

# DIVO

DEFENSE ET ILLUSTRATION  
DES VINS D'ORIGINE  
**1936**

DOSSIER DIVO N° 2\_02/2010

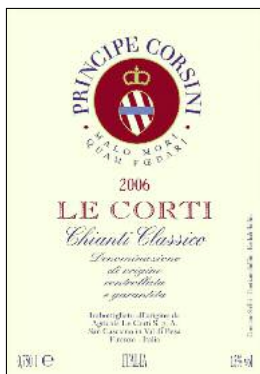
## FÉVRIER

DIVO, route de la Gare 44, 1305 Penthaz  
Téléphone 021 863 22 70, Fax 021 863 22 95  
www.divo.ch, club@divo.ch

C'est avec l'habituelle émotion que je me réjouis de vous rencontrer lors des prochaines dégustations commentées que nous organisons cette année dans neuf villes suisses. Le programme complet vous est parvenu le mois passé et figure aussi sur notre site internet [www.divo.ch](http://www.divo.ch) sous « activités DIVO ».

Concernant l'offre du mois, elle comprend son lot de découvertes telles que l'excellent Lirac 2007 du domaine Joncier élaboré par Marine Roussel selon les règles de la viticulture biologique, le magnifique Priorat Odysseus 2005 **proposé en action spéciale à un prix extraordinairement doux**, des vins rouges suisses fins et distingués ainsi qu'un vaste choix de vins de terroir de Toscane. Parmi ceux-ci, la Tenuta di Valgiano, que je ne suis de loin pas le seul à considérer comme l'un des plus grands vins d'Italie. Et aussi le vin du mois, le Chianti Classico Le Corti 2006 que j'ai choisi notamment en raison de son excellente relation prix/plaisir. Je vous souhaite bonne lecture tout en vous adressant mes salutations les plus cordiales et œnophiles.

*C. von Ritz*



### VIN DU MOIS en action spéciale pour les membres DIVO

#### ● Chianti Classico Fattoria Le Corti 2006, Principe Corsini


Un Chianti des plus classiques au bouquet éclatant et qui se détend en bouche avec souplesse, élégance et fraîcheur grâce à son beau fruit, à sa structure harmonieuse et à son agréable densité. Issu à 95% de Sangiovese et 5% de Canaiolo et Colorino cultivés dans un terroir graveleux sis à San Casciano in Val di Pesa, il accompagnera à merveille les plats typiques de la cuisine italienne.

Le Corti 2006,  
Chianti Classico,  
Fattoria Le Corti,  
Principe Corsini


Garde: 2010-2011

Réf.: 74906

Prix spécial

membres: CHF 14.50 

### DÉGUSTATIONS LIBRES

 Vous avez la possibilité de déguster et d'emporter directement les vins annotés d'un verre le **jeudi 28 janvier 2010** de 17h30 à 20h dans notre cave de Penthaz, ainsi que le **mercredi 3 février 2010** à l'École Hôtelière de Genève, av. de la Paix 12. Vos amis et connaissances sont les bienvenus !

○ Vin blanc  
● Vin rosé  
● Vin rouge

## Vins de terroir de Toscane



### ● Montaperto 2005: un vin exprimant l'histoire d'un terroir

À Montaperti, petit hameau de la commune de Castelnuovo Berardenga (région de Sienne) on cultive le Gamay et l'Alicante depuis la moitié du dix-neuvième siècle. Dans son domaine, notre amie Gioia Cresti possède encore de vieux plants de ces cépages qu'elle vinifie séparément avant de les assembler au Sangiovese. Le résultat est le Montaperto (60 % Sangiovese, 20 % Gamay, 20 % Alicante), un beau vin à dominante fruitée plein de caractère et aux tanins bien présents arrondis par le vieillissement en bouteille. Un vin de terroir qui sort de l'ordinaire!

Montaperto 2005,  
Toscana IGT,  
Fattoria Carpineta Fontalpino,  
G. e F. Cresti  
Garde: 2010-2011  
Réf.: 352005  
Prix spécial  
membres: CHF 18.50



### ● Tenuta di Valgiano 2007: un sommet parmi les vins de Toscane issu d'un domaine primé avec les trois «bicchieri» verts

La Tenuta di Valgiano, sise sur une colline surplombant la petite ville de Lucca, produit un vin éponyme considéré à juste titre comme l'un des plus grands vins italiens. L'élégance et la finesse de cet authentique vin de terroir, magnifiées par un millésime exceptionnel en Toscane sont uniques. Produit à partir de Sangiovese (60 %), Merlot (20 %) et Syrah (20 %) foulés avec les pieds et élevés en barriques, ce très grand vin est issu d'une viticulture et d'une vinification respectueuses de l'environnement et de la santé des œnophiles. Le domaine, dirigé par le charismatique et traditionaliste Saverio Petrilli, a été récemment primé par le Guide italien *Il Gambero Rosso* avec les 3 bicchieri verts pour son respect de l'environnement.

Tenuta di Valgiano 2007,  
Colline Lucchesi,  
Tenuta di Valgiano  
Garde: 2010-2021  
Réf.: 350707  
Prix membres: CHF 57.60



### ● Tenuta di Valgiano, Palistorti 2006: puissance et authenticité

Il s'agit d'un excellent vin toscan qui, malgré la présence de cépages français dans l'assemblage, n'a rien d'un vin international! Empreint de finesse, de puissance et d'authenticité (Sangiovese 70 %, Merlot 20 % et Syrah 10 %), ce Palistorti 2006 n'a pas d'égal dans la région, dans sa catégorie de prix. Un flacon magnifique, produit dans le respect de l'environnement et qui ne peut que séduire l'œnophile en quête de vins de terroir.

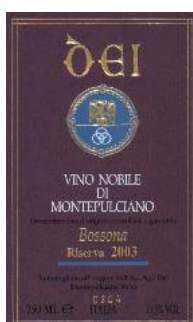
Palistorti 2006,  
Colline Lucchesi,  
Tenuta di Valgiano  
Garde: 2010-2014  
Réf.: 79806  
Prix membres: CHF 22.05



### ● Vino Nobile di Montepulciano Dei 2006: élégant et authentique!

Absolument authentique? Oui, car il est uniquement produit à partir de cépages traditionnellement cultivés dans la région (Sangiovese 80 %, Canaiolo 15 % et Mammolo 5 %) et élevé dans des grands fûts de chêne comme c'est la tradition à Montepulciano. Référence absolue de l'appellation, il offre des senteurs de fruits rouges frais (cerise et prune avec des notes de violette et d'épices) d'une belle profondeur, doublées d'une bouche pleine et élégante soutenue par de beaux tanins et par l'acidité typique du Sangiovese. Un vin toscan d'une belle classe qui «redemande» au bon potentiel de garde.

Vino Nobile di Montepulciano 2006,  
Azienda Agricola Dei  
Garde: 2010-2013  
Réf.: 351806  
Prix membres: CHF 24.30



### ● Vino Nobile di Montepulciano, Bossona Riserva 2003: un Sangiovese d'une grande élégance

Ce Vino Nobile est issu à 100 % d'une vigne de Sangiovese cultivée sur un terroir d'exception appelé Bossona. Son magnifique bouquet est soutenu par une bouche à la fois puissante, ronde et soyeuse, soutenue par des tanins très bien enveloppés. Un Nobile vraiment noble que vous servirez avec succès sur un rôti ou une viande rouge.

Vino Nobile di Montepulciano,  
Bossona Riserva 2003,  
Azienda Agricola Dei  
Garde: 2010-2012  
Réf.: 351903  
Prix spécial  
membres: CHF 35.-

## Vins de la vallée du Rhône et des Bandols à découvrir



### ● Lirac, Le Classique 2007, Domaine du Joncier: un très beau bouquet et une bouche élégante

Une nouvelle sélection issue d'un domaine de 32 ha dirigé par une femme, Marine Roussel. Les vignes, cultivées de manière totalement biologique, se situent entre Lirac et Tavel. Cette cuvée dite Classique (Grenache 30 %, Syrah 30 %, Mourvèdre 30 %, Cinsault 5 %, Carignan 5 %) exhale un bouquet superbe de fruits noirs sur un fond d'épices. La bouche, très élégante, offre des sensations de rondeur et d'équilibre avec une belle finale sur le fruit noir. Un excellent vin à découvrir, délicieux sur une bonne viande, voire sur un poisson.

**Le Classique 2007, Lirac, Domaine du Joncier, Marine Roussel**  
*Viticulture biologique*  
 Garde: 2010-2012  
 Réf.: 180607  
**Prix spécial membres:** CHF 15.80



### ● Perrin Réserve, Côtes du Rhône 2007: fin et suave!

2007 est un millésime exceptionnel dans la vallée du Rhône méridionale, comme l'atteste cet excellent Côtes du Rhône (60 % Grenache, 20 % Syrah, 20 % Mourvèdre) des frères Perrin. Issu de deux vignobles (Grand Prébois et Vinsobres), il se distingue par sa belle finesse aromatique et par une bouche qui séduit grâce à son caractère équilibré et suave. Un Côtes du Rhône absolument délicieux de par son fruit, son harmonie et son caractère soyeux.

**Perrin Réserve (rouge) 2007, Côtes du Rhône, Perrin & Fils**  
 Garde: 2010-2012  
 Réf.: 48507  
**Prix spécial membres:** CHF 12.90



### ● Domaine La Barroche 2006, Châteauneuf-du-Pape: l'élégance du Grenache centenaire

Dans son domaine de 12,50 ha, Julien Barrot, jeune vigneron plein de talent, élabore des Châteauneuf-du-Pape d'un grand raffinement, issus de très vieilles vignes. Son Châteauneuf-du-Pape (Signature) 2006, issu à 64 % de Grenache récolté dans une vigne centenaire et à 17 % de Mourvèdre, 11 % de Syrah et 8 % de Cinsault, est une très grande réussite! Il exhale en effet un fruit d'un grand raffinement dominé par le Grenache, suivi d'une bouche ample, dense, soyeuse, à la texture généreuse, toute en élégance. Un grand Châteauneuf-du-Pape déjà superbe actuellement!

**Domaine La Barroche (Signature) 2006, Châteauneuf-du-Pape, Ch. & J. Barrot**  
 Garde: 2010-2016  
 Réf.: 100806  
**Prix membres:** CHF 45.90



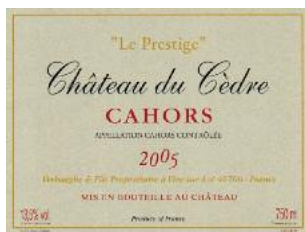
### ● Bandols à découvrir

Le Bandol fait partie des plus grands vins de France et jouit d'un culte particulier auprès de nombreux amateurs avertis. Relativement «fermé» lorsqu'il est jeune, il acquiert en vieillissant finesse, distinction et une complexité étonnante. Je vous en propose donc 3 que vous pourrez découvrir grâce à notre carton découverte comprenant l'élégant, magnifique Bandol 2002 du domaine Lafran-Veyrolles, issu à 100 % de Mourvèdre ainsi que les Bandol 2003 et 2004 du domaine Tempier.

Les vins de ce domaine historique représentent en effet l'archétype de l'appellation. Vinifiés avec une adjonction minimale de soufre, ils sont élevés en respectant pleinement la tradition, dans des grands fûts de chêne. Le 2003 (Mourvèdre 75 %, Grenache 14 %, Cinsault 8 %, Carignan 3 %) est une réussite étonnante grâce à un fruit typique (olives noires, épices, cuir) et une bouche riche, équilibrée par une agréable acidité; le 2004, d'une grande distinction, se révèle à la fois fin et puissant. À déguster sur une volaille aux olives noires, un gigot, une épaule d'agneau, de la chasse.

**Carton découverte Bandol comprenant:**  
 2 bt. de Bandol Domaine Lafran-Veyrolles 2002 (CHF 30.-)  
 2 bt. de Bandol Domaine Tempier 2003 (CHF 31.-)  
 2 bt. de Bandol Domaine Tempier 2004 (CHF 34.-)  
 Réf.: 95644  
**Prix membres:** CHF 171.-  
*Frais de livraison offerts*

## Vins du Sud-Ouest et Bourgognes blancs



### ● Cahors Le Prestige 2005: un très beau Cahors!

Château du Cèdre compte parmi les domaines de référence du Cahors, grâce notamment à sa cuvée Prestige issue de Malbec (90%), Merlot (5%) et Tannat (5%). Le nez très ouvert, de fruits noirs mûrs émaillés d'épices, séduit d'emblée. La bouche, à la texture généreuse, est soutenue par des tanins fins et enveloppés. Un Cahors séducteur, délicieux sur un steak au poivre, une pintade au four, un gigot d'agneau, un émincé de rognons de veau à la zurichoise.

Château du Cèdre,  
Le Prestige 2005,  
Cahors,  
Verhaeghe & Fils

Garde: 2010–2014

Réf.: 49305

Prix membres: CHF 18.90



### ● Le Cèdre, Cahors 2004, un sommet de l'appellation

L'excellence est au rendez-vous pour cette cuvée spéciale 100% Malbec. Elle est issue d'un coteau constitué des deux meilleurs types de terroir de l'appellation (les éboulis calcaires et les terroirs argilo-siliceux riches en galets roulés) qui a donné, en 2004, un rendement de 27 hl/ha et a bénéficié d'un élevage en barriques (20 mois). La robe, très sombre, annonce un bouquet profond, complexe, aux senteurs de fruits noirs émaillés de notes vanillées. La bouche, puissante et charpentée, révèle de la profondeur et un excellent potentiel de garde. Délicieux sur un plat de résistance!

Le Cèdre 2004,  
Cahors,  
Château du Cèdre,  
Verhaeghe & Fils

Garde: 2010–2020

Réf.: 27704

Prix membres: CHF 32.40



### ○ Mâcon-Pierreclos La Roche 2007: un fruit magnifique

Un excellent vin blanc issu du cépage Chardonnay qui plonge ces racines dans un sol calcaire gorgé de coquillages situé juste au-dessus du village de Pierreclos. D'emblée, le bouquet élégant à dominante florale est un délice. La bouche, toute en harmonie, fraîcheur et délicatesse, confirme cette excellente expression. Un Mâcon droit, juteux, à dominante fruitée pour accompagner les entrées ou les poissons aux saveurs délicates.

Mâcon-Pierreclos La Roche 2007,  
Domaine de la Tour Vayon,  
J.-M. Pidault

Garde: 2010–2011

Réf.: 61007

Prix spécial  
membres: CHF 12.80



### ○ Rully 1<sup>er</sup> Cru Grésigny 2008 du domaine Henri et Paul Jacqueson: fruité, gras et élégant

2008 est un excellent millésime en Bourgogne! Ce Rully blanc 1<sup>er</sup> Cru (100% Chardonnay) en est la parfaite démonstration. Il affiche un nez fin et épanoui, aux senteurs de fruits jaunes, noisettes, brioche et poires fraîches suivies d'une bouche ample et élégante soutenue par une acidité fine. Un 1<sup>er</sup> Cru élégant et d'une agréable plénitude, à l'excellente relation prix/plaisir!

Rully 1<sup>er</sup> Cru Grésigny 2008,  
Domaine Jacqueson

Garde: 2010–2013

Réf.: 41408

Prix membres: CHF 25.20



### ○ Bouzeron 2008: un Aligoté fin, plein et racé!

Bouzeron (village situé à proximité de Rully) est la seule appellation Village en cépage Aligoté. Ici, il acquiert de l'importance, de la complexité, pour devenir séducteur à l'instar de cette belle cuvée aux notes d'agrumes, de brioche et minérales. La bouche confirme cette belle impression: pleine et assez grasse, elle est soutenue par l'acidité typique du cépage, remarquablement fine dans ce beau millésime. Une expression très aboutie de l'Aligoté!

Bouzeron Les Cordères 2008,  
Bourgogne Aligoté,  
Domaine Jacqueson

Garde: 2010–2012

Réf.: 41908

Prix membres: CHF 17.10


Disponibilité limitée

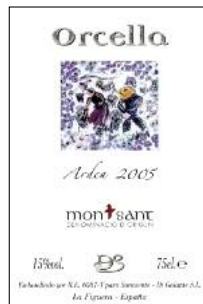
# Vins espagnols de la région de Tarragone (Priorat, Montsant) et de la Rioja



## ● Odyseus rouge du domaine Ithaca: un superbe Priorat au fruit frais et exubérant en offre spéciale

Silvia Puig est une puriste qui élabore ses vins à l'entrée du village de Gratallops, dans des locaux simples et fonctionnels. Petite et frétilante, elle «vinifie en s'amusant parce que c'est la passion qui la guide». Elle a très bien réussi son Odyseus rouge 2005, certes puissant, mais également très fruité et souple. Elaboré à partir de Grenache 45 %, Carignan 35 %, Cabernet Sauvignon 10 %, Syrah et cépages divers 10 %, il exhale des arômes de fruits bien mûrs et frais d'une avenante profondeur alors que la bouche, puissante et dense, s'offre avec sensualité. Un magnifique vin méditerranéen proposé à un prix particulièrement doux, à servir à 17°C, sur des plats au goût relevé.

Odyseus (rouge) 2005,  
Priorat,  
Viñedos de Ithaca  
Garde: 2010-2014  
Réf.: 402105  
Prix spécial  
membres: CHF 25.-   
Livraison offerte  
à partir de 12 bt.



## ● Montsant Ardea 2005: élégant, fin et puissant à la fois

Le jeune Français Daniel Sarmiento, élabore, dans l'aire d'appellation Montsant (prolongement du Priorat), des vins à la fois puissants et suaves rappelant ceux de la vallée du Rhône méridionale. Son Ardea, issu de Grenache (60 %), Syrah et Merlot est comparable à un Priorat. Il dévoile un nez puissant et fin aux effluves de fruits mûrs et de minéralité. La bouche généreuse, étoffée et suave, offre un superbe équilibre et une remarquable longueur. Délicieux sur un canard aux olives.

Ardea 2005,  
Montsant,  
Domaine Orcella  
Garde: 2010-2012  
Réf.: 400905  
Prix membres: CHF 19.80



## ● Clos Martinet 2005: un Priorat de grande classe!


Clos Martinet, l'un des domaines de référence du Priorat, est dirigé par Sara Perez, fille du charismatique professeur José Luis Perez qui était l'un des initiateurs du renouveau du Priorat. Les vignes de ce beau domaine ont désormais atteint l'âge de la sagesse, et, en millésime 2005 (très grand dans la région), elles ont donné un beau vin qui se caractérise par un nez expressif de fruits très mûrs et plein de nuances ainsi que par sa bouche dense, généreuse et veloutée, d'une grande persistance aromatique. Délicieux sur les plats de résistance de la cuisine méditerranéenne.

Clos Martinet 2005,  
Priorat,  
Mas Martinet  
Garde: 2010-2015  
Réf.: 80705  
Prix membres: CHF 54.-



## ● Monte Real Crianza 2006: un Rioja Crianza haut de gamme

Par honnêteté je vous dois d'abord cette information: nous n'avons guère apprécié les échantillons de Monte Real Reserva que les Bodegas Riojanas nous ont envoyés et que nous n'allons donc pas vous offrir. En revanche, ce Monte Real Crianza nous a pleinement convaincus. Le fruit, ouvert et fin, exhale des senteurs de baies noires sur un fond de notes vanillées et épicées alors que la bouche charme par son amplitude, la finesse de ses tanins, l'élégance de la texture et la persistance aromatique très attirante. Un très beau Rioja, délicieux sur un filet de porc laqué ou un magret de canard grillé.

Monte Real Crianza 2006,  
Rioja,  
Bodegas Riojanas  
Garde: 2010-2012  
Réf.: 401206  
Prix spécial  
membres: CHF 14.40 



## ● Remelluri Selección Especial Divo 2003: la quintessence du terroir calcaire de la Rioja Alavesa

Le domaine de Remelluri est niché dans la partie la plus haute de la Rioja Alavesa, soit à 600-650 m d'altitude. On y élabore un Rioja (95 % Tempranillo) d'une grande noblesse élevé dans des barriques françaises (les Riojas sont normalement élevés dans du bois américain). Cette sélection spéciale Divo 2003, une «Grande Reserva» élevée moins longtemps dans le bois, se caractérise par un beau fruit mûr et délicat, suivi d'une bouche dense et suave soutenue par une acidité fine, typique de l'appellation. Un beau Rioja arrivé à maturité!

Remelluri 2003,  
Sélection Especial Divo,  
Rioja,  
La Granja de Remelluri  
Garde: 2010-2012  
Réf.: 80603  
Prix spécial  
membres: CHF 24.80

## Vins suisses



### ● Pinot Noir 2008 de Neuchâtel: un fruit délicieux!

Neuchâtel possède l'un des meilleurs terroirs du pays concernant le cépage Pinot Noir. De plus, les vigneron de ce canton ont eu la sagesse de planter des sélections à petites grappes donnant des vins aux arômes particulièrement fins, presque bourguignons. Le Pinot Noir de la famille Burgat (terroir des communes de Colombier et d'Auvernier), élevé en gros fûts de chêne, en est le parfait exemple: fruit expressif d'une grande finesse, aux senteurs de cerise et de prune; bouche pleine et dense se développant sur une trame élégante et fraîche. Un très beau Pinot Noir!

Pinot Noir 2008, Neuchâtel, Caves de Chambleau, L.-Ph. & V. Burgat  
Garde: 2010-2012  
Réf.: 18508  
Prix membres: CHF 18.70



### ● Cuvée Charlotte 2008: une magnifique expression du Pinot Noir de Neuchâtel

Un Pinot Noir absolument magnifique issu des meilleurs raisins du domaine et élevé 12 mois en barriques. Il dévoile un fruit typique d'une avenante élégance suivi d'une bouche au volume dense et raffiné, exprimant toute la finesse du terroir de la commune de Colombier. Délicieux sur un poulet aux oignons nouveaux, une côte de veau.

Pinot Noir, Cuvée Charlotte 2008, Neuchâtel, Caves de Chambleau, L.-Ph. & V. Burgat  
Garde: 2010-2014  
Réf.: 18708  
Prix membres: CHF 24.50



### ● Le Cornalin de Leytron 2008 de la famille Desfayes-Crettenand

Un très beau cépage difficile à cultiver et qui ne supporte pas la médiocrité. Celui de la famille Desfayes-Crettenand, issu de vieilles vignes, est l'un des mieux réussis du canton dans ce beau millésime. Le nez puissant, aux arômes de cerises noires et d'épices, est des plus typiques. La bouche pleine, soutenue par l'acidité propre au cépage et les tanins mûrs et fins, dévoile des notes fruitées très séduisantes. Un très beau Cornalin qui honore le Valais!

Cornalin de Leytron 2008, Desfayes-Crettenand  
Garde: 2010-2012  
Réf.: 16908  
Prix membres: CHF 24.-



### ● Syrah La Serine 2007 de la cave la Rodeline: une magnifique finesse de texture!

Cette exquise Syrah de Fully (terroirs Les Claives et Epalins) est élevée en barriques par Claudine et Yvon Roduit. Elle présente un très beau fruit (fruits noirs, vanille, poivre) intense et velouté, suivi d'une bouche élégante, dense et suave, tramée par des tanins fins et soyeux soutenant la longue persistance aromatique. Certainement l'une des plus belles Syrah du Valais dans ce millésime!

Syrah de Fully La Serine 2007, Valais, La Rodeline, C. & Y. Roduit-Desfayes  
Garde: 2010-2015  
Réf.: 13107  
Prix membres: CHF 35.-

# DIVO

DEFENSE ET ILLUSTRATION  
DES VINS D'ORIGINE  
1936

#### Penthalaz

DIVO, route de la Gare 44  
Cossonay-Gare, 1305 Penthalaz  
Téléphone 021 863 22 70  
Fax 021 863 22 95  
E-mail club@divo.ch

#### Horaire

Lundi – vendredi 8:15 – 12:15/13:30 – 17:00

Pour passer une commande de vins  
avec livraison en Suisse romande  
et Suisse italienne:

téléphone: 021 863 22 75  
e-mail: commande@divo.ch  
internet: www.divo.ch  
fax: 021 863 22 95  
ou par le biais de notre carte de commande  
affranchie à forfait.

Für eine Bestellung mit Lieferung  
in der Deutschschweiz:

Telefon: 021 863 22 73  
E-mail: bestellung@divo.ch  
Internet: www.divo.ch  
Fax: 021 863 22 95  
oder mit unserer Bestellkarte  
(Pauschal frankiert)

## DÉGUSTATIONS LIBRES

Vous avez la possibilité de déguster et d'emporter directement les vins annotés d'un verre le jeudi 28 janvier 2010 de 17h30 à 20h dans notre cave de Penthalaz, ainsi que le mercredi 3 février 2010 à l'École Hôtelière de Genève, av. de la Paix 12. Vos amis et connaissances sont les bienvenus !