

Magnin

VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMÉS

Millésimes 2009 à 2000

Magnin Vins & Spiritueux SA



www.magnin-vins.ch



Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MOISONS

Millésime 2009

Bordeaux 2009 : L'année 2009 fut celle des extrêmes : elle débuta par un hiver rigoureux, avec des températures inférieures aux normales de plus d'un degré.

Paradoxalement, les pluies arrosèrent le Sud et le soleil réchauffa le Nord. Le printemps vit le thermomètre monter au-dessus des moyennes, tandis que les pluies tombèrent de la Méditerranée à la Loire, ignorant tout le Centre-Est. Puis vint l'été, précoce et très chaud, qu'une superbe arrière-saison, chaude et ensoleillée, prolongea pendant tout l'automne.

À l'inverse de 2008, qui fut surtout un millésime de vins blancs, cette année 2009 solaire favorisa les vins rouges – mais aussi les vins liquoreux. Ayant donné de superbes résultats dans des régions emblématiques, comme le Bordelais, le millésime 2009, à ce titre, de sérieuses chances de s'inscrire dans la pléiade des millésimes de légende.

Bourgogne 2009 : Une année délicate mais prometteuse. En Bourgogne aussi, les vignerons durent se méfier de l'apparente facilité due à une bonne maturité et rester sur leurs gardes pour récolter des raisins mûrs sans être confiturés. Les vins rouges, mûrs, denses et concentrés, vieilliront bien et longtemps, notamment ceux de la Côte de Nuits.

Les vins blancs de Bourgogne ont été plus modestes mais bien réussis, particulièrement ceux issus des terroirs les plus frais.

Nom	Mil.	cL.	Prix HT	Prix TTC
CHARDONNAY «Bramito del Cervo» blanc, IGT Umbria, Antinori	2009	0,75	25,00	26,95
Ch. ARNAUTON «Cuvée Grand Sol» Fronsac AOC (en carton de 12 bts)	2009	0,75	29,00	31,25
Ch. BARDE-HAUT, grand cru, St-Emilion AOC	2009	0,75	48,00	51,70
Ch. BONALGUE, Pomerol AOC	2009	0,75	48,00	51,70
Ch. BRANE-CANTENAC, 2e cru classé, Margaux AOC	2009	0,75	105,00	113,10
Ch. BRANON, Graves AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	129,00	138,95
Ch. CALON-SÉGUR, 3e cru classé, St-Estèphe AOC	2009	0,75	165,00	177,70
Ch. CANTELYS, Graves AOC (carton de 12 bts)	2009	0,75	29,00	31,25
Ch. CANTEMERLE, 5e cru classé, Ht-Médoc AOC (CB 12 bts)	2009	0,75	58,00	62,45
Ch. CANTEMERLE, 5e cru classé, Ht-Médoc AOC (CB 6 Magnums)	2009	1,5	116,00	124,95
Ch. CARLMAGNUS, Fronsac AOC (caisse bois 6 bts)	2009	0,75	29,00	31,25
Ch. CHARMAIL, cru bourgeois, Ht-Médoc AOC	2009	1,5	75,00	80,80
Ch. CLIMENS, 1er cru classé, Barsac AOC	2009	0,75	120,00	129,25
Ch. CLOS DE SALLES, Pomerol AOC	2009	0,75	42,00	45,25
Ch. CORBIN, grand cru classé, St-Emilion AOC	2009	0,75	42,00	45,25
Ch. DE FARGUES, cru bourgeois, Sauternes AOC, Dom. Lur-Saluces	2009	0,75	148,00	159,40
Ch. DE FONSALETTE, Côtes-du-Rhône AOC, Domaine E. Reynaud	2009	0,75	PSD	
Ch. DOISY DAENE, 2e cru classé, Barsac AOC (CB de 12 bts)	2009	0,75	57,00	61,40
Ch. DOISY DAENE, 2e cru classé, Barsac AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	57,00	61,40
Ch. DUHART MILON ROTHSCHILD, 4e cru classé, Pauillac AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	102,00	109,85
Ch. D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC (CB 1 bt)	2009	0,75	PSD	PSD
Ch. D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	PSD	PSD
Ch. FEYTIT-CLINET, Pomerol AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	90,00	96,95



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
Ch.FLEUR CARDINALE, grd cru classé, St-Emilion AOC	2009	0,75	75,00	80,80
Ch.HAUT-BERGEY blanc Graves, Léognan AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	48,00	51,70
Ch.HAUT-BERGEY, Graves, Pessac, Léognan AOC	2009	0,75	42,00	45,25
Ch.HAUT BRION, 1er cru, Graves, Pessac AOC (3 caisses bois 1 bt)	2009	0,75	PSD	PSD
CHITRY «Olympe», AOC Bourgogne blanc, Domaine Olivier Morin	2009	0,75	16,00	17,25
Ch.LA CLOTTE CAZALIS, Barsac AOC	2009	0,75	36,00	38,75
Ch.LA CLOTTE, grd cru classé, St-Emilion AOC (CB 12 bouteilles)	2009	0,75	85,00	91,55
Ch.LAFON-ROCHET, 4e cru classé, St-Estèphe AOC	2009	0,75	68,00	73,25
Ch.LANGOIA BARTON, 3e cru classé, St-Julien AOC	2009	1,5	180,00	193,85
Ch.LANGOIA BARTON, 3e cru classé, St-Julien AOC (caisses bois 6 bts)	2009	0,75	89,00	95,85
Ch.LA ROUSSELLE, Fronsac AOC (en carton de 12 bouteilles)	2009	0,75	39,00	42,00
Ch.LA TOUR DE BESSAN, cru bourgeois, Margaux AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	38,00	40,95
Ch.LE PRIEURÉ, grd cru classé, St-Emilion AOC (caisses bois 6 bts)	2009	0,75	59,00	63,55
Ch.LES PIERRERES, grand vin, Côtes Blaye AOC (caisses bois 6 bts)	2009	0,75	25,00	26,95
Ch.MALARTIC-LAGRAVIERE «Blanc» cru classé, Graves, Léognan AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	85,00	91,55
Ch.MALARTIC-LAGRAVIERE, cru classé, Graves, Léognan AOC	2009	0,75	83,00	89,40
Ch.MALARTIC-LAGRAVIERE, cru classé, Graves, Léognan AOC	2009	1,5	166,00	178,80
Ch.MALARTIC-LAGRAVIERE, cru classé, Graves, Léognan AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	83,00	89,40
Ch.MALESCOT SAINT-EXUPÉRY, 3e cru classé, Margaux AOC (CB de 12 bts)	2009	0,75	106,00	114,15
Ch.MALESCOT SAINT-EXUPÉRY, 3e cru classé, Margaux AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	106,00	114,15
Ch.MALESCOT SAINT-EXUPÉRY, 3e cru classé, Margaux AOC (CB de 1 Magnum)	2009	1,5	215,00	231,55
Ch.MARSAC SEGUINEAU, Margaux AOC (en carton)	2009	0,75	38,00	40,95
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2009	0,75	70,00	75,40
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC (caisses bois 6 x 50 cl)	2009	0,50	62,00	66,75
Ch.PIGNAN, Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine E.Reynaud	2009	0,75	PSD	PSD
Ch.RAYAS, Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine E.Reynaud	2009	0,75	PSD	PSD
Ch.RAYMOND-LAFON, cru bourgeois, Sauternes AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	69,00	74,30
Ch.REYNON rouge, Cadillac, Côtes Bordeaux AOC (en carton)	2009	0,75	25,00	26,95
Ch.RIEUSSEC, 1er cru classé, Sauternes AOC (CB 6 bts)	2009	0,75	86,00	92,60
Ch.SIAURAC, Lalande-Pomerol AOC (en carton d'origine)	2009	0,375	18,00	19,40
Ch.VRAY CROIX DE GAY, Pomerol AOC	2009	1,5	170,00	183,10
Ch.VRAY CROIX DE GAY, Pomerol AOC	2009	0,75	85,00	91,55
Ch.VRAY CROIX DE GAY, Pomerol AOC (caisses bois 6 bts)	2009	0,75	85,00	91,55

Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
CLOS DES PRINCE, grand cru, St-Emilion AOC (caisses bois 6 bts)	2009	0,75	38,00	40,95
COTE-ROTIE «La Turque», AOC, Domaine E.Guigal	2009	0,75	585,00	630,05
COTES-DU-RHONE AOC, «Ch.des Tours», Dom.Emmanuel Reynaud	2009	0,75	PSD	PSD
DOMAINE DE COURTEILLAC Bordeaux Supérieur AOC	2009	1,5	39,00	42,00
GAVI DI GAVI, blanc DOCG, Etichetta Nera, Dom.La Scolca	2009	0,75	58,00	62,45
LA PARDE DE HAUT-BAILLY, 2e vin de Ch.Haut-Bailly, Graves AOC	2009	1,5	110,00	118,45
LE CYGNE DE FONRÉAUD, Bordeaux blanc AOC	2009	0,75	25,00	26,95
LES ÉCLATS DE BRANAS, Moulis-en-Médoc AOC (carton de 6 bts)	2009	0,75	28,00	30,15
PINOT-NOIR «Les Rissieux», Dom.de la Rochette, Jacques Tatasciore, Cressier	2009	0,75	PSD	PSD
«S» DE SUDUIRAUT, Bordeaux blanc AOC (caisses bois 6 bts)	2009	0,75	39,00	42,00
VACQUEYRAS «Château des Tours» AOC, Dom.Emmanuel Reynaud	2009	0,75	PSD	PSD
WHISKY BRUICHLADDICH «Islay Barley», 50°, Claggan, Cruah, Bruichladdich Distillery	2009	0,70	75,00	80,80
WHISKY CAOL ILA «Artist Collective 3.0», 9 ans, 57,2°, Caol Ila Distillery	2009	0,70	99,00	106,60
WHISKY KILCHOMAN, 5 ans, 59,2°, original cask strength, Kilchoman Distillery «COLLECTOR»	2009	0,70	PSD	PSD
WHISKY STRATHMILL, 11 ans, 59,9°, Raw Cask, Blackadder	2009	0,70	97,80	105,35
WHISKY TALISKER «Distillers Edition», 45,8°, 10 ans (TD-S: 5VH), double matured Amoroso cask, Talisker Distillery, Ile de Skye	2009	0,70	75,00	80,80



Le saviez-vous ? Le **Barsac** est un **vin blanc doux**. Il rentre dans la catégorie du vin de triées successives.

Le Barsac est produit dans le vignoble de **Bordeaux**, vignoble du sud-ouest de la France et plus précisément dans la région viticole de Sauternes. Administrativement, le Barsac peut être produit dans les communes . Son terroir bénéficie d'un climat océanique aquitain tempéré et de sols argiles, calcaires, graves et sables.

Les **cépages principaux** qui rentrent dans la composition du vin Barsac sont : la **Muscadelle B**, le **Sauvignon G**, le **Sémillon B**, le **Sauvignon B**.





Millésime 2008

Bordeaux 2008:

Des vins blancs secs exceptionnels, des rouges bons à très bons et d'excellents Sauternes et Barsac.

On ne pensait pas pouvoir faire de meilleurs vins blancs secs qu'en 2007. Les 2008 sont exceptionnels de fruit, de densité et de longueur. Il fallut plus longtemps pour juger de la qualité des vins rouges car si les fermentations alcooliques se sont déroulées sans problème, les fermentations malolactiques furent extrêmement longues retardant les premières dégustations d'assemblages. Celles-ci nous ont permis de découvrir des vins très colorés, d'un fruit éclatant dont la structure et la fraîcheur tannique sont dignes des grands bordeaux d'un bon millésime.

Les vins de Sauternes et Barsac, très peu abondants hélas, possèdent un éclat, une nervosité et une sève irrésistible. Les amateurs de ce style de liquoreux purs et sans lourdeur seront comblés.

Bourgogne 2008:

Le millésime 2008 n'est pas un millésime facile pour les vigneron de Bourgogne. Dame nature va jouer avec leurs nerfs avec une météo très contrastée d'une année à une autre. Il n'y a pas meilleur exemple que le millésime 2008 pour montrer ce qu'est une météo en yoyo. À cause des aléas climatiques, les raisins vont être petits avec une peau épaisse, les rendements seront donc faibles sur le millésime. Finalement, pour les vigneron qui vont effectuer un tri sévère, le millésime 2008 sera de bonne facture. Pour les vins blancs, ces derniers sont droits, avec une belle longueur, quant aux rouges, c'est le fruité et la souplesse qui primeront.

Il faut tout de même souligner la très belle réussite des vins de Chablis, qui offrent sans doute la plus belle maturité de la région.

Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
BEAUJOLAIS-VILLAGES,AOC Domaine Joseph Drouhin	2008	0,75	9,50	10,25
CHAMPAGNE LENOBLE, Grand Cru de Chouilly, blanc de blancs, 100% chardonnay, AOC, millésimé	2008	0,75	85,00	91,55
CHATEAUNEF-DU-PAPE «Caisse 6 bts», AOC «3 x 2007 3 x 2008», Dom.Pégaù 708	2007 2008	0,75	365,00	393,10
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée Réservee» AOC, Dom.du Pégaù, Paul Féraud	2008	0,75	43,00	46,30
Ch.CANTEMERLE, 5e cru classé, Ht-Médoc AOC (CB6 bts)	2008	0,75	38,00	40,95
Ch.CARIGNAN «Prima», 1ères Côtes Bordeaux AOC	2008	0,75	29,00	31,25
Ch.CHARMAIL, cru bourgeois, Ht-Médoc AOC	2008	0,75	28,00	30,15
Ch.CLIMENS, 1er cru classé, Barsac AOC (CB 6 bts)	2008	0,75	110,00	118,45
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC (CB 6 bts)	2008	0,75	275,00	296,20
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC (en CBO de 1 Magnum)	2008	1,5	760,00	818,50
Ch.GUIBOT "La Fourvielle" Puisseguin-St-Emilion AOC (CB 6 bts)	2008	0,75	29,00	31,25
Ch.GUIBOT "La Fourvielle" Puisseguin-St-Emilion AOC (CB de 1 Magnum)	2008	1,5	65,00	70,00
Ch.GUIBOT "La Fourvielle" Puisseguin-St-Emilion AOC (CB de 6 magnums)	2008	1,5	55,00	59,25
Ch.HAUT BAILLY, cru classé, Graves, Léognan AOC	2008	0,75	130,00	140,00
Ch.HAUT-BERGEY «Blanc», Graves, Pessac, Léognan AOC	2008	0,75	42,00	45,25

Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
Ch.LARCIS-DUCASSE, grd cru classé, St-Emilion AOC	2008	1,5	170,00	183,10
Ch.LARCIS-DUCASSE, grd cru classé, St-Emilion AOC (CB 6 bts)	2008	0,75	85,00	91,55
Ch.LES CARMES HAUT-BRION, cru classé, Graves AOC (CB 6 bts)	2008	0,75	119,00	128,15
Ch.MALARTIC-LAGRAVIERE «Blanc» cru classé, Graves, Léognan AOC (CB 6 bts)	2008	0,75	64,00	68,95
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	2008	1,5	68,00	73,25
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	2008	0,75	32,00	34,45
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2008	0,75	75,00	80,75
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2008	0,50	55,00	59,25
Ch.PHÉLAN-SÉGUR, cru bourgeois, St-Estèphe AOC	2008	0,75	55,00	59,25
Ch.PIGNAN, rouge, Chat-du-Pape AOC, domaine E.Reynaud	2008	0,75	PSD	
Ch.RAYAS, Chat-du-Pape, AOC Domaine E.Reynaud	2008	0,75	PSD	
Ch.RIEUSSEC, 1er cru classé, Sauternes AOC	2008	0,75	60,00	64,60
Ch.SMITH-HAUT-LAFITTE «blanc» cru classé, Graves AOC	2008	0,75	89,00	95,85
MOURGUES DU GRES «Galets Rosés» AOC Costières Nîmes, F.Collard	2008	0,75	9,50	10,25
MOURGUES DU GRES rouge «Terre Argence», AOC Costières Nîmes	2008	0,75	19,00	20,45
PINOT GRIGIO, Benefizium Porer, DOC, Alte Adige, Dom.A.Lageder	2008	0,75	28,00	30,15
RHUM «GUYANA DIAMOND», 57,6°, 10 ans, Finest, Raw Cask, Blackadder	2008	0,70	105,00	113,10
WHISKY ARDMORE, 12 ans, 60,4°, Laphroaig Cask, Raw Cask, Blackadder	2008	0,70	112,70	121,40
WHISKY BENRIACH, 12 ans, 57,7°, Raw Cask, Cask no 143, Blackadder	2008	0,70	106,50	114,70
WHISKY BRUICHLADDICH «Bere Barley», 50°, Dunlossit Estate, Bruichladdich Distillery	2008	0,70	85,00	91,55
WHISKY BUNNAHABHAIN, 11 ans, 46°, Aberdeen Distillers	2008	0,70	81,00	87,25
WHISKY LINKWOOD, 12 ans, 60°, Raw Cask, Blackadder	2008	0,70	97,80	105,35
WHISKY PULTENEY «Artist Collective 4.0», 12 ans, 43°, Pulteney Distillery	2008	0,70	81,00	87,25
WHISKY TOMATIN, 12 ans, 59,5°, Raw Cask, Blackadder	2008	0,70	91,50	98,55

Le saviez-vous ? Le Blackadder whiskies.

Cette société familiale s'est spécialisée dans les mises en bouteille de type single cask et cask strength. Lors de son introduction sur le marché au tout début des années 2000, sa gamme Raw Cask avait fait grand bruit en raison des particules en suspension issues du fût laissées telles quelles dans la bouteille. Depuis, cet embouteilleur a tracé son chemin et compte parmi les plus sérieux sur le marché, lui permettant d'obtenir des fûts de distilleries à travers le monde telles que Chichibu et Mars pour le Japon, Amrut pour l'Inde. L'Irlande fait l'objet d'une gamme spécifique baptisée A drop of the Irish, introduite en 2011. En vingt-cinq ans d'activité, c'est plus de 1200 embouteillages réalisés dont plusieurs Springbank (1965, 1967), Clynelish (1976, 1980) et Bowmore (1973).



Millésime 2007

Bordeaux 2007 : Comme on pouvait s'y attendre, les vins blancs secs sont exceptionnels : concentrés, éclatants de fruits, savoureux et racés. Un cran au dessus des délicieux 2006. Les vins blancs de pourriture noble possèdent une pureté, une complexité aromatique, une sève, un équilibre liqueur acidité digne des grands millésimes. La réussite des crus est d'une remarquable régularité.

Les vins rouges sont plus hétérogènes et les crus seront discriminés par leurs efforts viticoles, leurs terroirs, la proportion de Cabernets et la rigueur des sélections. Il est de toute façon prématuré de les juger après moins de deux mois d'élevage. Les plus réussis, s'ils n'ont pas la concentration des plus grands millésimes, n'en possèdent pas moins la fraîcheur, la race et la complexité des grands bordeaux.

Bourgogne 2007 : 2007 a été une année surprenante. Alors que la pluie et le mauvais temps s'étaient installés, dès juillet, un changement de temps radical a marqué la fin du mois d'août. Le soleil et le vent du nord des premiers jours de septembre ont permis au raisin de sécher et d'atteindre tranquillement sa pleine maturité.

Cette réussite est également à porter au crédit des vignerons qui ont su, après avoir dû mener un travail soigné dans les vignes, se montrer patients et attendre septembre pour vendanger. Le tri méticuleux engagé par la suite, à la vigne et à l'entrée des cuveries, a été largement récompensé, les vins alors obtenus se montrant de belle qualité.

Les vins blancs de 2007 s'affirment comme des vins gourmands de très belle qualité qui pourront très prochainement être mis sur la table. Quant aux vins rouges, ils confirment actuellement tous les espoirs mis en eux et surprennent agréablement par leur très belle tenue et leur évolution irréprochable.

Noms	Mill.	cL	Prix HT	Prix TTC
Ch.BELLE VUE,cru bourgeois Haut-Médoc AOC	2007	0,75	17,50	18,85
Ch.BERLIQUET, grd cru classé,St-Emilion AOC	2007	0,75	35,00	37,70
Ch.BRANAIRE-DUCRU, 4e cru classé,St-Julien AOC (caisse bois 6 bts)	2007	0,75	75,00	80,75
Ch.CHARMAIL, cru bourgeois,Ht-Médoc AOC	2007	0,75	23,00	24,75
Ch.CLOS DE SALLES, Pomerol AOC	2007	0,75	26,00	28,00
Ch.CLOS HAUT-PEYRAGUEY, 1er cru classé,Sauternes AOC	2007	0,75	55,00	59,25
Ch.DE CÉRON, Cérons AOC (CB 6 bts)	2007	0,375	19,00	20,45
Ch.DE MALLE, 2e cru classé,Sauternes AOC	2007	0,75	45,00	48,45
Ch.DOISY DAENE, 2e cru classé,Barsac AOC	2007	0,75	58,50	63,00
Ch.DOISY DAENE «sec», Bordeaux blanc AOC	2007	0,75	21,00	22,60
Ch.DOISY-VÉDRINES, 2e cru classé,Barsac AOC	2007	0,75	59,00	63,55
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé,Sauternes AOC (en CBO de 1 bt)	2007	0,75	398,00	428,65
Ch.GAZIN ROCQUENCOURT, Graves, Léognan AOC	2007	0,75	32,00	34,45
Ch.HAUT-BERGEY «Blanc», Graves, Pessac, Léognan AOC	2007	0,75	41,00	44,15
Ch.HAUT-BERGEY, Graves, Pessac, Léognan AOC	2007	0,75	33,00	35,55
Ch.HAUT BRION, 1er cru, Graves,Pessac AOC (CB 6 bts)	2007	0,75	535,00	576,20
Ch.HAUT BRION «Blanc», cru classé, Graves, Pessac AOC (caisse bois d'origine de 1 bt)	2007	0,75	735,00	791,60
Ch.LA CLOTTE, grd cru classé, St-Emilion AOC	2007	0,75	62,00	66,75

Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
Ch.LAFITE ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC (CB 1 bt)	2007	0,75	810,00	872,35
Ch.LA LAGUNE, 3e cru classé,Ht-Médoc AOC (CB 6 bts)	2007	0,75	58,00	62,45
Ch.LANGOIA BARTON, 3e cru classé,St-Julien AOC	2007	0,75	79,00	85,10
Ch.LARCIS-DUCASSE, grd cru classé,St-Emilion AOC	2007	0,75	59,00	63,55
Ch.LAVILLE-HAUT-BRION, cru classé,Graves blanc AOC	2007	0,75	595,00	640,80
Ch.LÉOVILLE BARTON, 2e cru classé,St-Julien AOC	2007	0,75	73,00	78,60
Ch.LES CARMES HAUT-BRION, cru classé, Graves AOC	2007	0,75	95,00	102,30
Ch.LES CARMES HAUT-BRION, cru classé, Graves AOC (CB 6 bts)	2007	0,75	95,00	102,30
Ch.LES ORMES-DE-PEZ, cru bourgeois,Saint-Estèphe AOC	2007	0,75	32,00	34,45
Ch.MALARTIC-LAGRAVIÈRE «Blanc» cru classé, Graves, Léognan AOC	2007	0,75	65,00	70,00
Ch.MALARTIC-LAGRAVIÈRE «Blanc» cru classé, Graves, Léognan AOC (CB 6 bts)	2007	0,75	65,00	70,00
Ch.MARGAUX, 1er cru classé,Margaux AOC (CB 1 bt)	2007	0,75	495,00	533,10
Ch.MARGAUX, 1er cru classé,Margaux AOC (CB 6 bts)	2007	0,75	495,00	533,10
Ch.MILLE ROSES, Haut-Médoc AOC	2007	0,75	36,00	38,75
Ch.MILLE ROSES, Margaux AOC (CB de 12 bouteilles)	2007	0,75	29,00	31,25
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC (CB de 12 bts)	2007	0,75	32,00	34,45
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC (carton de 12 bts)	2007	0,75	32,00	34,45
Ch.MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC (CB 1 bt)	2007	0,75	490,00	527,75
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2007	0,75	62,00	66,75
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2007	0,75	55,00	59,25
Ch.PHÉLAN-SÉGUR, cru bourgeois, St-Estèphe AOC (CB 6 bts)	2007	0,75	49,00	52,75
Ch.RAYAS, Chateauf-neuf-du-Pape, AOC, Domaine E.Reynaud	2007	0,75	PSD	
Ch.RIEUSSEC, 1er cru classé, Sauternes AOC	2007	0,75	81,00	87,25
CLOS PUY ARNAUD, Côtes de Castillon AOC	2007	0,75	35,00	37,70
DAMASSINE du Jura, AOC, 40° Sélection Georges Wenger	2007	1	135,00	145,40
DÉZALEY «Haut de Pierre», AOC Lavaux, Dom.Blaise Duboux	2007	0,75	55,00	59,25
DÉZALEY «Marsanne-Chardonnay» AOC, Dom.Blaise Duboux	2007	0,75	58,00	62,45
DÉZALEY rouge «Le Treillant» AOC, Dom.Blaise Duboux	2007	0,75	57,00	61,40
HERMITAGE,blanc,AOC, Dom.du Colombier, Florent Viale	2007	0,75	69,00	74,30
HERMITAGE,rouge,AOC, Dom.du Colombier, Florent Viale	2007	0,75	59,00	63,55
PORTO «FONSECA», AOC, 20° Vintage, Haut-Douro	2007	0,75	125,00	134,65
PORTO «TAYLOR'S», AOC, 20,5° Vintage, Haut-Douro	2007	0,75	138,00	148,65
PULIGNY-MONTRACHET, 1er cru, AOC «La Garenne», Dom.Larue	2007	0,75	55,00	59,25
RHUM «BEENLEIGH», Australian,13 ans, 65,5°, Blackadder, Australie	2007	0,70	125,50	135,15
RIESLING Auslese «Niederhäuser Hermannshöhle», AOC, Dönnhoff	2007	0,375	75,00	80,75



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
RIESLING Auslese «Oberhäuser Brücke», AOC, Domaine Dönnhoff	2007	0,375	79,00	85,10
RIESLING Auslese «Schlossböck. Felsenberg», AOC, Dom.Dönnhoff	2007	0,375	55,00	59,25
RIESLING Kabinett «Oberhäuser Leistenberg», AOC, Dom.Dönnhoff	2007	0,75	38,00	40,95
RIESLING Spätlese «Oberhäuser Brücke», AOC, Dom.Dönnhoff	2007	0,75	65,00	70,00
RIEX, AOC Eppesses, Dom.Magnin	2007	0,70	39,00	42,00
ST-SAPHORIN «Mur Blanc», AOC, Dom.J.-L.Jomini & Fils	2007	0,70	39,00	42,00
ST-SAPHORIN,rouge, Domaine Bruno Guidi 2007	2007	0,70	39,00	42,00
TEQUILA, 38°, «Reserva de la Familia», José Cuervo, Mexico	2007	0,70	195,00	210,00
WHISKY AUCHENTOSHAN, 13 ans, 48°, 2007, Artist Collective 5.0	2007	0,70	149,00	160,45
WHISKY CAOL ILA «The Speakeasy», 53,4°, 8 ans, The Whisky Agency,- Caol Ila Distillery	2007	0,70	PSD	PSD
WHISKY KILCHOMAN, 3 ans, 62,2°, bourbon cask, «Inaugural Release», Kilchoman Distillery «COLLECTOR»	2007	0,70	135,00	145,40
WHISKY KILCHOMAN, 4 ans, 60,5° bourbon cask, Kilchoman Distillery «COLLECTOR»	2007	0,70	190,00	204,65
WHISKY LEDAIG «Artist Collective 4.0», 13 ans, 48°, Ledaig Distillery, île de Mull	2007	0,70	119,50	128,70
WHISKY PENDERYIN, Second Fil, Bourbon Cask, 60,8°, French Connections, Pays Galles	2007	0,70	175,00	188,45
WHISKY ROYAL BRACKLA «Artist Collective 4.0», 13 ans, 48°, Royal Brackla Distillery	2007	0,70	105,00	113,10
YVORNE «Baudelière», AOC, Dom.Stéphanie Delarze	2007	0,70	39,00	42,00



Le saviez-vous ? Le **Riesling d'Alsace** est un vin de garde qui peut se bonifier en bouteille pendant des décennies. La diversité des terroirs d'Alsace est faite pour lui car c'est un cépage qui sait se faire discret, au profit des pierres dont il tire les plus belles confidences.

Le déguster

Œil : La robe jaune pâle, avec des reflets verts et brillants, souligne sa fraîcheur caractéristique.

Nez : Son bouquet est d'une grande finesse, racé, avec de subtils arômes fruités (citron, citronnelle, pamplemousse, pêche, poire, fruits compotés...) et floraux (fleurs blanches, tilleul, ortie blanche...) ou encore d'anis, cumin, réglisse et graine de fenouil. Dans son évolution, le Riesling est unique car, en fonction du sol sur lequel il est planté, il développe des arômes minéraux (pierre à fusil, silex, « pétrole »...). Ces arômes très particuliers se retrouvent dans les vins de terroirs (Grands Crus, Lieux-dits...).

Bouche : Ce vin sec est « vertical ». Il est construit autour d'une belle vivacité que l'on apprécie du début jusqu'à la fin de la dégustation, le milieu de bouche étant marqué par l'ampleur.



Millésime 2006

Bordeaux 2006 :

Les vins rouges sont colorés, d'une bonne fraîcheur de fruit et complexité, aux tanins à la qualité variable, selon l'hétérogénéité des appellations.

Les vins blancs sont fruités, très aromatiques, au caractère minéral, et racés. C'est un très bon millésime.

Pour les vins liquoreux, l'alternance de fin août à début octobre, de périodes humides et de périodes chaudes et sèches, a favorisé l'installation de la pourriture noble. Le choix de la date des tries et la sélection des raisins ont été déterminants pour rentrer une vendange d'une belle concentration avec des fruits frais et un bon équilibre acide. Les rendements sont plus faibles qu'en 2005; les meilleurs crus sur les terroirs favorables sont réussis, riches, d'une belle pureté et élégance.

Bourgogne 2006 :

En Bourgogne, l'année 2006 sera marquée par l'hétérogénéité des vins (surtout les vins rouges de la Côte de Nuits), car les conditions météo n'ont pas du tout favorisé ce millésime. Les meilleurs vins éviteront le piège de la dilution, mais au prix d'un tri scrupuleux. Les Bourgogne blancs 2006 sont mieux réussis (Chablis 2006 et Côte de Beaune 2006 sont bien équilibrés et frais), avec de beaux vins à Pouilly-Fuissé 2006.

Le saviez-vous ? Dominant la Loire du haut de son « piton », Sancerre était prédestinée à la viticulture. Sur 14 communes, le vignoble Sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols calcaires et siliceux contribuent à la merveilleuse qualité des vins.

Les deux cépages qui règnent sur Sancerre sont le Sauvignon blanc et le Pinot noir. Les vins blancs sont frais, fins et fruités, les rosés tendres et subtils, les rouges parfumés et ronds.

Noms	Mill.	cL	Prix HT	Prix TTC
BEAUNE «Les Aigrots», blanc, AOC, Domaine de Montille	2006	0,75	75,00	80,75
CALAMIN, Cru d'Eppesses, AOC, Domaine Denis Fauquex	2006	0,70	45,00	48,45
CAMARCANDA, Ca'Marcanda, IGT Dom. Angelo Gaja	2006	0,75	148,00	159,40
CHAMPAGNE LENOBLE «Cuvée Gentilhomme», Grand Cru, blanc de blancs, coffret prestige	2006	0,75	71,00	76,45
CHAMPAGNE LENOBLE, Grand Cru, blanc de blancs, 100% chardonnay, AOC, millésimé	2006	0,75	55,00	59,25
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée Réservee» AOC, Dom. du Pégau, Paul Féraud	2006	0,75	55,00	59,25
Ch. BELLEVUE, grand cru, St-Emilion AOC (CB de 12 bouteilles)	2006	0,75	50,00	53,85
Ch. CALON-SÉGUR, 3e cru classé, St-Estèphe AOC	2006	0,75	91,00	98,00
Ch. CLIMENS, 1er cru classé, Barsac AOC	2006	0,75	118,00	127,10
Ch. CLOS DE SALLES, Pomerol AOC	2006	0,75	39,00	42,00
Ch. CORNÉLIE, Haut-Médoc AOC	2006	0,75	19,00	20,45
Ch. COS D'ESTOURNEL, 2e cru classé, St-Estèphe AOC	2006	0,75	185,00	199,25
Ch. DE BEL «La Capitane», Bordeaux supérieur AOC	2006	0,75	18,00	19,40
Ch. DE RESPIDE blanc «Cuvée Callipyge», Graves AOC	2006	0,75	21,00	22,60
Ch. FEYTIT-CLINET, Pomerol AOC	2006	0,75	75,00	80,75
Ch. FONROQUE, grand cru classé, St-Emilion AOC	2006	0,75	38,00	40,95

Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
Ch.GRAND CORBIN-DESPAGNE, grand cru classé, St-Emilion AOC	2006	0,75	45,00	48,45
Ch.HAUT BAILLY, cru classé, Graves, Léognan AOC	2006	0,75	95,00	102,30
Ch.HAUT-BERGEY «Blanc», Graves, Pessac, Léognan AOC	2006	0,75	38,00	40,95
Ch.HAUT-BERGEY, Graves, Pessac, Léognan AOC	2006	0,75	32,00	34,45
Ch.HAUT BRION, 1er cru, Graves, Pessac AOC (caisse bois 6 bts)	2006	0,75	655,00	705,45
Ch.HAUT BRION «Blanc», cru classé, Graves, Pessac AOC (CB 6 bts)	2006	0,75	745,00	802,35
CHITRY «Olympe», AOC Bourgogne blanc, Domaine Olivier Morin	2006	0,75	18,00	19,40
Ch.LA LAGUNE, 3e cru classé, Ht-Médoc AOC	2006	0,75	65,00	70,00
Ch.LANGOIA BARTON, 3e cru classé, St-Julien AOC	2006	0,75	69,00	74,30
Ch.LANGOIA BARTON, 3e cru classé, St-Julien AOC (CB de 6 bouteilles)	2006	0,75	69,00	74,30
Ch.LA ROUSSELLE, Fronsac AOC	2006	0,75	32,00	34,45
Ch.LAVILLE-HAUT-BRION, cru classé, Graves blanc AOC	2006	0,75	680,00	732,35
Ch.LES CRUZELLES, Lalande de Pomerol AOC	2006	0,75	44,00	47,40
Ch.MALARTIC-LAGRAVIERE «Blanc» cru classé, Graves, Léognan AOC	2006	0,75	58,00	62,45
Ch.MALESCOT SAINT-EXUPÉRY, 3e cru classé, Margaux AOC	2006	0,75	91,00	98,00
Ch.MALESCOT SAINT-EXUPÉRY, 3e cru classé, Margaux AOC	2006	1,5	193,00	207,85
Ch.MARQUIS-DE-TERME, 4e cru classé, Margaux AOC	2006	0,75	57,00	61,40
Ch.MILLE ROSES, Haut-Médoc AOC	2006	0,75	28,00	30,15
Ch.MONTROSE, 2e cru classé, St-Estèphe AOC	2006	0,75	115,00	123,85
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	2006	1,5	71,00	76,45
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC (CB de 12 bouteilles)	2006	0,75	35,00	37,70
Ch.MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC	2006	0,75	685,00	737,75
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2006	0,75	59,00	63,55
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2006	0,75	59,00	63,55
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2006	0,375	31,00	33,40
Ch.PENIN «Tradition» Bordeaux Supérieur AOC	2006	1,5	25,00	26,90
Ch.SAINT-PIERRE, 4e cru classé, St-Julien AOC	2006	0,75	59,00	63,55
Ch.TROPLONG-MONDOT, 1er cru B, St-Emilion AOC	2006	0,75	133,00	143,25
DOMAINE DE CHEVALIER, cru classé, Graves, Léognan AOC	2006	0,75	84,00	90,45
GAVI DI GAVI, blanc DOCG, Dom.Villa Sparina, Piémont (cép.cortese)	2006	0,75	32,00	34,45
LA PARDE DE HAUT-BAILLY, 2e vin de Ch.Haut-Bailly, Graves AOC	2006	0,75	52,00	56,00
LE SERRE NUOVE, Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia	2006	0,75	95,00	102,30
MEURSAULT «Les Bouchères», AOC 1er cru, Dom.Deux Montille	2006	0,75	95,00	102,30
MEURSAULT «Les Casse-Têtes», AOC, Dom.Deux Montille	2006	0,75	89,00	95,85
MEURSAULT «Les Poruzots», AOC 1er cru, Dom.Deux Montille	2006	0,75	135,00	145,40
MILLE E UNA NOTTE, IGT, Dom.Donnafugata, Sicile	2006	0,75	98,00	105,55
MOSCATO D'ASTI, DOCG, Ceretto I Vignaioli di S.Stefano	2006	0,75	26,00	28,00



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
MOURGUES DU GRES "Galets Rosés" AOC Costières Nîmes, F.Collard	2006	0,75	10,00	10,75
MOURGUES DU GRES «Terre de Feu», AOC Costières Nîmes	2006	0,75	24,00	25,85
PETITE ARVINE,AOC VS Dom.Philippe Mettaz, Fully	2006	0,70	33,00	35,55
PETITE ARVINE «Octoglaive», AOC VS, Domaine Cornulus	2006	0,75	38,00	40,95
PETIT GUIRAUD, 2e vin de Ch.Guiraud, Sauternes AOC	2006	0,375	18,00	19,40
PULIGNY-MONTRACHET,1er cru, AOC «La Garenne», Domaine Larue	2006	0,75	95,00	102,30
RIESLING Auslese «Niederhäuser Hermannshöhle», AOC, Dönnhoff	2006	0,375	135,00	145,40
RIESLING Auslese «Oberhäuser Brücke», AOC, Domaine Dönnhoff	2006	0,375	75,00	80,75
RIESLING Beerenauslese,AOC «Oberhäuser Brücke», H.Dönnhoff	2006	0,375	298,00	320,95
RIESLING Kabinett Himmelreich, Diabetik.Halbtrock, AOC, Selbach	2006	0,75	29,00	31,25
RIESLING «Scharzhof Kabinett», AOC, Egon Müller, Scharzhofberg.	2006	0,75	185,00	199,25
RIESLING Spätlese «Oberhäuser Brücke», AOC, Dom.Dönnhoff	2006	0,75	95,00	102,30
RIESLING Spätlese «Schlossböc. Felsenberg», AOC, Dom.Dönnhoff	2006	0,75	75,00	80,75
RIESLING Spätlese «Schlossböc. Felsenberg», sec, AOC, Dönnhoff	2006	0,75	69,00	74,30
ROSES BLANCHES DE VALMY, blanc AOC Côtes catalanes, Roussillon	2006	0,75	22,00	23,70
SAINT-AUBIN «Sur Gamay», AOC 1er cru, Dom.Deux Montille	2006	0,75	55,00	59,25
SAINT-ROMAIN «En Jarron», AOC Domaine Deux Montille	2006	0,75	45,00	48,45
SANCERRE «La Moussière», AOC Dom.Alphonse Mellot	2006	0,375	28,00	30,15
SANCERRE «La Moussière», AOC Dom.Alphonse Mellot	2006	0,75	54,00	58,15
SANGIOVESE La Carraia,Umbria, AOC, Azienda La Carraia, Orvieto	2006	0,75	25,00	26,90
ST-SAPHORIN "Mur Blanc", AOC, Dom.J.-L.Jomini & Fils	2006	0,70	41,00	44,15
VILLETTE «La Grille», AOC, Dom.La Grille, Alain Parisod	2006	0,70	39,00	42,00
WHISKY AULTMORE «Artist Collective 3.0», 13 ans, 48°, Aultmore Distillery	2006	0,70	98,25	105,80
WHISKY BRUICHLADDICH, 5 ans, 50°, "Islay Barley" Dunlossit Cean-naoic, Bruichladdich Distillery	2006	0,70	145,00	156,15
WHISKY INVERGORDON, single grain, 14 ans, 64,2°, Raw Cask, Blackadder	2006	0,70	85,50	92,10
WHISKY KILCHOMAN, 5 ans, 60,3° sherry cask, Kilchoman Distillery «COLLECTOR»	2006	0,70	265,00	285,40
WHISKY LINKWOOD «Artist Collective 4.0», 13 ans, 58,10°, Linkwood Distillery	2006	0,70	138,00	148,65

Le saviez-vous ? Des vins au top.

L'altitude est un facteur important dans la **qualité du raisin** et du vin qui en dérive, tout comme le climat et le sol. **En effet, au-delà d'une certaine altitude, il devient presque impossible de cultiver des vignes.**

De quelle hauteur parle-t-on ? En fait, cela dépend de la latitude et de l'exposition du vignoble. Par exemple, si au-dessus de 300 mètres il est difficile de cultiver des vignes en Hongrie, cette limite s'élève à 600/800 mètres dans le Piémont, à 1300 mètres sur l'Etna, et peut aller jusqu'à 3500 mètres dans les Andes.





Millésime 2005

Bordeaux 2005 : Un millésime exceptionnel.

Les vins rouges : Leurs raisins, plus petits que la moyenne en raison de la sécheresse, ont développé une forte teneur en sucre et offrent un très bon équilibre. Les vins sont colorés avec un fruit éclatant et une trame tannique remarquable.

Les vins blancs secs : Un équilibre parfait entre la maturité, l'acidité et la fraîcheur. Les vins sont très concentrés et puissants, avec des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes.

Les vins blancs liquoreux : Une botrytisation parfaite au regard de nuits fraîches et de journées ensoleillées : des vins purs et riches, avec le rôti et la finesse des plus grands millésimes.

Bourgogne 2005 : Le millésime « top model »

Fait rare et caractéristique des millésimes de mémoire, l'année fut aussi faste en Bourgogne qu'en Gironde. Après un hiver en dents de scie mais sans difficultés, le reste de l'année reproduisit les données générales du pays et atteignit même l'idéal grâce à un mois de juillet ensoleillé et sec, marqué par une grêle sans grave conséquence, une sécheresse qui ralentit la maturité, de petites pluies bienvenues et par la bise, le vent du nord, qui préserva l'état sanitaire.

Au moment des vendanges, le pinot noir offrait une pellicule épaisse, le chardonnay, un profil quasi parfait, avec un équilibre sucre-acidité excellent.

Roland Masse, régisseur des Hospices de Beaune, a bien résumé la situation en évoquant un « millésime top model ». Les vins blancs, riches et aromatiques, se conserveront très bien ; les vins rouges, alliant une superbe matière à une élégance remarquable, seront de très grande garde.

Noms	Mill	cL	Prix HT	Prix TTC
BARON DE BRANE, 2ème vin de Ch. Brane-Cantenac, Margaux AOC	2005	0,75	78,00	84,00
CALAMIN, Cru d'Epesses, AOC, Dom.Hegg & Fils, Epesses	2005	0,70	45,00	48,45
CERVARO DELLA SALA, IGT Umbria Chardonnay/Grechetto, Antinori	2005	0,75	75,00	80,75
CHABLIS «Baron Patrick», AOC Dom.Patrick de Ladoucette	2005	0,75	38,00	40,95
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée Laurence» AOC, Dom.du Pégau, Paul Féraud	2005	0,75	145,00	156,15
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée Réserve» AOC, Dom.du Pégau, Paul Féraud	2005	0,75	59,00	63,55
CHITRY «Olympe», AOC Bourgogne blanc, Domaine Olivier Morin	2005	0,75	19,00	20,45
CHRYSEIA, Douro AOC, Dom.Prats & Symington, Portugal	2005	0,75	78,00	84,00
Ch.BARRABAQUE «Prestige», Canon-Fronsac AOC	2005	1,5	65,00	70,00
Ch.BARRABAQUE «Prestige», Canon-Fronsac AOC	2005	0,75	32,00	34,45
Ch.BRANAIRE-DUCRU, 4e cru classé, St-Julien AOC	2005	0,75	110,00	118,45
Ch.CARIGNAN «Prima», 1ères Côtes Bordeaux AOC	2005	0,75	35,00	37,70
Ch.CARIGNAN «Prima», 1ères Côtes Bordeaux AOC	2005	1,5	72,00	77,55
Ch.CLIMENS, 1er cru classé, Barsac AOC	2005	0,75	140,00	150,80
Ch.CLOS MARSALETTE, blanc, Graves AOC	2005	0,75	34,50	37,15
Ch.CLOS MARSALETTE, rouge, Graves AOC	2005	0,75	42,00	45,25



Noms	Mill	cL	Prix HT	Prix TTC
Ch.COS D'ESTOURNEL, 2e cru classé, St-Estèphe AOC	2005	0,75	285,00	306,95
Ch.DE SELLE «Coeur de Grain» rosé Provence AOC, Dom.Ott	2005	0,75	29,50	31,75
Ch.DEYREM VALENTIN, cru bourgeois, Margaux AOC	2005	0,75	39,00	42,00
Ch.DOISY DAENE, 2e cru classé, Barsac AOC	2005	0,75	58,00	62,45
Ch.HAUT-BERGEY, Graves, Pessac, Léognan AOC	2005	0,75	43,00	46,30
Ch.LA FLEUR JONQUET, rouge Graves AOC	2005	0,75	29,00	31,25
Ch.LA ROUSSELLE, Fronsac AOC	2005	0,75	33,00	35,55
Ch.LAVILLE-HAUT-BRION, cru classé, Graves blanc AOC	2005	0,75	325,00	350,00
Ch.MALARTIC-LAGRAVIERE «Blanc» cru classé, Graves, Léognan AOC	2005	0,75	68,00	73,25
Ch.MARGAUX, 1er cru classé, Margaux AOC (CB de 12 bts)	2005	0,75	980,00	1055,45
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	2005	1,5	70,00	75,40
Ch.MOULIN SAINT-GEORGES, grand cru, St-Emilion AOC	2005	0,75	98,00	105,55
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2005	0,75	69,00	74,30
Ch.PAPE CLÉMENT, cru classé, Graves, Pessac AOC	2005	0,75	215,00	231,55
Ch.POTENSAC, grand bourgeois, Médoc AOC	2005	1,5	118,00	127,10
Ch.PÉRENNE, cru bourgeois 1ères Côtes Blaye, B.Magrez	2005	0,75	23,00	24,75
Ch.VALMY «L'Or de Valmy», 16° AOC Muscat Rivesaltes	2005	0,75	19,50	21,00
DOMAINE DE COURTEILLAC Bordeaux Supérieur AOC	2005	1,5	38,00	40,95
DOMAINE DE L'A, Côtes de Castillon AOC	2005	0,75	46,00	49,55
DÉZALEY, blanc, «La Gruyre», «Baronnie», Pierre Fonjallaz	2005	0,70	63,15	68,00
ECHEZEAUX, Grand Cru, Dom.de la Romanée Conti 2005	2005	0,75	PSD	PSD
EL NIDO, Crianza, AOC Jumilla, Bodegas El Nido	2005	0,75	168,00	180,95
GAMAY «Champortay», AOC VS, Domaine Gérald Besse	2005	0,75	42,00	45,25
GRANDS-ECHEZEAUX, Grand Cru, Dom.de la Romanée Conti 2005	2005	0,75	PSD	PSD
HERMITAGE «Cuvée Emilie», blanc AOC, Dom.des Remizières	2005	0,75	55,00	59,25
HERMITAGE flétri «Octoglaive» AOC VS, Domaine Cornulus	2005	0,50	55,00	59,25
LA MAURIANE, Puisseguin-St-Emilion AOC	2005	0,75	35,00	37,70
LES HAUTS DE PEZ, St-Estèphe AOC, 2e vin de Ch.Tour de Pez	2005	0,75	26,50	28,55
LES JEUNES POUSSÉS, 2e vin de Ch.Raymond-Lafon, Sauternes AOC	2005	0,75	26,00	28,00
MERLOT de Vilette, AOC, Dom.Jean-Daniel Porta, Aran	2005	0,70	49,00	52,75
MONTEGIG AOC, Aconcagua Valley, Viña von Siebenthal, Chili	2005	0,75	57,00	61,40
MOURGUES DU GRES blanc «Terre Argence», AOC Costières Nîmes	2005	0,75	19,00	20,45
MOURGUES DU GRES rouge «Terre Argence», AOC Costières Nîmes	2005	0,75	16,50	17,75
N° ZERO, Negroamaro, Salento IGT, Vini Menhir	2005	0,75	18,50	19,90
PETIT GUIRAUD, 2e vin de Ch.Guiraud, Sauternes AOC	2005	0,75	24,50	26,40
PINCEAUX MAGIQUES, Assemblage surmaturé rouge, AOC, Y.Métraiiller	2005	0,70	65,00	70,00
PINOT NOIR, AOC, Dom.Meier, Zizers, Grisons	2005	0,75	52,00	56,00



Noms	Mill.	cL	Prix HT	Prix TTC
RIESLING Auslese «Oberhäuser Brücke», AOC, Dom.H.Dönnhoff	2005	0,375	98,00	105,55
RIESLING Auslese «Schlossböck. Felsenberg», AOC, Dom.Dönnhoff	2005	0,375	64,00	68,95
RIESLING Auslese Schlossberg, AOC, Médaille Or, Dom.Selbach	2005	0,75	54,00	58,15
RIESLING Auslese** Sonnenuhr, AOC, Médaille Or, Dom.Selbach	2005	0,375	59,00	63,55
RIESLING Beerenauslese, Weisse Kapsel, AOC, Schlossberg, Selbach	2005	0,75	195,00	210,00
RIESLING Kabinett Himmelreich, Diabetik.Halbtrock, AOC, Selbach	2005	0,75	27,50	29,60
RIESLING Spätlese «Norheimer Kirschheck», AOC, Dom.Dönnhoff	2005	0,75	37,00	39,85
RIESLING Spätlese «Schlossböc. Felsenberg», AOC, Dom.Dönnhoff	2005	0,75	48,00	51,70
RIESLING Spätlese «Schlossböc. Felsenberg», sec, AOC, Dönnhoff	2005	0,75	41,00	44,15
RIESLING Spätlese Schlossberg, AOC, Domaine Selbach	2005	0,75	27,50	29,60
ROMANÉE-ST-VIVANT, Grand Cru, Dom.de la Romanée Conti 2005	2005	0,75	PSD	PSD
SAINT CHINIAN «Cuvée Sortilège», AOC, Dom.Les Eminades, L.Bettoni	2005	1,5	55,00	59,25
VILLETTE «Les Echelettes», AOC, Domaine Jean-Daniel Porta, Aran	2005	0,70	42,00	45,25
VIIGNIER du Calamin, AOC, Domaine Pierre Fonjallaz	2005	0,70	45,00	48,45
WHISKEY MIDLETON, Very Rare, 40°, Old Jameson Distillery «COLLETOR»	2005	0,70	PSD	PSD
WHISKY «SPEYMALT», Macallan Distillery, 43°, 9 ans, Gordon & MacPhail «COLLECTOR»	2005	0,70	PSD	PSD
WHISKY CAOL ILA, 10 ans, 46°, refill bourbon barrel, Gordon & MacPhail «RESERVE»	2005	0,70	PSD	PSD
WHISKY CAOL ILA, 9 ans, 46°, 1st Fill Bourbon, Spirit of Scotland, Caol Ila Distillery	2005	0,70	85,00	91,55
WHISKY LONGMORN, 14 ans, 43°, Gordon & Macphail	2005	0,70	PSD	PSD
WHISKY SCAPA «French Connections», 15 ans, 57,7°, Gordon & Macphail, Orkney Islands	2005	0,70	PSD	PSD
WHISKY TOBERMORY (Ledaig), 8 ans, 50,4°, »Liquid Library«, Mull, The Whisky Agency	2005	0,70	115,00	123,85
YVORNE «L'Yvorne», AOC, Domaine Pierre Latine, Philippe Gex	2005	0,70	39,00	42,00

Le saviez-vous ? Le cépage Viognier

Quelles sont les caractéristiques du viognier ?

Le viognier est un cépage résistant qui se contente de peu : des sols pauvres, secs et caillouteux lui conviennent parfaitement. Naturellement riche en alcool, il donne des vins ronds et généreux, assez structurés, marqués dans leur jeunesse par des arômes de fruits jaunes et blancs (pêche blanche, abricot), de fleur d'acacia ou de violette. La bouche est ample, séveuse. Avec le temps, d'autres arômes se développent : musc, pain d'épices, tabac ou abricot confit. Parfois mais cela reste marginal, le viognier peut être vinifié en demi-sec voire en vin moelleux, lorsque les millésimes s'y prêtent.

Quel plat avec du viognier ?

Les asperges vertes, les soufflés au fromage, les poissons blancs à la crème s'accordent merveilleusement bien avec le viognier, de même que les fromages de chèvre, comme le pélardon ou le picodon et, bien sûr, la rigotte de Condrieu.

Millésime 2004

Bordeaux 2004 : La qualité des **grands vins rouges** est indéniable, la structure tannique est présente mais est enrobée par des éléments qui confèrent au vin une certaine rondeur ; les arômes fruités viennent se superposer à cet ensemble qui peut être considéré comme complexe. En outre, la présence acide est un gage de longévité. Ce sont des vins qui devraient évoluer dans le temps, dans de bonnes conditions.

Les vins blancs secs : sont très fruités, fleuris, fins, élégants avec une bonne fraîcheur et longs en bouche. Certains sont charnus et pleins ; les sémillons apportent beaucoup de corps.

Les vins blancs liquoreux : sont très aromatiques mais dépendent de la période de ramassage du raisin, sachant que le *Botrytis cinerea* s'est très bien développé au début et a été perturbé par la suite par la pluie. On note une certaine irrégularité dans la qualité des produits.

Bourgogne 2004 : 2004 est un millésime « surprise » ! Il a fait trembler les vigneron tout au long de l'été. Après un millésime 2003 marqué par la concentration, la vigne s'est rattrapée et a produit une grande quantité de raisins. Les raisins présentaient de superbes maturités phénoliques et dans un très bon état sanitaire. Les Chablis 2004 sont d'une grande pureté aromatique et fins, avec de très beaux équilibres alcool-acidité. 2004 est un grand millésime sur Chablis.

Dans la Côte de Nuits, la vigne a offert aussi de nombreuses grappes, ce qui a conduit dès les mois d'avril et mai les vigneron à ébourgeonner. Les mois de février et mars furent relativement secs et connurent des gelées. Le printemps fut clément, chaleureux. Les vins rouges de la Côte de Nuits sont fins et dans un style classique bourguignon. C'est un très bon millésime, voire grand dans certains domaines.

La Côte de Beaune a subi à peu près les mêmes conditions à quelques détails près. L'hiver fut froid et sec avec des épisodes neigeux localisés par endroits à la fin du mois de janvier. Il succéda à un automne frais et pluvieux. Les tries ont été sévères ici aussi, mais pour le plus grand bien des vins qui sont sortis grandis et s'avèrent excellents. Grande année 2004 en Côte Beaune, avec une qualité supérieure par endroit, sur les blancs.

Noms	Mill	cL	Prix HT	Prix TTC
BAROLO, DOCG, Franco Massolino	2004	0,75	92,00	99,10
CHAMPAGNE «CRISTAL» Roederer rosé brut AOC (en coffret bois)	2004	1,5	1380,00	1486,25
CHAMPAGNE «CRISTAL» Roederer rosé brut AOC, en coffret	2004	0,75	595,00	640,80
CHASSELAS «Oloroso», «Metaphusis», Vin de pays romand, Steve Bettschen	2004	0,375	28,00	30,15
CHATEAU DE RIPAILLE, vin blanc de Savoie, Dom.Paule Necker 2004	2004	0,75	10,00	10,75
CHATEAU VALMY,AOC Côtes du Roussillon, Argelès-sur-Mer	2004	0,75	18,50	19,90
CHRYSEIA, Douro, Portugal,AOC Dom.Prats & Symington	2004	0,75	98,00	105,55
Ch.CALON-SÉGUR, 3e cru classé, St-Estèphe AOC	2004	0,75	105,00	113,10
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC	2004	0,75	295,00	317,70
Ch.GLORIA, cru bourgeois, St-Julien AOC	2004	0,75	48,00	51,70
Ch.LES GRANDES MURAILLES, grd cru classé, St-Emilion AOC	2004	0,75	45,00	48,45
Ch.MOULIN SAINT-GEORGES, grand cru, St-Emilion AOC	2004	0,75	57,00	61,40
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2004	0,75	69,00	74,30
Ch.RAUZAN-SÉGLA, 2e cru classé, Margaux AOC	2004	0,75	98,00	105,55
Ch.RAYAS,Chat-du-Pape, AOC Domaine E.Reynaud	2004	0,75	PSD	PSD
Ch.RIEUSSEC, 1er cru classé, Sauternes AOC	2004	0,75	58,00	62,45
Ch.RIEUSSEC, 1er cru classé, Sauternes AOC	2004	0,75	58,00	62,45
Ch.VALMY «Valmya», rouge doux naturel, 17°, AOC Rivesaltes	2004	0,75	27,00	29,10



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
DOLE de la «Liaudisaz», AOC, Dom.Marie-Thérèse Chappaz	2004	0,75	35,50	38,25
DOMAINE DE L'A, Côtes de Castillon AOC	2004	0,75	36,00	38,75
DÉZALEY doux «Amandine», AOC, 15°, Dom.Pierre Fonjallaz	2004	0,75	51,00	54,95
ESCUDO ROJO, Maipo, Chili, AOC Dom.Barons de Rothschild	2004	0,75	22,00	23,70
FÉCHY «P», blanc AOC, Dom.Jacques Pélichet	2004	0,70	28,00	30,15
HERMITAGE de Lentine «Antica» AOC VS, Domaine Cornulus	2004	0,75	48,00	51,70
HERMITAGE, rouge, AOC, Dom.du Colombier, Florent Viale	2004	0,75	63,00	67,85
MERLOT «Blanc» du Tessin, AOC Domaine Guido Brivio	2004	0,75	38,00	40,95
MEURSAULT «Charmes», 1er cru, AOC, Dom.Vincent Bouzereau	2004	0,75	69,00	74,30
MEURSAULT «Goutte d'Or», AOC, 1er cru, Dom.Vincent Bouzereau	2004	0,75	78,00	84,00
MEURSAULT «Les Narvaux», AOC dom.Vincent Bouzereau	2004	0,75	53,00	57,10
MONICA «El Encuentro», rouge doux, AOC, Dom.Belles Pierres	2004	0,75	27,00	29,10
MOREY-ST-DENIS «Clos des Lambrays», AOC, dom.Lambrays	2004	0,75	245,00	263,85
MOURGUES DU GRES «Galets Rosés» AOC Costières Nîmes, F.Collard	2004	0,75	9,50	10,25
PINOT NOIR «Cuvée Meier», AOC, Dom.Meier, Zizers, Grisons	2004	0,75	43,00	46,30
PINOT NOIR «Réserve Meier», AOC, Dom.Meier, Zizers, Grisons	2004	0,75	48,00	51,70
PRIMITIVO «Quota 29», Salento IGT, Vini Menhir, Salento	2004	0,75	19,00	20,45
RIESLING «Eiswein», Oberhäuser Brücke, AOC, Dom.H.Dönnhoff	2004	0,375	380,00	409,25
RIESLING Auslese «Niederhäuser Hermannshöhle», AOC, Dönnhoff	2004	0,375	118,00	127,10
RIESLING Auslese «Oberhäuser Brücke», AOC, Dom.H.Dönnhoff	2004	0,375	95,00	102,30
RIESLING Auslese «Sonnenuhr»* Zeltinger, AOC, Dom.M.Molitor	2004	0,75	58,00	62,45
RIESLING Auslese «Zeltinger Schlossberg»1*, AOC, Dom.Molitor	2004	0,75	55,00	59,25
RIESLING Kabinett «Oberhäuser Leistenberg», AOC, Dom.Dönnhoff	2004	0,75	43,00	46,30
RIESLING Kabinett, Nackenheim Rothenberg, AOC, Dom.Gunderloch	2004	0,75	26,00	28,00
RIESLING Spätlese «Norheimer Dellchen», sec, AOC, Dom.Dönnhoff	2004	0,75	36,00	38,75
RIESLING Spätlese «Oberhäuser Brücke», AOC, Dom.Dönnhoff	2004	0,75	59,00	63,55
RIESLING Spätlese «Schlossböc. Felsenberg», AOC, Dom.Dönnhoff	2004	0,75	49,00	52,75
RIESLING Spätlese «Schlossböc. Kupfergrube», AOC, Dom.Dönnhoff	2004	0,75	35,00	37,70
RIESLING Spätlese*«Sonnenuhr Zeltinger», sec, AOC, Dom.Molitor	2004	0,75	35,00	37,70
RIESLING Spätlese, AOC, sec, Graacher Dromprobst, Molitor	2004	0,75	35,00	37,70
RUBENS Tempranillo, AOC, Tierra Castilla, Tikalo, Ciudad Real	2004	0,75	23,50	25,30

Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
SAINT CHINIAN «Sortilège», AOC, Dom.Les Eminades,L.Bettoni	2004	0,75	24,50	26,40
SAN LUIGI «Fidenzio», Podere San Luigi, Toscana IGT	2004	0,75	78,00	84,00
SAUVIGNON blanc, Colli Berici, Azienda Marcato, Ronca, Venetie	2004	0,75	23,00	24,75
SHIRAZ «OCTAVIUS», Yalumba, Barossa Valley, South Australia (CB 6 bts)	2004	0,75	79,00	85,10
ST-SAPHORIN «Mur Blanc», AOC, Dom.J.-L.Jomini & Fils	2004	0,70	31,00	33,40
VIOGNIER du Calamin, AOC, Domaine Pierre Fonjallaz	2004	0,70	33,50	36,10
WERE DREAMS, blanc, IGT, Vignaioli Jermann, Frioul	2004	0,75	57,00	61,40
WHISKY CAOL ILA, 10 ans, 46°, Refill american hogshead, Spirit of Scotland, Caol Ila Distillery	2004	0,70	76,80	82,70
WHISKY CAOL ILA, 9 ans, 46°, Refill Bourbon, Spirit of Scotland, Caol Ila Distillery	2004	0,70	75,65	81,50
WHISKY MACDUFF, 9 ans, 46°,Refill Sherry, Spirit of Scotland	2004	0,70	65,80	70,85
YVORNE «Trechêne», AOC, Commune d'Yvorne	2004	0,75	29,00	31,25

Le saviez-vous ?

Le Riesling: Un cépage au caractère acidulé qui peut vieillir longtemps

La première caractéristique du Riesling est son acidité élevée qui le rend susceptible de beaucoup vieillir. Il devient alors un millésime capable de se conserver en cave pendant des décennies. C'est par exemple le cas du Grand Cru d'Alsace.

Concrètement, voici les caractéristiques principales du Riesling :

- Un cépage qui s'adapte au sol où il est planté. Malgré tout, il préfère surtout les terrains au climat frais. Le Riesling est même capable de supporter les grands froids de certaines régions d'Allemagne ;
- C'est un cépage très susceptible à la pourriture noble ;
- Il donne des grappes avec des petites baies de couleur jaune doré parsemées de petites tâches rousses lorsqu'elles sont à maturité ;
- Dans sa jeunesse, son millésime offre de grandes notes fruitées et florales. L'arôme peut varier d'un sol à l'autre : du jasmin, des fleurs d'agrumes typiques des vins blancs, mais aussi du miel, de la cire d'abeille et du gingembre ;
- Et lorsqu'on a à faire à un vieux vin de Riesling, on peut dénoter un arôme d'essence qui lui octroie une qualité encore plus supérieure ;
- Il produit un vin blanc sec issu d'une vendange tardive. Ou un vin blanc liquoreux qui provient d'une sélection de grains classifiés comme étant nobles à cause de la teneur élevée en sucres ;
- Le vieillissement peut aller au-delà de 15 ans conférant alors une saveur inégalée au Riesling.

Les régions de production du Riesling

Comme nous venons de le voir d'après l'histoire, le Riesling occupe une place importante en Allemagne notamment en Mosel, dans le Rheingau et dans le Pfalz. Ce pays produit une large sélection de vins blancs à base de Riesling. Mais on le retrouve aussi dans d'autres terroirs notamment :

- L'Alsace où l'on trouve du Riesling sec avec des arômes de fruits à noyaux et verts ainsi que ceux issus de la vendange tardive. On parle aussi du Crémant d'Alsace, un millésime ;
- L'Australie notamment dans le Clare Valley et Eden Valley. Dans ces régions, les notes d'agrumes dominant donnant un vin très acidulé. Et lorsqu'il vieillit, ces arômes laissent la place à ceux de miel, de pain grillé et d'essence ;
- La Nouvelle-Zélande qui produit surtout des vins blancs jeunes et très acides avec des arômes de fruits ;
- La Californie ;
- La Russie ;
- L'Italie ;
- L'Afrique du Sud.

Au total, les surfaces cultivées de Riesling dans le monde s'élèvent à 60 000 hectares. Il s'agit surtout de sols légers et schisteux avec une grande résistance aux hivers des régions continentales.



Millésime 2003

Bordeaux 2003 : Année exceptionnelle tant d'un point de vue climatique que qualitatif. De nombreux domaines ont produit des vins exceptionnels. Dans le Sauternais, 2003 est à nouveau une année d'anthologie, édifiante ! Et pour cause, le mois de juin fut le plus chaud enregistré depuis 1896 !

Ces conditions n'empêchèrent pas les domaines d'effectuer des tries successives jusqu'à la fin septembre. Les vins sont absolument magiques, remarquables de finesse et de concentration, destinés à une très longue garde. Véritable année d'anthologie. Les vins sont très complets et complexes avec des tanins impressionnants de profondeur, avec un fruit très présent mais sans lourdeur (car on craignait des arômes cuits ne bénéficiant pas du support d'une acidité suffisante).

Dans le Médoc, l'automne fut particulièrement humide. Contrairement aux autres régions viticoles, le médoc fut plutôt préservé des effets de la canicule car il y eut beaucoup d'orages ponctuels entre les pics de températures très élevées, jusqu'à 40°C. Résultat, les crus classés furent exceptionnels comme notamment Latour qui est prodigieux, largement au-dessus. Margaux 2003 est superbe aussi, le domaine a su gérer parfaitement la maturité des raisins.

Sur la rive droite les résultats sont plus hétérogènes, hormis sur les grands terroirs comme Petrus qui est excellent ! Il en est de même pour le terroir du Château Cheval Blanc qui connut les vendanges les plus précoces depuis 1893, mais qui a sorti un beau vin.

Bourgogne 2003 : Très concentrés à leur naissance en raison d'un été exceptionnellement chaud et ensoleillé à l'origine d'une vendange très précoce, les vins du « millésime de feu » se sont bien affinés au cours de l'élevage et commencent à exprimer les qualités de raffinement et de distinction qui caractérisent les vins de Bourgogne issus des cépages pinot noir et chardonnay. Originaux et racés, les vins du millésime 2003 sont aussi d'une grande rareté du fait d'une récolte inférieure de 25 % par rapport à la moyenne des 5 dernières années. Un millésime précieux donc qui s'inscrira dans la lignée des grandes années du vignoble bourguignon.

Charnus, charmeurs, riches, les vins rouges étonnent par leurs notes diversifiées de fruits rouges et noirs très murs, quelquefois confits, et des nuances épicées. Les robes sont intenses et profondes avec des couleurs chatoyantes. Les tanins, tout en rondeur et soyeux, leur confèrent une structure solide et bien équilibrée qui les destine à un bel avenir.

Les villages et premiers crus requièrent quelques années supplémentaires pour dévoiler leur potentiel aromatique et harmoniser leur saveurs complexes et bien affirmées. Quant aux grands crus, tout en puissance et en concentration, ils sont taillés pour la garde et feront le bonheur de plusieurs générations d'amateurs de grands vins. L'expérience montre en effet que les millésimes issus de raisins très murs, comme en 1989, ont remarquablement évolué dans le temps.

D'une belle couleur dorée, les vins blancs possèdent des arômes expressifs de fruits bien mûrs : agrumes, fruits blancs, fruits jaunes, avec parfois des nuances de fruits exotiques ou de fruits confits et de miel pour les cuvées les plus riches. En bouche, la rondeur et le gras dominant leur conférant une belle suavité. Flatteurs et harmonieux, la plupart des vins blancs peuvent déjà régaler le palais des consommateurs. Quelques années de bouteille permettront aux vins des meilleurs terroirs d'exprimer toute la richesse et la complexité de ce millésime hors norme.

Noms	Mill	cL	Prix HT	Prix TTC
ALASTRO Bianco, Azienda Planeta, IGT Sicilia	2003	0,75	29,00	31,25
ALION «Reserva», AOC, Vega Sicilia, Bodegas y Viñedos Alion	2003	0,75	125,00	134,65
AMIGNE de Vétroz, Grand Cru, AOC, Cave La Madeleine	2003	0,75	48,00	51,70
CHAMPAGNE «2003 by Bollinger» AOC, brut blanc millésimé (en carton de 3 bouteilles et en coffret unitaire)	2003	0,75	245,00	263,85



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée Da Capo», AOC, Dom.du Pégau, Paul Féraud	2003	0,75	640,00	689,30
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée Réservee», AOC, Dom.du Pégau, Paul Féraud	2003	3,0	645,00	694,65
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée Réservee», AOC, Dom.du Pégau, Paul Féraud (en caisse bois de 3 Magnums)	2003	1,5	310,00	333,85
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée de mon Aïeul», AOC, Dom.Usseglio	2003	0,75	118,00	127,10
CHATEAUNEUF-DU-PAPE, blanc, AOC «La Crau», Domaine Vieux Télégraphe	2003	0,75	70,00	75,40
CHRYSEIA,Douro,Portugal, AOC Dom.Prats & Symington (CB 6 bts)	2003	0,75	125,00	134,65
COTES-DE-L'ORBE,blanc, AOC, Dom.Jean-Daniel Gauthey	2003	0,70	31,00	33,40
Ch.BALESTARD, Bordeaux supérieur AOC	2003	0,75	42,00	45,25
Ch.BELLEVUE, grand cru, St-Emilion AOC	2003	0,75	73,00	78,60
Ch.CABEZAC «Carignan», vin du Val de Cesse, Minervois AOC	2003	0,75	18,50	19,90
Ch.CARBONNIEUX «Blanc», cru classé, Graves, Léognan AOC	2003	0,75	43,00	46,30
Ch.CLOS DE SALLES, Pomerol AOC	2003	0,75	45,00	48,45
Ch.COUTET, 1er cru classé, Barsac AOC	2003	0,75	59,00	63,55
Ch.CROIX DE LABRIE, grand cru, St-Emilion AOC	2003	0,75	95,00	102,30
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC	2003	0,75	420,00	452,35
Ch.DE MALLE, 2e cru classé, Sauternes AOC	2003	0,75	68,00	73,25
Ch.DOISY DAENE «L'Extravagant» 2e cru classé, Barsac AOC	2003	0,375	290,00	312,35
Ch.DOISY DAENE, 2e cru classé, Barsac AOC	2003	0,75	44,00	47,40
Ch.GUIRAUD, 1er cru classé, Sauternes AOC	2003	0,75	63,00	67,85
Ch.L'ARBOUSIER,Corbières AOC, Dom.Le Ho et Nayrac, Bizanet	2003	0,75	24,50	26,40
Ch.LA CROIX SAINT-GEORGES, Pomerol AOC	2003	0,75	75,00	80,75
Ch.LA FLEUR DE GAY, Pomerol AOC	2003	0,75	95,00	102,30
Ch.LAFAURIE-PEYRAGUEY, 1er cru classé, Sauternes AOC	2003	0,75	63,00	67,85
Ch.LES CARMES HAUT-BRION, cru classé, Graves AOC	2003	0,75	138,00	148,65
Ch.LUSSEAU, grand cru, St-Emilion AOC	2003	0,75	45,00	48,45
Ch.MONTROSE, 2e cru classé, St-Estèphe AOC 2003	2003	0,75	270,00	290,80
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC (CB 6 Magnums)	2003	1,5	82,00	88,30
Ch.MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC	2003	0,75	590,00	635,45
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2003	0,375	40,00	43,10
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2003	0,75	80,00	86,15
Ch.RAYNE-VIGNEAU, 1er cru classé,Sauternes AOC	2003	0,75	48,00	51,70
Ch.VIEUX ROBIN «Bois de Lunier»,bourg sup, Médoc AOC	2003	0,75	22,00	23,70
EPESSSES «Le Replan»,Récolte Choisie, AOC,Vinicole Cully	2003	0,70	51,00	54,95



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
GEWÜRZTRAMINER de Sézenove, AOC, Domaine Jacques Bocquet	2003	0,75	29,00	31,25
HERMITAGE «Cuvée Emilie», AOC Dom.des Remizières	2003	0,75	67,00	72,15
LES PLANTIERS DU HAUT BRION, Pessac Léognan, blanc AOC	2003	0,75	72,00	77,55
MALCANTONE, Rosso dei Ronchi, AOC, Cantina Monti	2003	0,75	55,00	59,25
MOREY-ST-DENIS «Clos des Lambrays», AOC, Dom.Lambrays	2003	0,75	345,00	371,55
MOURGUES DU GRES blanc «Terre Argence», AOC Costières Nîmes	2003	0,75	18,50	19,90
MOURGUES DU GRES rouge «Terre Argence», AOC Costières Nîmes	2003	0,75	22,00	23,70
MOURGUES DU GRES»Galets Rosés» AOC Costières Nîmes, F.Collard	2003	0,75	12,50	13,45
MUSCAT de Dardagny AOC,»Clos des Pins»,Marc Ramu, Dardagny	2003	0,70	28,50	30,70
PAVILLON BLANC du Ch.Margaux, Bordeaux blanc AOC	2003	0,75	190,00	204,65
PINOT GRIS de Sézenove,AOC Domaine Jacques Bocquet	2003	0,75	29,50	31,75
POUILLY-FUMÉ «Baron de L», AOC Dom.Baron P.de Ladoucette	2003	0,75	85,00	91,55
RHUM «GUYANA DIAMOND», Finest, 14 ans, 63,1°, Raw Cask, Blackadder	2003	0,70	113,50	122,25
RHUM «GUYANA DIAMOND», Finest, 14 ans, 63°, Raw Cask, Blackadder	2003	0,70	113,50	122,25
RHUM J.M Vieux Agricole,44,8°, Crassous de Médeuil, Martinique AOC	2003	0,70	99,00	106,60
RIESLING «Eiswein», Oberhäuser Brücke, AOC, Dom.H.Dönnhoff	2003	0,375	225,00	242,30
RIESLING Auslese «Herrenberg Niedermenniger***, Dom.Molitor	2003	0,75	57,00	61,40
RIESLING Auslese «Niederhäuser Hermannshöhle», AOC, Dönnhoff	2003	0,375	125,00	134,65
RIESLING Auslese «Oberhäuser Brücke», AOC, Dom.H.Dönnhoff	2003	0,375	125,00	134,65
RIESLING Auslese «Oberhäuser Leistenberg»,AOC, Dom.Dönnhoff	2003	0,375	35,00	37,70
RIESLING Auslese Scharzhof, AOC Egon Müller, Scharzhofberger	2003	0,75	395,00	425,40
RIESLING Beerenauslese, AOC «Oberhäuser Brücke», H.Dönnhoff	2003	0,375	255,00	274,65
RIESLING Spätlese «Norheimer Kirschheck»,AOC, Dom.Dönnhoff	2003	0,75	35,00	37,70
RIESLING Spätlese «Schlossböc. Felsenberg», sec, AOC, Dönnhoff	2003	0,75	36,00	38,75
SAN LUIGI «Fidenzio», Podere San Luigi, Toscana IGT	2003	0,75	83,00	89,40
SAUVIGNON blanc de Sézenove, AOC, Dom.Jacques Bocquet	2003	0,75	31,00	33,40
ST-SAPHORIN «Cuvée Louis», rouge, AOC, Maison Bovard, Cully	2003	0,70	55,55	59,85
VEGA-SICILIA «UNICO», AOC, Ribera del Duero, Bodegas Vega Sicilia	2003	0,75	395,00	425,40
VILLETTE «Bouton d'Or», AOC, Union Vinicole de Cully	2003	0,70	45,00	48,45
WERE DREAMS, blanc, IGT, Vignaioli Jermann, Frioul	2003	0,75	58,00	62,45
YVORNE «Chaubois», AOC, Domaine Alain Parisod, Grandvaux	2003	0,70	36,00	38,75

Le saviez-vous ? Vega-Sicilia, une histoire noble

Vega Sicilia est à la Ribera del Duero ce que la Romanée-Conti est à la Bourgogne et Petrus à Bordeaux : un mythe unique, et à la fois une « locomotive » pour le reste de son vignoble d'origine. L'histoire du domaine de la Vega Sicilia ne remonte pas aux Romains ni au Moyen-Age. C'est seulement en 1864 qu'Eloy Lecanda fonde la propriété qui incarne, aujourd'hui encore, l'excellence de l'Espagne viticole. Le travail porte ses fruits en 1915 lorsque naissent les deux cuvées mythiques du domaine : **Unico** et **Valbuena**



Millésime 2002

Bordeaux 2002 : Le millésime 2002 est très bien réussi dans l'ensemble du vignoble bordelais à part quelques exceptions qui confirment la règle. Dans le sauternais, la sécheresse a frappé le vignoble. 2002 est considérée comme une des années les plus sèche depuis les 75 dernières années. Pourtant le soleil ne fut pas particulièrement présent, ce qui n'a pas fait descendre les températures, au contraire. La maturité des raisins s'est effectuée de façon hétérogène. Notamment à Yquem où les raisins verts se mélangèrent aux raisins mûrs, un vrai casse-tête pour les viticulteurs et chefs d'exploitations. Les vendanges (de nettoyage) en Sauternais se sont effectuées en alternance entre la fin du mois de septembre et la fin du mois d'octobre. Au final les vins sont très beaux, c'est un grand millésime, il y a une belle empreinte du Botrytis Cinerea.

Toujours sur la rive gauche en remontant la Garonne, les vignes de Graves subirent la sécheresse mais bénéficièrent de quelques précipitations, permettant ainsi une bonne régulation hydrique de la vigne. Les vins, très beaux, possèdent des robes profondes et vives. En bouche, ce sont des vins présentant un volume impressionnant, mais sans lourdeur, soutenu par des tanins profonds, soyeux, et onctueux. C'est un très bon millésime, fin, de garde, mais aussi excellent à boire jeune.

Comme dans les Graves, la sécheresse fut de mise dans le médoc. Malgré un millésime difficile d'un point de vue climatique, les vins du vignoble du Médoc sortent avec la mention «très grand millésime». Le mois de septembre a été décisif. Les vins sont puissants, fins et très élégants. De toute évidence ce sont des vins de garde.

A Pomerol sur la rive droite, les conditions climatiques se rapprochèrent de celles des autres vignobles évoqués ci-dessus. Certains domaines connurent des phénomènes de coulure et de millerandage. Chez Petrus et l'Évangile les vins sont très bien réussis, 2002 est un très bon millésime. A Saint-Émilion, le printemps fut doux au départ mais le vignoble subit comme les autres les précipitations. C'est un bon millésime sur Saint-Émilion.

Bourgogne 2002 : De l'avis de tous les professionnels, 2002 sera une très grande année en Bourgogne grâce à de bonnes conditions climatiques et l'un des plus beaux millésimes des vingt dernières années.

Les vins blancs: C'est incontestablement l'année des grands Chardonnay. De Chablis au vignoble du Mâconnais, les vins blancs développent une richesse exceptionnelle.

Déjà forts plaisants et remarquablement équilibrés, ils montrent un potentiel de garde impressionnant. D'une expression aromatique intense, ils savent rester très élégants.

Marqués essentiellement par des notes florales accompagnées de senteurs de fruits très mûrs, ils gardent suffisamment de minéralité et de fraîcheur pour offrir des nez d'une très belle complexité.

Tendres et ronds, ils sont amples voire relativement puissants. Leur tenue en bouche est exemplaire et leur perspective d'évolution excellente.

Les vins rouges: L'excellente maturité des raisins de Pinot noir a donné naissance à des vins colorés, charmeurs, aux arômes floraux et fruités remarquables, véritable cocktail de fruits rouges.

En bouche, les vins possèdent de la rondeur, de la matière, des tanins affirmés mais tendres et une bonne longueur.

Le parfait équilibre des vins rouges, leur fruité et leur fraîcheur, vont à coup sûr séduire les consommateurs dans les tous prochains mois avec les Bourgognes d'appellations régionales.

Ce millésime de garde demandera un peu de patience aux amateurs avant d'exprimer toute sa quintessence, dans les appellations villages, premiers crus et grands crus.

La perfection à 100 % n'existe pas dans le domaine du vin, mais le millésime 2002 nous réserve un niveau de qualité remarquable, aussi bien dans les vins blancs que dans les vins rouges et sur l'ensemble des vignobles. La marque de grand millésime comme 1990.

Avec 2002 et 2003, la Bourgogne conjugue au présent deux grands millésimes de style différent qui sauront satisfaire les amateurs les plus exigeants..



Noms	Mill	cL	Prix HT	Prix TTC
BORIE DE MAUREL «Belle de Nuit», Minervois AOC, M.Escande	2002	0,75	20,00	21,55
BORIE DE MAUREL «La Féline», Minervois Livinière AOC	2002	0,75	28,00	30,15
BORIE DE MAUREL «Maxime», Minervois AOC, Michel Escande	2002	0,75	32,00	34,45
BORIE DE MAUREL «Sylla», Minervois AOC, Michel Escande	2002	0,75	32,00	34,45
CHAMPAGNE «CRISTAL» Roederer rosé brut AOC	2002	1,5	1348,00	1451,80
CHANT DES AMES «Blanc», AOC, Dom.Belles Pierres, D.Coste	2002	0,75	21,00	22,60
CHASSAGNE-MONTRACHET «Village» AOC, Dom.Jean-Marc Pillot	2002	0,75	42,00	45,25
CHASSAGNE-MONTRACHET, 1er cru, «Champs Gain», AOC, Dom.Pillot	2002	0,75	58,00	62,45
CHATEAU VALMY «Cachet d'Or», 15°, AOC Muscat de Rivesaltes	2002	0,50	18,00	19,40
CHATEAU VALMY, AOC Côtes du Roussillon, Argelès-sur-Mer	2002	0,75	21,00	22,60
Ch.DEYREM VALENTIN, cru bourgeois, Margaux AOC	2002	0,75	34,00	36,60
Ch.GUIRAUD, 1er cru classé, Sauternes AOC	2002	0,375	28,00	30,15
Ch.LAVILLE-HAUT-BRION, cru classé, Graves blanc AOC	2002	0,75	185,00	199,25
Ch.LYNCH-BAGES, 5e cru classé, Pauillac AOC 2002	2002	0,75	128,00	137,85
Ch.MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC (CB 6 bts)	2002	0,75	515,00	554,65
Ch.PAVEIL-DE-LUZE, bourgeois sup, Margaux AOC	2002	0,75	39,00	42,00
Ch.PHÉLAN-SÉGUR, grd bourg, St-Estèphe AOC (1.5)	2002	1,5	89,00	95,85
Ch.PLAISANCE, grand cru, St-Emilion AOC 2002	2002	0,75	69,00	74,30
DOMAINE DE JONQUIERES, blanc, AOC, Dom.Cabissolle, Languedoc	2002	0,75	22,00	23,70
EPESES «Plant Robez», AOC, dom.Vincent et Blaise Duboux	2002	0,75	45,00	48,45
ESQUISSE, 2e vin de Nairac, Sauternes AOC	2002	0,75	48,00	51,70
HERMITAGE, blanc, AOC, Dom.Jean-Louis Chave	2002	0,75	335,00	360,80
LE BOIS DES MERVEILLES, Minervois AOC, Dom.J.-B.Sénat	2002	0,75	28,00	30,15
MALVOISIE «Flétrie», AOC, Dom.Yves Métrailler	2002	0,50	38,00	40,95
MEURSAULT «Goutte d'Or», AOC, 1er cru, Dom.Comtes Lafon	2002	0,75	330,00	355,40
MONT-SUR-ROLLE, blanc, AOC, Ch.Châtagneréaz, Cuvée Réserve	2002	0,75	34,00	36,60
MOURGUES DU GRES «Galets Rouges», AOC Costières Nîmes	2002	0,75	15,00	16,15
MOURGUES DU GRES rouge «Terre Argence», AOC Costières Nîmes	2002	0,75	16,00	17,25
PASSERILLÉ, rouge doux nat. AOC Dom.Henry, St-Georges Orques	2002	0,50	58,00	62,45
PUIDOUX «Résidence Episcopale» AOC, Dubois Frères, Cully	2002	0,75	29,00	31,25
PULIGNY-MONTRACHET «Villages», AOC, Dom.Jean-Marc Pillot	2002	0,75	69,00	74,30
RHUM CLÉMENT VINTAGE, 2002, 42°, Dom. Acajou, Martinique AOC	2002	0,70	245,00	263,85
ROSES BLANCHES DE VALMY, blanc AOC Côtes catalanes, Roussillon	2002	0,75	21,00	22,60
ROSÉ DE GAMAY «La Treille», AOC Dom.Jacques Bocquet, Sézenove	2002	0,75	29,00	31,25
ROSÉ DE PINOT NOIR «Melrose», AOC, Dom.A.Parisod, Villette	2002	0,70	31,00	33,40
ROSÉ DE PINOT NOIR «Oeil de Perdrix», AOC, dom.A.Besse, Mur	2002	0,75	29,00	31,25



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
SAINT-GEORGES D'ORQUES «Rosé», AOC, Domaine Henry	2002	0,75	15,00	16,15
SAINT-ROMAIN «Villages» blanc, Côtes de Beaune AOC, Dom.Pillot	2002	0,75	32,00	34,45
SAN LUIGI «Fidenzio», Podere San Luigi, Toscana IGT	2002	0,75	79,00	85,10
ST-SAPHORIN «Les Paulins», rouge, AOC, Dom.Jean-Paul Chaudet	2002	0,70	32,00	34,45
VINZEL, blanc, «Réserve», AOC, Château Vinzel	2002	0,75	32,00	34,45
WHISKY BRUICHLADDICH «Wild and Primitive», 11 ans, 57°, Full Strength, Samaroli	2002	0,70	249,00	268,15
WHISKY GLENBURGIE, 11 ans, 46°, Refill Bourbon, Spirit of Scotland	2002	0,70	79,00	85,10
WHISKY TALISKER, 45,8°, 11 ans (TD-S: 5PB), Double Mat, The Distillers Edition, Talisker Distillery	2002	0,70	142,00	152,95

Le saviez-vous ? Le vin des glaciers

Personne ne sait pourquoi ce blanc de type oxydatif, élaboré dans le Val d'Anniviers au cœur du Valais, est appelé des Glaciers.

La technique de vinification, qui n'a pas d'équivalent dans le reste de la Suisse, est celle de la solera espagnole: le vin (de la Rèze pure jusqu'au début du 20e siècle, puis, par la suite, des assemblages de ce blanc traditionnel valaisan avec de l'Ermitage, synonyme de Marsanne Blanche, de la Malvoisie, le nom local du Pinot Gris, ou parfois du Païen, connu aussi sous les nom de Heida et Savagnin Blanc) est mis dans des tonneaux de mélèze où il réside pendant de longues années. Le volume qui s'évapore naturellement du contenant ou qui est bu se voit remplacé par du vin plus jeune.

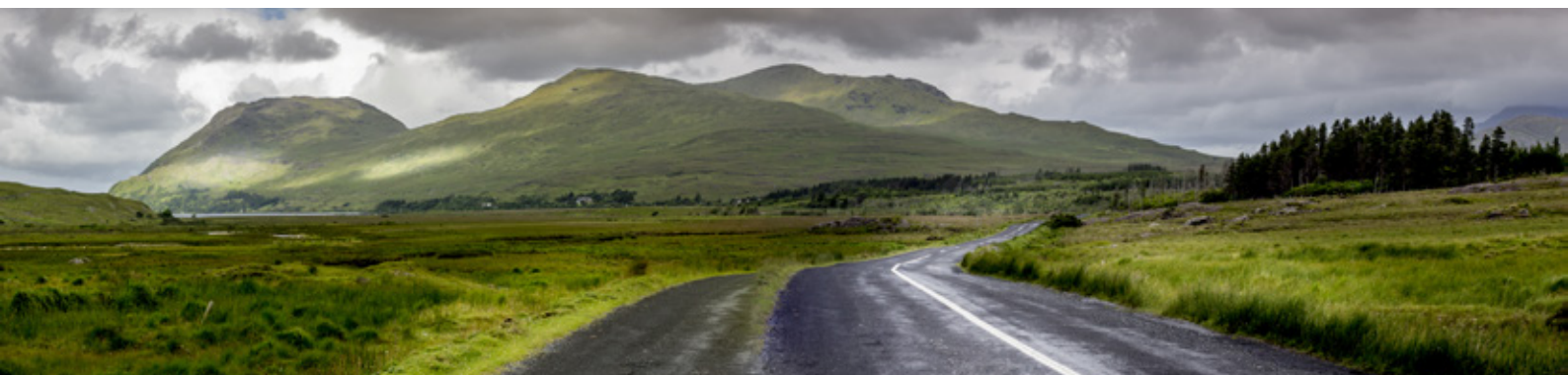
Le principe du « Vin du Glacier » est simple : les tonneaux ne sont jamais vidés. Chaque année, du vin nouveau vient s'ajouter à l'ancien. Par exemple :

- le vin d'un tonneau de 1888 ira se mélanger à celui de 1886
- celui de 1934 complétera le tonneau de 1888
- celui de 1969 remplira le tonneau de 1934 et il recevra le vin nouveau

Le « Vin du Glacier » ne s'achète pas. Il se déguste uniquement dans les caves du Val d'Anniviers, tiré directement depuis le tonneau.

La Cave de la Bourgeoisie de Grimontz abrite entre autre le célèbre Tonneau de l'Evêque. Le vin contenu dans ce tonneau en mélèze date de 1886. Autrefois destiné à l'Evêque, il est aujourd'hui également servi aux hôtes de marque lors d'occasions spéciales.

Le tonneau de l'évêque de la Bourgeoisie de Grimontz contient encore du vin des glaciers de 1886 !





Millésime 2001

Bordeaux 2001 :

Grandiose, magique, anthologique dans le Sauternais, c'est une évidence, c'est la réussite de ce millésime ! Yquem par exemple est de toute beauté. A Sauternes, malgré la déception de l'année 2000, 2001 commença tout de même sous l'eau, ce déluge inquiéta les vigneron qui virent s'écouler l'équivalent d'une année de pluie en seulement 6 mois. Dieu merci, le printemps fut normal, classique dirons-nous, et permit à la vigne de renaître. L'été fut dans la même veine que le printemps, cependant le début du mois de septembre fut particulièrement froid. Mais ce fut un froid salvifique car la qualité des Sauternes 2001 est exceptionnelle, magnifique !

Dans les Graves, les rouges et les blancs, plus particulièrement à Pessac, sont très beaux, avec beaucoup de finesse et de profondeur. Dans ce vignoble, les conditions climatiques furent aussi marquées par la sécheresse (juillet et août) et des précipitations très soutenues et ponctuelles. Haut Brion 2001, est tout en beauté, fin et élégant dans le pur style bordelais.

Dans le Médoc, l'hiver fut particulièrement difficile, non à cause du froid mais de la pluie, ce qui accéléra la floraison au printemps. Un été marqué par une alternance entre périodes fraîches et chaudes, et donc une hygrométrie oscillante entre le sec et l'humide. Les raisins ont mis plus de temps pour arriver à maturité. Les grandes réussites se trouvent à Saint-Estèphe et à Pauillac, château Latour 2001 est un régal !

A Pomerol, le cycle végétatif de la vigne fut plus long que la moyenne, les vendanges débutèrent fin septembre jusqu'à début octobre ! Les vins sont très élégants avec des tanins mûrs ; Pétrus 2001 est très bien réussi.

Saint-Emilion est aussi une très grande réussite sur 2001. Cheval Blanc 2001 est tout de même en-dessous de 2000.

Bourgogne 2001 :

2001 est un très bon millésime en Bourgogne, surtout dans la Côte de Nuit. Les blancs de la Côte de Beaune sont très bons, ils peuvent tout à fait être classés dans la catégorie des grands millésimes de Bourgogne. Rentrons un peu dans les détails en commençant par la région de Chablis.

Disons-le, 2001 à Chablis est un très bon millésime mais qui a été difficile pour les vigneron qui ont dû faire avec un climat capricieux. Les premiers crus et les grands crus sont bien réussis.

Dans la Côte de Nuits comme nous l'avons annoncé les bons résultats sont au rendez-vous particulièrement sur les communes de Gevrey-Chambertin et de Vosne-Romanée. Le début du cycle végétatif se caractérisa par un débourrement plus tardif qu'en 2000 ou 1999. Cependant, malgré ces conditions difficiles les vendanges ont pu commencer fin septembre vers le 20. Les vins élaborés sont très bons avec de très belles robes et cela parce que les raisins se sont constitués des pellicules épaisses pour faire face aux caprices climatiques de l'année.

En Côte de Beaune, les blancs dominant par leurs puretés, leurs richesses et la finesse de leurs trames aromatiques. 2001 dans la Côte de Beaune est un grand millésime sans aucun doute.

Dans la côte chalonnaise les blancs sont excellents. Pour le Mâconnais, 2001 est considéré par certains domaines comme un millésime d'exception ! En effet, les vins blancs sont très bien taillés avec des structures très fines, nettes et droites.

Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
CHANT DES AMES, Dom.Belles Pierres, Terroir St-Georges AOC	2001	0,75	21,00	22,60
CHASSAGNE-MONTRACHET «Morgeot» rouge, 1er cru, AOC, Dom.Pillot	2001	0,75	59,00	63,55
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Chante le Merle», AOC, Domaine Bosquet des Papes	2001	0,75	55,00	59,25
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée Laurence», AOC, Dom.du Pégau, Paul Féraud	2001	0,75	85,00	91,55



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Cuvée Réservee», AOC, Dom.du Pégau, Paul Féraud	2001	0,75	79,00	85,10
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «La Gloire de mon Grand-Père», AOC, Dom.Bosquet des Papes	2001	0,75	64,00	68,95
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Secret de Sabon», AOC, Domaine Roger Sabon	2001	0,75	480,00	516,95
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Sixtine», AOC, Dom.Cuvée du Vatican	2001	0,75	62,00	66,75
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Tradition» AOC, Dom.Bosquet des Papes	2001	0,75	38,00	40,95
CHEVALIER-MONTRACHET, Grand Cru, AOC, Dom.Jean-Marc Pillot	2001	0,75	335,00	360,80
CHRYSEIA,Douro,Portugal, AOC Dom.Prats & Symington	2001	0,75	155,00	166,95
COTE-ROTIE, AOC, Domaine Ch.Saint-Cosme, L.Barruol	2001	0,75	PSD	PSD
Ch.BALESTARD, Bordeaux supérieur AOC	2001	0,75	36,00	38,75
Ch.CANON-LA-GAFFELIERE, grd cru classé, St-Emilion AOC	2001	0,75	98,00	105,55
Ch.CHEVAL BLANC, 1er cru A, St-Emilion AOC	2001	0,75	585,00	630,05
Ch.D'AIGUILHE, Côtes de Castillon AOC	2001	0,75	36,00	38,75
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé,Sauternes AOC (CB de 6 bts)	2001	0,75	735,00	791,60
Ch.DOISY DAENE, 2e cru classé, Barsac AOC	2001	0,75	75,00	80,75
Ch.DOISY DAENE, 2e cru classé, Barsac AOC	2001	0,75	75,00	80,75
Ch.FAIZEAU «Vieilles Vignes», Montagne-St-Emilion AOC	2001	0,75	28,00	30,15
Ch.HAUT BRION, 1er cru,Graves, Pessac AOC	2001	0,75	495,00	533,10
Ch.L'HERMITAGE, cru classé, Saint-Emilion 2001	2001	0,75	70,00	75,40
Ch.L'ÉGLISE-CLINET, Pomerol AOC	2001	0,75	270,00	290,80
Ch.LA CROIX SAINT-GEORGES, Pomerol AOC	2001	0,75	69,00	74,30
Ch.LA FLEUR DE GAY, Pomerol AOC	2001	0,75	128,00	137,85
Ch.LA FLEUR JONQUET, blanc, Graves AOC	2001	0,75	19,00	20,45
Ch.LA FLEUR JONQUET, rouge, Graves AOC	2001	0,75	25,00	26,90
Ch.LA MONDOTTE, grand cru, St-Emilion AOC	2001	0,75	289,00	311,25
Ch.LA ROUSSELLE, Fronsac AOC	2001	0,75	35,00	37,70
Ch.LAVILLE-HAUT-BRION, cru classé, Graves blanc AOC	2001	0,75	195,00	210,00
Ch.LE PIN BEAUSOLEIL, Bordeaux supérieur AOC	2001	0,75	28,00	30,15
Ch.MALESCOT SAINT-EXUPÉRY, 3e cru classé, Margaux AOC	2001	0,75	78,00	84,00
Ch.MARGAUX, 1er cru classé,Margaux AOC	2001	0,75	580,00	624,65
Ch.MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC	2001	0,75	530,00	570,80
Ch.MOUTON-ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC 2001	2001	1,5	1180,00	1270,85
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2001	0,375	34,00	36,60
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2001	0,75	68,00	73,25



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
Ch.QUINAULT L'ENCLOS, cru classé, St-Emilion AOC	2001	0,75	89,00	95,85
Ch.VALANDRAUD, Grand cru classé, Saint-Emilion AOC	2001	0,75	195,00	210,00
DOMAINE DE PINGUS,AOC Dom.Peter Sisseck, Espagne	2001	0,75	695,00	748,50
DÉZALEY doux «Amandine», AOC, 15°, Dom.Pierre Fonjallaz	2001	0,50	65,00	70,00
GEVREY-CHAMBERTIN «Vieilles Vignes», AOC, Dom.Ph.Naddef	2001	0,75	45,00	48,45
GIGONDAS «Cuvée Valbelle», AOC Ch.Saint-Cosme, L.Barruol	2001	0,75	PSD	PSD
GIGONDAS «Cuvée Valbelle», AOC Ch.Saint-Cosme, L.Barruol	2001	1,5	PSD	PSD
IL CORZANO, IGT Toscana, Fattoria Corzano e Paterno	2001	0,75	68,00	73,25
JOHANNISBERG «Saint-Martin», Grains Nobles, AOC Valais, Domaine du Mont-d'Or	2001	0,75	PSD	PSD
KOREM, Isola Nuraghi, IGT Argiolas, Sardaigne	2001	0,75	58,00	62,45
LANGHE «Sperss», DOCG, Domaine Gaja	2001	0,75	336,00	361,85
LE BOIS DES MERVEILLES, Minervois AOC, Dom.J.-B.Sénat	2001	0,75	26,00	28,00
MASSETO,Merlot IGT, Tenuta dell'Ornellaia, Toscane 2001	2001	0,75	1100,00	1184,70
MOREY-ST-DENIS «Clos des Lambrays», AOC, Dom.Lambrays	2001	0,75	364,00	392,05
MOURGUES DU GRES «Galets Rouges», AOC Costières Nîmes	2001	0,75	18,00	19,40
MOURGUES DU GRES rouge «Terre Argence», AOC Costières Nîmes	2001	0,75	21,00	22,60
PARADINES,rouge AOC Dom.Henry, St-Georges Orques	2001	0,75	17,00	18,30
PINOT NOIR de Saint-Livres AOC, Dom. Claude Jotterand 2001	2001	0,75	42,00	45,25
POUILLY-FUMÉ, AOC, Ch.de Nozet, prop.Ladoucette	2001	0,75	55,00	59,25
PULIGNY-MONTRACHET «Les Caillerets»,1er cru, AOC, Dom.J.-M. Pillot	2001	0,75	69,00	74,30
RHUM «FIJI», AOC, 14 ans, 45°, Samaroli	2001	0,50	125,00	134,65
RHUM «SAINT JAMES», «Millésime 2001», Agricole,43°, Martinique AOC	2001	0,70	96,00	103,40
RHUM CLÉMENT blanc agricole «Canne Bleue», 2001, 50°, Dom. Acajou, Martinique AOC	2001	0,70	89,00	95,85
RIEX, AOC Epresses, Dom.Magnin	2001	0,70	42,00	45,25
RIVAZ «Le Grillon», blanc,AOC Grand Cru, Dom.J.-P.Chaudet	2001	0,70	42,00	45,25
SAINT-GEORGES D'ORQUES, rouge, AOC, Domaine Henry	2001	0,75	22,00	23,70
SCIRUS «Le Sorgenti», Toscana IGT	2001	0,75	75,00	80,75
SOLENGO, IGT Toscane, Domaine Tenuta Argiano	2001	1,5	PSD	PSD
TURRIGA, Isola Nuraghi, IGT Argiolas, Sardaigne 2001	2001	0,75	110,00	118,45
VEGA REAL «Crianza», AOC Ribera del Duero DO, Espagne	2001	0,75	28,00	30,15
VIN DE PAYS «Collines de la Moure», blanc, AOC, Dom.Henry	2001	0,75	15,00	16,15
VINZEL,blanc,»Réserve», AOC, Château Vinzel	2001	0,75	43,00	46,30
WHISKY «Port Charlotte», 15 ans, 46°,»Cooper's Choice», bourbon cask, Bruichladdich Distillery	2001	0,70	245,00	263,85



Noms	Mill.	cL.	Prix HT	Prix TTC
WHISKY BRAEVAL, 14 ans, 48°, Braeval Distillery, Distiller's Art	2001	0,70	95,00	102,30
WHISKY BRUICHLADDICH «Port Charlotte», PC 10, 59,8°, Tro Na Linnthead, Bruichladdich Distillery	2001	0,70	139,00	149,70
WHISKY BRUICHLADDICH «Port Charlotte», PC 6, 61,6°, Bruichladdich Distillery»Collector»	2001	0,70	495,00	533,10
WHISKY BRUICHLADDICH «Port Charlotte», PC 7, 61°, Bruichladdich Distillery	2001	0,70	289,00	311,25
WHISKY BRUICHLADDICH «Port Charlotte», PC 8, 60,5°, Bruichladdich Distillery	2001	0,70	255,00	274,65
WHISKY BRUICHLADDICH «Port Charlotte»,PC 9,59,2°, Bruichladdich Distillery	2001	0,70	335,00	360,80
WHISKY CAOL ILA, 13 ans, 45°, Coilltean Int.Co.Ltd, Samaroli	2001	0,50	134,00	144,30
WHISKY GLENROTHES, 15 ans, 43° Glenrothes Distillery	2001	0,70	105,00	113,10
WHISKY LAPHROAIG, 15 ans, 50°, The Old Malt Cask, Hunter Laing & Co Ltd	2001	0,70	PSD	PSD
WHISKY LAPHROAIG, 16 ans, 50°, The Old Malt Cask, Hunter Laing & Co Ltd	2001	0,70	PSD	PSD
WHISKY SPRINGBANK, 8 ans, 55,3° 1.Edit, Springbank Distillery, Campbeltown	2001	0,70	PSD	PSD
WHISKY TOMINTOUL, 10 ans, 49,7°, bourbon wood, Liquid Library, The Whisky Agency «COLLECTOR»	2001	0,70	PSD	PSD

Le saviez-vous ? Cépages Suisse, une diversité sans pareille !

Avec 252 cépages recensés par les statistiques officielles, le petit vignoble helvétique (15 000 hectares) affiche une diversité variétale unique au monde. Pour vous faire comprendre les racines complexes du vin suisse, nous vous proposons une excursion dans ce maquis touffu d'autochtones, de croisements, d'allogènes et d'hybrides.

Genève : Gamay, Chasselas, Pinot Noir, Gamaret, Chardonnay, Garanoir, Merlot, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Aligoté, Mondeuse.

Vaud : Chasselas, Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Merlot, Chardonnay, Pinot Gris, Doral, Galotta, Charmont, Plant Robert.

Trois-Lacs : Pinot Noir, Chasselas, Pinot Gris, Chardonnay, Gamaret, Gewürztraminer, Freiburger.

Valais : Pinot Noir, Chasselas, Gamay, Silvaner, Petite Arvine, Syrah, Cornalin, Merlot, Amigne, Rèze, Savagnin Blanc Humagne Rouge, Humagne Blanche, Marsanne, Rèze, Lafnetscha, Goron de Bovernier.

Tessin : Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Pinot Noir, Gamaret, Bondola.

Suisse Alémanique : Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Merlot, Regent, Cabernet Jura, Pinot Blanc, Räuschling, Completer.



Millésime 2000

Bordeaux 2000 :

L'année 2000 est une très grande année sur Bordeaux, un millésime de rêve ...mais pas pour tout le monde car ce fut un millésime plutôt dur à gérer dans le Sauternais.

Plus au nord, dans les vignobles des graves, le printemps s'est montré pluvieux et chaud. Plutôt délicat pour le débourrement et la floraison des raisins. Cependant, l'été fut sec et caniculaire ce qui permit une bonne maturité des raisins et un très bon état sanitaire lors des vendanges. C'est un millésime exceptionnel dans les Graves, les vins sont d'une excellente qualité.

Les rouges sont très bien structurés et taillés pour la garde ; les blancs sont d'une grande pureté et dotés d'un superbe équilibre. Dans le Médoc, la chaleur et la pluie se trouvèrent concentrées sur les mois d'avril et mai avec des températures au-delà des normales saisonnières. Les Cabernet présentent une robe dense et profonde, le grain des tanins est très fin, l'équilibre alcool-acidité est excellent. Les vins sont d'une grande profondeur, tout en finesse. Les grands crus de Saint Julien et Pauillac sont grandioses à côté des Margaux, excellents, suivis par Saint-Estèphe.

Côté rive droite, bien que la qualité soit au rendez-vous, un tri doit être fait dans les vignobles de Pomerol et de Saint-Emilion. Les raisins arrivèrent à parfaite maturité avec de très beaux équilibres. A Pomerol, les vendanges commencèrent plutôt que d'habitude (vers le 15 septembre) à cause de la chaleur du mois d'août. C'est un très grand millésime sur Pomerol également !

Bourgogne 2000 :

Le millésime 2000 en Bourgogne est marqué par un climat capricieux qui fut providentiel pour les vins blancs dans l'ensemble du vignoble. En revanche les rouges souffrirent de cette instabilité climatique. A Chablis, il ne fait aucun doute que 2000 est un millésime exceptionnel !

Les raisins ont été vendangés dans un état sanitaire et une maturité impeccables. Les vins de Chablis sont d'une pureté aromatique exceptionnelle affichant une grande richesse et un fruit mûr. Nous sommes sur un très bon millésime à Chablis, voire exceptionnel sur les domaines de renom possédant les plus grands terroirs.

En Côte de Nuits, la météo aléatoire eut aussi un impact significatif sur les vignes et bien entendu sur les vins. Beaucoup de tries ont été effectuées dans les vignes mais aussi sur les tables de tries pour au final arriver à élaborer un bon millésime 2000 en Côte de Nuits pour les vins rouges. Notons tout de même de jolies réussites sur Vosne Romanée, Chambolle, et Nuits-St-Georges.

En revanche, les vins blancs de la Côte de Beaune sont très beaux ! Les Meursault sont puissants, très denses et riches, tandis que sur Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, les premiers crus et les grands crus sont d'une grande complexité ! Les rouges sont donc vraiment en dessous des blancs qui eux sont particulièrement bien réussis surtout sur les appellations mentionnées précédemment.

Noms	Mill	cL	Prix HT	Prix TTC
ALMAVIVA, Puente Alto, Chili, AOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc	2000	0,75	190,00	204,65
ALOXE-CORTON «La Coutière», 1er cru, AOC, Dom.J.-R.Nudant	2000	0,75	65,00	70,00
ALTESSE «Les Gondettes», AOC Chouilly, Fr.Berguer, Satigny 2000	2000	0,70	47,00	50,60
BARBARESCO, Bricco Asili, DOCG, Domaine Ceretto	2000	0,75	170,00	183,10
CHABLIS «Butteaux», AOC domaine François Raveneau 2000	2000	0,75	357,00	384,50
CHABLIS «Vaillons», Domaine François Raveneau 2000	2000	0,75	355,00	382,35
CHAMPAGNE «Cristal» Roederer, brut blanc millésimé 2000	2000	0,75	750,00	807,75
CHASSAGNE-MONTRACHET «Morgeot» 1er cru, AOC, Dom.J.-M.Pillot	2000	0,75	69,00	74,30



Noms	Mill	cL	Prix HT	Prix TTC
CHASSAGNE-MONTRACHET «Village» AOC, Dom.Jean-Marc Pillot	2000	0,75	45,00	48,45
CHASSAGNE-MONTRACHET, 1er cru «Maltroie» AOC, Domaine Niellon	2000	0,75	74,00	79,70
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Chante le Merle», AOC, Dom.Bosquet des Papes	2000	0,75	55,00	59,25
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Grenache» AOC, Dom.Bosquet des Papes	2000	0,75	59,00	63,55
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «Tradition» AOC, Dom.Bosquet des Papes	2000	0,75	42,00	45,25
CHRYSEIA,Douro, Portugal, AOC Dom.Prats & Symington	2000	0,75	135,00	145,40
CLOS DES PRINCE, grand cru, St-Emilion AOC	2000	0,75	59,00	63,55
COGNAC «Cèdre Blanc» Extra Old, 44°, Cognac Fins Bois AOC, Fanny Fougerat	2000	0,70	108,00	116,30
CONDRIEU «Les Chaillets»,AOC, Domaine Yves Cuilleron	2000	0,375	75,00	80,75
CONDRIEU «Puyvert», AOC Ch.Saint-Cosme, L.Barruol	2000	0,75	PSD	PSD
COTE-ROTIE,AOC, Domaine Ch.Saint-Cosme	2000	0,75	PSD	PSD
COTES-DU-RHONE «Les 2 Albion», AOC, Dom.Ch.Saint-Cosme	2000	0,75	PSD	PSD
COTES-DU-RHONE, Tradition, AOC, Dom.Ch.Saint-Cosme	2000	0,375	PSD	PSD
COTES-DU-RHONE, Tradition, AOC, Dom.Ch.Saint-Cosme, 13,5% V	2000	0,75	PSD	PSD
Ch.BARDE-HAUT, grand cru, St-Emilion AOC	2000	0,75	78,00	84,00
Ch.BELLEFONT-BELCIER, grd cru classé, St-Emilion AOC	2000	0,75	89,00	95,85
Ch.BELLEVUE, grand cru, St-Emilion AOC	2000	0,75	105,00	113,10
Ch.CAP DE FAUGERES, Côtes de Castillon AOC	2000	0,75	35,00	37,70
Ch.CAROLUS, Fronsac AOC	2000	0,75	33,00	35,55
Ch.CLIMENS, 1er cru classé,Barsac AOC	2000	0,75	125,00	134,65
Ch.CLOS DE SALLES, Pomerol AOC	2000	0,75	48,00	51,70
Ch.D'ISSAN, 3e cru classé,Margaux AOC	2000	1,5	195,00	210,00
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé,Sauternes AOC	2000	0,75	475,00	511,60
Ch.DE CHAMBRUN, Lalande-de-Pomerol AOC	2000	0,75	66,00	71,10
Ch.DOISY DAENE, 2e cru classé, Barsac AOC	2000	0,75	65,00	70,00
Ch.DUCRU-BEAUCAILLOU, 2e cru classé, St-Julien AOC	2000	0,75	265,00	285,40
Ch.FAUGERES, grand cru, St-Emilion AOC	2000	0,75	58,00	62,45
Ch.GRAND PONTET, grand cru classé, St-Emilion AOC	2000	0,75	68,00	73,25
Ch.GRIMONT, St-Georges-St-Emilion AOC	2000	1,5	55,00	59,25
Ch.HAUT-CARLES, Fronsac AOC	2000	0,75	45,00	48,45
Ch.HAUT-MAZERAT, Saint-Emilion AOC	2000	1,5	95,00	102,30
Ch.LA FLEUR JONQUET, blanc, Graves AOC	2000	0,75	20,00	21,55
Ch.LA FLEUR JONQUET, rouge, Graves AOC	2000	0,75	34,00	36,60
Ch.LA FLEUR JONQUET, rouge, Graves AOC	2000	0,75	34,00	36,60
Ch.LA POINTE, Pomerol AOC	2000	0,75	69,00	74,30



Noms	Mill	cL	Prix HT	Prix TTC
Ch.LASCOMBES, 2e cru classé, Margaux AOC	2000	0,75	105,00	113,10
Ch.LE MOULIN, Pomerol AOC	2000	0,75	109,00	117,40
Ch.LE PIN BEAUSOLEIL, Bordeaux supérieur AOC	2000	0,75	45,00	48,45
Ch.MARGAUX, 1er cru classé, Margaux AOC 2000	2000	0,75	1150,00	1238,55
Ch.MONBOUSQUET «blanc», Bordeaux blanc AOC	2000	0,75	105,00	113,10
Ch.MONBOUSQUET, grd cru classé, St-Emilion AOC	2000	0,75	137,00	147,55
Ch.NENIN, Pomerol AOC	2000	0,75	125,00	134,65
Ch.PAPE CLÉMENT, cru classé, Graves,Pessac AOC	2000	0,75	250,00	269,25
Ch.PAVIE DECESSE, grd cru classé, St-Emilion AOC	2000	0,75	155,00	166,95
Ch.PÉBY FAUGÈRES, grand cru, St-Emilion AOC	2000	0,75	185,00	199,25
Ch.PÉTRUS, cru exceptionnel, Pomerol AOC 2000	2000	0,75	PSD	PSD
Ch.RAHOUL, Graves Léognan AOC	2000	0,75	35,00	37,70
Ch.RIEUSSEC, 1er cru classé, Sauternes AOC	2000	0,75	75,00	80,75
Ch.SAINTE-COLOMBE, Côtes de Castillon AOC	2000	0,75	22,00	23,70
Ch.SOCIANDO-MALLET, Haut-Médoc AOC	2000	1,5	145,00	156,15
Ch.VALANDRAUD, grand cru classé, St-Emilion 2000	2000	0,75	270,00	290,80
Ch.VIEUX ROBIN «Bois de Lunier», bourg sup, Médoc AOC	2000	0,75	22,00	23,70
DOMAINE CÉLINGUET, Coteaux du Languedoc, AOC, P.Rouquette	2000	0,75	15,00	16,15
DOMAINE DE CHEVALIER, cru classé, Graves,Léognan AOC	2000	0,75	95,00	102,30
DÉZALEY «Marsens» de la Tour, AOC, Dubois Frères	2000	0,70	67,78	73,00
GARANOIR, La Côte, AOC 2000	2000	0,75	44,50	47,95
GEVREY-CHAMBERTIN «En Pallud», AOC, Dom.Bernard Maume,Gevrey	2000	0,75	69,00	74,30
HERMITAGE «Cuvée Emilie», AOC Dom.des Remizières	2000	0,75	65,00	70,00
HERMITAGE «L'Ermite»,AOC, Sélec.parcel., Dom.Chapoutier	2000	0,75	245,00	263,85
HERMITAGE «L'Orée»,blanc, AOC, Sélection parcelaire, Dom.Chapoutier	2000	0,75	198,00	213,25
HERMITAGE «Le Meal», AOC, Sélec.parcel., Dom.Chapoutier	2000	0,75	225,00	242,30
HERMITAGE «Le Meal», blanc, AOC Sélec.parcel., Dom.Chapoutier	2000	0,75	190,00	204,65
HERMITAGE «Le Pavillon», AOC Sélec.parcel., Dom.Chapoutier	2000	0,75	380,00	409,25
HERMITAGE «Vin de Paille», AOC Sélec.parcel., Dom.Chapoutier	2000	0,375	175,00	188,45
INEPTIE,blanc, Languedoc, AOC Dom.Belles Pierres, D.Coste	2000	0,75	22,00	23,70
LADOIX «La Corvée», 1er cru, AOC Domaine Jean-René Nudant	2000	0,75	89,00	95,85
LE BOIS DES MERVEILLES, Minervois AOC, Dom.J.-B.Sénat	2000	0,75	22,01	23,70
LE CAMBON, «Morgon surmaturé», AOC, Dom.Michel Lapierre	2000	0,75	25,00	26,90
LES CHAILLES, rouge, AOC, Dom.Henry, St-Georges d'Orques	2000	0,75	32,00	34,45
LES FORTS DE LATOUR, 2e vin de Ch.Latour Pauillac AOC	2000	0,75	290,00	312,35
LES NOCES DE LA TERRE ET DU SOLEIL, Dom.Célinguet, Coteaux Languedoc AOC	2000	0,75	16,00	17,25



Noms	Mill	cL	Prix HT	Prix TTC
MONT-SUR-ROLLE, blanc, AOC, Ch. Châtagneréaz, Cuvée Réserve	2000	0,75	42,10	45,35
MORGES «Vieilles Vignes», blanc, AOC, Cave de la Côte, UVAVINS 2000	2000	0,75	39,90	42,95
MUSCAT BOTRYTIS, AOC, «Vin de Constance», Klein Constantia, Afrique du Sud	2000	0,50	135,00	145,40
ORNELLAIA, DOCG, Tenuta dell'Ornellaia, Antinori	2000	0,75	269,00	289,70
PARADINES, rouge AOC Dom. Henry, bSt-Georges Orques	2000	0,75	16,00	17,25
PESQUERA «Reserva», AOC Dom. Alejandro Fernandez (CB 1 mag)	2000	1,5	160,00	172,30
PINOT GRIS «Réserve», AOC, Domaine Trimbach	2000	0,75	25,00	26,90
PINOTAGE «Devon Hill» Barrique Devon Hill Win., Afrique Sud	2000	0,75	55,00	59,25
PORTO «CALEM», Vintage, 20°, AOC, Haut-Douro	2000	0,75	100,00	107,70
PORTO «FONSECA», 21°, Vintage AOC, Haut-Douro	2000	1,5	795,00	856,20
PORTO «FONSECA», 21°, Vintage, AOC, Haut-Douro	2000	0,75	285,00	306,95
PORTO «GRAHAM'S», 20°, Vintage AOC, Haut-Douro	2000	0,75	315,00	339,25
PORTO «QUINTA DO PEGO», AOC Vintage, 20°, Haut-Douro	2000	0,75	95,00	102,30
RHUM DICTATOR AMBER «100 Month» Colombie AOC, 40°, bourbon cask, Dictator Distillery	2000	0,70	42,00	45,25
RHUM J.BALLY «Vieux Agricole», 17 ans, 58,1°, Brut de Fût The Chronicles, Martinique AOC	2000	0,70	195,00	210,00
RHUM MEZAN «The Untouched Rum» Jamaica AOC, 18 ans, 58,6°, single cask, Long Pond Distillery	2000	0,70	225,00	242,30
RHUM ST-ETIENNE, blanc, 50° Cuvée An 2000, Martinique AOC	2000	0,70	155,00	166,95
RIESLING Auslese «Oberhäuser Brücke», AOC, Dom. H. Dönnhoff	2000	0,375	125,00	134,65
RIEX, AOC Epresses, Domaine Magnin	2000	0,70	41,50	44,70
SAINT-GEORGES D'ORQUES, rouge, AOC, Domaine Henry	2000	0,75	19,00	20,45
SAVIGNY-LES-BEAUNE, AOC Dom. Jean-René Nudant	2000	0,75	38,00	40,95
TOKAJ «Essencia», AOC, The Super Aszù, Château Pajzos, Hongrie	2000	0,50	120,00	129,25
TOKAJ, Aszù, 5 Puttonyos, AOC Château Pajzos, Hongrie	2000	0,50	55,00	59,25
VINZEL, blanc, «Réserve», AOC, Château Vinzel	2000	0,75	49,50	53,30
WHISKEY MIDLETON, Very Rare, 40°, Old Jameson Distillery «COLLECTOR»	2000	0,70	PSD	PSD
WHISKY ARDMORE, 14 ans, 50,9°, Liquid Library, The Whisky Agency	2000	0,70	148,00	159,40
WHISKY CAOL ILA «Berrys-Best» 46°, Berry Bros & Rudd	2000	0,70	163,00	175,55
WHISKY GLEN ELGIN, 12 ans, 46°, Refill Sherry, Spirit of Scotland	2000	0,70	89,00	95,85
WHISKY LAPHROAIG «Douglas of Drumlanrig», 10 ans, 46°, Langside Distillers	2000	0,70	105,00	113,10
YVORNE «L'Ovaille», AOC, Domaine Jacques Deladoey	2000	0,70	53,90	58,05
YVORNE «Trechênes», AOC, Commune d'Yvorne	2000	0,75	45,00	48,45



Significations :

- CB = Caisse de bois
- PSD = Prix sur demande

Conditions de vente :

- Nos prix s'entendent en francs suisses par unité, départ nos caves de Cully.
- Prix pour un achat minimum de 6 à 12 bouteilles par qualité (vins)
- Bouteilles disponibles de suite et bien stockées dans nos caves de garde.
- Livraison franco-domicile dès CHF 1'000.-- d'achat, pour les vins, hors TVA sur sol helvétique.
- Livraison franco-domicile dès CHF 300.-- d'achat, pour les spiritueux, hors TVA sur sol helvétique.
- Colis standard, nous avons qu'une possibilité d'envoi en formule PRIORITAIRE (avec emballage-sagex et colis signature)

- Frs 13.50 pour 1 bouteille de 75 cl *
- Frs 15.50 pour 2 bouteilles de 75 cl *
- Frs 15.50 pour 1 bouteille de 75 cl et 1 caissette-bois vide de 1 bouteille*
- Frs 16.00 pour 3 bouteilles de 75 cl *
- Frs 16.50 pour 1 Magnum de 150 cl *
- Frs 19.00 pour 4 bouteilles de 75 cl *

* (envoi par La Poste, livraison le jour ouvrable suivant, dépôt à l'office de poste avant 11h.30)

- Pour tous les envois en colis express, veuillez nous contacter.

- Dès 6 bouteilles et plus, par transporteur (Maison PLANZER)
- Frs 19.00 par 6 ou 12 bts (carton ou CBO)
- Frs 30.00 par 18 bts (carton ou CBO)
- Frs 55.00 par 24 bts (carton ou CBO)
- Pour l'expédition de gros flaconnages tels que Double-Magnum, Jéroboam, Impériale, etc., le coût de la livraison est proportionnel à celui de «l'unité-bouteille».
- Paiement net à 30 jours, TVA 7,7% en plus. Sauf vente entre-temps et sans engagement.



Magnin

VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMÉS



Magnin Vins & Spiritueux SA



Côte-aux-Vignes 16 - Case Postale 176 – CH 1096 CULLY

Tél : +41 21 799 11 55 – office@magnin-vins.ch



www.magnin-vins.ch