



N° 61 • Avril 2012



**ARVINIS 2012**

*En prise directe avec la propriété...  
un privilège offert à nos amis  
et clients à l'occasion d'Arvinis.*

DÉGUSTEZ VOS VINS PRÉFÉRÉS EN COMPAGNIE DES PRODUCTEURS  
SUR NOS DEUX STANDS: **BOLLE B 12** ET **LICORNE B 3**



**LE PRIORAT • LE MAS DELS FRARES**



18-23 AVRIL 2012  
STAND  
**LA LICORNE B 3**

LA BEAUTÉ SAUVAGE ET INSOLENTE  
DU PRIORAT DANS UN VERRE!

Où trouver les plus belles expressions du grenache? Dans les sols de schistes éclatés, notamment dans les vignobles en terrasse du Priorat, une des régions les plus prometteuses d'Espagne! Et dans les vins produits sur la propriété de M. Pirenne bien sûr, des crus de forte identité, en blanc et en rouge, dignes des plus belles émotions gastronomiques. Depuis quelques mois, un trio de jeunes passionnés a repris la gestion de l'exploitation viticole, avec à sa tête un Romand, Barthélémy Pralong, qui s'est donné pour mission de vous faire partager ses coups de cœur, le temps d'Arvinis.

**LA BOURGOGNE • ARTHUR BAROLET**

21-23 AVRIL 2012  
STAND  
**BOLLE B 12**

LES EVOCELLES, LES CHARMES,  
LES CHATELOTS... DES NOMS ÉVOCATEURS  
DE L'EXTRAORDINAIRE MOSAÏQUE DES  
TERROIRS BOURGUIGNONS!



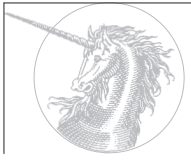
Ne manquez pas l'occasion de déguster les Bourgogne nouvelle génération! Le travail réalisé ces dernières années dans cette région mythique porte ses fruits: pinots et chardonnays se présentent sous leur meilleur jour, dotés de l'élégance qui leur sied. Les crus d'Arthur Barolet, vinifiés et élevés dans les fameuses caves de la propriété Henry de Villamont à Savigny-les-Beaunes s'offrent à vos papilles, commentés par Pierre Ghean.

**LE PIC SAINT LOUP - COTEAUX DU LANGUEDOC • DOMAINE HAUT-LIROU**



18-20 AVRIL 2012  
STAND  
**BOLLE B 12**  
DIRECTION LE SUD,  
UNE NATURE  
GÉNÉREUSE,  
SOUS UN SOLEIL DÉJÀ  
MÉDITERRANÉEN!

L'«Esprit du Haut-Lirou», cuvée prestige du domaine donne le ton: la cinquième génération de Rambier gère la propriété, toujours avec le même et puissant esprit de famille. On y élabore ensemble une gamme de crus gourmands qui enchantent le palais. Genévrier, arbousier, thym, laurier, cade, chêne vert et pin d'Alep composent la palette olfactive des différents assemblages, en rouge et en rosé. Une dégustation côté soleil en compagnie de Valère!



## DICTIONNAIRE DU VIN

### Les polyphénols

Dans le vin, les principaux polyphénols sont les tanins, les anthocyanes (pigments présents dans la peau des raisins rouges) et les flavones (pigments des raisins rouges).

Ce sont ces molécules qui sont dotées des fameuses propriétés antioxydantes.



## LE SAVIEZ-VOUS?

### LA MACHINE À TRI OPTIQUE, UNE RÉVOLUTION AUX CHAIS!

Vous connaissiez le tri à la vigne, la table de tri à réception de la vendange, la table vibrante... vous allez faire connaissance avec la machine à tri optique, l'innovation technologique certainement la plus importante de ces dernières années.



Fastidieux travail de tri à la main.

Imaginez: ladite machine, dotée d'une intelligence artificielle, non contente de reconnaître et d'éliminer les différents déchets verts et les corps étrangers, photographie et analyse chaque baie, détectant ainsi les grains de raisins en sous maturité

ou en mauvais état sanitaire. Quel formidable outil de tri de la vendange! Au final, une vendange parfaitement saine, des baies intactes, entières, n'offrant aucune prise à la moindre oxydation! Le rêve pour tout vigneron! En outre, cette machine peut traiter

une douzaine de tonnes de raisins par heure, et ne nécessite la présence que d'une seule personne. Enfin, mobile, elle peut être déplacée de chai en chai. Des arguments convaincants lorsqu'on parle de coût et de retour sur investissement.

Certes, cette merveille de technologie a un prix, celui d'une petite Ferrari... Jusque là, seuls quelques grands châteaux se sont offert le «tri intelligent». Les autres continuent à pratiquer le tri manuel, quitte à employer une centaine de personnes réparties de part et d'autre de la longue table de tri, des petites mains féminines pour la plupart, et qui ne laissent aucune chance à la moindre baie défectueuse...

## ACCORD METS ET VIN

### CAPRICIEUSES, LES ASPERGES!

On les aime vertes, blanches ou violettes, chaudes ou froides, apprêtées en toute simplicité ou sur un mode sophistiqué, c'est selon. Leur

texture ligneuse, leur goût minéral teinté d'une pointe d'amertume en font des mets capricieux, délicats à marier à un vin.

La sauce qui les accompagne mais aussi les différents ingrédients qui entrent dans la composition du

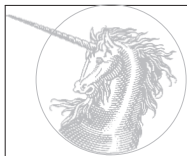
plat vont être déterminants pour le choix du vin. Plébiscités avec l'asperge blanche, l'authentique, la valaisanne en sauce mousseline, un Pinot blanc Âme Blanche, fruité en diable, ou un blanc de cépage Paien, Le Savagnin de Maison Blanche, aux saveurs de noisette, mais aussi un Chardonnay non barriqué, de Vufflens. Le Muscat sec, floral, printanier, délicat, du Valais ou d'Alsace,

entre en symbiose avec l'asperge violette, aux notes plus végétales. Le viognier ou encore un Sauvignon de Sancerre entament des accords parfaits avec l'asperge verte, au caractère plus affirmé. Et bien sûr le Johannisberg des coteaux valaisans!



Eviter les vins boisés, sauf sur des mets où l'asperge se marie aux morilles ou aux fruits de mer en sauce crémée par exemple: l'accord avec un Chardonnay bourguignon ou un Graves blanc se révèle alors divin. Quant aux amateurs de vinaigrette, ils préféreront l'eau minérale à toute boisson vineuse...





www.bolle.ch: la boutique à votre service 24/24  
Œnothèque «La Licorne» > Rue Louis-de-Savoie 77-79  
< 1110 Morges  
bolle@bolle.ch > T 021 801 27 74 > F 021 803 00 76

## AGENDA

### CAVES OUVERTES VAUDOISES 26 ET 27 MAI 2012



Dans le cadre de l'opération des caves ouvertes vaudoises le **samedi 26 et le dimanche 27 mai, de 10h à 19h**, nous sommes heureux de vous accueillir au



#### DOMAINE DU PLESSIS

Rte du Village 5  
1134 Vufflens

Ainsi qu'au

#### DOMAINE DE SARRAUX-DESSOUS

M. Eric Barbey  
1268 Begnins



*Vous pourrez déguster les Crus de notre production et aurez la possibilité de vous restaurer sur place.*

*Nous nous réjouissons de vous faire découvrir le fabuleux millésime 2011!*

## Dégustations gratuites Œnothèque La Licorne



Chaque mois, Michèle Diserens vous accueillera à l'Œnothèque à Morges et vous fera partager ses découvertes! Sans inscription, entrée libre.

Vos amis sont les bienvenus!

### Prochaines dégustations gratuites:

#### COUPS DE CŒUR MEDITERRANEENS

**Jeudi 3 mai 2012 de 17h à 19h**

**Samedi 5 mai de 11h à 16h**

#### LES VINS DE VOTRE ETE

**Jeudi 7 juin 2012 de 17h à 19h**

**Samedi 9 juin de 11h à 16h**

## «WINE & DINE



## Wine & Dine

RÉSERVEZ VOTRE SOIRÉE

**DU MARDI 8 MAI 2012**

POUR

Une soirée d'exception au cours de laquelle Monsieur Jean-Charles CAZES nous fera l'honneur de commenter ses grands crus de BORDEAUX, associés aux créations du Chef Olivier Gandillon, de l'Auberge d'Echandens

Préinscriptions  
par tél ou par mail au 021 801 27 74 ou bolle@bolle.ch