



Eine von CAVE gezeichnete Auswahl 20 Februar 2012

- ENTDECKUNGEN UND NEUHEITEN
- EINFACH EQUISIT
- WURZELN UND FLÜGEL
- DAS EUROPA DER GROSSEN WEINE
- DIE WAHRZEICHEN

CAVE

300^e

CLUB DES AMATEURS DE VINS EXQUIS



Er war dabei, ein «Amateur» im wahrsten Sinn des Wortes zu werden: ein Mann, der liebt, was er tut, und der eine seit seiner Kindheit aus meist lächerlichen Gründen verlorengegangene Lebensfrische wiedergefunden hat.
Jim Harrison

Gland, den 20. Februar 2012

Sehr geehrte Dame, sehr geehrter Herr

Das Wort «Amateur» kommt vom lateinischen «amare» (lieben), wie uns Harrison erinnert. Dieser Monatsbrief nimmt einen besonderen Platz ein in der Reihe unserer Informationsbulletins. Denn es ist tatsächlich die **300. Ausgabe!** Das entspricht eben so vielen Begegnungen zwischen Wein und Schreibfeder – Begegnungen, Liebe zum Wein und «coups de cœur», die wir jeden Monat mit Ihnen, liebe Amateure und Weinliebhaber, teilen durften!

Seit den bescheidenen Anfängen an der Rue du Vieux-Billard in Genf ist der (rote) Ballon in die Höhe geschwebt und der Club gewachsen. Sie finden nachfolgend ein Faksimile eines der ersten Clubbriefe von CAVE Seit den Anfängen beflügelt und beseelt uns diese Passion für die exquisiten Weine, die Weine, die eine Emotion vermitteln, woher sie auch kommen oder was sie auch kosten mögen. Und das ist noch immer unsere Philosophie: ein Club, der allen offensteht und der in strengen Selektionen für Sie das Beste und auch das Originellste der Weinwelt aufspürt.

Danke, dass Sie uns bei diesem schönen Abenteuer begleiten und unsere Ansprüche teilen. Um diesen 300. Monatsbrief zu feiern, haben wir eine besondere Überraschung für Sie: Sie profitieren von einem **aussergewöhnlichen Sonderrabatt von 15% (ab 3 Flaschen)** auf allen Weinen dieses Briefs, und zwar **bis zum 21. April 2012.**

Im Namen der gesamten Equipe von CAVE sende ich Ihnen, sehr geehrte Dame, sehr geehrter Herr, unsere herzlichsten Grüsse.

Jacques Perrin

Symbol-Erklärung

Ⓜ seltener Wein, limitierte Mengen	● Weisswein	● Brennwein
☞ Wein zum Trinken : 2012-2013	● Roséwein	● Süsswein
☞☞ Wein zum Trinken oder Aufbewahren: 2012-2016	● Rotwein	● Schaumwein
☞☞☞ Wein zum Aufbewahren		

Preis/Freude	Spezialpreis	Wein des Herzens	Wein aus biologischem Anbau
--------------	--------------	------------------	-----------------------------

CLUB DES AMATEURS DE VINS EXQUIS
CAVE SA Rue de Malagny 28 CH-1196 Gland
T. 022 354 20 20 • F. 022 354 20 24
www.cavesa.ch • e-mail : info@cavesa.ch

Titelbild: Foto Serge Pulfer, Cave des Bastions, Mittwoch, 11. Januar 2012.

ENTDECKUNGEN UND NEUHEITEN



Man kann Weine auf verschiedene Arten entdecken: sich von seinem Instinkt, Glück und Zufall leiten lassen; über ein solides Netz von Informanten in verschiedenen, ausgewählten Weinregionen verfügen; regelmässig grosse Weinsalons und Anlässe rund um den Wein besuchen; spezialisierte Führer lesen und die Gläser, Sterne und Punkte zwischen 80 und 100 zusammenzählen. Die letztgenannte Alternative betrifft uns weniger, denn «Trading» und das Metier des Weinselktionierens sind unserer Meinung nach nicht kompatibel. Der Rest ist eine Mischung aus allen genannten Elementen. Doch Sie wissen ja: Unsere einzige Sorge sind Sie und Ihr Glück!

● **Savoie 2010, Gringet Les Alpes, Belluard** Letztes Jahr hatten Sie die Gelegenheit, die Weine des Künstlers Dominique Belluard zu entdecken, und zwar via seine Cuvées *Le Feu* und *Mont-Blanc*. Nun haben wir das Vergnügen, Ihnen einen weiteren seiner wunderschönen Weine vorzustellen. Ebenfalls aus der raren Sorte *Gringet* gekeltert und biodynamisch kultiviert, präsentiert sich Les Alpes zugänglich, voller Schmelz, ausladend und ausdrucksvoll, mit Noten von Ingwer, Honig und Bergamotte.

☞☞ Fische aus dem See • Jakobsmuscheln an Zitronenbutter.

● **Chinon Clos du Chêne Vert 2008, Joguet** Das Terroir Chêne Vert wird einhellig als eines der grössten der Appellation Chinon, ja der ganzen Loire anerkannt. Exposition und Hanglage machen es zur frühesten Parzelle des Weinguts. Im sehr schönen Jahrgang 2008 bietet der hier gewachsene Chinon eine delikate Nase mit Noten von Weichseln und Lakritze; die Finesse der Tannine ist ideal und verleiht dem Wein einen würzigen, maskulinen Stil von grösster Noblesse.

☞☞ Geschmortes Rindfleisch mit kleinen Zwiebeln • Kalbsstreifen mit Polenta.

● **I Vinatori 2007, Vinai Nebbiolo, Vino da Tavola** 2007 ist der zweite Jahrgang dieses biodynamisch kultivierten Weins, den Christian Zündel und Stefan Keller, Partner in diesem verrückten und leidenschaftlichen Projekt im Veltlin, vorlegen. Die alten Rebstöcke ergeben einen Wein von strahlender Aromatik, der an frische Granatäpfel und reife Orangen erinnert. Die Textur ist verblüffend opulent und voller Schmelz, sehr aromatisch und ohne jede Härte. Ein Wein von grossem Stil!

☞☞ Im Ofen gebratenes Federwild • gebratene, in Specktranchen eingewickelte Wachteln • Entrecôte mit Schalotten.

Savoie
Gringet
☞☞
Fr. 20.50/Fl.
15% Rabatt pro 3 Fl.

Loire
Cabernet Franc
☞☞☞ 2012-2023
Fr. 34.00/Fl.
15% Rabatt pro 3 Fl.

Valteline
Nebbiolo
☞☞
Fr. 36.00/Fl.
15% Rabatt pro 3 Fl.

Degustationskarton

Entdeckungen und Neuheiten je 2 Flaschen von ● Savoie 2010, Gringet Les Alpes, Belluard
● Chinon Clos du Chêne Vert 2008, Joguet ● I Vinatori 2007, Vinai Nebbiolo, Vino da Tavola

3 Weine – 6 Fl. Club Spezialpreis fr. 162.90 anstatt fr. 181.00

EINFACH EXQUISIT!



L'équipe de Gulfi

Ex wie exzeptionell, exklusiv, exzellent, schlicht und einfach exquisit – das sind die folgenden sechs Weine, die wir Ihnen als Aushängeschilder und Wahrzeichen des Geistes von C.A.V.E vorstellen dürfen. Wie glücklich illustrieren sie, dass ein vorteilhaftes Preis-Qualitätsverhältnis im Gegensatz zum Geschlecht der Engel gut und gerne existiert!
Zur Etymologie von «exquisit»: stammt vom lateinischen Adjektiv «exquisitus» = auserlesen, ausgezeichnet.

● **Domaine de l'Hortus 2011, Bergerie blanc, Vin de Pays** Man entdeckt die Wohltaten des Jahrgangs 2010 mit diesem zugleich reichhaltigen und frischen Wein, aromatisch und mit vielerlei Qualitäten gesegnet: Noten von gelben Früchten, Menthol und Eisenkraut. Im Gaumen recht lebhaft, aber kraftvoll. Das Finale ist geprägt von Pinienharz- und Aprikosennoten, die an den Süden denken lassen. Ein perfekter Wein, um die ersten schönen Tage zu feiern. Und der erst noch zu zahlreichen Gerichten passt.

☰ Aperitif • Terrine aus weissen Fischen • libanesishe Mezze • Bruschetta mit marinierten Gemüsen und grillierter Pancetta.

● **Gulfi 2010, Valcanzjria, Sicilia IGT** Ein Weisswein von grosser Originalität aus dem barocken Sizilien. Der Caricante, der ihm beigemischt ist, besitzt Rieslingakzente. Die Assemblage, verbunden mit einem Terroir, das sehr reich an Kalk und Fossilien ist, bringt einen erstaunlichen Wein hervor, der – ausgesprochen geradlinig und aromatisch geprägt von Zitronen und Pilzen – an die grossen Chardonnays im Departement Yonne erinnert.

☰ Grillierte Meeresfische • Tintenfischsalat • frischer Pecorino.

Languedoc
 Chardonnay, sauvignon, viognier und roussane
 >>>
 Fr. 13.00/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.



Sicile
 Chardonnay, caricante und albanello
 >>>
 Fr. 15.50/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.

● **Domaine Colin 2010, Vignes d'Emilien Colin, Coteaux du Vendômois** Vom Grossvater von Patrice Colin 1890 gepflanzt, übersetzen hier die uralten Stöcke der Sorte Pineau d'Aunis die Essenz des Weins: Nuancen von Pfeffer und Gewürzen wie bei einer schönen Syrah, doch die Delikatesse der feinkörnigen Tannine erinnert eher an die Pinots der Côte de Nuits, mit diesem so besonderen Aroma von Lakritze und zerquetschten Cassisbeeren. Zwei Stunden vor dem Geniessen dekantieren oder in den Keller legen.

☰ Wurstwaren • sautiertes Schweinefleisch an Ingwer • Pot-au-feu.

● **Château de Bel 2009, Bordeaux Supérieur** Seit wir mit Olivier Cazenave arbeiten, also seit mehr als fünf Jahren, ist das vielleicht der vollkommenste Jahrgang, den dieser gewissenhafte Winzer vorlegt. In der Tat verkörpert der Château de Bel 2009 in seiner Appellation eine Form von Perfektion: ein Wein voll frischer roter Fruchtaromen, mit wunderbar glatten und aromatischen Tanninen.

☰ Lammragout • eingemachte Schweinshaxen • geschnitztes Rindfleisch an Ingwer • Käse (beispielsweise garter Gouda).

● **Domaine de Roquenégade 2008, Cabernet, VdP** Es ist eine grosse Freude, hier eines der Gründungsmitglieder von CAVE wiederzutreffen. Nach seinem hochfliegenden Cabernet 2007 hat Frédéric Juvet 2008 kein bisschen nachgelassen: Er bietet uns mit diesem Jahrgang einen Wein von hohem Niveau und idylischem Preis-Qualitätsverhältnis! Herrlich würzige Nase, die sich in Richtung Tabak entwickelt; perfekt ausgereifte, milde Tannine, mit viel Fingerspitzengefühl extrahiert, kurz: ein Wein, der die aromatische Freude des Südens verströmt

☰ Lammcouscous • Schweinebraten, gefüllt mit Rucola, Parmesan und eingemachten Tomaten.

● **Fleurie 2010, les Moriers, Domaine Chignard** Das ist eine unserer ältesten Selektionen, und wie es ein Chanson sagt: Die Zeit ändert nichts an der Sache... In der Tat: Seit mehr als zwanzig Jahren begeistern uns die renommierten Moriers von Michel Chignard. Und auch 2010 bleibt dieser diskrete Meister seinem Ruf treu: florale Deklination mit subtilen Variationen von Pfeffer und Pfefferminze; der Gaumen ist geradlinig, fein, schlicht und einfach unwiderstehlich!

☰ Gebratenes Poulet vom Bauernhof • dicke Kalbslebertranche an Sherryessig.

Loire
 Pineau d'Aunis
 >>>
 Fr. 12.90/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.

Bordeaux
 Merlot, cabernet franc und cabernet sauvignon
 >>>
 Fr. 13.00/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.

Languedoc
 Cabernet sauvignon
 >>>
 Fr. 14.00/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.

Beaujolais
 Gamay
 >>>
 Fr. 17.90/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.



Degustationskarton

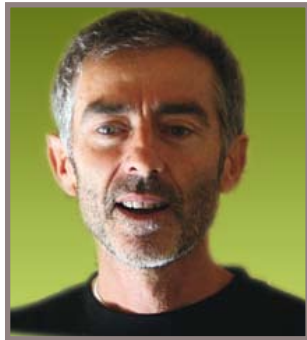
Einfach exquisit! je 2 Flaschen von ● Domaine de l'Hortus 2011, Bergerie blanc, Vin de Pays ● Gulfi 2010, Valcanzjria, Sicilia IGT ● Domaine Colin 2010, Vignes d'Emilien Colin, Coteaux du Vendômois ● Château de Bel 2009, Bordeaux Supérieur ● Domaine de Roquenégade 2008, Cabernet, VdP ● Fleurie 2010, les Moriers, Domaine Chignard

6 Weine – 12 Fl. Club Spezialpreis fr. 155.30 anstatt fr. 172.60

WURZELN UND FLÜGEL

Sechs luftig-elegante oder erdverbundene Weine, ganz wie Sie möchten! Diese Weine werden voller Passion und Strenge an- und ausgebaut, von einigen der emblematischsten Weingüter des Clubs, mit denen wir seit zahlreichen Jahren zusammenarbeiten. Sie sind «unsere Wurzeln», illustrieren sie doch ganz besonders den Stil von Weinen, die wir suchen: authentisch und

charaktervoll. Sie sind «unsere Flügel», denn wenn wir sie degustieren, nehmen sie uns mit auf Reisen, binden unsere Träume an die Seele eines Ortes. Schliesslich vermitteln sie uns diese Gewissheit, dass Erde und Luft untrennbar miteinander verbunden sind, dass Leichtigkeit und Grazie dank einer begeisternden, nie endenden Suche geboren werden. Der Suche nach dem echten Geschmack!



● **Mâcon-Chardonnay 2009, Clos de la Crochette, Comtes Lafon** Seit er ins Mâconnais kam, hat Dominique Lafon sich bestens eingelebt und bietet heute wunderbar strukturierte Weine an, darunter auch den Clos de la Crochette, der in diesem Jahrgang ganz besonders brilliert. Intensiv und fruchtig, duftet er nach gelben Früchten und Mandelcreme, der Körper präsentiert sich saftig, ausgewogen und getragen von einer echten mineralischen Spannung.

☞ Warmer Ziegenkäse im Brickteig mit Zitronenmelisse • Gemüsepastetchen mit Basilikumöl • sautierte Gambas und grüne Mangos mit Ingwer und Spinatsprossen.

● **Riesling 2009, Muenchberg Grand Cru, André Ostertag** Dieses Sandstein-Amphitheater, im 12. Jahrhundert von den Zisterziensern urbar gemacht, ergibt grossartige Weine. So wie diesen 2009er mit ausnehmend reintonigen Noten von Blumen und Zitrusfrüchten. Der Gaumen ist ebenso erstaunlich, kristallin, vibrierend, fast luftig in seiner Eleganz und mit einer kaum wahrnehmbaren leichten Restsüsse. Und dann das Finale: lang, komplex, unglaublich. Schlicht und ergreifend ein grosser Wein!

☞ Grillierter Wolfsbarsch mit Glasschmalz • Poulet-Curry • grillierter Kabeljau mit Pancetta und Linsen an Madrascurry.

● **Les Vignes Oubliées 2010, Coteaux du Languedoc** Es sind starke Freundschaftsbande, die uns mit Olivier Jullien vereinigen. Als dieser zusammen mit dem jungen Winzer Jean-Baptiste Granier das Abenteuer der vergessenen Rebberge (Vignes oubliées) startete, waren wir auf Anhieb überzeugt von den Weinen. Der 2010er bietet eine herrliche Nase mit floralen Noten und Veilchennuancen, Vorspiel zu einem unendlich knackigen, natürlichen und rassigen Körper. Ein meisterlicher Coup!

☞ Eingemachte Lammschulter • Schweinsschulter • im Wein geschmortes Rindsbäckchen.

Bourgogne
Chardonnay
☞
Fr. 30.00/Fl.
15% Rabatt pro 3 Fl.

Alsace
Riesling
☞☞ 2012-2024
Fr. 39.50/Fl.
15% Rabatt pro 3 Fl.

Languedoc
Grenache und syrah
☞
Fr. 19.50/Fl.
15% Rabatt pro 3 Fl.



● **Domaine Rostaing 2008, Puech Noble, Coteaux du Languedoc** Seine Weine von der Côte Rôtie gehören zu den allerbesten, und als sich René Rostaing in Langlade, im Gard niederliess, hat er alles getan, um seiner Liebingsorte Syrah Synergien mit Grenache und Mourvèdre zu verschaffen: Noten von Pfeffer, Veilchen und Cassis, zartes Tanningerüst wie aus Spitzen geklöpelt, luftig leicht und von verführerischer Frische.

☞ Schweinskarree mit Kastanienhonig und getrockneten Feigen • Täubchen-Pot-au-feu mit Gemüse • Kalbsvoressen.

● **Barbera d'Asti 2009, Bruno Rocca** Bruno Rocca, bekannt für seine legendären Barbarescoweine, vernachlässigt auch die Sorte Barbera nicht, die er auf den grossen Terroirs von Asti kultiviert. Heisse Jahrgänge wie 2009 bekommen dieser mit einer lebhaften Säure gesegneten Varietät besonders gut. Der Wein überrascht mit seinen Lakritze-, Heidelbeer- und Weihrauchnoten. Der Gaumen ist üppig, mächtig und gut strukturiert – ein reines Vergnügen!

☞ Kalbskopf an Kapernsauce • Pilzrisotto • Käse.

● **Syrah 2010, Maison Rouge, Maurice Zufferey** Der grosse Stilist Maurice Zufferey konnte das Rendez-vous mit der Syrah natürlich nicht verpassen. Schon gar nicht in einem solchen Jahrgang. Die Nase ist von subtiler Würze, der Körper, gehaltvoll, herrlich strukturiert und öffnet sich auf ein Finale von grosser Fülle, dem es nicht an Länge fehlt. Die Rebstöcke, die den *Maison Rouge* ergeben, haben das richtige Alter erreicht, das zeigt dieses Resultat. Ein Wurf!

☞ Rindstatar • Gemspfeffer • gebratenes Kalbsbries • Käse.



Languedoc
Syrah, mourvèdre,
grenache
☞
Fr. 23.80/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.



Piémont
Barbera
☞
Fr. 23.80/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.

Valais
Syrah
☞
Fr. 27.50/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.

Degustationskarton

Wurzeln und Flügel je 1 Flasche von ● Mâcon-Chardonnay 2009, Clos de la Crochette, Comtes Lafon ● Riesling 2009, Muenchberg Grand Cru, André Ostertag ● Les Vignes Oubliées 2010, Coteaux du Languedoc ● Domaine Rostaing 2008, Puech Noble rouge, Coteaux du Languedoc ● Barbera d'Asti 2009, Rocca ● Syrah 2010, Maison Rouge, M. Zufferey

6 Weine – 6 Fl. Club Spezialpreis fr. 147.80 anstatt fr. 164.10

DAS EUROPA DER GROSSEN WEINE

Die Weine ohne Grenzen existieren auch wenn ein grosser Wein zuallererst der Ausdruck eines einzigartigen Ortes, eines Klimas, eines Savoir-faires ist: all der Parameter also, die den Begriff des Terroirs ausmachen. Das Europa des Geschmacks ist eine Realität, die keinen juristischen Rahmen braucht, um zu existieren. Sondern Männer und Frauen, die natürlichen Wein lieben. Freigeister, eigenständige Gaumen, Goldgräber der Aromen. Das Europa des Geschmacks, das sind Sie und wir! Zur Illustration nachfolgend sechs Weine in aller Freiheit.

● **Riesling Saar 2010, Van Volxem** Dieser Wein, produziert vom Winzer der Stunde an der Saar, zeigt einen geradlinigen Charakter ohne jede Konzession, die Übersetzung des Jahrgangs, der Rebsorte und der schwindelerregend steilen Schieferterrassen. Sehr schöne Noten von Trockenfrüchten, Honig und Blumen in der Nase vor prägnant mineralischem Hintergrund. Der herrlich strukturierte Gaumen ist geprägt von edlen Bitternoten und ruft buchstäblich nach schönen kulinarischen Begleitern.

☰ Aperitif • Sushi • Crevettensalat mit frischen Zitronen.

● **Viognier 2010, le Pied de Samson, Vernay** Seit Jahren zelebriert CAVE die Arbeit dieser Domäne in Condrieu, einer absoluten Referenz. Christine Vernay ist die würdige Nachfolgerin ihres Vaters und ziseliert wahre Schmuckstücke von Viogniers, so wie diesen Pied de Samson, der aus hochgelegenen Parzellen der berühmten Appellation stammt: sublime florale Nase mit Noten von Puder, gefolgt von einem luftig-eleganten, knackigen Körper. Unwiderstehlich!

☰ Trockener Ziegenkäse • grillierter Zanderücken an Emulsion von Veilchenessig.

Allemagne
Riesling
»
Fr. 18.50/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.



Côtes du Rhône
Nord
Viognier
»
Fr. 25.80/Fl.

15% Rabatt pro 3 Fl.


SPEZIAL 300

Der Weg von den ersten Clubbriefen bis zu dieser Ausgabe war lang und begeisternd. Gesäumt von einigen technischen Zwängen, damit Sie alle jeden Monat rechtzeitig den Clubbrief bekommen. Rein formal können Sie dank dem untenstehenden Faksimile die grafische Entwicklung beurteilen. In etwa mehr als 25 Jahren sind wir von Schreibmaschine und Fotokopierer zu leistungsfähigen Macs mit modernstem Layout-Programm übergegangen. Nur etwas hat kaum geändert: die Arbeit des Schreibens, das Monat für Monat eine unerschöpfliche Quelle des Vergnügens für mich bleibt. Des Vergnügens, die Wahrheit des Weins zu offenbaren, von den Weinen, die wir lieben, zu erzählen und sie mit Ihnen zu teilen!

Es gibt einen roten Faden in diesen 300 Briefen, in Form einer Frage: Wie kann man in wenigen Zeilen die Geschichte des präsentierten Weins beschreiben, eine Landschaft, Tätigkeiten, eine Passion in Worte fassen? Die Clubbriefe sind selbstverständlich das Resultat einer Teamarbeit. So möchte ich ganz besonders den Personen danken, die direkt an ihrer Produktion beteiligt sind. Angefangen bei Laurent Villard, unserem Haus-Informatiker und -grafiker, der seit zwanzig Jahren für die Gestaltung zuständig ist. Eva Zwahlen, die unsere Briefe ins Deutsche übersetzt. Nicolas Herbin, der mir in allen technischen Belangen zur Seite steht. Patrick Fernandez, unserem «Monsieur Prix», sowie den Personen, die sich um die Koordination und das Korrekturlesen kümmern: Clio Perrin und Serge Pulfer.

Wir wünsche Ihnen allen gute Lektüre – und danken Ihnen herzlich für Ihre Treue!

Jacques Perrin



Club d'amateurs de vins exquis C.A.V.E.
Genève, le 5 novembre 1984

Chers adhérents et amis du vin,

Voici bientôt une année que le C.A.V.E. fut officiellement fondé. Merci à vous tous qui, par vos commandes et votre fidélité, nous soutenez. L'idée est lancée : découvrir et promouvoir des vins exquis, originaux et vinifiés avec soin, afin de ne plus boire triste ... A nous de maintenir toujours mieux ces exigences. A vous d'en parler à vos amis et de les faire profiter de nos offres. Nous vous rappelons que chacun est libre d'adhérer, après quelques commandes ou immédiatement, de confiance, à notre Club ; sachez que le montant de la cotisation (membre annuel : 20 frs ; membre à vie ou de soutien : dès 70 frs.) nous permettra de couvrir en partie les frais d'impression du bulletin.

Venons-en aux vins qui composent notre quatrième sélection : vous trouverez ci-dessous à la fois des vins vifs, pleins d'alacrité et des vins chaleureux empreints d'une certaine gravité, tous propices à égayer vos soirées d'hiver. Retenez déjà cette date : le samedi 17 novembre, de 11h à 13h, vous êtes cordialement invités à venir déguster gratuitement la plupart des vins suivants au Ballon Rouge, 4 rue du Vieux-Billard.

A) Les Côtes du Rhône septentrionales, carton de 12 bt.

6 Crozes-Hermitage 1981, M. Chapoutier	10.50 la bt.
6 St-Joseph 1982, J. Marsanne et fils	14.50 "

Ce sont deux vins rouges. Le Crozes-Hermitage frappe par sa finesse et le St-Joseph est très élégant avec des arômes fruités et floraux surprenants.

B) Les vins du Sud, carton de 12 bt.

6 Mas de Daumas-Gassac 1982, A. Guibert	13.90 la bt.
6 Chateaufort du Pape 1982, Dom. de la Solitude	15.50 "

Encore deux vins rouges. Le vin de Daumas-Gassac est issu d'un terroir exceptionnel dans le Languedoc. Classé Vin-de-Pays de l'Hérault, il constitue une révélation : certains parlent même d'un "Château Lafite languedocien" ! Un vin de garde à ne pas ouvrir avant 1988... Quant au Chateaufort du Pape, il provient d'un domaine peu connu, mais de grand savoir-faire : le Domaine de la Solitude.

C) Les vins blancs valaisans I, carton de 12 bt.

6 Johannisberg 1983, S. Maye et fils	11.50 la bt.
6 Petite-Arvine 1983, M. Zufferey	14.-- "

Deux splendides vins d'apéritif issus du très beau millésime 83 et vinifiés avec beaucoup d'élégance.

18, rue du Léman
1201 Genève
Tel. 022/32 59 88

Un des premiers
Courier en 1984

Que serait un vin s'il n'était bu, orphelin de son destin comme une oeuvre sans public qui resterait définitivement inachevée! Le vin ne se réalise pleinement que lorsqu'il se déploie dans le verre et le palais du buveur, c'est là son unique destin. Du coup, on mesure la longueur du chemin entre la plantation et la taille de la vigne, actes fondateurs du vin et le bruit réjouissant des bouchons tirés du goulot libérant le vin, le donnant enfin à voir et à boire! Un tel chemin ne peut se faire sans la collaboration de partenaires unis vers un même objectif. Jacques et ses collaborateurs de CAVE assurent la touche finale au projet, ils sont un maillon essentiel car ils provoquent la rencontre du vin et de son public, celle qui scelle définitivement son destin et ainsi permettent l'accomplissement du travail de vigneron! Merci à vous pour votre engagement et la qualité de votre précieux apport à notre vin.

André OSTERTAG, Epfig, Alsace



Les «Pères fondateurs» du C.A.V.E. : Jacques Perrin (en haut), Frédéric Juvet (à droite).

Ci-dessous : les mêmes dégustant en compagnie de Patrick Regamey au 5 Cours des Bastions à Genève, la cave historique du C.A.V.E.



Alles Gute C.A.V.E und seiner Equipe zum 300.! Macht weiter in diesem Geist der Neugierde, spürt weiterhin Talente auf und schlägt uns die besten Crus vor, gleichgültig aus welcher Appellation sie stammen! Ihr verkauft nicht nur Weine, Ihr fügt ihnen auch Kultur, Passion und die Kunst hinzu, das Leben zu lieben, und zwar mit Hilfe eines der schönsten Produkte, das der Mensch hervorbringt. Lange Jahre der Kontinuität in dieser Philosophie und ein riesiges Dankeschön für die Unterstützung in meiner Ausbildung und im Reisen mittels Degustationen. Mit herzlichen Grüßen

Stéphane DERENONCOURT, Bordeaux

Ich kenne Jacques Perrin seit 20 Jahren. Er besitzt den ausgezeichneten Kopf eines Intellektuellen kombiniert mit dem Gaumen eines exzellenten Verkosters. Es stimmt, er ist auf den ersten Blick nicht sehr italienisch: Er lässt sich nicht von seinem Enthusiasmus davontragen, er schreit nicht, er spricht nicht mit dröhnender Stimme.

Aber er widmet den Weinen von handwerklich arbeitenden Produzenten eine leidenschaftliche Aufmerksamkeit, nimmt auch noch deren suggestivste Nuancen wahr, die Versprechungen von Persönlichkeit und Charakter, den Traum einer Qualität, die dazu bestimmt ist, sich nach der Flaschenreife voll und ganz zu entfalten. Er ist ein wahrer Erforscher des Geschmacks, der sich mit grosser Weisheit in der augenscheinlichen Konfusion der heutigen Weinwelt bewegt, ein kostbarer Führer, der grösstes Vertrauen verdient.

Angelo GAJA, Barbaresco, Italie

En Décembre 1985 déjà, Jacques était présent pour déguster notre 1ère cuvée de syrah. La jeunesse de ce vin ne l'empêcha pas de s'émerveiller quant aux promesses de ce grand cru. En Jacques Perrin, ne sommes-nous pas en présence d'un explorateur héroïque de terroirs d'exception, suscitant notre curiosité ou notre envie de voyage, élargissant nos connaissances autant humaines que gustatives et sachant révéler le visage de chaque vin exquis proposé? Notre époque sourit parfois devant les longues fidélités. Toutefois, je souhaite que celle-ci se poursuive, avec Jacques, pour mon plus grand bonheur et celui des Amateurs de Vins Exquis.

Merci à toute l'équipe du CAVE pour ces saveurs découvertes au fil des ans!

Axel MAYE - Simon Maye & fils, Chamoson, Suisse

Cher Jacques, En fermant les yeux quelques instants, comment puis-je ne pas me remémorer ces cours de philo dans la classe parallèle? Tu enseignais alors dans le même collège où j'étais étudiant. Qui aurait pensé à cette époque que nos chemins se croiseraient à nouveau?

Du temps, il m'en aura fallu pour rejoindre ce grand Club qu'est devenu le CAVE, et son créateur, lui qui a si bien su redécouvrir le monde de la vigne et du vin, le faire ainsi connaître et l'orienter à sa manière jusqu'aux destinées d'aujourd'hui.

Comment aurais-je alors pu aller à la rencontre de ce qui caractérise si bien pour moi l'essentiel?

Et c'est pourquoi je tenais absolument à te remercier de m'avoir fait découvrir ce monde où personnalités connues et moins connues mais de grande valeur se côtoient.

Jean-Pierre PELLEGRIN, Peissy, Suisse

C'est au milieu des années nonante qu'un ami, observant mon intérêt nouveau pour le monde du vin, m'a parrainée pour adhérer au CAVE. Grâce à l'esprit curieux et passionné de son fondateur Jacques Perrin, j'ai ainsi pu débiter mon parcours «oeno-gourmand» avec les vins joyeux et abordables du Languedoc, plutôt que les classiques et bien plus onéreux Bordeaux et Bourgogne. Aujourd'hui encore, les vins du Mas Bruguière, du domaine de Cazeneuve ou de la sublime Grange des Pères me procurent bien plus d'émotion que maintes étiquettes prestigieuses du Médoc.

Annick JEANMAIRET, journaliste, Genève

Quiconque commence à s'intéresser au monde merveilleux du pinard se retrouve forcément un tantinet dans le brouillard. Ben oui. Tous ces noms, tous ces cépages, tous ces terroirs. Toutes ces légendes, toutes ces énigmes, tous ces non-dits. Quiconque commence à s'intéresser au monde merveilleux du pinard a donc une chance inouïe si par hasard un caviste lui sert de phare dans la tempête, de guide dans la jungle, de papa putatif, de précepteur éclairé, de grand frère avisé, de pote lettré. Vous voyez où on veut en venir? L'étendue de la gamme, les trouvailles mirobolantes et la justesse des choix du CAVE SA nous ont furieusement déniés il y a de ça 20 ans. Et nous arrachent encore et toujours des sanglots de reconnaissance. Parfaitement. Et on n'attend nulle bouteille gratuite pour cet hommage-là : ce n'est pas le genre de la maison.

Jérôme ESTEBE, journaliste, Genève

L'aventure d'un grain de raisin est pleine de mystère. Tu le sais aussi bien que moi. Cette quête d'absolu, cette recherche d'excellence, nous la vivons au quotidien. Il est donc parfois permis de regarder le chemin déjà parcouru.

La 300ème lettre du Club.

Savourer lentement les instants qui passent, en pensant aux expériences et aux joies vécues.

Les dégustations à thème pour apprendre.

Les discussions autour d'un verre pour échanger, pour découvrir d'autres mondes.

L'amitié qui naît, grandit, s'épanouit aussi grâce au vin.

Les épreuves qui nous rapprochent encore.

Mais le vin nouveau est déjà là.

Les émotions nous rattrapent, les saveurs chaque fois nouvelles nous interpellent.

Les rencontres futures s'organisent.

Et la 301ème lettre pour que l'aventure continue.

Raymond PACCOT, Féchy, Suisse

Il est des rencontres que nous ne pouvons pas oublier, celles qui viennent à point nommé.

Dans la première partie des années 80, après quelque dix années passées à revenir aux sources de la viticulture contemplative, nous nous trouvions, Corinne, mon épouse et moi en grande difficulté économique. Notre chéquier avait été confisqué par notre banque et nous n'arrivions pas à trouver la voie pour vendre notre Champagne. A cette époque, les vignerons artisans champenois étaient vus, au mieux, comme des producteurs de « bon petit champagne à petit prix ».

Notre trésorerie s'asséchait, nous nous décourageions.

Et là, miracle, Stephen Spurrier, Michel Dovaz et Lucien Legrand, ayant croisé l'une de nos cuvées sont venus nous voir et, dans la foulée, ce fut le tour de Jacques Perrin pour ce qui s'appelaient à l'époque « Le Club des Amateurs des Vins Exquis » ; c'était il y a 25 ans.

Sans la confiance de CAVE SA et de la Cave Legrand Filles et Fils, nous n'aurions pas pu poursuivre notre parcours ; nous n'existerions pas en tant que marque de Champagne.

La curiosité, l'objectivité font partie des qualités du découvreur de vins. Il devient alors ambassadeur de la gastronomie, d'une esthétique, d'une éthique, sans sectarisme, sans spéculation en respectant et le consommateur et le vigneron.

Tels sont les qualités de Jacques Perrin, de ses collaborateurs au sein de CAVE SA.

Anselme SELOSSE, Avize, France

Hier, un rouge-gorge s'est posé sur une branche de l'olivier devant le portail de la cave. Il revient chaque année. Ne fait pas de bruit...

Amitiés à tous.

Olivier JULLIEN, Languedoc

● **Crozes-Hermitage 2009, Domaine Combie** Die Jahre verstreichen, und das Talent des Kellermeisters Laurent Combie verfeinert sich immer noch mehr. Wie schafft es dieser Teufelskerl von einem Winzer nur, seine Kunst bis zu diesem Punkt zu meistern, selbst in einem derart heissen Jahrgang wie 2009? Ein köstlicher Crozes wie aus dem Lehrbuch, mit Noten von Veilchen und grillierten Orangen, der durch aromatischen Schmelz, perfekt reife Frucht und herrliche Frische besticht.

☞ Kaninchenterrine in Gelee • gefüllter Kohl • Perlhuhn mit Limetten.

● **Priorat 2008, Vall Llach Embruix** Das war eine unserer ersten Selektionen im Priorat: ein vom fast legendären katalanischen Sänger Luis Llach in seinem Heimatdorf Porrera gegründetes Weingut. Die Zeit verfliegt, doch unsere Liebe für seine Weine bleibt unverändert. Davon zeugt der Embruix 2008 mit Noten von leicht eingekochten Früchten, gewürzt mit einer Prise Zimt und einem Hauch kostbaren Holzes; der Gaumen ist geschmeidig, voller Dynamik und lang anhaltend auf Noten von Feigen, Pflaumen und Gewürznelken.

☞ Lammwürstchen mit Kümmel und Aprikosen • Rinds-Châteaubriand • im Ofen geschmortes Markbein mit Trüffeln und Gewürzen.

● **Domaine le Grand-Clos 2008, Empreinte noir** Wir begleiten Jean-Michel Novelle seit seinen Anfängen auf der Domaine le Grand-Clos. Das Enfant terrible des Genfer Weinbaus, passioniert, anspruchsvoll, ja kompromisslos, ziseliert Weine von grosser Klasse. So auch diesen köstlichen, wunderbar bekömmlichen Empreinte Noir mit fruchtigen und würzigen Röstaromen, ein Wein von wunderbarer Finesse der Ausdruckskraft und mit nuancierten, frischen Tanninen.

☞ Thunfisch an Ingwer • Kalbskarre mit Morcheln • Enten-Parmentier.

● **Barolo Bussia 2006, Parusso** Und hier noch ein grosser Jahrgang des Bussia, des prestigereichen Terroirs, aus dem Keller von Marco Parusso. Raffinierte Duftnoten von Rosen und Veilchen, unterstrichen von einem Hauch prachtvollen Holzes. Das ist von Geburt an ein komplexer Barolo mit feinen, geschmeidigen Tanninen, voller Schmelz und sehr würzig in der Retroolfaktion. Er erreicht erneut den Gipfel der Eleganz und der Anmut und gehört unbestritten zu den Aushängeschildern des Barolo.

☞ Rehrücken • rotes Fleisch mit Trüffeln • grosse Klassiker der Piemonteser Küche.

Côtes du Rhône Nord

Syrah



Fr. 25.60/FI.

15% Rabatt pro 3 FI.



Priorat
Grenache,
cabernet sauvignon,
carignan, merlot
und syrah



Fr. 27.00/FI.

15% Rabatt pro 3 FI.

Genève
Gamay, pinot noir,
cabernet und syrah



Fr. 27.50/FI.

15% Rabatt pro 3 FI.

Piémont
Nebbiolo

2012-2022

Fr. 74.50/FI.

15% Rabatt pro 3 FI.



Degustationskarton

Das Europa der grossen Weine je 1 Flasche von ● Riesling Saar 2010, Van Volxem
● Viognier 2010, le Pied de Samson, Vernay ● Crozes-Hermitage 2009, Domaine Combie
● Priorat 2008, Vall Llach Embruix ● Domaine le Grand-Clos 2008, Empreinte noir
● Barolo Bussia 2006, Parusso

6 Weine – 6 FI. Club Spezialpreis fr. 179.10 anstatt fr. 198.90

DIE WAHRZEICHEN



Drei Weine, drei Wahrzeichen und warum nicht hundert, wenn wir schon dabei sind? Weil man eine Wahl treffen muss. Deshalb – in vollkommener Subjektivität, aber mit Passion gewählt – ein strahlendes Trio von völlig verschiedenen Horizonten. Ihr roter Faden? Der Geschmack, immer der Geschmack! Und die Wahrheit der Preise.

Raymond Paccot

● **Féchy 2010, le Brez, Paccot** Die Spitzencuvée von Raymond Paccot, der Brez, versetzt einen immer in einen Zustand der Gnade; er ist das Vorbild eines grossen Waadtländer Chasselas. Der 2010er wurde unter den allerbesten Vorzeichen geboren: Er verbindet die Reichhaltigkeit des 2009ers mit der Spannung des 2008ers. Noten von Zitronen, Vetiver und Bergamotte, gefolgt von einem schönen, fleischigen Körper mit delikater Würzigkeit und floralen Nuancen. Langes, unwiderstehliches und aromatisches Finale – ein Höhepunkt!



☞ Aperitif • gebratene Eglifilets • Bratwurst • Etivaz oder Gruyère.


● **Montepulciano D'Abruzzo 2010, Farnese** Mit den Weinen des grossen Hauses Farnese betritt man die Welt der absoluten Hits im CAVE-Angebot: Tausende von Ihnen haben sich seit unseren Anfängen wieder und wieder für Farnese-Weine entschieden. Der Montepulciano ist immer noch gleich hinreissend mit seinen Heidelbeer- und Lakritzaromen und seinem runden Körper, komponiert aus reifen, würzigen Tanninen. Ein schöner Wein, der unmittelbar glücklich macht!



☞ Pizza «nach Art des Hauses» aus dem Holzbackofen • Penne alla Bognese • Rindscarpaccio, beträufelt mit Olivenöl.

● **Cahors 2009, Cuvée Tradition, Château Eugénie** Hier liebt man die Diskretion. Auch eine gewisse Form von Bescheidenheit und vor allem den Geschmack der authentischen Aromen, des ernsthaften, grosszügigen und zeitlosen Cahors. Das Preis-Qualitätsverhältnis wird niemanden unberührt lassen: In diesem von den Göttern gesegneten Jahrgang gewinnt der Malbec an Anmut (und verdient fast seine Adelsbriefe!) und entdeckt seine lyrischen Akzente, in denen sich Tabak-, Gewürz- und Kirschennoten jubelnd Paroli bieten.

☞ Enteneintopf • Wildschweinterrine • Rindsgeschmortes.

Vaud
Chasselas
»
Fr. 15.20/Fl. 
15% Rabatt pro 3 Fl.


Abruzzes 
Montepulciano
d'Abruzzo
»
Fr. 7.90/Fl.
15% Rabatt pro 3 Fl.

Sud-Ouest 
Cot, merlot, tannat
»
Fr. 9.80/Fl.
15% Rabatt pro 3 Fl.


Degustationskarton

Die Wahrzeichen je 2 Flaschen von ● Féchy 2010, le Brez, Paccot ● Montepulciano D'Abruzzo 2010, Farnese ● Cahors 2009, Cuvée Tradition, Château Eugénie

3 Weine – 6 Fl. Club Spezialpreis **fr. 59.20** anstatt **fr. 65.80**

Bestellung



Klubbrieff
2012/300
CAVE SA

Diese Spezialofferte ist bis zum 20. April 2012 und nur solange Vorrat gültig.

Versandspesen:
Franco ab 36 Flaschen oder ab CHF 1'000.00 Einkauf.
Für die anderen Produkte gemäss Posttarif, ausser sie sind mit 36 Flaschen gruppiert.

Panaschieren:
Möglichkeit, die bestellten Weine zu 3 oder 6 Flaschen pro Wein zu panaschieren.

◆ mit diesem Zeichen markierten Weine haben einen Rabatt.

CAVE SA Rue de Malagny 28, CH-1196 Gland • T. 022 354 20 20 • F. 022 354 20 24
info@cavesa.ch • www.cavesa.ch

CLUB DES AMATEURS DE VINS EXQUIS



Weinbezeichnung Jahrgang Preis/Fl Anzahl Flaschen

ENTDECKUNGEN UND NEUHEITEN

◆ Savoie, Gringet Les Alpes, Belluard	2010	20.50
◆ Chinon Clos du Chêne Vert, Joguet	2008	34.00
◆ I Vinautori, Vinai Nebbiolo, Vino da Tavola	2007	36.00

EINFACH EXQUISIT!

◆ Domaine de l'Hortus, Bergerie blanc, VdP	2011	13.00
◆ Gultf, Valcanzjria, Sicilia IGT	2010	15.50
◆ Domaine Colin, Vignes d'Emilien Colin,	2010	12.90
◆ Château de Bel, Bordeaux Supérieur	2009	13.00
◆ Domaine de Roquenégade, Cabernet, VdP	2008	14.00
◆ Fleurie, les Moriers, Domaine Chignard	2010	17.90

WURZELN UND FLÜGEL

◆ Mâcon-Chardonnay, Clos de la Crochette, Lafon	2009	30.00
◆ Riesling, Muenchberg Grand Cru, André Ostertag	2009	39.50
◆ Les Vignes Oubliées, Coteaux du Languedoc	2010	19.50
◆ Domaine Rostaing, Puech Noble, Ctx Languedoc	2008	23.80
◆ Barbera d'Asti, Rocca	2009	23.80
◆ Syrah, Maison Rouge, M. Zufferey	2010	27.50

DAS EUROPA DER GROSSEN WEINE

◆ Riesling Saar, Van Volxem	2010	18.50
◆ Viognier, le Pied de Samson, Vernay	2010	25.80
◆ Crozes-Hermitage, Domaine Combier	2009	25.60
◆ Priorat, Vall Llach Embruix	2008	27.00
◆ Domaine le Grand-Clos, Empreinte noir	2008	27.50
◆ Barolo Bussia, Parusso	2006	74.50

DIE WAHRZEICHEN

◆ Féchy, le Brez, Paccot	2010	15.20
◆ Montepulciano D'Abruzzo, Farnese	2010	7.90
◆ Cahors, Cuvée Tradition, Château Eugénie	2009	9.80

DIE DEGUSTATIONSKARTONS

Entdeckungen und Neuheiten	6 Fl.	162.90
Einfach exquisit!	12 Fl.	155.30
Wurzeln und Flügel	6 Fl.	147.80
Das Europa der grossen Weine	6 Fl.	179.10
Die Wahrzeichen	6 Fl.	59.20

EINEAUSWAHLAUSSEERGEWÖHNLICHERPRODUKTE 15% RABATT

Mancini, SPAGHETTI ALLA CHITARRA	1 kg	11.50
Martelli, MACCHERONI	500 gr	5.00
Martelli, PENNE	500 gr	5.00
Santoleri, Ma'Kaira, Chitarra	1 kg	12.00
Riz Carnaroli, Cascine del Conti	500 gr	7.80
Olio di Oliva, FRANTOIO	75 cl	17.50
Olio di Oliva TRAPPITU Intenso	50 cl	39.50
Vinaigre balsamique Saporoso, Malpighi	20 cl	38.50

IHRE PERSÖNLICHE AUSWAHL



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale rispota
Envoi commercial-réponse

CAVE SA

Club des Amateurs de Vins Exquis
Rue de Malagny 28

1196 Gland

Datum : _____ Unterschrift

**Ich wünsche, dass Sie mich vor der Lieferung avisieren.
Telefonnummer:**

Gratislieferung ab 36 Flaschen oder CHF 1'000.00
Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, Ihre Bestellung in unseren Keller
in Gland oder Genf abholen zu können.

Gland

Genf Jeden Mittwoch von 17h00 bis 19h30 geöffnet.