

Je vous écris en pleine tournée de conférences (voir notre site www.divo.ch sous l'onglet «activités») et avec la certitude de vous présenter une sélection de vins vraiment intéressante. Notre «vin du mois» est un Bourgogne rouge qui a enchanté toute l'équipe DIVO. Les amateurs de vins français seront également comblés par l'élégance des crus présentés à la deuxième page de ce dossier. L'Italie brille aussi bien par d'excellents vins au prix très doux (Ilico, Marmorelle) que par des crus d'exception des Abruzzes, des Pouilles, d'Ombrie et du Piémont. Aux œnophiles «ne se contentant que du meilleur», je recommande également de découvrir le somptueux et très rare Bierzo Aurea 2006 issu de vignes de 70 ans. Enfin, à la dernière page, je vous propose deux vins blancs de Campanie absolument remarquables que l'on ne trouve pas à tous les coins de rue; vous pourrez les découvrir grâce à notre carton découverte (livraison offerte).


Tout en vous souhaitant une bonne lecture, je vous prie d'agréer, mes salutations les plus œnophiles.

C. von Ritz

VIN DU MOIS


● Un coup de cœur: **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Clos de la Perrière 2008**

Un fruit qui fait merveille, une chair dense, ronde et puissante, une magnifique fraîcheur fruitée en finale. Oui, j'ai été séduit d'emblée par ce Bourgogne issu d'une vigne de 4 ha et découvert il y a quelque temps par Eric Duret, meilleur sommelier d'Europe. Il m'est très rarement arrivé de découvrir un Bourgogne rouge présentant une telle qualité à ce prix. Une superbe trouvaille (disponible en quantité limitée) pour se réconcilier avec une région capable de tout et, cette fois, du meilleur. Le Guide Hachette 2010 a primé ce vin avec un «coup de cœur» et la note maximale de trois étoiles.

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune,
Clos de la Perrière 2008,
Domaine Parigot Père & Fils
Garde: 2010-2014
Réf.: 260808
Prix spécial membres: CHF 18.60 
Type: fruité, frais, élégant

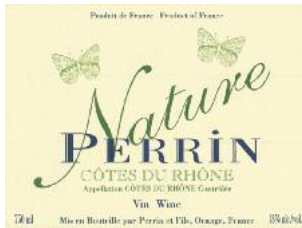


DÉGUSTATIONS LIBRES

 Vous avez la possibilité de déguster et d'emporter (seulement à Penthaz) directement les vins annotés d'un verre le **jeudi 11 mars 2010** de 17h30 à 20h dans notre cave de Penthaz, ainsi que le **mercredi 28 avril 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 français caractérisés par l'élégance de leur texture



● Perrin Nature 2007: un magnifique Côtes du Rhône issu de la viticulture biologique, à la qualité sublimée par un millésime exceptionnel!

Le meilleur Perrin Nature que je n'ai jamais eu l'occasion de déguster et qui m'a séduit par son fruit mûr et intense aux senteurs de fraises et de cerises sur un fond épicé! La bouche ronde, pleine et élégante, est un régal. Un Côtes du Rhône absolument délicieux se mariant à merveille avec un poisson grillé ou une côte d'agneau relevée d'une savoureuse tapenade (une pâte d'olives noires).

Perrin Nature 2007, Côtes du Rhône, Perrin & Fils Viticulture biologique
Garde: 2010-2012
Réf.: 180007
Prix membres: CHF 13.50
Type: fruité, rond, souple, élégant



● Les Cistes 2006 du Château Haut-Blanville: un Coteaux du Languedoc d'une avenante finesse à un prix promotionnel

Ce Grenache (85%) à la finesse toute bourguignonne est issu de l'un des meilleurs terroirs du Languedoc. Le nez est superbe, sur des notes concentrées de prune, cassis, cerise et épices; en bouche, il se présente ample et d'une agréable rondeur grâce à ses tanins fins; la fraîcheur y est omniprésente et nous accompagne jusqu'à la belle finale. Une cuvée d'une grande élégance!

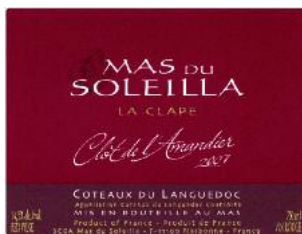
Château Haut-Blanville, Les Cistes 2006, Coteaux du Languedoc, B. & B. Nivollet
Garde: 2010-2014
Réf.: 141806
Prix spécial membres: CHF 14.80
Type: élégant, étoffé, rond



● Château Haut-Blanville, Grande Cuvée 2006: une Syrah remarquable d'ampleur et d'élégance

Issue à 85% de Syrah, élevée 12 mois en barriques, cette Grande Cuvée séduit par son nez profond et complexe exhalant des senteurs de fruits noirs, de cassis et d'épices mêlées à des notes boisées à peine perceptibles. La bouche est remarquable d'ampleur et d'élégance, étayée par des tanins fins jusqu'à la longue finale rafraîchissante. Un coup de cœur!

Château Haut-Blanville, Grande Cuvée 2006, Coteaux du Languedoc, B. & B. Nivollet
Garde: 2010-2014
Réf.: 141706
Prix membres: CHF 18.90
Type: élégant, étoffé, harmonieux



● Mas du Soleilla, Clôt de l'Amandier 2007, La Clape: un sommet! À déguster lors de notre tournée de conférences

L'un des meilleurs vins du Languedoc tout court, ce Clôt de l'Amandier 2007 offre la quintessence du terroir de La Clape: la noblesse du bouquet aux senteurs de fruits noirs sur un fond de cannelle, de poivre et de vanille est doublée d'une bouche dense et élégante portée par des tanins fins et serrés. Une grande bouteille que nous vous présentons lors de notre actuelle tournée de conférences.

Mas du Soleilla, Clôt de l'Amandier 2007, La Clape, Coteaux du Languedoc, P. Wildbolz
Garde: 2010-2016
Réf.: 142107
Prix membres: CHF 39.60
Type: puissant, rond, élégant, souple



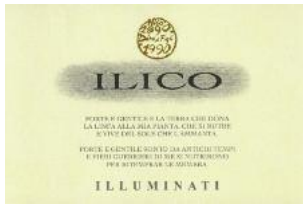
● Pommard Les Vignots 2007, Régis et Alexandre Parigot: un fruit et un équilibre remarquables

Heureusement il existe encore quelques excellents Pommards à des prix abordables, à l'instar de ce cru issu du lieu-dit Les Vignots que nous avons déniché au domaine Parigot. Au nez, de légères notes florales accompagnent le parfum éclatant de fruits rouges (framboises); la structure est tissée par des tanins fins (qui restent en retrait), enrobés d'une chair ronde rehaussée d'un fruit frais et fringant. Un Pommard très harmonieux, délicieux à déguster pendant les prochains cinq ans.

Pommard Les Vignots 2007, Domaine Parigot Père & Fils
Garde: 2010-2015
Réf.: 261007
Prix spécial membres: CHF 34.50
Type: fruité, frais, élégant, de garde

Expressions des Abruzzes et des Pouilles

Abruzzes



● Ilico 2007: un Montepulciano d'Abruzzo à l'étonnante relation prix/plaisir!

Issu de vignes appartenant à la famille Illuminati et élevé 10 mois en fûts de chêne (25 hl), l'Ilico est un Montepulciano d'Abruzzo qui sort nettement du lot. Ce 2007 (excellent millésime) est une grande réussite! Il dévoile en effet un très beau bouquet aux notes de fruits noirs ainsi qu'une bouche pleine, charnue et souple, pourvue d'une très belle persistance aromatique. Difficile de trouver mieux dans cette gamme prix!

Ilico 2007,
Montepulciano d'Abruzzo,
Illuminati
Garde: 2010-2011
Réf.: 302407
Prix spécial
membres: CHF 11.30
Type: fruité, belle densité,
bon corps



● Pieluni Riserva 2006, Montepulciano d'Abruzzo Colline Terramane: un vin somptueux en action spéciale!

Il s'agit d'un vin d'exception élaboré uniquement dans les grands millésimes (2000, 2001, 2003 et maintenant 2006) et issu d'une vieille vigne située à une altitude de 285 m, à la frontière avec les Marche. Le raisin est vendangé tardivement, généralement à la fin octobre, afin d'obtenir une maturité et une concentration maximales. La mise en bouteilles a lieu après 24 mois d'élevage en barrique. Le résultat est somptueux: une grande complexité aromatique (notes de mûre, prune, framboise, vanille et réglisse), une bouche à la fois riche, enveloppante, pulpeuse, racée et élégante. En terme de style, on pourrait comparer le Pieluni Riserva à un Amarone ou à un Sforzato. Une spécialité à ne pas manquer!

Pieluni Riserva 2006,
Montepulciano d'Abruzzo,
Colline Terramane,
Illuminati
Garde: 2010-2020
Réf.: 72306
Prix spécial
membres: CHF 39.80
Type: complexe, dense,
puissant, élégant, noble

Pouilles



● Marmorelle 2006/2007: flatteur, dense et fruité

Cet assemblage de Negroamaro (85%) et Malvasia Nera (15%) nous vient de la région de Brindisi où il est élaboré au domaine de référence de la région, la Tenute Luigi Rubino. Son profil aromatique évolue sur des arômes intenses de fruits mûrs, surtout de prune; la bouche se révèle ronde, puissante et équilibrée. Un vin dense et séducteur à la qualité étonnante offert à un prix doux.

Marmorelle 2006/2007,
Salento Rosso IGT,
Tenute Rubino
Garde: 2010-2011
Réf.: 302106/302107
Prix membres: CHF 11.70
Type: fruité, dense,
assez chaleureux, séducteur



● Punta Aquila 2007 de Luigi Rubino: un Primitivo rond et puissant

Les vignes de Primitivo de Luigi Rubino, plantées aux abords de Brindisi il y a une quinzaine d'années, commencent maintenant à atteindre l'âge de raison. Elles ont donné, en 2007 (très bon millésime), un Primitivo au fruit expressif et profond exhalant des notes de fruits noirs bien mûrs et d'épices, suivi d'une bouche dense et arrondie à la générosité bien maîtrisée. Un Primitivo assez puissant à la belle personnalité, délicieux sur une viande rouge, une brochette d'agneau au cumin.

Punta Aquila 2007,
Primitivo Salento IGT,
Tenute Rubino
Garde: 2010-2012
Réf.: 351007
Prix membres: CHF 14.85
Type: fruité, dense,
assez puissant



● Torre Testa 2003, Salento IGT: un beau vin issu d'un cépage sauvé de la disparition

Elaboré à partir du Susumaniello, une variété sauvée de la disparition par Luigi Rubino, ce Torre Testa est un vin aussi original que rare, issu de vignes de 80 ans. Le Susumaniello mûrissant un mois après le Primitivo, son degré d'alcool est doux même en 2003 (13% vol.). Il dévoile des arômes de baies noires, d'épices douces et de cuir, doublés d'une bouche concentrée, pleine et charpentée. Il fera merveille sur une viande goûteuse (épaule d'agneau) ou sur un plat relevé de la cuisine méditerranéenne.

Torre Testa 2003,
Salento IGT,
Tenute Rubino
Garde: 2010-2013
Réf.: 351303
Prix spécial
membres: CHF 29.-
Disponibilités limitées
Type: complexe,
charpenté, noble

Le Sagrantino d'Ombrie, un cépage unique à découvrir

Beaucoup de légendes entourent l'origine du Sagrantino; grâce à l'analyse de son ADN, on sait aujourd'hui qu'il ne présente aucune parenté avec d'autres variétés de vignes connues. Il s'agit donc d'un cépage unique, cultivé depuis la nuit des temps au sud-ouest d'Assise, dans une petite région d'Ombrie qui a pour chef-lieu la cité médiévale de Montefalco. Traditionnellement et jusqu'aux années soixante, le Sagrantino était cultivé pour la production des vins doux; le Sagrantino sec n'est sciemment élaboré que depuis le début des années quatre-vingts.

Les Sagrantinos des frères Martinelli

Les frères Leonardo et Claudio Martinelli possèdent un domaine de 20 ha à proximité immédiate de la ville médiévale de Bevagna. Leur pari est de créer l'élégance à partir d'un vin d'une grande richesse d'extraits.



● Sagrantino di Montefalco SorAnna 2005

Le Sagrantino SorAnna provient d'une sélection spéciale issue de la vigne la plus ancienne du domaine. Elevé 16 mois en barriques, il est paré d'une belle robe sombre, presque noire. Après aération (verser dans une carafe une demi-heure avant le service) le nez se développe sur des notes complexes de mûres, épices et vanille. La bouche s'avère pleine, dense, racée et vigoureuse. La finale, très longue et sapide, est celle d'un grand vin de garde.

Sagrantino di Montefalco SorAnna 2005, Cantine Martinelli

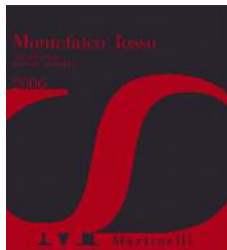
Garde: 2010-2016

Réf.: 308905

Prix spécial membres: CHF 29.-

Livraison offerte à partir de 6 bt.

Type: complexe, charpenté, noble



● Rosso di Montefalco 2006: une excellente relation prix/plaisir

Un vin d'assemblage typique de la région d'Assise où le Sagrantino ne joue qu'un rôle complémentaire. Ce Rosso est issu de Sangiovese (70%), Sagrantino (15%) et Merlot (15%) donnant un vin au beau fruit émaillé de notes épicées; la bouche est ample, puissante, d'une belle persistance aromatique, texturée par des tanins intenses et fins. À servir sur les bons plats de la cuisine quotidienne.

Montefalco Rosso 2006, Cantine Martinelli

Garde: 2010-2012

Réf.: 307106

Prix membres: CHF 14.85

Type: fruité, étoffé, charnu, équilibré

Trois très grands Barolos



● Barolo Marasco 2003 de Franco Martinetti: très simplement somptueux

Franco Martinetti a réussi en millésime 2003 un Barolo éblouissant que je recommande à tous ceux qui désirent goûter de suite «un grand vin italien». Au sommet de sa forme, il dévoile en effet un fruit magnifique aux senteurs presque bourguignonnes suivi d'une bouche ample et puissante, d'une grande élégance et noblesse. Un vin d'anniversaire!

Barolo Marasco 2003, F.-M. Martinetti

Garde: 2010-2015

Réf.: 300003

Prix membres: CHF 59.40

Type: superbe fruit, complexe, élégant, puissant, noble



● Barolo Bricco Pernice 2005, Elvio Cogno: la grande classe

Une cuvée spéciale issue de la meilleure parcelle du Cru Ravera à Novello, qui ne pourra que séduire les amateurs des grands Barolos classiques (macération longue, élevage en fûts de chêne de 30 hl). Nez d'une grande noblesse (rose, réglisse, fruits noirs, épices) suivi d'une bouche profonde, imposante, structurée par des tanins magnifiques de finesse et de puissance.

Barolo Bricco Pernice 2005, Azienda Cogno

Garde: 2010-2025

Réf.: 74505

Prix membres: CHF 64.80

Type: fruit jeune et racé, très charpenté, élégant, noble



● Barolo Ravera 2005: élégant et noble

Walter Fissore, beau-fils d'Elvio Cogno, ne recourt plus aux barriques pour élever ses Barolos vinifiés selon la tradition (macération de 30 jours, élevage en fûts de chêne de 30 hl). Son Ravera 2005 est très élégant; au bouquet, il évoque des senteurs de rose sauvage, de menthe de tabac et d'épices; en bouche il est plein, rond, très bien structuré par des tanins fins et fermes. Une valeur sûre!

Barolo Ravera 2005, Azienda Cogno

Garde: 2010-2017

Réf.: 74305

Prix membres: CHF 44.10

Type: finesse du fruit, charpenté ferme et élégant, noble

Vins d'Espagne


Vieilles vignes du Bierzo



● Abadia Retuerta Cuvée DIVO 2007: un vin espagnol fruité et suave en action spéciale

Ce beau vin de la vallée du Duero, produit exclusivement à partir de raisins de la propriété (Tempranillo 60%, Cabernet Sauvignon 40%; élevage en barriques), est, depuis des années, l'un des vins les plus appréciés de notre assortiment. Ce 2007, issu d'une petite récolte (ce qui explique la hausse de prix), présente le style typique de cette cuvée: bouquet expressif et fin (effluves de fruits mûrs, de myrtilles, de pain grillé); bouche ample et suave soutenue par une acidité discrète, des tanins soyeux et une finale où l'on reste sous le charme des arômes. Un vin d'une excellente classe dans sa catégorie, délicieux sur de la viande blanche et même sur une bonne entrecôte grillée.

Abadia Retuerta
Cuvée DIVO 2007,
Sardon de Duero
Garde: 2010-2012
Réf.: 81107

Prix spécial
membres: CHF 14.50 
Type: fruité, assez dense,
souple, fin



● Bierzo Pittacum 2005: l'originalité, la fraîcheur et l'élégance du cépage Mencia

Dans la revue DIVO n° 62, j'ai consacré un long chapitre au Bierzo (nord-ouest de l'Espagne) et à son cépage Mencia dont la qualité n'a rien à envier à l'autre grande variété espagnole, le Tempranillo. Notre Bierzo Pittacum 2005 (Mencia 100%) est issu de vieilles vignes (50-70 ans) cultivées à 500-800 mètres d'altitude. Actuellement au meilleur de sa forme, il dévoile un très beau bouquet intense, complexe et puissant de framboises et de cerises sur un fond d'épices doublé d'une bouche ample, fraîche, dense, bien charpentée par des tanins aux grains fins et enrobés. Un vin de terroir élégant et d'une belle concentration à découvrir. À servir à 17°C sur un filet de bœuf braisé, une poêlée de champignons.

Pittacum 2005,
Bierzo,
Viñedos y Bodegas Pittacum
Garde: 2010-2012
Réf.: 401405

Prix spécial
membres: CHF 15.50
Type: fruité, fin,
bonne densité, charnu



● Pittacum Aurea 2006, Bierzo: un très grand vin espagnol issu de vignes de 70 ans du cépage autochtone Mencia

Un vin absolument superbe, élaboré à partir du cépage autochtone Mencia et issu de vignes de 70 ans d'âge d'un cru (1 ha) appelé «Pago de El Castro de Arganza». Elevé pendant 14 mois dans des barriques neuves, il dévoile un nez complexe, fin, profond et concentré, aux senteurs de fruits noirs émaillés de notes vanillées. La bouche, structurée par des tanins très fins, est magnifique de par son élégance, sa concentration et sa persistance aromatique. Un très grand vin espagnol.

Pittacum Aurea 2006,
Bierzo,
Viñedos y Bodegas Pittacum
Garde: 2010-2021
Réf.: 401506


Prix spécial
membres: CHF 39.50
Type: complexe, très dense,
étouffé, élégant, de garde



● Salia Finca Sandoval 2007: un vin méditerranéen envoûtant

Un vin magnifique (50% Syrah, 38% Alicante, 12% Grenache) élaboré avec passion par le directeur adjoint du quotidien espagnol «El Mundo» Victor de la Serna. Ce journaliste œnogastronome possède en effet un petit domaine au centre-sud de l'Espagne, dans la Manchuela, à une altitude de 900 m. Il y élabore de petites merveilles à l'instar de notre Salia 2007: fruit séducteur et profond, corps rond et puissant soutenu par des tanins fins et enveloppés... Un vin méditerranéen au caractère flatteur, particulièrement réussi dans cet excellent millésime.

Salia 2007,
Manchuela,
Finca Sandoval,
Victor de la Serna
Garde: 2010-2014
Réf.: 400507

Prix membres: CHF 22.50 
Type: complexe, puissant,
rond, séducteur

Deux vins blancs de Campanie à découvrir

La Campanie est certainement l'une des régions italiennes les plus intéressantes pour l'élaboration de vins blancs. Les meilleurs sont issus de cépages autochtones de grande valeur tel que le Fiano, cultivé à 500 mètres d'altitude et qui donne un vin au style proche de celui d'une Arvine sèche. La Falanghina avec laquelle on élabore l'exquis Falerno del Massico (blanc) dans un terroir volcanique déjà célèbre au temps des Romains, est un cépage aux origines très anciennes que j'ai présenté dans la revue *Terroir DIVO* n° 64 (à la page 4). Les membres DIVO peuvent télécharger cette revue depuis notre site internet www.divo.ch.



○ Fiano di Avellino Bianco 2008: un fruit et un équilibre magnifiques!

Un superbe Fiano à la robe jaune or lumineux, dévoilant un fruit éclatant aux notes d'agrumes et de verveine et doté d'une bouche ronde, agréablement fraîche, à la longue finale également dominée par les agrumes. Délicieux sur des pâtes au saumon, des crevettes ou un gratin de fruits de mer!

Fiano di Avellino Bianco 2008
(Tenute di Altavilla),
Villa Matilde
Garde: 2010-2011
Réf.: 311008
Prix spécial
membres: CHF 13.80



○ Falerno del Massico blanc 2008: un vin élégant, racé et subtil, issu du cépage Falanghina

Un vin digne de la grande réputation du terroir dont il est issu! Le nez, expressif et fin, enchante par ses notes de pêche jaune, poire, ananas et fleurs de genêts. Il est suivi d'une bouche élégante, pleine et soutenue par une acidité très bien enveloppée. Ce vin blanc, vraiment délicieux, sera exquis à l'apéritif accompagné d'olives, sur des entrées, des crevettes grillées, des poissons de mer ou un vitello tonnato.

Falerno del Massico (bianco) 2008,
Villa Matilde
Garde: 2010-2011
Réf.: 310008
Prix spécial
membres: CHF 13.80



○ Carton-découverte vins blancs de Campanie

contenant 3 bt. de Fiano 2008
et 3 bt. de Falerno del Massico 2008

Réf: 95648
Prix spécial membres: CHF 82.80
Frais de livraison offerts

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 (seulement à Penthalaz) directement les vins annotés d'un verre le jeudi 11 mars 2010 de 17h30 à 20h dans notre cave de Penthalaz, ainsi que le mercredi 28 avril 2010 à l'École Hôtelière de Genève, av. de la Paix 12. Vos amis et connaissances sont les bienvenus !