

Noël 2026

Paniers Pochettes cadeaux

VENDANGES

VINS & SPIRITUEUX

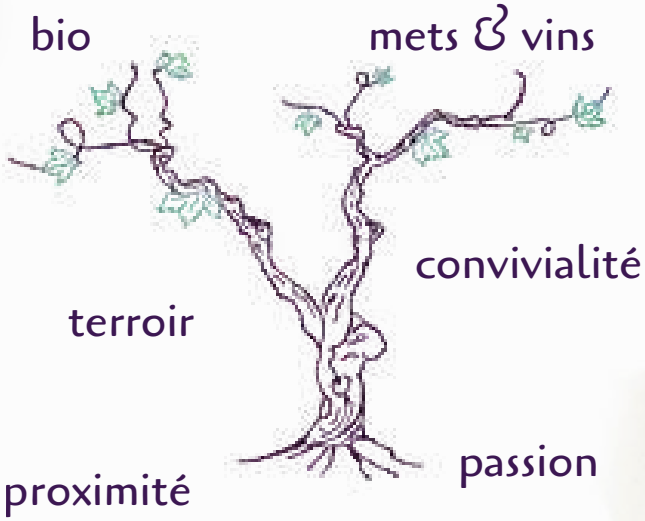
VENDANGES

Invitez vos collègues, collaborateurs, clients à un moment de découverte, gourmand et convivial, liant vins et bouchées apéritives festives (artichauts à la truffe, saint jacques, cerf..). Une offre sans alcool est possible. Au plaisir de vous accueillir, Joëlle





Offrir un apéritif Vins et vœux



- 5 vins: possibilité de choisir un thème.
- 5 entremets festifs
- Durée 1h15
- Au bureau ou à la vinothèque
- Sur réservation, selon disponibilités
- Dès 35.-/personne, 8 personnes

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

CADEAUX



Chères clientes, chers clients,

Les fêtes de fin d'année approchent et vous tenez à remercier l'engagement de vos collaborateurs et la fidélité de vos clients (particuliers ou entreprises). Vous souhaitez composer des pochettes, paniers, coffrets. Vous trouverez :

- 300 vins français, suisses, italiens
- Des champagnes de vignerons et autres bulles
- Vins et boissons sans alcool. 3 directions : base de kombucha, extraits et infusion de fruits et plantes, vins non fermentés ou désalcoolisés
- Spiritueux
- Epicerie fine : tartinables de légumes, produits de la mer, terrines de chasse, foie gras, rillettes de viande.
- Chocolats, panettones, Chocolaterie pâtisserie Dubey Grandjean Romont
- Des produits bio, biodynamie, nature.

Vous trouverez ci-dessous quelques EXEMPLES de propositions. Je me réjouis de vous confectionner du bonheur à partager !

Joëlle





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



Pochettes gourmandes

A. Pochette bord de mer Frs 30.-



- **TOURAINE, Château de la Bonnelière, Les Devants 2025** De la minéralité et des agrumes (citron).
- **Tartinable Saint Jacques et langoustine** conserverie artisanale bretonne Trégor

B. Pochette bord du lac Frs 30.-



- **Grand Cru FECHY, La Colombe, Brez 2025** Très beau Chasselas, signé par ce domaine prestigieux inscrit à la mémoire des vins Suisses
- **Tartinable Tacaud, citron vert, piment d'Espelette** conserverie artisanale bretonne Trégor

C. Pochette terre d'épices Frs 25.-



- **Cd-RHÔNE village SAINTE CECILE les VIGNES, Grands Bois, Philippine 2023** Grenache & Syrah, fruits rouges, épices, Opération séduction.
- **Tartinable poivron mascarpone,** secrets de famille, conserverie artisanale bretonne. Bronze Prix épicure

D. Pochette terre vaudoise Frs 25.-



- **La Côte, Chantegrive, Cantabile 2024.** Gamay, Garanoir et Pinot noir. Souple et gourmand avec une pointe d'épices.
- **Tartinable poivron mascarpone.**

E. Pochette Sans alcool Frs 30.-





- **Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse Sauvignon.** Arômes frais de pamplemousse et de groseille à maquereau, sa belle acidité et sa douceur résiduelle subtile. Une alternative convaincante.
- **Tartinable Saint Jacques et langoustine** conserverie artisanale bretonne Trégor. St Jacques de la Baie de St Brieuc.



F. Pochette apéro Frs 50.-

- **PACHERENC du VIC BILH , Domaine Laougué, Pacherenc 2025** Petit et gros Manseng. Agrumes et fruits exotiques au rendez-vous
- **CdRHÔNE, Grands bois, 3 soeurs 2024 Grenache & Syrah.** Des fruits noirs, croquant à souhait.
- **Dip Butternut miel citron amande.** Secrets de famille, conserverie artisanale bretonne. Argent Prix épicure
- **Rillettes canard mi figue - mi raisin.** Secrets de famille, conserverie artisanale bretonne.





G. Pochette vaudoise Frs 50.-



- **Côtes de l'ORBE, Château de Valeyres, Réserve Saint-Jacques 2024.** Muller-Thurgau Son nez embaume les fruits frais, les parfums, les fleurs, des notes d'agrumes et d'épices douces.
- **LA CÔTE, Chantegrive, Cantabile 2024.** Gamay, Garanoir et Pinot noir. Souple et gourmand avec une pointe d'épices.
- **Dip Butternut miel citron amande.**
- **Rillettes canard mi figue - mi raisin.** Secrets de famille, conserverie artisanale bretonne.



H. Pochette gourmande Frs 70.-



- **VOUVRAY, Damien Pinon, Tuffo 2024 Chenin** Belle appellation niche. Vin sur les agrumes doté d'une belle tension en bouche Une cuvée toute en fraîcheur et en gourmandise.
- **BORDEAUX SUPERIEUR, Château Lestrille, Le Secret 2018. Merlot** Entre des arômes torréfiés et de fruits noirs. Structuré, des tanins veloutés, un chêne bien intégré, complété par des saveurs complexes de baies noires, des notes de boîte à cigares et une finale douce et élégante. OR concours Elle à table
- **Maison Bigand (Tarn), Artichauts à la truffe** (pas d'arômes, brisures de truffes) 100gr
- **Maison Bigand (Tarn), Châtaignes et cèpes rôtis** 100gr





I. Pochette Champagne & chocolat Frs 75.-





- **CHAMPAGNE Marie Copinet, Brut Extra quality**. 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier. Généreux et élégant, fruits mûrs, bulle fine. 91/100 Wine Spectator; 91/100 James Suckling
- **Chocolaterie Dubey Grandjean Romont, Florentins**



J. Vin et chocolat Frs 50.-



- **Cahors, Château du Cèdre, Sweet Malbec 2018 (50cl)** Cousin du Porto vintage. Un très bel équilibre entre le fruit (cassis, mûre…), un côté thé noir, l'acidité et le sucre résiduel.. Un vrai délice



- **Chocolaterie Dubey Grandjean Romont, Boîte 9 pièces**



K. Panier tout en douceur Frs 75.-

- **GAILLAC, Domaine Rotier, Vendanges tardives, 2018 (50cl)** Loin de l'œil . Complexe, aux arômes de poires et de coings confits. Bien équilibré, sans aucune lourdeur. Une merveille
- **Riz au lait passion mangue**, Secrets de famille
- **Chocolaterie pâtisserie Dubey Grandjean Romont Boite de 9 chocolats et**
- **Mini panettones aux fruits confits (4parts)**











Paniers



L. Panier apéro Frs 50.-

- **CDRHÔNE, Grands Bois, Les trois soeurs 2024** Grenache, Syrah, Carignan. Rond, des fruits mûrs et des épices.
- **Telme, Terrine de canards aux figues**
- **Tapenade olives noires, tomates séchées, pignons et basilic.** Secrets de famille, conserverie artisanale bretonne.
- **Toast de pain bio**

M. Panier profusion Frs 75.-



- **IGP CÔTES de GASCOGNE, Chiroulet, Terres Blanches 2024** 55% Gros Manseng, 35% Sauvignon, 10% Ugni Blanc . De la minéralité et des agrumes (citron).
- **CÔTES de BOURG, La croix des lamberts 2022** 75 % Merlot, 15 % Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon. Des arômes de cassis, de cerises noires, de prunes fraîches et touches vanillées. Gourmand, belle densité aromatique. Or Gilbert & Gaillard.
- **Tapenade Poivron mascarpone. Bronze Prix Epicure**
- **Pâté raisin calvados**
- **Tartinable Tacaud, citron vert et piment d'Espelette** conserverie bretonne Trégor
- **Riz au lait au coulis de mangue passion**
- **Toast de pain bio**
- **Mini panettones aux fruits confits (4parts) Dubey Grandjean Romont**













N. Panier Menu de Noël Frs 100.-









- **La CÔTE, La Colombe, Apex.** Chardonnay & Pinot noir. Des arômes très élégants de fruits à noyaux et de craie rappellent le champagne.
- **CAHORS, Château du Cèdre 2023.** 90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat fruité et épicé. De la structure et de la gourmandise ! RVF 95/100
- **Tartinable Saint Jacques et langoustine** conserverie artisanale bretonne Trégor. St Jacques de la Baie de St Brieuc.
- **Artichaut à la truffe,** Maison Bigand, Tarn, 100gr
- **Terrine de chevreuil aux champignons sauvages** signé par le chef étoilé Emmanuel Renaut pour la Maison Telme, 200gr.

O. Panier d'exception Frs 150







- **CHAMPAGNE Marie Copinet, Brut Extra quality**. 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier. Généreux et élégant, fruits mûrs, bulle fine. 91/100 Wine Spectator; 91/100 James Suckling
- **SAINT POURCAIN, Domaine de Bérioles, Aurence 2025** Chardonnay & Tresssalier. Un très beau vin au nez complexe de fleurs blanches, soutenue par une belle minéralité. En bouche, une mâche soyeuse et gourmande. Coup de coeur de la RVF
- **GIGONDAS, Gour de Chaulé, Les jardinières 2024.** 80% Grenache, 10%, Mourvèdre, 5%, Cinsault, 5%, Syrah. LA STAR de l'appellation. Texture en taffetas, des tanins totalement enrobés : un vin pulpeux, gracieux, magistral. 95/100 RVF
- **Tartinable Saint Jacques et langoustine**
- **Artichaut à la truffe,** Maison Bigand, Tarn, 100gr
- **Terrine de cerf, foie gras d'oie et pinot noir**, signé par le chef étoilé Olivier Nasti pour la maison Telme, 200gr.















P. Panier entreprise Frs 200.-

- **CHAMPAGNE Marie Copinet, Brut Extra quality.** 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier. Généreux et élégant, fruits mûrs, bulle fine. 91/100 Wine Spectator; 91/100 James Suckling
- **CdRHÔNE, Usseglio, Les Claux 2025**Grenache, Clairette, Roussane, Bourboulenc. De la rondeur et de la minéralité sur les fleurs et les fruits blancs. Il se donne l'air d'un Châteauneuf du Pape blanc.
- **LA CÔTE, Chantegrive, Cantabile 2025.** Gamay, Garanoir et Pinot noir. Souple et gourmand avec une pointe d'épices. RVF 95/100
- **CAHORS, Château du Cèdre 2023.** 90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat fruité et épicé. De la structure et de la gourmandise !
- **Telme, Terrine de canards aux oranges confites corses. 200gr**
- **Tapenade olives vertes, citrons confits, amandes** Secrets de famille, conserverie artisanale bretonne. 90gr
- **Crème de foie gras aux figues et au vinaigre balsamique,** Secret de famille, conserverie artisanale bretonne. 90gr
- **Artichaut à la truffe,** Maison Bigand, Tarn, 100gr
- **Toast de pain bio,** Secret de famille
- **Tartinable Eglefin, nori, yuzu conserverie artisanale bretonne Trégor 90gr**
- **Boite de Florentins de la chocolaterie de Romont Dubey Grandjean**





















Coffrets





Q. Pépites suisses Frs 75.-

FULLY, La RODELINE, Le chargeux Completer 2025 Le Completer est un ancien et rare cépage qu'on trouve principalement dans les Grisons. Le Dr. José Vouillamoz a pourtant mis en évidence qu'il est cultivé « incognito » en Valais depuis plusieurs siècles. Vin de gastronomie idéal pour les fêtes.

VULLY, Petit château, Pinot noir Vieux village 2023 Une appellation moins connu mais qui compte aussi parmi les plus beaux Pinots noirs, à l'image de ce domaine, régulièrement médaillé.



R. Raretés en Bourgogne Frs 130.-



Vous cherchez des pépites, des raretés, des cuvées exceptionnels, des millésimes plus avancés. Exemple

- **ST AUBIN Thomas Morey 1r cru Les Castets 2020** Une cuvée signature. Scintillant, complexe et harmonieux
- **NUITS Saint GEORGES, François Feuillet, cuvée Marcel Gerbeaut 2019** Vinifié par le célèbre David Duband, issue du climat « La Charmotte », Elle exprime le profil classique, structuré et savoureux propre aux grands terroirs de l'appellation

S. En Famille Frs 100.-

- **MADIRAN, Laougué, Marty 2022** Tannat Un nez expressif de fruits noirs mûrs et d'épices douces aux subtiles notes boisées. En bouche, il se révèle ample et concentré, soutenu par des tanins soyeux .
- **Sans Alcool Bulles de jardin poire & thym** La rondeur fondante de la poire est contrastée par la fraîcheur végétale du thym citron. Un contraste tout en finesse
- **Telme, Terrine de cailles aux griottes** 200gr
- **Rouget grondin et citronnelle, conserverie du Trégor,** 90gr
- **Tartinable pois chiches et citron confit, Maison Bigand** 100gr
- **Biscuits Ecureuil chocolat noisette.** Dubey Grandjean Romont













Bulles



VdFRANCE, Pétillant naturel,Château La Bonnelière, Perles sauvages Frs 25.-
Chenin



- 0 sulfites, 0 dosage. Paré d'une robe d'or, il présente une grande complexité sur des arômes de fruits blancs, noisette. La bouche allie rondeur et fraicheur. La bulle est délicate et laisse s'exprimer la fraicheur et la noblesse du chenin. L'élégance !

BRUT NATURE , Domaine Davaz, Cresta 2022 Chf 39.80
Chardonnay & Pinot noir

- Un petit séjour dans les Grisons. De magnifiques bulles fines sur les fruits blancs, de la rondeur avec des notes beurrées et toastés. Elevé 30 mois sur lies. Idéal pour tout un repas. En conversion Bio.



La CÔTE, La Colombe, Brut Apex 2024 Frs 34.-
Chardonnay & Pinot noir

- Des arômes très élégants de fruits à noyaux et de craie rappellent le champagne. Parmi les plus belles bulles suisses.



La CÔTE, La Colombe, Pétillant naturel De Facto 2024 Frs 24.-
Chasselas

- Elaboré selon la méthode ancestrale. Le vin est embouteillé pendant la fermentation, laissant les levures continuer leur ouvrage sans aucun ajout. Une expression pure du terroir et surtout beaucoup de plaisir !



Bulles sans Alcool

Le petit béret, Blanc de blanc, Chardonnay Frs 17.-

- Des arômes de pommes fraîches et de raisins blancs ainsi que des notes pâtissières se marient harmonieusement avec les fines bulles et feraient presque oublier qu'elle ne contient pas d'alcool. Elaboré sous la gestion quotidienne de Dominique Laporte, Meilleur sommelier et Meilleur Ouvrier de France en 2004.

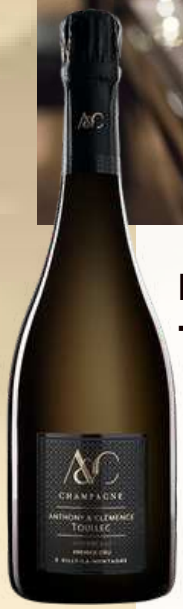


Le petit béret rosé Frs 17.-

- Les bulles fines révèlent une palette aromatique subtil autour bien sur du raison mais des notes subtiles de la fraise, de groseille et de pamplemousse rose.Élaboré sans fermentation. Seulement 21kcal pour un verre 3,6g de sucres pour 100ml



Champagnes



Montagne de REIMS, Premier cru PRILLY La Montagne, A&C Toullec, Cuvée assemblage Frs 55.- *Chardonnay & Meunier*

- Cet assemblage se distingue par sa finesse et sa complexité arômatique. Il dégage des arômes intenses de fruits jaunes tels que l'abricot et la pêche réhaussées par des notes de gousse de vanille. La finale est ample et longue à la fois. Decanter 94/100 JSuckling 94/100



GRAND CRU CHOUILLY, Michel Genet, BB Nature Frs 54.- *Chardonnay*

- Bulles crémeuses, sur la minéralité, avec des notes meringuées.
- Une finale saline qui en fait un champagne idéal à l'apéritif ou sur des fruits de mer.



GRAND CRU CHOUILLY, Michel Genet, BB Spirit Frs 55.- *Chardonnay*

- Robe jaune d'or, légèrement ambrée sur des notes grillées, torréfiées, d'agrumes et une salinité épicée. Une belle rondeur
- Un champagne qui séduira le plus grand nombre



GRAND CRU CHOUILLY, Domaine Michel Genet, Redblend 9208 Frs 58.50 *92% Chardonnay, 8% Pinot noir*

- Fleuri, gourmand, fruité, tendu, poudré. une dimension florale et des arômes délicats de fruits rouges. Belle amplitude en bouche. Tout en élégance.



Montagne de Reims, GRAND CRU VERZENAY - Lafalise Froissart, Cuvée 045 parcelle Les Rochelles Frs 75.- *77% Pinot noir, 23% Chardonnay*

- Une effervescence crémeuse, fondue. Une matière fruitée pulpeuse et croquante, une minéralité crayeuse, une salinité iodée. Puissance et concentration. James Suckling 94/100
- Un champagne qui conviendra de l'apéritif au dessert



Champagnes Marie Copinet

CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, Extra quality, Frs 45.-
1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier

- Généreux et élégant, fruits mûrs, bulle fine. 91/100 Wine Spectator; 91/100 James Suckling



CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, cuvée Victoire Frs 53.50
Chardonnay

- Issue de trois grands millésimes : un pour la structure, un pour la finesse et un pour la fraîcheur.
- Sublime de par sa robe dorée, l'effervescence est fine. Fleurs blanches, agrumes, amandes grillées, pour finir sur une minéralité qui lui apporte beaucoup d'équilibre et de gourmandise.

Cde SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans l'argile Frs 57.50
Pinot meunier

- Riche et fruité, relief épicé et charnu, finale fondante et légère.. 94/100 James Suckling 91/100 Essi Avelan

Cde SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans la craie Frs 57.50
Chardonnay

- Pulpeux et frais, salin et iodé. Une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée juste tendue. Une minéralité crayeuse, une salinité iodée. 91/100 Wine Enthousiast 90/100 Essi Avelan

C de SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans la pierre Frs 57.50
Pinot noir

- Concentré et fruité. Expressivement fruité - les fraises et les cerises se marient à la pêche et à la poire. La finale longue et juteuse révèle un fruit délicieux quelque peu singulier. 94/100 J.Suckling 90/100 Wine Enthousiast 91/100 Essai Avelan



Bon de commande



Nom:

.....

Adresse:

.....

.....

..

Téléphone:

.....

Email :

.....

Période retrait / Livraison :

.....

Commande:

Merci

021 626 43 10 / 078 210 96 56 **contact@vendangesvins.ch**