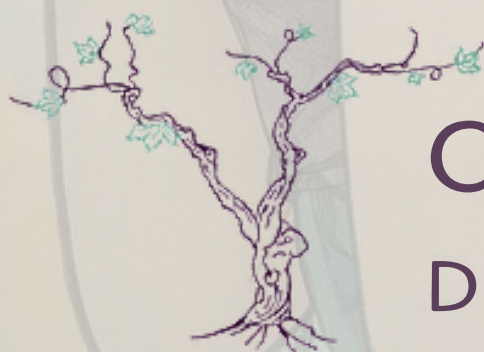




Offre Automne 2025

Du 21 au 27 septembre

VENDANGES
VINS & SPIRITUEUX



*« Buvons, mes chers amis, buvons,
Le temps qui fuit nous y convie ;
[...]
Quand on a passé l'onde noire,
Adieu le bon vin, nos amours ;
Dépêchons-nous de boire,
On ne boit pas toujours.
[...]
Les biens, le savoir et la gloire,
N'ôtent point les soucis fâcheux ;
Et ce n'est qu'à bien boire / Que l'on peut être heureux ! »*

Molière, Le Bourgeois gentilhomme, Acte IV, scène 1

Chers Clientes, chers clients,

L'automne invite naturellement à cette gastronomie généreuse et sincère : une soupe veloutée de courge, un gratin de légumes racines, une volaille rôtie aux herbes ou encore un plat mijoté longuement, dont les parfums emplissent la maison. Ces préparations, loin de toute sophistication superflue, célèbrent la richesse du terroir et le plaisir de déguster une cuisine authentique. Au cœur de ce rituel, l'accord entre les mets et le vin occupe une place essentielle. Il ne s'agit pas seulement d'accompagner un plat, mais de rechercher une véritable conversation entre les saveurs, les textures et les arômes. Ainsi, le repas devient bien davantage qu'un simple moment consacré à se nourrir : il se transforme en un art de vivre, un plaisir simple et accessible.

Pour cette occasion, fidèle à mon habitude, je vous propose de jongler entre la découverte **de nouveaux horizons viticoles** (Kubler en Alsace, Léon Charruau, pépite montante de Saumur) et le plaisir de retrouver des domaines déjà familiers (Mas Gabriel, Tour des Gendres, Florane, Font Sarade...), dont les cuvées continuent de nous séduire.

Le Vacqueyras est de retour de même que **leur bag in box de 5 l, Grenache-Syrah, CHF 52.-** (soit l'équivalent de 6.66 bouteilles - et ce n'est point un chiffre diabolique!) Des frutis noirs, des épices et de la souplesse - enfin pour la souplesse, c'est surtout pour le vin, ne postulez pas tout de suite pour le cirque du soleil ... !



Nous poursuivons notre périple au cœur des vallées alpines, à la découverte des vins de **la Vallée d'Aoste**, un terroir montagnard d'exception où la vigne s'épanouit dans un écrin de sommets majestueux. Pour cela, un tout petit domaine, Les petits Riens, né en 2013; il se distingue déjà dans les critique.

Au plaisir de vous retrouver,
Joëlle



OFFRE AUTOMNE

Offre valable la semaine
du 22 au 28 septembre 2025

DÉGUSTATION

(Passez juste un coup de téléphone)

vendredi 25 septembre de 10h30 à 18h30
et samedi 26 septembre de 10h30 à 16h30

10% dès 12 bouteilles / 15% dès 18 bouteilles
POSSIBILITE de PANACHER

Pour les livraisons et les envois postaux, n'hésitez pas à
me contacter

58, avenue d'Echallens, 1004 Lausanne. 021 626 43 10 / 078 210 96 56
contact@vendangesvins.ch; www.vendangesvins.ch
Vendanges, vins & spiritueux JM Sàrl



PETILLANT NATUREL ROSE, Léo Charruau, Bullula 2025
Frs 19.80 Cabernet franc

Léo Charruau est une étoile montante de la Vallée de la Loire. Installé depuis 2021 à Parnay (Saumur), fils d'Eric Charruau du Domaine Val Brun; il s'est rapidement fait remarquer et a obtenu déjà quelques récompenses comme pour son Chenin le Clos du Moulin. Une approche bio, biodynamie, et des créations originales comme ses bulles.

- Une attaque dynamique avec une bulle fine et digeste. On ressent immédiatement le peps du pamplemousse rose et de l'orange sanguine et une belle minéralité. Le Cabernet Franc apporte une superbe structure fruitée tout en préservant une fraîcheur désaltérante.



Cd RHÔNE Village, Domaine La Florane,
A Fleur de Pampre 2025 Frs 15.50
80% Cinsault, 20% Grenache & Syrah



- Rose pâle, ce rosé révèle un fruité avec un joli petit côté acidulé de fruits rouges (fraise, groseille, cerise), des notes florales, une finale vive souple et pure, tension et fraîcheur.
- Salade, quiche, tarte figue noix jambon fromage, melon jambon

CÔTEAUX VAROIS, Domaine les terres promises, Apostrophe 2025 Frs 18.-
Cinsault, Grenache, Carignan



NATURE

- Issu de différentes parcelles de vignes âgées de 20 à 30 ans.
- Belle acidité de petits fruits rouges sur la groseille, des senteurs d'épices poivrées. Minéralité et fruité au rendez-vous.
- Eh une petite salade niçoise, amenez les rougets, le tian de légumes.



BANDOL, Les terres promises, La chance 2024 Frs 24.50
40% Grenache noir, 40% Mourvèdre, 20% Cinsault



- Ce rosé ne manque ni de gras ni d'ampleur, son expression fruitée, sa chaire pulpeuse l'invite à table. Brillamment épicé, profond. Attention quantité limitée !

NATURE



IGP PERIGORD, Tour des Gendres, Cantalouette 2024 Frs 16.-
40% Chenin, 40% Sauvignon, 20% Savagnin

- Une très belle fraîcheur. Des arômes de fruits blancs (poire) de citron frais et de craie. Elancé et droit, on retrouve cette minéralité en bouche, prolongée par une finale saline. Apéro, poissons grillés, fromage, idéal aussi pour les fondues! **FIN de STOCK**

CÔTEAUX VAROIS, Les terres promises, A bouche que veux tu 2025 Frs 21.50
50% Clairette Blanche, 50% Rolle

- Amplitude, finesse, fraîcheur!
- Minéralité, fruits blancs. Une belle longueur avec un équilibre préservé par une pointe d'amertume finale très agréable.
- Fondue, poisson au four, brisolée ! **NATURE**



VISAN BLANC, Domaine La Florane, A Fleur de Pampre 2024 Frs 17.50
Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc, Grenache Blanc et Clairette.



- Ampleur, fruité mais également grande élégance et très belle finesse sont au rendez-vous. Il présente un équilibre entre fraîcheur et rondeur, sur les fleurs blanches et les fruits blancs. Vivacité et longueur en bouche. **TOP**



SAUMUR, Leo Charruau, Clos du Moulin 2023 Frs 31.-
Chenin



- La grande classe, avec cette sensation crayeuse forte, et la puissance raffinée du Chenin. Il rivalise avec l'élite de l'appellation. Il est même passé en 2022 devant le clos Rougeard!
- Un nez harmonieux avec des fragrances de fruits blancs et de fleurs blanches.
- En bouche un beau volume porté par les fruits blancs, les agrumes et une belle pointe saline
- Idéal sur des poissons nobles, des crustacés, une volaille à la crème ou des fromages de chèvre affinés de la Loire..



L'Alsace ravagée par la Guerre de Trente ans, doit se repeupler et cette période coïncide avec l'arrivée de nombreux migrants dans la région. C'est ainsi que Jean Kubler, arrivé de la Suisse voisine, s'établit à Soultzmatt, dans le Haut-Rhin en 1620.

La culture de la vigne et en parallèle le métier de boulanger seront ainsi une tradition familiale poursuivie jusqu'à Philippe Xavier KUBLER dans les années 1930. Dans une Alsace redevenue française et en pleine renaissance, Camille Kubler décide alors de mettre en bouteilles et de commercialiser ses vins sous sa propre étiquette en 1947. Au milieu des années 1960, Paul, son fils Philippe, et son épouse reprennent le domaine, le modernisent et le consacrent exclusivement à la culture de la vigne.

En 2002 Philippe Kubler, revient au domaine fort de ces expériences passées dans différents vignobles, et conduit actuellement les 11 hectares du domaine



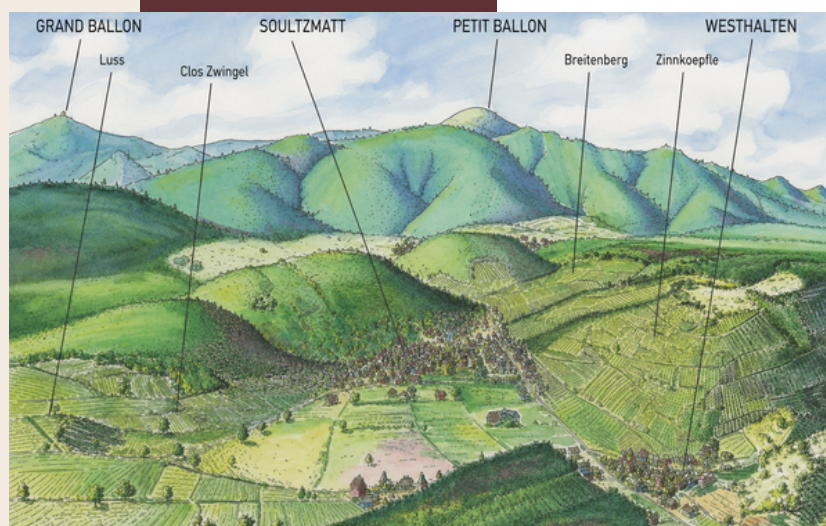
Alsace

Soultzmatt



DOMAINE PAUL KUBLER

Le Village de Soultzmatt et les vignobles qui le bordent sont situés au cœur de La Vallée Noble. Cette situation particulière à proximité du massif vosgien, le Petit Ballon est uniquement distant de 6 km, y distingue des amplitudes thermiques très marquées constituant ainsi des conditions de maturation idéales.



Vivant au rythme de la vigne et du vin, ils aiment profondément la nature et en respectent les produits ; c'est donc tout naturellement que le vignoble est cultivé en « Jardin de Vignes » :

- Des traitements uniquement à base de plantes et de substances naturelles pour renforcer la vigne.
- Les fumures organiques à base de fumier composté, sont complétées par des engrais verts semés dans l'inter-rang (Féverole, pois fourrager, radis fourrager, vesce, moutarde blanche)
- Les travaux de sol délicats sont réalisés par un cheval de trait
- Entretien des haies, nichoirs, rûches, troupeau de brebis (tonte hivernale, amendements)

VIN de FRANCE, Paul Kubler, Les Panetiers 2024 Frs 19.50

60% Pinot Auxerrois, 20% Pinot Blanc, 20% Pinot Gris

Nez vif et expressif, aux arômes de pêche, d'abricot et de fleur de sureau, avec une touche brioché. En bouche, un caractère floral délicat, plein d'élégance et de fraîcheur, ainsi qu'une belle longueur en bouche. Un élevage bien maîtrisé. Esprit vin de table, type Chardonnay. 92pt J.S



ALSACE Riesling, Paul Kubler, Les Pierriers 2024 Frs 21.- Riesling

Il s'ouvre sur des notes intenses d'agrumes, citron, pamplemousse rose, de groseilles. La bouche est séveuse reprise par une tension « agrumineuse » et salivante se prolongeant sur une finale longue et citronnée. Jouez avec les poissons d'eau douce, poêlées ou en papillote ; les sushis seront à la fête ; fromages de chèvre, de brebis.



ALSACE Sylvaner Paul Kubler, Grand Cru Z, la tête au soleil 2022 Frs 29.- Sylvaner

« La Petite Tête au Soleil », coteau prestigieux et emblématique de Soultzmatt, aux pentes rudes et escarpées orientées au sud. Sa situation privilégiée à l'abri des vents dominants et des précipitations créent un microclimat chaud et aride. Le Sylvaner y est ici majestueux. Un grand vin sec aux notes orientales d'épices, de poivre blanc et d'abricots gorgés de soleil, alliant puissance, finesse et longueur saline. Coup de cœur ! 92pt JS



VOUVRAY BRUT, Damien Pinon, Brut de Brut Chf 20.- Chenin



La bulle est extrêmement fine, le nez est vineux, frais, sur des arômes de fruits exotiques, de citron. La bouche est enveloppante avec une belle vivacité avec un côté calcaire provenant des sols que les racines des vignes viennent puiser. La minéralité du tuffeau étire la finale sur des notes salines et de craie fine. Superbe!





**VENTOUX, Château Juvénal,
Nature 2025 Frs 16.-**
70% Grenache, 30% Syrah

- Souple, fruité, croquant, sur les fruits rouges et noirs avec quelques notes épicées.
- Polyvalent, de l'apéro en passant par les plats de légumes, jusqu'aux viandes blanches.



**ANJOU, Fief noir,
Somnambule 2023 Frs 20.-**
Cabernet Franc & Grolleau

- Le retour ! Nez expressif, plaisant sur les fruits noirs. Souplesse, rondeur en bouche. Finale riche, intense avec des arômes de cassis et cerise noire.
- Gourmand 23. Lapin aux pruneaux



**Côtes de GASCogne, Domaine Chiroulet,
Terroir Gascon 2023 Frs 15.-**
50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Tannat

- Un défilé de fruits noirs. L'attaque allie à la fois le croquant du fruit et la rondeur. La trame est droite et charnue, portée par une belle acidité juteuse. Les tanins sont bien présents (signature du Tannat) mais fondus et patinés par le Merlot, offrant une finale réglissée et fraîche.
- Il est où le magret de canard ?

SAINT-POURCAIN, Domaine des Bérioles, Chabanne 2023 Frs 34.-
Pinot noir

- Imaginez une étoffe savoureuse. Magnifique ! 92/100 RVF
- Fin, équilibré et généreux, porté par une belle fraîcheur et une texture soyeuse. Les tanins, veloutés et bien intégrés, prolongent une finale fruitée et légèrement épicée. L'élevage en cuve bois pendant 12 mois apporte complexité et profondeur sans masquer le caractère du Pinot Noir.
- Poisson, viandes blanches, plats de légumes

**BERGERAC, Domaine Albert de
Conti, la vigne d'Albert 2023**
Frs 16.- NATURE

**Périgord, Abouriou, Merlot,
Cabernets (Franc et
Sauvignon), Côt et Fer**



- Des arômes de fruits noirs, (cassis), poudre de cacao, très juteux. Ample en bouche, plein de gourmandise.
- Parcelle conservatoire, vieilles vignes, cépages anciens
- **FIN DE STOCK**



**FINESSE &
FRAÎCHEUR**



BORDEAUX Supérieur , Château Lestrille, Capmartin 2018 Frs 19.80
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

- Excellent Bordeaux, charnu, fruits noirs mûrs, épices douces, finale suave. Top!

Bergerac, Tour des Gendres, La Gloire de mon père, 2023, Frs 19.-
50% Merlot, 25% Cabernet Franc et 25% Malbec

- Le millésime 2023 se distingue par son profil solaire, généreux et "haute couture". Superbe !
- Coulis de mûre, de cassis et de violette, des notes de tabac blond, de réglisse mentholée, une touche élégante de cèdre.
- Charnu et dense. Amène le magret!



SAUMUR CHAMPIGNY, Fabien Duveau, Les Hauts Poyeux 2022 Frs 33.-
Cabernet franc

- Cité dès 1802, parmi les Irs crus du Saumurois, Les Poyeux est considéré comme un terroir de référence : la mine d'or.
- Ce vin est d'une beauté absolue dans ses parfums: un concentré de fruits rouges, poivron rouge, d'églantier, de framboise, S'ajoute des épices herbacées, des notes de thym et d'eucalyptus. Les tanins bien fondus en font un vin aussi complexe que structuré.



SAINT JOSEPH, François Merlin, Syrah Saint Joseph 2021 Frs 34.-

- Pureté et fraîcheur sur 2021. Wouah!
- Très expressif, poivré. Des notes de fruits noirs (mûre, cassis), de violette, de poivre noir, de subtiles touches fumées.
- Gourmand, juteux, avec une belle texture veloutée.



VIANDES ROUGES & MARINÉES



Font Sarade, Vacqueyras, les hauts de la Ponche, 2023 Frs 23.50
50% Grenache, 25 % Syrah, 25 % Mourvèdre

- Un bouquet puissant et complexe qui exhale des notes de fruits noirs mûrs (cassis, myrtille, mûre). Un vin charnu, gourmand et puissant, qui offre un bel équilibre grâce à une grande fraîcheur sous-jacente. La finale est longue, dévoilant de subtiles touches fumées et épicées



Coteaux du Languedoc - Mas Gabriel, Clos des Lièvres, 2023 Frs 26.80
75% Syrah, 25% Grenache Noir

- Magnifique millésime, parfaitement équilibré, + frais/22
- Bouquet complexe, harmonieux de cerise, de cassis et d'épices douces. Une attaque ronde, une matière ample et concentrée, portée par des tanins présents mais bien affinés, longue finale.





*Le Domaine Les Petits Riens incarne
une vision rare et profondément
humaine du vin.*

*“Les petites émotions que chaque vins
transmettent, reflètent le miroir de notre âme”*

DOMAINE LES PETITS RIENS

**Hors offre, quantité
très limitée**



- Le Domaine Les Petits Riens s'étend sur deux hectares de vignes, niché sur une colline panoramique d'Aoste, à une altitude de 600 à 800 mètres. Ce terroir vivant, jamais désherbé, riche en biodiversité, se caractérise par un sol sableux hétérogène. Grâce à son exposition sud et une ventilation quotidienne, il bénéficie d'un microclimat exceptionnel avec environ 400 mm de précipitations annuelles, permettant une viticulture entièrement naturelle. Sur ce terroir alpin, cohabitent douze cépages différents, indigènes et internationaux, révélant la diversité et la richesse de leur vignoble.
- On pourrait dire que l'histoire de ce domaine commence dans le Valais, car c'est chez Marie-Thérèse Chappaz que Stefania et Fabien se rencontrent. C'est là que naît l'envie d'une petite domaine de montagne. En 2013, ils découvrent ce coin de paradis, ils créent Les petits riens, 2 hectares et 12 cépages sur les hauteurs d'Aoste. Dans la cave, chaque cépage est vinifié séparément, ce qui donne véritablement de petits riens.
- En pratique biodynamie et vinification nature.

AOSTE, L'essence de la forêt 2022 Frs 48.- Cornalin (humagne)

Cépage autochtone de la vallée d'Aoste, sur sols sablo-limoneux riches en gneiss. C'est un rouge à la fois structuré, frais et parfumé. Le Cornalin exprime ici des notes de fruits noirs, de fruits des bois et de cerise, finement soulignées par des touches épicées (poivre, tabac) et des essences aromatiques rappelant le sous-bois et le thym. De la délicatesse !



AOSTE, Si 2023 Frs 47.- Petit rouge

Le Petit Rouge est l'un des plus anciens cépages autochtones de la Vallée d'Aoste. Issu de vignes plantées en 1972 et 1990 à 650 mètres d'altitude, ce vin est vinifié naturellement puis élevé 18 mois en inox afin de préserver toute la pureté du fruit. Le vin séduit par son profil croquant et vibrant, marqué par la cerise et la groseille, prolongé par une finale délicate sur les épices douces et le sous-bois. Un rouge, frais et profondément alpin, à la buvabilité irrésistible. A carafes mini lh

AOSTE, Entre terre et ciel 2018 Frs 46.- Petit Verdot, Cabernet Franc, Pinot Noir & Gamay

Un bouquet complexe, très "parfumé" et aérien. Il s'ouvre sur des notes lardées et de fruits rouges croquants (framboise, groseille) mélangés à des touches de fruits noirs plus denses (mûre sauvage), de poivre blanc, d'herbes de montagne. Les tanins sont fins et fondus par le temps. Petit Verdot et Cabernet Franc structurent subtilement le milieu de bouche sans jamais l'alourdir, laissant place à une finale salivante et très pure.



Dans la vallée d'Aoste, les vignes prospèrent sur les terrasses ventilées qui serpentent le long de la vallée centrale et grimpent sur les pentes des montagnes, trouvant ainsi un habitat idéal pour la culture et la production de vins fins.

Qui est qui ?

Cornalin, Humagne, Petit rouge...

Le Petit rouge est le cépage rouge le plus important et le plus cultivé de la Vallée d'Aoste en Italie. Présent dès l'époque romaine.

Le Cornalin, plus ancien cépage rouge valaisan, est originaire du Val d'Aoste. Il a été introduit en Valais au 14^e siècle. Ses parents sont les cépages Mayolet et Petit Rouge. En Valais, il s'est d'abord appelé « Rouge du Pays ». Ce n'est qu'en 1972 qu'il a été rebaptisé Cornalin. Quant à l'Humagne Rouge valaisanne, son nom apparaît pour la première fois dans un inventaire des cépages cultivés à Fully vers 1900. Personne ne sait pourquoi ce cépage se nomme Humagne Rouge, car il n'a aucun lien avec le vrai Humagne, cépage à baies blanches. Depuis une vingtaine d'année, on sait que l'humagne rouge valaisanne est identique au Cornalin du Val d'Aoste. Une identité confirmée par des tests ADN.

**Encore
quelques pots
avant le
nouvel
arrivage**

TERRINES D'AUTOMNE, MAISON TELME, PROVENCE



Une maison coup de cœur ! Leurs produits sont splendides. Ayant des chasseurs dans la famille et parmi mes amis, j'ai souvent été déçu par les terrines de gibier, souvent assez fade. Or là, c'est magnifique, on retrouve le goût de chaque viande. Les recettes ont été élaborées par des chefs étoilés, Meilleurs ouvriers de France, comme Olivier Nasti. Doublement étoilé Michelin, 4 Toques au Gault et Millau, aux commandes du Chambard à Kayersberg en Alsace; il est lui-même chasseur cueilleur et un grand spécialiste de la préparation des gibiers. Vous allez vous régaler. Ce sont tous des pots de 200gr, moyen de faire une belle entrée pour 4-5 personnes.

Terrine Chevreuil, champignons sauvages, foie gras, par Emmanuel Renaut CHF 19.-

Terrine de Cerf au Pinot noir et foie gras, par Olivier Nasti CHF 19.-

Terrine de cochon de montagne, genièvre, Gin de Haute Savoie, par Emmanuel Renault. CHF 19.-

Terrine de lièvre à la sarriette CHF 18.-

Terrine de lapin au safran CHF 18.-

Terrine de canard aux oranges confites corses, 200gr CHF 18.-



TARTINABLES DE LÉGUMES – MAISON BIGAND



Voilà déjà cinq ans que je travaille avec la maison Bigand à Albi, des valeurs sûres dont le succès en boutique ne dément pas. Vous découvrirez, quelques nouveautés.

Bigand, Aubergine, sésame et cumin CHF 8.-

Bigand, Tomates rôties, carottes et céleri CHF 8.-

Artisanal!

Bigand, pois chiches, graines de sésame, et citron confit CHF 8.-

Bigand, Asperges, fèves et roquette CHF 10.-

**Légumes issus
de l'agriculture
biologique**

Bigand, lentilles corail, pignon et curry CHF 9.-

Bigand, Artichaut à la truffe (*brisures de truffes*) CHF 10.50

**SANS
Sucre ajouté
Ni conservateur
ni colorant, ni
épaississant, ni
arômes
artificiels**

Bigand, Châtaignes et cèpes rôtis CHF 10.-

Bigand, Pleurotes, noisettes et ail confit CHF 10.-

Bigand, olives noires, figues et noix CHF 8.50

Bon de commande

Nom:

.....

Adresse:

.....

.....

.....

Téléphone:

.....

Email :

.....

Période retrait / Livraison :

.....

Cuvées:



Merci