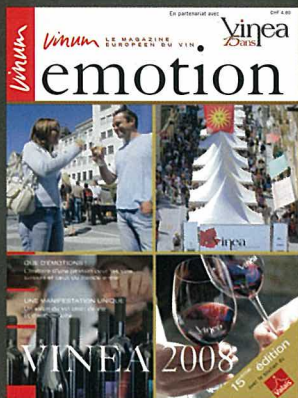


vinum

PORTRAIT SUISSE :
Le succès mérité
des frères Maye

vinum

LE MAGAZINE EUROPÉEN DU VIN



EN SUPPLÉMENT :
VINEA 2008

AFRIQUE DU SUD
L'extravagante jeune génération
des vignerons du Cap

PAOLO PANERAI
Rencontre avec un éminent
patron de la presse italienne

ISRAËL & LIBAN
Sur fond de conflit,
le vin est synonyme d'espoir

Bordeaux 2007

Qualité inégale, prix primeur en baisse

Nos partenaires vous informent

Des rosés médaillés pour l'été

À Morges, sur les 44 hectares de vignes cultivées par l'entreprise Bolle & Cie SA, la proportion des cépages rouges dépasse celle du Chasselas, ce qui constitue une exception dans le canton de Vaud. Forte d'une tradition ancrée de longue date et de son expérience, les cuvées signées Bolle font partie des vins rouges vaudois de référence.

Ce n'est que récemment que les fleurons des domaines Bolle, le Château de Vufflens et le Domaine de Sarraux-Dessous, ont vu leur gamme s'étoffer de deux rosés. Ainsi, le Rosé du Château de Vufflens est un œil-de-perdrix qui, comme son nom l'indique, est issu à cent pour cent du cépage Pinot noir. Sa robe saumonée, son parfum prononcé de petits fruits et sa souplesse, font de lui le compagnon

idéal pour les soirées d'été. Quant au Rosé de Sarraux-Dessous, il s'agit d'un assemblage issu des cépages Pinot noir, Garanoir et Gamay, doté d'une rare élégance, rond et fruité, obtenu par saignée, au début du cuvage.

Ces deux cuvées n'ont pas dû attendre longtemps leur reconnaissance au niveau international, puisque toutes deux ont été récompensées d'une médaille d'argent au concours Mondial du Rosé à Cannes. Il est à noter que seuls trois rosés suisses ont été primés lors de cette compétition.

Mis à part leurs qualités gustatives, une des grandes originalités de ces deux vins réside dans leur habillage respectif. Le Rosé de Sarraux-Dessous porte une étiquette transparente donnant ainsi l'impression que la bouteille est sérigraphiée, l'Œil-de-perdrix du Château de Vufflens, quand à lui, se trouve dans une bouteille en verre dépoli, donnant ainsi une expression de givre, avec un habillage noir et argenté à la forme du château en relief.

Plus d'infos :
Bolle & Cie SA
Œnothèque La Licorne
75 et 77, rue Louis-de-Savoie
CH-1110 Morges
Tél. : +41 (0)21 801 27 74
www.bolle.ch



Remarquable Tábula

C'est une bodega située à Olivares de Duero, entre Valladolid et Penafiel, au milieu de l'appellation Ribera del Duero D.O. Elle compte 22 hectares de vignes dotés de tous les éléments naturels pour produire des vins de qualité avec une très belle expression de terroir. La bodega a commencé à produire le millésime 2003 et élabore trois cuvées qui s'appellent Damana, Tábula et Gran Tábula.

Pour ce Tábula 2003, nous sommes sur un assemblage de Tempranillo, à 94 pour cent, et de Cabernet Sauvignon, à 6 pour cent, élevés pendant 16 mois en barrique puis 6 mois en bouteille. Il présente une couleur profonde, des arômes de grillé, toastés, avec des notes de réglisse et cannelle; en bouche, il se montre élégant et ample, frais et bien équilibré, les tannins se révèlent soyeux, avec un boisé bien intégré, il finit sur une persistance aromatique remarquable.

