

Magnin

VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMÉS

Millésimes 2018 à 2010

Magnin Vins & Spiritueux SA



www.magnin-vins.ch

Millésime 2018

«2018, un millésime spectaculaire pour les vins de **Bordeaux**. Des médocs impressionnants, des pomerols, des pessac-léognan et des saint-émilion de grande garde : tout est en place pour faire de cette première année d'une trilogie bénie un vrai succès. »

«2018, pour les **vins suisses**, la récolte donnera des vins hors norme. Les raisins font des sondages records. La récolte va donner des vins plus alcoolisés que d'habitude. Les chasselas et les pinots, surtout, n'auront pas leur légèreté légendaire. »

« **Bourgogne**, millésime de rêve, 2018 offre des volumes généreux et de superbe qualité.

L'eau est l'acteur majeur de cette année 2018 : très présente pendant l'hiver, elle permet à la vigne de faire ses réserves, avant un été particulièrement sec et chaud. En grande forme, favorisée par un printemps clément, la plante réalise une floraison parfaite, avec des grappes nombreuses et bien pleines. »

Le saviez-vous : 1 kg de raisin - Pour vous donner un repère, c'est environ la quantité de raisin qu'il faut pour produire une bouteille de vin de 75 cl.

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2018	ALTO DE .CANTENAC-BROWN, Bordeaux blanc, AOC CC6	0,75	23,80	25,65
2018	CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Fuées», 1er Cru, AOC, Dom.Anne et Hervé Sigaut	0,75	65,00	70,00
2018	CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Sentiers», 1er Cru, Vieilles Vignes, AOC, Dom. Anne et Hervé Sigaut	0,75	69,00	74,30
2018	CHAMBOLLE-MUSIGNY «Village», AOC, dom.Anne et Hervé Sigaut	0,75	44,00	47,40
2018	CHAMBOLLE-MUSIGNY Village «Les Cabottes» AOC, Dom.C.Tremblay	0,75	110,00	118,45
2018	Ch.ANGÉLUS, 1er cru classé A, St-Emilion AOC CB1	0,75	385,00	414,65
2018	CHAPELLE-CHAMBERTIN, Grand Cru AOC, Domaine Cécile Tremblay	0,75	420,00	452,35
2018	Ch.ARNAULD, cru bourgeois, Ht-Médoc AOC CB6	0,75	30,00	32,30
2018	Ch.ARNAULD, cru bourgeois, Ht-Médoc AOC CB1	0,75	34,00	36,60
2018	Ch.ARNAULD, cru bourgeois, Ht-Médoc AOC CB1	1,5	61,00	65,70
2018	CHASSAGNE-MONTRACHET «La Platière» AOC, Dom.des Terres de Velle	0,75	42,00	45,25
2018	Ch.BEAU-SÉJOUR BÉCOT, 1er cru B, St-Emilion AOC CB1	0,75	65,00	70,00
2018	Ch.BERLIQUET, grand cru classé, St-Emilion AOC CB6	0,75	45,00	48,45
2018	Ch.BEYCHEVELLE, 4e cru classé, St-Julien AOC CB1	0,75	92,00	99,10
2018	Ch.BONALGUE, Pomerol AOC CB1	0,75	30,00	32,30
2018	Ch.BRANAS GRAND POUJEAUX, cru bourgeois, Moulis AOC CB1	0,75	34,00	36,60
2018	Ch.BRANE-CANTENAC, 2e cru classé, Margaux AOC CB1	0,75	71,00	76,45
2018	Ch.BRANE-CANTENAC, 2e cru classé, Margaux AOC CB1	1,5	142,00	152,95
2018	Ch.BRANE-CANTENAC, 2e cru classé, Margaux AOC CB6	0,75	65,00	70,00
2018	Ch.BRANE-CANTENAC, 2e cru classé, Margaux AOC CB3	0,75	68,00	73,25
2018	Ch.CABEZAC «Belvèze», Grande Cuvée, Minervois AOC	0,75	22,00	23,70
2018	Ch.CANON, 1er cru classé B, St-Emilion AOC CB1	0,75	136,00	146,45
2018	Ch.CANON, 1er cru classé B, St-Emilion AOC CB1	1,5	280,00	301,55

Mil	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2018	Ch.CARBONNIEUX, blanc,cru classé, Graves Léognan AOC CB6	0,75	0,00	0,00
2018	Ch.CORBIN, grand cru classé, St-Emilion AOC CB6	0,75	39,00	42,00
2018	Ch.CORBIN, grand cru classé, St-Emilion AOC CB1	0,75	42,00	45,25
2018	Ch.CORBIN, grand cru classé, St-Emilion AOC CB1	1,5	80,00	86,15
2018	Ch.DE FIEUZAL, cru classé, Graves AOC CB6	0,75	39,50	42,55
2018	Ch.DOISY DAENE, Bordeaux blanc sec AOC CB6	0,75	18,25	19,65
2018	Ch.D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC CB1	0,375	150,00	161,55
2018	Ch.GRAND-PUY-LACOSTE, 5e cru classé, Pauillac AOC CB3	0,75	76,50	82,40
2018	Ch.GRAND-PUY-LACOSTE, 5e cru classé, Pauillac AOC CB1	1,5	154,00	165,85
2018	Ch.GRAND-PUY-LACOSTE, 5e cru classé, Pauillac AOC CB1	0,75	73,50	79,15
2018	Ch.GRAND-PUY-LACOSTE, 5e cru classé, Pauillac AOC CB1	0,75	79,50	85,60
2018	Ch.GRUAUD-LAROSE, 2e cru classé, St-Julien AOC CB1	0,75	77,50	83,45
2018	Ch.GUIBOT «La Fourvielle» Puisseguin-St-Emilion AOC CB3	0,75	22,50	24,25
2018	Ch.HAUT-BAILLY, cru classé, Graves, Léognan AOC CB1	1,5	249,00	268,15
2018	Ch.LA CLOTTE CAZALIS, Barsac AOC CC6	0,75	25,15	27,10
2018	Ch.LA CLOTTE, grand cru classé, St-Emilion AOC CB3	1,5	149,00	160,45
2018	Ch.LA CLOTTE, grand cru classé, St-Emilion AOC CB6	0,75	78,00	84,00
2018	Ch.LA CLOTTE, grand cru classé, St-Emilion AOC	0,75	78,00	84,00
2018	Ch.LA CONSEILLANTE, Pomerol AOC CB6	0,75	218,00	234,80
2018	Ch.LA CONSEILLANTE, Pomerol AOC CB1	1,5	438,00	471,75
2018	Ch.LA CONSEILLANTE, Pomerol AOC CB1	0,75	223,00	240,15
2018	Ch.LA CROIX SAINT-GEORGES, Pomerol AOC CB1	1,5	119,00	128,15
2018	Ch.LA FLEUR PENIN, grand cru, Saint-Emilion AOC	0,75	25,00	26,90
2018	Ch.LA GAFFELIERE, 1er cru classé B, St-Emilion AOC CB1	1,5	155,00	166,95
2018	Ch.LAGRANGE, 3e cru classé, St-Julien AOC CB1	1,5	100,00	107,70
2018	Ch.LA MARZELLE, grand cru classé, St-Emilion AOC CB6	0,75	49,00	52,75
2018	Ch.LA MARZELLE, grand cru classé, St-Emilion AOC CB1	1,5	105,00	113,10
2018	Ch.LA MARZELLE, grand cru classé, St-Emilion AOC CB1	0,75	55,00	59,25
2018	Ch.LANGOIA BARTON, 3e cru classé, St-Julien AOC CB6	0,75	51,00	54,95
2018	Ch.LARCIS-DUCASSE, 1er cru classé B, St-Emilion AOC CB3	0,75	85,00	91,55
2018	Ch.LAROQUE, grand cru classé, St-Emilion AOC CB6	0,75	36,50	39,30
2018	Ch.LA ROSE FIGEAC, Pomerol AOC CB6	0,75	38,00	40,95
2018	Ch.LA ROSE FIGEAC, Pomerol AOC CB1	1,5	79,00	85,10
2018	Ch.LA ROSE FIGEAC, Pomerol AOC CC1	0,75	41,00	44,15
2018	Ch.LARRIVET HAUT-BRION, blanc, cru classé, Graves,Léognan AOC	0,75	43,00	46,30
2018	Ch.LARRIVET HAUT-BRION cru classé, Graves,Léognan AOC CB1	1,5	78,00	84,00
2018	Ch.LARRIVET HAUT-BRION cru classé, Graves,Léognan AOC CB3	0,75	38,00	40,95
2018	Ch.LES CARMES HAUT-BRION, cru classé, Graves AOC CB1	0,75	135,00	145,40
2018	Ch.LES CARMES HAUT-BRION, cru classé, Graves AOC CB1	1,5	270,00	290,80
2018	Ch.L'EVANGILE, Pomerol AOC CB1	0,75	246,00	264,95
2018	Ch.MALESCOT SAINT-EXUPÉRY, 3e cru classé, Margaux AOC CB3	0,75	63,00	67,85
2018	Ch.MEYNEY, cru bourgeois, St-Estèphe AOC CB1	0,75	31,00	33,40
2018	Ch.MEYNEY, cru bourgeois, St-Estèphe AOC CB1	1,5	63,00	67,85
2018	Ch.MONTROSE, 2e cru classé, St-Estèphe AOC CB1	0,75	172,00	185,25
2018	Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC CB1	0,75	25,00	26,90
2018	Ch.MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC CB1	0,75	660,00	710,80

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2018	Ch.PALMER, 3e cru classé, Margaux AOC CB3	1,5	790,00	850,85
2018	Ch.PAPE CLÉMENT, «Blanc», cru classé, Graves,Pessac AOC CB6	0,75	138,00	148,65
2018	Ch.PAPE CLÉMENT, cru classé, Graves, Pessac AOC	0,75	95,00	102,30
2018	Ch.PENIN «Bordeaux Rosé» AOC Rosé de Cabernet Sauvignon CC6	0,75	11,50	12,40
2018	Ch.PHÉLAN-SÉGUR, cru classé, St-Estèphe AOC CB1	1,5	91,00	98,00
2018	Ch.PIBRAN, cru bourgeois,Pauillac AOC CB6	0,75	34,50	37,15
2018	Ch.PICHON LONGUEVILLE BARON 2e cru classé, Pauillac AOC CB1	0,75	150,00	161,55
2018	Ch.PONTET-CANET, 5e cru classé, Pauillac AOC CB1	0,75	132,00	142,15
2018	Ch.RAYNE-VIGNEAU, 1er cru classé, Sauternes AOC CB6	0,75	41,95	45,20
2018	Ch.SAINT-PIERRE, 4e cru classé, St-Julien AOC CB1	0,75	61,00	65,70
2018	Ch.SAINT-PIERRE, Pomerol AOC CB6	0,75	49,50	53,30
2018	CLOS MANOU, St-Christoly, Médoc AOC CB6	0,75	25,50	27,45
2018	CLOS MANOU, St-Christoly, Médoc AOC CB1	1,5	59,00	63,55
2018	CONNÉTABLE DE TALBOT, 2e vin de Ch.Talbot, St-Julien AOC CB6	0,75	24,50	26,40
2018	CORNALIN, Cave Chanton AG, Viège	0,75	31,00	33,40
2018	CORNALIN de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux	0,75	28,00	30,15
2018	CÔTES-DU-RHÔNE AOC, Clos du Mont-Olivet, «Vieilles Vignes», Dom.J.Sabon	0,75	19,50	21,00
2018	CUVÉE MALONN, Pinot Noir.Zürich, Grenache/Syrah.France, Dom.Lindetröpfl	0,75	26,50	28,55
2018	DOMAINE DE CHEVALIER, blanc, cru classé,Graves, Léognan AOC CB6	0,75	90,00	96,95
2018	ECHÉZEAUX «Du Dessus», Grand Cru, AOC,domaine Cécile Tremblay	0,75	425,00	457,70
2018	EYHOLZER ROTER, Cave Chanton AG, Viège	0,75	25,00	26,90
2018	GAMAY de Branson Vieilles Vignes AOC VS, Cave de l'Orlaya, M.Roux	0,75	18,10	19,50
2018	HEIDA «Vin des Glaciers», cépage savagnin, Cave Chanton AG, Viège	0,75	27,40	29,50
2018	HUMAGNE de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux, Fully	0,75	22,75	24,50
2018	LA ROCHE FLEURIE «Metaphusis», Ass.blanc, Vin de pays romand, S.Bettschen	0,75	24,50	26,40
2018	LE MARQUIS DE CALON, 2e vin de Ch.Calon Ségur, St-Estèphe AOC CB1	1,5	60,00	64,60
2018	LE MARQUIS DE CALON, 2e vin de Ch.Calon Ségur, St-Estèphe AOC CB6	0,75	28,50	30,70
2018	LIRAC AOC, «Clos du Mont-Olivet», domaine Joseph Sabon	0,75	21,00	22,60
2018	MARSANNE blanche de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux	0,75	22,75	24,50
2018	MASSETO, Merlot, Toscana IGT, Tenuta dell'Ornellaia	0,75	750,00	807,75
2018	MERLOT de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux	0,75	23,70	25,50
2018	MEURSAULT «Les Charmes» AOC, 1er cru, domaine des Terres de Velle	0,75	62,00	66,75
2018	MOETTE, Chasselas, Simon Maye & Fils , St-Pierre de Glages	0,70	18,00	19,40
2018	MOREY-ST-DENIS «Très Girard» AOC, domaine Cécile Tremblay	0,75	105,00	113,10
2018	MUSCAT BOTRYTIS,AOC,«Vin de Constance», Klein Constantia, Afrique du Sud	0,50	49,50	53,30
2018	NUITS-SAINT-GEORGES «Les Murgers», 1er Cru AOC, Dom.C.Tremblay	0,75	170,00	183,10
2018	PETITE ARVINE de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux	0,75	23,50	25,30
2018	PETITE ARVINE «Les Claives» Grand Cru, AOC Valais, Ph.Mettaz	0,75	23,20	25,00
2018	PETITE ARVINE «Les Mûres», AOC Grand Cru, AOC Valais, Ph.Mettaz	0,75	23,20	25,00
2018	PINOT NOIR de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux, Fully	0,75	16,25	17,50
2018	SOLAIA, Toscana IGT, domaine Antinori	0,75	288,00	310,20
2018	ST-SAPHORIN «Les Blassinges» AOC Lavaux,dom.P.-Luc Leyvraz	0,70	18,50	19,90
2018	ST-SAPHORIN «Mur Blanc»,AOC, dom.Constant Jomini	0,70	18,50	19,90
2018	SYRAH, Cave Chanton AG, Viège	0,75	27,40	29,50
2018	VOSNE-ROMANÉE «Vieilles Vignes», AOC, domaine Cécile Tremblay	0,75	110,00	118,45
2018	YVORNE «Maison Blanche» Grand Cru, Chablais AOC	0,75	21,35	23,00



Millésime 2017

« **Bordeaux 2017** : Des pépites dans chaque secteur, mais le nord du Médoc triomphe !

Si les volumes sont réduits par le gel de printemps, on trouvera de belles cuvées dans ce millésime qui, sans atteindre la qualité du 2016, demeure de bonne facture. Les blancs surclassent de peu les rouges. »

« **Bourgogne 2017** : Les vins blancs se caractérisent par leur élégance, leur équilibre et leur qualité aromatique. Leur bouche est précise et exprime d'agréables notes minérales. 2017 : un millésime très agréable. A découvrir !

Les vins rouges, particulièrement expressifs, se distinguent par leur fraîcheur et par de plaisantes notes fruitées. Leur bouche est parfaitement équilibrée et harmonieuse, avec une finale d'une exquise gourmandise. 2017 : un millésime de grand plaisir ! »

Le saviez-vous : 84 - C'est le nombre d'Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) que compte le vignoble de Bourgogne, soit plus de 23 % des AOC attribuées aux vins français ! Elles sont réparties ainsi : 7 appellations Régionales, 44 appellations Villages et 33 appellations Grands Crus.

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2017	CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Fuées», 1er Cru,AOC, dom.Anne et Hervé Sigaut	0,75	59,00	63,55
2017	CHAMBOLLE-MUSIGNY «Village», AOC, dom.Anne et Hervé Sigaut	0,75	39,00	42,00
2017	Ch.CALON-SÉGUR, 3e cru classé, St-Estèphe AOC CB1	0,75	88,00	94,80
2017	Ch.CANON, 1er cru classé B, St-Emilion AOC CB1	0,75	95,00	102,30
2017	Ch.DOISY DAENE, Bordeaux blanc sec AOC CB6	0,75	21,00	22,60
2017	Ch.D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC	0,75	365,00	393,10
2017	Ch.GRAND PONTET, grand cru classé, St-Emilion AOC CB6	0,75	27,00	29,10
2017	Ch.HAUT-BAILLY, cru classé, Graves, Léognan AOC CB1	1,5	240,00	258,50
2017	Ch.HAUT-BAILLY, cru classé, Graves, Léognan AOC CB1	0,75	105,00	113,10
2017	Ch.LABÉGORCE, cru bourgeois, Margaux AOC CB6	0,75	26,00	28,00
2017	Ch.LA CLOTTE, grand cru classé, St-Emilion AOC CB6	0,75	77,00	82,95
2017	Ch.LÉOVILLE POYFERRÉ, 2e cru classé, St-Julien AOC CB1	0,75	78,50	84,55
2017	Ch.MARGAUX, 1er cru classé, Margaux AOC CB1	0,75	477,00	513,75
2017	Ch.MARGAUX, 1er cru classé, Margaux AOC CB1	1,5	959,00	1032,85
2017	Ch.MONTROSE, 2e cru classé, St-Estèphe AOC CB1	0,75	135,00	145,40
2017	Ch.MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC CB1	0,75	478,00	514,80
2017	Ch.PAPE CLÉMENT, cru classé, Graves, Pessac AOC CB6	0,75	85,00	91,55
2017	Ch.PONTET-CANET, 5e cru classé, Pauillac AOC CB1	1,5	225,00	242,30
2017	Ch.PONTET-CANET, 5e cru classé, Pauillac AOC CB6	0,75	105,00	113,10
2017	Ch.RAUZAN-SÉGLA, 2e cru classé, Margaux AOC CB6	0,75	72,00	77,55
2017	Ch.ROUGET, Pomerol AOC CB6	0,75	43,00	46,30

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2017	Ch.SAINT PIERRE, Pomerol AOC CB6	0,75	52,00	56,00
2017	CLOS MANOU, St-Christoly, Médoc AOC CB6	0,75	25,00	26,90
2017	COTES-DU-RHONE AOC, «Château des Tours», dom. Emmanuel Reynaud	0,75	PSD	PSD
2017	COTES-DU-RHONE «blanc»,AOC, «Ch.des Tours», domaine E.Reynaud	0,75	PSD	PSD
2017	CUVÉE «AMANO», syrah-grenache, domaine Picaro's, Languedoc AOC, CC6	0,75	24,50	26,40
2017	CUVÉE «PRINCESSE», Grenache blanc-Chardonnay, domaine Picaro's, Pays d'Oc IGP, CC6	0,75	18,00	19,40
2017	ENCLOS TOURMALINE, Pomerol AOC CB3	0,75	140,00	150,80
2017	«Fig 10» Ch. BEL-AIR LA ROYÈRE, 100% Malbec, Blaye Côtes de Bordeaux AOC	0,75	32,00	34,45
2017	GAMAY de Branson Vieilles Vignes AOC VS, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux	0,75	17,50	18,85
2017	LA PARDE DE HAUT-BAILLY, 2e vin de Ch.Haut-Bailly,Graves AOC CB6	0,75	28,45	30,65
2017	LE PETIT MANOU, 2e vin de Clos Manou, Médoc AOC CC6	0,75	15,00	16,15
2017	MERLOT de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux	0,75	23,50	25,30
2017	OPUS ONE, AOC, Napa Valley, domaine Rothschild-Mondavi	0,75	325,00	350,00
2017	PETITE ARVINE de Fully AOC,Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux	0,75	23,50	25,30
2017	PULIGNY-MONTRACHET «Les Referts»,AOC, 1er cru, Domaine des Terres de Velle	0,75	58,00	62,45
2017	RIESLING «Kabinett», AOC,Egon Müller, Scharzhofberger	0,75	105,00	113,10
2017	RIEX, AOC Epesses, Domaine Denis Fauquex	0,70	14,50	15,60
2017	VIEUX CHATEAU CERTAN, Pomerol AOC	0,75	235,00	253,10
2017	VILLETTE «Cuvée des Helvètes» AOC, Union Vinicole de Cully	0,70	15,00	16,15
2017	WHISKY LA ROCHE AUX FÉES 2017 «Version Française», 46°, single malt,France	0,70	70,00	75,40
2017	«Y» du Ch.d'Yquem, Bordeaux blanc AOC	0,75	PSD	PSD



Le saviez-vous: Le plus grand chêne-liège au moment se trouve en France, et plus précisément à Reynés, au sud des Pyrénées Orientales. On estime son poids à plus de 6 tonnes. En revanche, son écorce n'est pas récoltée pour produire des bouchons.

Le plus grand chêne liège cultivé se trouve, lui, au Portugal. A chaque récolte, il donne en moyenne 1 tonne de liège brut, c'est-à-dire une quantité qui suffit à boucher 100 000 bouteilles.





Millésime 2016

« Les dégustations en **Bordeaux** primeurs ont révélé des vins gorgés de soleil, et tout le monde est tombé sous le charme du millésime 2016, qui n'en finissait plus de s'attirer les éloges.

Le 2016 se distingue à la fois par son charme et l'opulence d'un millésime chaleureux, et par la vivacité et la précision d'une année fraîche. Sur la rive gauche, il est concentré et frais, avec un degré d'alcool plutôt faible. Dans les descriptions, « musclé » est le qualificatif qui arrive en deuxième place. Bien présents, les tannins du 2016 sont joliment intégrés et perceptibles en bouche après chaque gorgée. »

« **Bourgogne 2016** : Un millésime 2016 qualitatif malgré une faible récolte.

La Bourgogne subit une récolte 20% inférieure à la moyenne de la région en raison des aléas climatiques. L'interprofession souligne pourtant la « qualité inespérée » du millésime 2016 grâce notamment au climat sec de l'été. »

Le saviez-vous : Le Cognac, cette eau-de-vie de vin produite dans une région très délimitée en France (autour de Cognac), aime prendre son temps. Elle passe des années voire des décennies en fûts de chêne pour, lentement, poursuivre son travail de maturation et offrir des arômes de plus en plus extraordinaires.

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2016	Ch.BATAILLEY, 5e cru classé, auillac AOC	1,5	115,00	123,85
2016	Ch.BEL-AIR LA ROYÈRE, Blaye Côtes de Bordeaux, AOC	0,75	29,00	31,25
2016	Ch.BEYCHEVELLE, 4e cru classé, St-Julien AOC	0,75	110,00	118,45
2016	Ch.BRANE-CANTENAC, 2e cru classé, Margaux AOC	0,75	75,00	80,75
2016	Ch.BRANE-CANTENAC, 2e cru classé, Margaux AOC	1,5	155,00	166,95
2016	Ch.CAMBON LA PELOUSE, cru bourgeois, Haut-Médoc AOC	0,75	19,95	21,50
2016	Ch.CANON-LA-GAFFELIERE, 1er cru classé B, St-Emilion AOC	0,75	86,00	92,60
2016	Ch.CLÉMENT-PICHON, cru bourgeois, Ht-Médoc AOC	0,75	22,50	24,25
2016	Ch.CLERC MILON, 5e cru classé, Pauillac AOC	0,75	98,00	105,55
2016	Ch.CORBIN, grand cru classé, St-Emilion AOC	0,75	38,00	40,95
2016	Ch.CRABITEY, grand cru, Graves AOC	1,5	39,00	42,00
2016	Ch.CRABITEY, grand cru, Graves AOC	0,75	16,00	17,25
2016	Ch.DE FARGUES, cru bourgeois, Sauternes AOC, dom.Lur-Saluces	0,75	160,00	172,30
2016	Ch. DU CHAMP DES TREILLES, Sainte-Foy, Bordeaux AOC	0,75	21,50	23,15
2016	Ch.D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC	6,0	2860,00	3080,20
2016	CHEVAL DES ANDES, Grand Cru, Mendoza, Argentine, Ch.Cheval Blanc & Terrazas de Los Andes	1,5	160,00	172,30
2016	Ch.FEYTIT-CLINET, Pomerol AOC	0,75	70,00	75,40
2016	Ch.FLEUR HAUT GAUSSENS, «Cuvée Terre», Bordeaux supérieur AOC	0,75	15,50	16,70
2016	Ch.HAUT-BAILLY, cru classé, Graves, Léognan AOC	0,75	140,00	150,80

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2016	Ch.HAUT-BAILLY, cru classé, Graves, Léognan AOC	1,5	290,00	312,35
2016	Ch.LABÉGORCE, cru bourgeois, Margaux AOC CB6	1,5	77,00	82,95
2016	Ch.LA FLEUR D'ARTHUS, grand cru, St-Emilion AOC	1,5	48,00	51,70
2016	Ch.LA FLEUR D'ARTHUS, grand cru, St-Emilion AOC	0,75	21,00	22,60
2016	Ch.LA LAGUNE, 3e cru classé, Ht-Médoc AOC	1,5	110,00	118,45
2016	Ch.LA LAGUNE, 3e cru classé, Ht-Médoc AOC	0,75	49,00	52,75
2016	Ch.LA LAGUNE, 3e cru classé, Ht-Médoc AOC «Les Cabernets Sauvignons»	0,75	68,10	73,35
2016	Ch.LA MISSION HAUT-BRION, cru classé, Graves, Talence AOC	0,75	439,00	472,80
2016	Ch.LARCIS-DUCASSE, 1er cru classé B, St-Emilion AOC	0,75	79,50	85,60
2016	Ch.LA ROSE FIGEAC, Pomerol AOC	1,5	78,00	84,00
2016	Ch.LA ROSE FIGEAC, Pomerol AOC	0,75	38,00	40,95
2016	Ch.LA ROUSSELLE, Fronsac AOC	0,75	23,00	24,75
2016	Ch.LÉOVILLE BARTON, 2e cru classé, St-Julien AOC	0,75	110,00	118,45
2016	Ch.LÉOVILLE POYFERRÉ, 2e cru classé, St-Julien AOC CB1	0,75	98,00	105,55
2016	Ch.LÉOVILLE POYFERRÉ, 2e cru classé, St-Julien AOC CB1	1,5	200,00	215,40
2016	Ch.MARGAUX, 1er cru classé, Margaux AOC CB1	0,75	625,00	673,15
2016	Ch.MEYNEY, cru bourgeois, St-Estèphe AOC	0,75	38,00	40,95
2016	Ch.MEYNEY, cru bourgeois, St-Estèphe AOC	1,5	79,00	85,10
2016	Ch.PALMER, 3e cru classé, Margaux AOC	0,75	324,00	348,95
2016	Ch.PAPE CLÉMENT, cru classé, Graves, Pessac AOC	0,75	105,00	113,10
2016	Ch.PAVIE, 1er cru classé A, St-Emilion AOC	0,75	429,00	462,05
2016	Ch.PINDEFLEURS, grand cru, Saint-Emilion AOC	0,75	24,00	25,85
2016	Ch.RAUZAN-SÉGLA, 2e cru classé, Margaux AOC	1,5	198,00	213,25
2016	Ch.RAUZAN-SÉGLA, 2e cru classé, Margaux AOC	0,75	94,00	101,25
2016	Ch. REIGNAC «blanc», Bordeaux blanc AOC	0,75	27,50	29,60
2016	Ch.REIGNAC «Cuvée Balthus», 100 % merlot, Bordeaux Supérieur AOC	0,75	64,00	68,95
2016	Ch.REIGNAC «Grand Vin», Bordeaux Supérieur AOC	0,75	26,50	28,55
2016	CLOS MANOU, St-Christoly, Médoc AOC	1,5	58,00	62,45
2016	CROIX CANON, Saint-Emilion AOC - 2ème vin du Château Canon Suckling	0,75	37,00	39,85
2016	OPUS ONE, AOC, Napa Valley dom. Rothschild-Mondavi	0,75	335,00	360,80
2016	RIEX, AOC Epesses, dom. Denis Fauquex	0,70	15,50	16,70
2016	SYRAH «Vieilles Vignes», Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages	0,75	49,00	52,75
2016	WHISKY DOMAINE DES HAUTES GLACES «Version Française», 55,3°, single malt, France	0,70	139,00	149,70
2016	«Y» du Ch.d'Yquem, Bordeaux blanc AOC	0,75	148,00	159,40





Millésime 2015

« Un mois après les dégustations du **Bordeaux** 2015, le verdict des critiques vient de tomber : le millésime 2015 à Bordeaux est un millésime exceptionnel d'un niveau qualitatif équivalent aux millésimes 2009 et 2010. Les vins produits à Saint-Emilion, Pomerol, Pessac-Léognan, Margaux, Haut-Médoc, Sauternes et Barsac pourraient également être les meilleurs vins jamais produits à Bordeaux.

Bordeaux 2015, un millésime d'investissement. De ce millésime 2015, il faudra retenir qu'il se dégustera avec plaisir dans les jeunes années et qu'il dispose d'un potentiel de très longue garde.»

« Millésime 2015 en **Bourgogne**, simplement sublime ! Tout est allé très vite en 2015, dans les vignes comme en cuverie : une floraison dès début juin, une véraison enclenchée mi-juillet et des raisins que l'on commence à récolter fin août. La météo a donné le tempo. Les vigneron ont su s'adapter à ce rythme soutenu et à des conditions inhabituelles, récoltant de magnifiques raisins, gage d'un grand millésime ! »

Le saviez-vous : Mais pourquoi cette forme ? La légende veut que la forme de la coupe de Champagne soit inspirée de celle d'un sein de la Reine Marie Antoinette, grande amatrice de Champagne.

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2015	CHANT DES AMES, dom.Belles Pierres, Saint-Georges-d'Orques AOC, Damien Coste	0,75	18,50	19,90
2015	Ch.CHEVAL BLANC, 1er cru A, St-Emilion AOC	0,75	795,00	856,20
2015	Ch.CORBIN, grand cru classé, St-Emilion AOC	0,75	38,00	40,95
2015	Ch.DUCRU-BEAUCAILLOU, 2e cru classé, St-Julien AOC	1,5	355,00	382,35
2015	Ch.D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes AOC	0,375	190,00	204,65
2015	Ch.FEYTIT-CLINET, Pomerol AOC	0,75	79,00	85,10
2015	Ch.FEYTIT-CLINET, Pomerol AOC	1,5	165,00	177,70
2015	Ch.GUIBOT «La Fourvielle» Puisseguin-St-Emilion AOC	1,5	55,00	59,25
2015	Ch.GUIBOT «La Fourvielle» Puisseguin-St-Emilion AOC	0,375	15,00	16,15
2015	Ch.GUIBOT «La Fourvielle» Puisseguin-St-Emilion AOC	0,75	25,00	26,90
2015	Ch.HAUT-CHAIGNEAU, Lalande-de-Pomerol AOC	1,5	52,00	56,00
2015	Ch.HAUT-CHAIGNEAU, Lalande-de-Pomerol AOC	0,75	25,00	26,90
2015	Ch.HAUT-CHAIGNEAU, Lalande-de-Pomerol AOC	0,375	13,25	14,25
2015	Ch.LA FLEUR PENIN, grand cru, Saint-Emilion AOC	0,75	25,00	26,90
2015	Ch.LA LAGUNE, 3e cru classé, Ht-Médoc AOC, «Les Cabernets Sauvignon»	0,75	68,10	73,35
2015	Ch.LA MISSION HAUT-BRION, cru classé, Graves, Talence AOC	0,75	405,00	436,20
2015	Ch.LANESSAN, bourgeois sup, Haut-Médoc AOC	0,75	22,00	23,70
2015	Ch.LÉOVILLE BARTON, 2e cru classé, St-Julien AOC	0,75	94,00	101,25

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2015	Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	1,5	59,00	63,55
2015	Ch.PAPE CLÉMENT, «Blanc» cru classé, Graves, Pessac AOC	0,75	131,00	141,10
2015	Ch.PAPE CLÉMENT, cru classé, Graves, Pessac AOC	0,75	105,00	113,10
2015	Ch.PERRON «La Fleur», Lalande-Pomerol AOC	0,75	29,00	31,25
2015	Ch.SMITH-HAUT-LAFITTE «blanc» cru classé, Graves AOC	0,75	123,00	132,45
2015	Ch.TROTANOY, Pomerol AOC	0,75	298,00	320,95
2015	CLOS MANOU, St-Christoly, Médoc AOC	0,75	28,00	30,15
2015	CLOS PUY ARNAUD, Côtes de Castillon AOC	0,75	32,00	34,45
2015	CORNALIN de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux	0,75	32,00	34,45
2015	GAMAY «Epicurius», Rouge, «de Sainte-Foix», Reverolle, Pascal Keller & Philippe Bovet	0,70	22,00	23,70
2015	GAMAY «Epicurius», Fût de chêne, Reverolle, Pascal Keller & Philippe Bovet	0,70	26,00	28,00
2015	GAMAY «Epicurius», Rosé, «de Sainte-Foix», Reverolle, Pascal Keller & Philippe Bovet	0,70	20,00	21,55
2015	GRAPPA Barili «SASSICAIA» 2015, 40°, Tenuta San Guido & Jacopo Poli	0,50	92,00	99,10
2015	JOHANNISBERG «Saint-Martin», Grains Nobles, AOC Valais, Domaine du Mont-d'Or	0,75	34,00	36,60
2015	LA MAURIANE, Puisseguin-St-Emilion AOC	0,75	28,50	30,70
2015	LE DIFESE, Tenuta San Guido Toscana IGT	0,75	16,50	17,75
2015	LES AROMES DE PAVIE, 2e vin de Ch.Pavie, St-Emilion AOC	0,75	95,00	102,30
2015	MONT-SUR-ROLLE, blanc, Ch.Châtagneréaz, Cuvée Réserve	0,75	16,50	17,75
2015	NUITS-SAINT-GEORGES «Les Murgers», 1er Cru AOC, Domaine Cécile Tremblay	0,75	420,00	452,35
2015	PETIT CHEVAL BLANC, Bordeaux blanc AOC	0,75	185,00	199,25
2015	PETITE ARVINE de Fully AOC, Cave de l'Orlaya, Mathilde Roux	0,75	23,20	25,00
2015	PULIGNY-MONTRACHET «Les Referts», AOC, 1er cru, Domaine des Terres de Velle	0,75	65,00	70,00
2015	SAUMUR-CHAMPIGNY «Montée des Roches» AOC, Cuvée Parcelle Cabernet Franc, Saint-Cyr-en-Bourg, Domaine Arnaud Lambert	0,75	28,00	30,15
2015	TOKAJ «Harslevelu», Late Harvest, vendanges tardives, Château Pajzos, Hongrie	0,50	17,00	18,30
2015	VOLNAY «Le Ronceret», 1er cru, AOC, domaine des Terres de Velle	0,75	55,00	59,25





Millésime 2014

Bordeaux : Le millésime 2014 à Bordeaux adopte un profil assez classique, avec de très bons vins qui se sont affinés en bouteille (par rapport aux primeurs). Les vins rouges du Médoc sont légèrement avantagés par du Cabernet Sauvignon mature et vendangé dans de bonnes conditions. Si les Merlot semblent moins profonds, ils proposent un profil plus accessible et rond. Quant aux Saint Emilion 2014 qui pourront inclure une bonne proportion de cabernet franc, ils en tireront bénéfice, car ce cépage a été favorisé. Les Grands Crus Classés de Pauillac et Saint Julien sont très bons, et ceux de Saint Estèphe aussi (seul l'appellation Margaux semble un peu moins valorisée). Les Graves sont très réussis en vin rouge comme en vin blanc. A Sauternes, 2014 est un bon millésime avec quelques vins magnifiques à ne pas manquer.

Bourgogne : En Bourgogne, les Bourgogne rouge sont d'un bon niveau d'ensemble et les meilleurs 1ers crus et Grands crus de la Côte de Nuits s'illustrent. Toutefois, on peut légitimement dire que le niveau des Bourgogne Blancs 2014 est encore supérieur et mérite toute l'attention des amateurs de vin. Les Meursault 2014 et Puligny-Montrachet 2014 sont superbes.



Le saviez-vous : Le vin a été inventé avant la roue

Et oui, on peut dire que même à l'époque on avait le sens des priorités ! La Géorgie est le berceau de la viticulture en 6 000 avant J.-C. La roue, quant à elle, n'est arrivée qu'en 3 500 avant J.-C.



Le saviez-vous: La plus vieille bouteille de vin du monde date de 325 après Jesus Christ et a été retrouvée en Allemagne. Elle est aujourd'hui exposée dans un musée.



Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2014	Ch. DU CHAMP DES TREILLES, Sainte-Foy, Bordeaux AOC, Domaine Corinne Comme	0,75	18,00	19,40
2014	Ch.GRAND PONTET, grd cru classé ,St-Emilion AOC	0,75	26,00	28,00
2014	Ch.MARGAUX, 1er cru classé, Margaux AOC	0,75	490,00	527,75
2014	Ch.MONBRISON, cru bourgeois, Margaux AOC	0,75	29,50	31,75
2014	Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	0,75	19,80	21,30
2014	Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	1,5	41,00	44,15
2014	Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	0,375	27,00	29,10
2014	CLOS PUY ARNAUD, Côtes de Castillon AOC	0,75	29,00	31,25
2014	COTES-DU-RHONE AOC, «Château des Tours», Domaine Emmanuel Reynaud	0,75	PSD	PSD
2014	COTES-DU-RHONE «blanc», AOC, «Château des Tours», Domaine Emmanuel .Reynaud	0,75	PSD	PSD
2014	ERMITAGE «Merle des Roches», Grains Nobles, AOC Valais, Domaine du Mont d'Or	0,75	38,00	40,95

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2014	GIGONDAS, AOC, Domaine du Cayron, Michel Faraud et Filles	0,75	18,50	19,90
2014	PETIT CHEVAL BLANC, Bordeaux blanc AOC	0,75	138,00	148,65
2014	PETITE ARVINE «Metaphusis», extra-brut, vin mousseux pays romand, Steve Bettschen	0,75	39,00	42,00
2014	RÉSERVE DE LÉOVILLE-BARTON, 2ème vin de Ch. Léoville-Barton, St-Julien AOC	0,75	34,00	36,60
2014	RIESLING «TBA», domaine Chanton	0,375	59,00	63,55
2014	SAINT-SAPHORIN «Humagne Rouge», Lavaux AOC, Château de Glérolles	0,75	30,15	32,45
2014	VIEUX CHATEAU CERTAN, Pomerol AOC	1,5	365,00	393,10
2014	VOLNAY «Le Ronceret», 1er cru, AOC, Domaine des Terres de Velle	0,75	49,00	52,75
2014	WHISKY BEN NEVIS, 6 ans, 57.1°, 2014, Artist Collective 5.0	0,70	119,00	128,15
2014	WHISKY BUNNAHABHAIN Staoisha «Artist Collective 4.0», 5 ans, 61,2°, Bunnahabhain Distillery	0,70	98,00	105,55
2014	WHISKY EIGASHIMA, 3 ans, 61,5°, oloroso sherry butt, Eigashima Distillery, Blackadder	0,50	138,00	148,65



Le saviez-vous : Il est possible de rafraichir très rapidement une bouteille.

Vos amis arrivent, et vous vous rendez compte que vous avez oublié de mettre votre bouteille de vin blanc ou de rosé au frais... Pas de panique, nous vous donnons une petite astuce pour accélérer le rafraichissement de votre bouteille. Rien de plus simple, il vous suffit de rajouter du sel dans votre seau à glace pour que votre vin se refroidisse plus vite. Le sel au contact de la glace fera descendre la température jusqu'à -14°C, et permettra ainsi de rafraichir votre bouteille en quelques minutes.



Le saviez-vous: La couleur du vin rouge est causée par la fermentation des grains de raisin noir avec leurs peaux, alors que le vin blanc est fermenté à partir de raisin blanc sans la peau et reste donc plus clair.



Millésime 2013

Bordeaux : Millésimes 2013

Le millésime Bordeaux 2013 est marqué par une belle variété. C'est la grande technicité des vignerons qui est à saluer. L'année 2013 a en effet connu des aléas climatiques. Le choix a été fait de réduire les rendements pour favoriser la qualité des vins de Bordeaux.

Bourgogne : Millésimes 2013

Les vins blancs, après quelques années de vieillissement, se sont assouplis et révèlent une gamme aromatique de qualité, où fruits secs et notes miellées s'associent parfaitement. La bouche reste fraîche, tendue par de belles expressions minérales. 2013 : un millésime d'une tenue remarquable !

Les vins rouges présentent au nez un condensé de petits fruits à noyau, de fruits secs, de fleurs séchées et de sous-bois. Quant à leur bouche, elle est franche et d'une grande finesse, marquée par une trame tannique de qualité. 2013, un millésime aux magnifiques surprises.

Le saviez-vous : La Bourgogne possède plus d'appellations viticoles que toute l'Espagne, qui est elle-même troisième producteur mondial de vin. La France, et particulièrement la Bourgogne, est connue pour ses micro-terroirs, et possède davantage d'appellations avec ces 100 AOP (Appellations d'Origines Protégées).

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2013	Ch.BRANE-CANTENAC, 2e cru classé, Margaux AOC	0,375	27,50	29,60
2013	Ch.CORBIN, grand cru classé, St-Emilion AOC	0,75	28,90	31,15
2013	Ch.LA ROSE FIGEAC, Pomerol AOC CB6	0,75	29,50	31,75
2013	Ch.PHÉLAN-SÉGUR, cru classé, St-Estèphe AOC	0,75	35,00	37,70
2013	Ch.REYNON blanc, Bordeaux blanc AOC CC6	0,75	13,50	14,55
2013	CLOS MANOU, St-Christoly, Médoc AOC	1,5	53,00	57,10
2013	CLOS MANOU, St-Christoly, Médoc AOC	0,75	25,00	26,90
2013	CLOS MANOU, St-Christoly, Médoc AOC	0,375	14,50	15,60
2013	CUVÉE «AMANO», syrah-grenache, domaine Picaro's, Collection, IGP Pays d'Oc	0,75	29,00	31,25
2013	FANTAISIE DE LAFONT, Bordeaux rouge AOC CC6	0,75	15,00	16,15
2013	LES EMINADES «Cuvée Silice», blanc «bio» des Coteaux de Fontcaude, Languedoc	0,75	16,00	17,25
2013	PETITE ARVINE DE FULLY AOC Valais, «Maître de Chais», Provins	0,75	30,00	32,30
2013	PETIT GUIRAUD, 2ème vin de Ch.Guiraud, Sauternes AOC CC12	0,375	15,00	16,15
2013	SAINT CHINIAN «Cuvée Cebenna», AOC, dom.Les Eminades, P. et L.Bettoni	0,75	15,00	16,15
2013	SAINT CHINIAN «Cuvée Silice», AOC, sauv.blanc, dom.Eminades	0,75	16,00	17,25
2013	WHISKY BUNNAHABHAIN Staoisha «Artist Collective 5.0», 7 ans, 64,1°, Bunnahabhain Distillery	0,70	105,00	113,10
2013	WHISKY CAOL ILA «Artist Collective 4.0», 7 ans, 57,2°, Caol Ila Distillery	0,70	125,00	134,65



Millésime 2012

Le **Bordeaux** 2012 est un beau millésime de vigneron. Les vins, qu'ils soient blancs, rouges ou liquoreux, sont bien notés pour une année aux conditions particulières. La qualité est privilégiée à la quantité et la technicité est mise à l'honneur.

Bourgogne 2012 : un millésime au centre de toutes les attentions.

2012 fait parler de lui, tant le niveau exceptionnel des vins rouges surprend les professionnels. Les vins blancs apparaissent aussi excellents, mais dans une moindre mesure. Pour les rouges, certains n'hésitent pas à parler du plus beau millésime de pinot noir de la Bourgogne depuis ces 15 dernières années (tout de même après 2005). Si cette année-là a été compliquée pour les viticulteurs, avec notamment une vague de grand froid début février, une pluviométrie supérieure à la moyenne d'avril à juillet, des maladies comme le mildiou, des grêles violentes et destructrices (en appellation Volnay notamment) et un mois et demi de sécheresse avant les vendanges, les faibles rendements donnent néanmoins des vins d'une exceptionnelle qualité.

Le saviez-vous : Pourquoi des rosiers en bordure des rangs de vignes ?

La vigne et le rosier partagent un point commun – les deux plantes sont sujettes aux mêmes maladies, et notamment à l'oïdium. L'oïdium est une maladie provoquée par un champignon et qui peut causer de très sérieux dégâts à la récolte. Voilà pourquoi les vigneron plantent des rosiers au début de chaque rangée de vigne – le rosier est plus sensible à l'oïdium que la vigne et il sert donc de signal d'alarme pour le vigneron à l'arrivée de la maladie. Une fois que le vigneron remarque ces symptômes sur le rosier, il peut prendre immédiatement des mesures nécessaires pour protéger ses vignes et sauver la récolte !

Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2012	Ch.ANGÉLUS, 1er cru classé A, St-Emilion AOC CB1	0,75	620,00	667,75
2012	Ch.CANON, 1er cru classé B, St-Emilion AOC CB12	0,75	105,00	113,10
2012	Ch.CANON, 1er cru classé B, St-Emilion AOC CB3	0,75	105,00	113,10
2012	Ch.CANON, 1er cru classé B, St-Emilion AOC CB6	0,75	105,00	113,10
2012	Ch.CLINET, Pomerol AOC CB6	0,75	86,00	92,60
2012	Ch.CLOS DE SALLES, Pomerol AOC	0,75	25,00	26,90
2012	Ch.CORBIN, grand cru classé, St-Emilion AOC	0,75	41,00	44,15
2012	Ch.HAUT-BAILLY, cru classé, Graves, Léognan AOC CB6	0,75	85,00	91,55
2012	Ch.LA CLOTTE, grd cru classé, St-Emilion AOC	0,75	48,00	51,70
2012	Ch.LAFITE ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac AOC CB1	0,75	720,00	775,45
2012	Ch.LATOURE, 1er cru classé, Pauillac AOC	0,75	480,00	516,95
2012	Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	1,5	65,00	70,00
2012	Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	0,75	55,00	59,25
2012	Ch.PALMER, 3e cru classé, Margaux AOC CB1 ou CB3	0,75	265,00	285,40
2012	Ch.PAVIE, 1er cru A, St-Emilion AOC CB1	0,75	365,00	393,10
2012	Ch.PENIN, Bordeaux blanc AOC, domaine Carteyron	0,75	14,50	15,60
2012	Ch.PHÉLAN-SÉGUR, cru classé, St-Estèphe AOC	1,5	78,00	84,00
2012	CLOS MANOU, St-Christoly, Médoc AOC CB12	0,75	32,50	35,00
2012	LE MARQUIS DE CALON, 2e vin de Ch.Calon-Ségur, St-Estèphe AOC	0,75	29,00	31,25



Mil.	Nom	cl	Prix HT	Prix TTC
2012	LE MARQUIS DE CALON, 2e vin de Ch.Calon-Ségur, St-Estèphe AOC CB6	0,75	29,00	31,25
2012	NOISETTE, very fine German Hazelnut Spirit, 40°, The Whisky Agency	0,70	95,00	102,30
2012	NUITS-SAINT-GEORGES «Albuca» AOC, domaine Cécile Tremblay	0,75	PSD	PSD
2012	OPALIE de Ch. Coutet, Bordeaux blanc AOC	0,75	35,00	37,70
2012	PULIGNY-MONTRACHET «Les Referts», AOC, 1er cru, Dom.des Terres de Velle	0,75	65,00	70,00
2012	VACQUEYRAS «Château des Tours» AOC, Dom.Emmanuel Reynaud	0,75	PSD	PSD
2012	WHISKY BRUICHLADDICH «Port Charlotte», SC:01 2012, 55,2°, Bruichladdich Distillery	0,70	125,35	135,00
2012	WHISKY CAOL ILA, 8 ans,62,3°, Raw Cask, Blackadder	0,70	98,80	106,40
2012	WHISKY CAOL ILA, 9 ans,58,3°, Raw Cask, Blackadder	0,70	104,40	112,45
2012	Y du Ch. d'Yquem, Bordeaux blanc AOC	0,75	178,00	191,70

Le saviez-vous : Quand doit-on carafier un vin ?

Un passage en carafe pratiqué sur les vins jeunes (blancs et rouges) ne peut pas nuire à la qualité du vin. Le plus couramment, le carafage sert à aérer les vins fermés, parfois réduits, et à provoquer une oxydation ménagée, favorable au fruité et aux arômes du vin, ainsi qu'à sa trame tannique. Les vins blancs gagnent également en expression et se révèlent plus savoureux. L'autre aspect du passage en carafe est le décantage. Pratiqué sur les vins vieux, il consiste à séparer le vin du dépôt qui s'est formé durant l'élevage. Cette opération délicate doit être envisagée avec précaution. Une aération brutale peut être fatale à un vin très évolué, et il est parfois préférable de servir sans décantage.





Millésime 2011

Bordeaux: En rouge, la production est moins homogène. Il existe toutefois d'excellents vins rouges qui, sans atteindre la grandeur ou la complexité des plus grandes expressions des deux millésimes précédents, tirent parfaitement leur épingle du jeu.

Si la Rive droite compte de très belles réussites, surtout lorsque le cabernet franc est de la partie, le Médoc n'est pas en reste. Les conditions idéales qui ont régné à partir de la mi-septembre ont fait le bonheur des cabernets qui se distinguent ainsi par leur classe ! Millésime précoce, 2011 a donné naissance à des rouges dont le profil ressemble à celui des vins des millésimes à maturation lente. La vivacité de leurs arômes et le dynamisme de leurs structures seront certaines des vertus essentielles de ces vins dont le potentiel de garde est sans doute plus important qu'il n'y paraît.

Bourgogne: Le millésime 2011 sur Chablis, reste un bon millésime avec des Chardonnay qui ont su s'adapter aux caprices de dame nature. La récolte se fera sous la pluie dès la première semaine de septembre avec un état sanitaire très correct. Le petit bémol à donner à ce millésime sur la quasi totalité de la Bourgogne est son manque de peps. La maturité du raisin est arrivée presque trop vite, et les jus manquent cruellement d'acidité.

Le millésime 2011 en Côte de Nuits est à l'image du Chablisien. Sur ce millésime, les rouges les plus intéressants se trouvent un peu plus au Sud, sur Beaune et plus précisément sur les appellations Pommard et Volnay, qui sont naturellement plus fins et plus délicats qu'au Nord.

Le saviez-vous : Pourquoi des rosiers en bordure des rangs de vignes ?

La vigne et le rosier partagent un point commun – les deux plantes sont sujettes aux mêmes maladies, et notamment à l'oïdium. Ce dernier est une maladie provoquée par un champignon et qui peut causer de très sérieux dégâts à la récolte. Voilà pourquoi les vignerons plantent des rosiers au début de chaque rangée de vigne – le rosier est plus sensible à l'oïdium que la vigne et il sert donc de signal d'alarme pour le vigneron à l'arrivée de la maladie. Une fois que le vigneron remarque ces symptômes sur le rosier, il peut prendre immédiatement des mesures nécessaires pour protéger ses vignes et sauver la récolte !

Appellation	Mil	cL	HT	TTC
Ch.CAPBERN-GASQUETON, cru bourgeois,St-Estèphe AOC	2011	0,75	25,00	26,95
Ch.CLINET, Pomerol AOC (CB 6 bts)	2011	0,75	110,00	118,45
Ch.CLOS DE SALLES, Pomerol AOC	2011	0,75	32,00	34,46
Ch.COUHINS,blanc sec Graves blanc AOC	2011	0,75	28,00	30,15
Ch.COUHINS,rouge Graves AOC	2011	0,75	29,00	31,25
Ch.DOISY DAENE, 2e cru classé,Barsac AOC	2011	0,75	55,00	59,25
Ch.DOISY DAENE, 2e cru classé,Barsac AOC (CB 6 bts)	2011	0,75	55,00	59,25
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé,Sauternes AOC	2011	0,75	340,00	366,20
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé,Sauternes AOC	2011	0,75	340,00	366,20
Ch.D'YQUEM, 1er cru classé,Sauternes AOC (CB de 1 magnum)	2011	1,5	700,00	753,90
Ch.GAZIN ROCQUENCOURT «blanc» Graves, Léognan AOC (CB 6 bts)	2011	0,75	28,00	30,15
Ch.GRAVAS, Sauternes AOC (Carton de 12 bouteilles)	2011	0,75	25,00	26,95
Ch.HAUT BRION, 1er cru,Graves, Pessac AOC	2011	0,75	465,00	500,80
Ch.LA CLOTTE, grd cru classé, St-Emilion AOC (CB 6 bts)	2011	0,75	42,00	45,25
Ch.LA FLEUR DE PLINCE, Pomerol AOC (CB 6 bts)	2011	0,75	38,00	40,95



Appellation	Mil	cL	HT	TTC
Ch.LA LAGUNE, 3e cru classé, Ht-Médoc AOC	2011	0,75	78,00	84,00
Ch.LARCIS-DUCASSE, grd cru classé, St-Emilion AOC	2011	0,75	65,00	70,00
Ch.LÉOVILLE POYFERRÉ, 2e cru classé, St-Julien AOC	2011	0,75	95,00	102,30
Ch.LÉOVILLE POYFERRÉ, 2e cru classé, St-Julien AOC (CB 6 bts)	2011	0,75	95,00	102,30
Ch.MONTROSE, 2e cru classé, St-Estèphe AOC (CB 6 bts)	2011	0,75	98,00	105,55
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	2011	3,0	135,00	145,40
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC (CB 6 bts)	2011	0,75	29,00	31,25
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC (en carton)	2011	0,75	29,00	31,25
Ch.PENIN «NATUR», Bordeaux AOC	2011	0,75	14,50	15,60
Ch.PICHON LONGUEVILLE BARON 2e cru classé, Pauillac AOC	2011	0,75	130,00	140,00
Ch.PONTET-CANET, 5e cru classé, Pauillac AOC	2011	0,75	110,00	118,45
Ch.SIMONE, blanc, Palette AOC dom. Ch.Simone, René Rougier	2011	0,75	75,00	80,80
DOMAINE DE CHEVALIER «Blanc» cru classé, Graves, Léognan AOC	2011	0,75	98,00	105,55
LA PARDE DE HAUT-BAILLY, 2e vin de Ch.Haut-Bailly, Graves AOC	2011	0,75	35,00	37,70
MARANGES «Le Croix Moines», 1er Cru, AOC, Domaine Camille Giroud	2011	0,75	38,00	40,95
NUITS-SAINT-GEORGES «Albuca» AOC, Domaine Cécile Tremblay	2011	0,75	PSD	
PETITE ARVINE «Les Mûres», Grand Cru, AOC Valais, Ph.Mettaz	2011	0,75	35,00	37,70
PETIT GUIRAUD, 2ème vin de Ch.Guiraud, Sauternes AOC (Carton de 12 demi-bouteilles)	2011	0,375	21,00	22,60
PULIGNY-MONTRACHET «Les Referts», AOC, 1er cru, Domaine des Terres de Velle	2011	0,75	65,00	70,00
VACQUEYRAS «Château des Tours» AOC, Domaine Emmanuel Reynaud	2011	0,75	PSD	
VOLNAY «Le Ronceret», 1er cru, AOC, Domaine des Terres de Velle	2011	0,75	55,00	59,25
VOSNE-ROMANÉE, AOC domaine Camille Giroud	2011	0,75	85,00	91,55
WHISKY ARMORIK, 50°, «Version Française», Warengem Distillery, Bretagne, France	2011	0,70	125,00	134,65
WHISKY BRUICHLADDICH «Islay Barley», 6 ans, 50°, Coull, Cruach, Mulindry, Bruichladdich Distillery	2011	0,70	71,50	77,00
WHISKY BRUICHLADDICH «Port Charlotte», Islay Barley 2011, 6 ans, 50°, Heavily Peated, Bruichladdich Dist.	2011	0,70	83,00	89,40
WHISKY BRUICHLADDICH «Port Charlotte», PAC : 01 2011, 8 ans, 56,1°, 40 ppm, Heavily Peated, Bruichladdich Dist.	2011	0,70	119,80	129,00
WHISKY CAOL ILA «The Accomplice», Chess Investigation Series, French Connections, 46°, Signatory Vintage	2011	0,70	89,00	95,85
WHISKY MARS «Komagatake» The Revival, 3 ans, 58°, bourbon cask, Shinshu Mars Distillery	2011	0,70	160,00	172,30



Millésime 2010

Bordeaux 2010 « Millésime d'exception », « millésime d'anthologie » sont autant de qualificatifs pour évoquer l'année 2010 à Bordeaux. Les professionnels s'accordent tous à dire que les vins s'inscrivent dans la continuité de 2009. La météo est du côté des vignerons qui ont alors l'occasion de vinifier des vins de garde d'une grande qualité.

Le millésime 2010 en **Bourgogne** n'était pas gagné d'avance. La qualité relative des raisins a demandé un sérieux tri, pour finalement aboutir à des vins homogènes, avec de grandes réussites en rouges comme en blancs : concentration, tanins onctueux, fraîcheur et acidité signent de superbes cuvées.

Le saviez-vous : L'art de la dégustation est-il inné ?

L'univers du vin n'est pas réservé à quelques personnes ayant un sens inné de la dégustation. Il existe bien sûr, comme dans tous les domaines, des individus particulièrement doués. On peut toutefois prendre beaucoup de plaisir sans être meilleur sommelier du monde, et il est possible de déguster très bien, et rapidement, avec un peu d'entraînement. Quelques cours avec un bon formateur pour acquérir les bases, et la machine est lancée. La suite n'est rien d'autre qu'un minimum d'efforts de mémoire et beaucoup de curiosité. Un petit truc, prenez le temps de noter vos impressions, vous pourrez vous y référer et cela vous permettra en outre de suivre l'évolution de vos vins d'une bouteille à l'autre.

Appellation	Mil	cL	HT	TTC
«350°» de Bellevue, 2ème vin de Ch. Bellevue, St-Emilion AOC (CB 6 bts)	2010	0,75	35,00	37,70
CARRUADES DE LAFITE, 2e vin de Lafite-Rothschild, Pauillac AOC	2010	0,75	345,00	371,55
Ch.BRANAIRE-DUCRU, 4e cru classé, St-Julien AOC (CB 6 bts)	2010	0,75	79,00	85,10
Ch.CANON-LA-GAFFELIERE, grd cru classé, St-Emilion AOC (CB 6 bts)	2010	0,75	115,00	123,85
Ch.CLIMENS, 1er cru classé, Barsac AOC	2010	0,75	115,00	123,85
Ch.CLOS DE SALLES, Pomerol AOC (Caisses bois 6 bts)	2010	0,75	39,00	42,00
Ch.CLOS HAUT-PEYRAGUEY, 1er cru classé, Sauternes AOC (CB 6 bts)	2010	0,75	55,00	59,25
Ch.CORBIN, grand cru classé, St-Emilion AOC	2010	0,75	65,00	70,00
Ch.COUTET, 1er cru classé, Barsac AOC (caisse bois 1 mag)	2010	1,5	138,00	148,65
Ch.COUTET, 1er cru classé, Barsac AOC (Caisse bois 6 bts)	2010	0,75	64,00	68,95
Ch.DE FONSALETTE, Côtes-du-Rhône AOC, Domaine E.Reynaud	2010	0,75	PSD	
Ch.DUHART MILON ROTHSCHILD, 4e cru classé, Pauillac AOC (CB 6 ts)	2010	0,75	98,00	105,55
Ch.FEYTIT-CLINET, Pomerol AOC (CB 1 mag)	2010	1,5	189,00	203,55
Ch.FEYTIT-CLINET, Pomerol AOC (CB 6 bts)	2010	0,75	93,00	100,15
Ch.GAZIN ROCQUENCOURT blanc, Graves, Léognan AOC	2010	0,75	35,00	37,70
Ch.GLORIA, cru bourgeois, St-Julien AOC (CB 6 bts)	2010	0,75	79,00	85,10
Ch.HAUT-BAGES LIBÉRAL, 5e cru classé, Pauillac AOC (CB unitaire de 1 Magnum)	2010	1,5	155,00	166,95



Appellation	Mil	cL	HT	TTC
Ch.LA CLOTTE, grd cru classé, St-Emilion AOC	2010	0,75	79,00	85,10
Ch.LA CLOTTE, grd cru classé, St-Emilion AOC (en CBO de 1 Magnum)	2010	1,5	165,00	177,70
Ch.LAFAURIE-PEYRAGUEY, 1er cru classé, Sauternes AOC	2010	0,75	52,00	56,00
Ch.LA LAGUNE, 3e cru classé, Ht-Médoc AOC	2010	0,75	79,00	85,10
Ch.LANGOIA BARTON, 3e cru classé, St-Julien AOC	2010	0,75	78,00	84,00
Ch.L'ÉGLISE-CLINET, Pomerol AOC	2010	0,75	395,00	425,40
Ch.LES CARMES HAUT-BRION, cru classé, Graves AOC	2010	0,75	169,00	182,00
Ch.L'EVANGILE, Pomerol AOC (CB 3 bts)	2010	0,75	325,00	350,05
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC	2010	0,75	45,00	48,45
Ch.MOULIN HAUT-LAROQUE, Fronsac AOC (CB unitaire de 1 Magnum)	2010	1,5	90,00	96,95
Ch.NAIRAC, 2e cru classé, Barsac AOC	2010	0,50	55,00	59,25
Ch.PIGNAN, Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine E.Reynaud	2010	0,75	PSD	
Ch.RAYAS, Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine E.Reynaud	2010	0,75	PSD	
CLOS PUY ARNAUD, Côtes de Castillon AOC	2010	0,75	38,00	40,95
TOKAJ «Esszencia», AOC, Château Pajzos, Hongrie	2010	0,375	189,00	203,55
VACQUEYRAS «Château des Tours» AOC, Domaine Emmanuel Reynaud	2010	0,75	PSD	
WHISKY BENRINNES, 11 ans, 48°, 2010, Artist Collective 5.0	2010	0,70	139,00	149,70
WHISKY CAOL ILA «PROVENANCE», 5 ans, 46°, Special Edition, Douglas Laing & Co Ltd	2010	0,70	155,00	166,95
WHISKY CAOL ILA «The Suspects», Chess Investigation Series, French Connections, 58°, Signatory Vintage	2010	0,70	135,00	145,40

Le saviez-vous : Qu'est-ce qu'un vin rouge chambré ?

Un vin rouge chambré est un vin servi à une température d'environ 18 degrés. Contrairement aux idées reçues, on ne chambre pas nécessairement une bouteille en la laissant se réchauffer tranquillement à la température ambiante. Il est même possible, pour obtenir les fameux 18 degrés, de rafraîchir la bouteille (on parle bien de vin rouge !) quelques minutes dans un seau avec un peu de glace. Ça devrait être le cas systématiquement dans les restaurants qui ne sont pas équipés de moyens adaptés au bon stockage des vins. Certains servent sans complexe des rouges à des températures qui peuvent atteindre l'été 30 degrés, voire plus. Gentiment mais fermement, vous êtes habilité, en qualité de client, à exiger que le vin vous soit servi à la bonne température, au risque de contrarier le pseudo-sommelier qui tient absolument à vous faire boire un vin tiède.



Le saviez-vous : Quel est le vin le plus vieux du monde ?

La bouteille de Château Lafite Rothschild 1787 a été vendue aux enchères chez « Christie's of London » en 1985. C'est l'une des bouteilles de vin les plus chères jamais vendue à 156 450 \$ (137 580,57€). La raison de ce prix aussi élevé est que, bien qu'elle n'ait pas d'étiquette, cette bouteille portait les initiales « Th.J », ce qui suggère que le vin avait appartenu à Thomas Jefferson.

Michael Broadbent, le chef du département des vins de « Christie's » au moment de la vente aux enchères, a consulté les experts en verre de la maison de vente aux enchères, qui ont confirmé que la bouteille et la gravure remontaient au XVIII^e siècle. De plus, l'authenticité du vin peut être confirmée par l'histoire puisque Jefferson a été ministre américain en France entre 1785 et 1789. Jefferson était également connu pour être un connaisseur de vin et aurait ramené avec lui en Amérique environ 120 000 dollars de vin (soit 105 551€).

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 caisse-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 flacons 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