



Une sélection signée CAVE SA - 21 février 2012

- DÉCOUVERTES ET NOUVEAUTÉS
- SIMPLEMENT EXQUIS
- DES RACINES ET DES AILES
- L'EUROPE DES GRANDS VINS
- LES EMBLÈMES

CAVE
VINE

300^e

CLUB DES AMATEURS DE VINS EXQUIS



Il était en train de devenir un « amateur » au vrai sens du terme : un homme qui aime ce qu'il fait et a retrouvé une fraîcheur de vivre perdue depuis son enfance pour des raisons généralement dérisoires.

Jim Harrison

Gland, le 20 février 2012

Chère Madame, cher Monsieur,

Dans amateur, il y a aimer, comme nous le rappelle Harrison. Cette Lettre mensuelle occupe une place particulière dans nos bulletins d'information. Voici en effet la **300ème édition** ! Autant de rencontres entre le vin et l'écriture où, chaque mois, nous avons eu le privilège de partager avec vous, chers amateurs, coups de cœur et amour des vins en liberté !

Depuis ses modestes débuts, rue du Vieux-Billard à Genève, le Ballon (rouge) s'est envolé et le Club a grandi. Vous trouverez ci-après un fac-similé de l'un des premiers courriers du CAVE. Dès le début, c'est cette passion pour les vins dits exquis, ceux qui vous transmettent une émotion, quels que soient leur origine ou leur prix, qui nous a animés ! Telle est toujours notre philosophie : un Club, ouvert à toutes et à tous, où à travers des sélections rigoureuses, nous dénichons, pour vous, le meilleur du vin. L'original aussi.

Merci de nous accompagner dans cette belle aventure et de partager avec nous cette exigence. Pour célébrer ce 300e nous avons le plaisir de vous accorder une remise supplémentaire sur tous les vins de ce courrier : vous bénéficierez d'un **rabais exceptionnel de 15 % (dès 3 bouteilles) jusqu'au 21 avril 2012**.

Au nom de toute l'équipe du CAVE, je vous prie d'agréer, chère Madame, cher Monsieur, l'expression de nos très cordiaux messages.

Jacques Perrin

Explication des symboles

<p>Ⓜ Vin rare, quantités limitées</p> <p>📅 Vin à boire: 2012-2013</p> <p>📅 Vin à boire ou à garder: 2012-2016</p> <p>📅 Vin de garde: voir descriptif</p>	<p>● Vin blanc</p> <p>● Vin rosé</p> <p>● Vin rouge</p>	<p>● Vin muté ou passerillé</p> <p>● Vin liqueux</p> <p>● Vin effervescent</p>
--	---	--

Prix/plaisir 🌸	Prix spécial 🌟	Coup de cœur 🍷	vin issu de l'agriculture bio 🌿	Euro favorable €
----------------	----------------	----------------	---------------------------------	------------------

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

Couverture : Photo Serge Pulfer, cave des Bastions, mercredi 11 janvier 2012.

DÉCOUVERTES ET NOUVEAUTÉS



Pour découvrir des vins, il y a plusieurs manières de procéder : se laisser guider par son instinct, la chance et le hasard ; disposer d'un solide réseau d'informateurs dans les différents vignobles-cibles ; sillonner les travées des grands salons et des manifestations consacrées au vin ; lire les guides spécialisés et compter les verres, les étoiles, de 80 à 100. La dernière alternative ne nous concerne pas tant le *trading* et le métier de sélectionneur sont à notre avis incompatibles. Pour le reste, c'est un mélange de tout ça. Mais vous le savez, notre seul souci, c'est vous, votre

● **Savoie 2010, Gringet Les Alpes, Belluard** L'an dernier, vous avez eu le plaisir de découvrir les vins de l'artiste Dominique Belluard via ses cuvées *Le Feu* et *Mont-Blanc*. Désormais, nous avons l'honneur de vous proposer un autre très beau vin de chez lui. Toujours issu du rare gringet et d'une culture biodynamique, *Les Alpes* se veut accessible, à la fois gras et ample, expressif sur des notes de gingembre, de miel et de bergamote.

☞ Poissons du lac • Noix de Saint-Jacques au beurre d'agrumes.

● **Chinon Clos du Chêne Vert 2008, Joguet** *Le Chêne Vert* est unanimement reconnu comme un des plus grands terroirs de l'appellation Chinon, et même de la Loire. Son exposition parfaite en coteau en fait le climat le plus précoce du domaine. Dans le très beau millésime 2008, il offre un nez délicat de griotte et de réglisse ; la finesse de tanin est idéale et donne au vin un style épicié, masculin et d'une très grande noblesse.

☞ Braisé de bœuf aux petits oignons • Aiguillette de veau et polenta.

● **I Vinautori 2007, Vinai Nebbiolo, Vino da Tavola 2007** est le deuxième millésime produit par cette vigne en culture biodynamique gérée par Christian Zündel et Stefan Keller, associés dans ce projet fou et passionnés de la Valteline. Les vieilles vignes donnent un vin de grand éclat aromatique qui rappelle la grenade fraîche et l'orange mûre. La texture est étonnamment opulente et grasse, savoureuse et sans aucune dureté. Un vin de grand style !

☞ Gibier à plumes rôti au four • Cailles bardées de lard • Entame d'entrecôte à l'échalote.

Savoie
 Gringet
 📅
 Fr. 20.50/bt 🌿
 Offre 15 % dès 3 bt

Loire
 Cabernet Franc
 📅 2012-2023
 Fr. 34.00/bt
 Offre 15 % dès 3 bt
 🍷

Valteline
 Nebbiolo
 📅
 Fr. 36.00/bt 🌿
 Offre 15 % dès 3 bt

Carton-dégustation

Découvertes et nouveautés 2 bt de chaque ● Savoie 2010, Gringet Les Alpes, Belluard
 ● Chinon Clos du Chêne Vert 2008, Joguet ● I Vinautori 2007, Vinai Nebbiolo, Vino da Tavola
 3 vins – 6 bt **Prix spécial Club fr. 162.90** au lieu de fr. 181.00

SIMPLEMENT EXQUIS !



L'équipe de Gulfi

«*Ex*» comme exceptionnel, extraordinaire, exclusif, excellence ou tout simplement exquis avec ces 6 vins que nous avons le plaisir de vous proposer ci-après comme des emblèmes de l'esprit CAVE et qui illustrent avec bonheur que le rapport qualité/prix n'est pas comme le sexe des anges : il existe bel et bien !

Exquis (étymologie) : de l'ancien français exquis (XIIIe.). Part. passé adjectivé du verbe esquerre. La forme exquis d'après le latin exquisitus « choisi, recherché, raffiné », participe passé de exquirere.

● **Domaine de l'Hortus 2011, Bergerie blanc, Vin de Pays** On découvre les bienfaits du millésime 2010 avec ce vin à la fois riche et frais, aromatique et doté de multiples qualités : notes de fruits jaunes, de menthol et de verveine ; bouche vive et charnue. Il s'allonge sur des saveurs de résine de pin et d'abricot aux accents du Sud. Un vin parfait pour célébrer les premiers beaux jours. Il sera à l'aise sur nombre de plats !

☞ En apéritif • Terrine de poissons blancs • Mezze • Bruschetta de légumes marinés et pancetta grillée.

● **Gulfi 2010, Valcanzjria, Sicilia IGT** Voici un blanc d'une grande originalité en provenance de la Sicile baroque. Le caricante qui lui est associé possède des accents de riesling. Cet assemblage, associé à un terroir de nature calcaire riche en fossiles, donne naissance à un vin étonnant dont les arômes de citron, de mousseron, ainsi que sa droiture particulière, évoquent les grands chardonnay de l'Yonne.

☞ Poissons de mer grillés • Salade de poulpe • Pecorino frais.

Languedoc
Chardonnay,
sauvignon, viognier et
roussane

Fr. 13.00/bt

Offre 15 % dès 3 bt



Sicile
Chardonnay,
caricante et
albanello

Fr. 15.50/bt

Offre 15 % dès 3 bt

● **Domaine Colin 2010, Vignes d'Emilien Colin, Coteaux du Vendômois** Plantées par l'aïeul de Patrice Colin en 1890, les très vieilles vignes de pineau d'aunis traduisent ici l'essence du vin qui s'exprime à travers des nuances poivrées et épicées, comme une belle syrah; mais la délicatesse du grain évoque plutôt des pinots de la Côte de Nuits, avec cette saveur si particulière de réglisse et de cassis écrasé. On peut le boire carafé deux heures ou le garder.

☞ Charcuteries • Sauté de porc au gingembre • Pot-au-feu.

● **Château de Bel 2009, Bordeaux Supérieur** Depuis que nous travaillons avec Olivier Cazenave, c'est-à-dire plus de cinq années, c'est peut-être le millésime le plus achevé que nous avons vu naître entre ses mains consciencieuses : le Château de Bel 2009 est en effet une sorte de perfection dans son appellation : un vin gorgé de fruits rouges frais, aux tanins idéalement glissants et goûteux.

☞ Navarin d'agneau • Jarret de veau confit • Emincé de bœuf à la citronnelle • Fromages (un Gouda étuvé par exemple).

● **Domaine de Roquenégade 2008, Cabernet, VdP** C'est un grand plaisir de retrouver ici un des membres fondateurs du CAVE. Après un Cabernet 2007 de haute volée, Frédéric Juvet ne baisse pas la garde en 2008 : il nous livre avec ce millésime un vin de haut niveau et de rapport qualité/prix idyllique ! Superbe nez épicé évoluant sur le tabac ; tanins parfaitement mûrs et doux, extraits avec doigté, délivrant une saveur sudiste joyeuse.

☞ Couscous d'agneau • Rôti de porc farci à la roquette, parmesan et tomates confites.

● **Fleurie 2010, les Moriers, Domaine Chignard** C'est l'une de nos plus anciennes sélections et comme dit la chanson, «le temps ne fait rien à l'affaire» : cela fait en effet plus de vingt années que les renommés *Moriers* de la famille Chignard nous enthousiasment. Et ce n'est pas en 2010 que l'on va prendre en défaut Cédric et Michel : déclinaison florale, variations subtiles sur le poivre et la menthe et une bouche rectiligne, fine, tout simplement irrésistible !

☞ Poulet de ferme rôti • Escalope de foie de veau tranchée épaisse «comme un foie gras» au vinaigre de Xérès.

Loire
Pineau d'Aunis
Fr. 12.90/bt
Offre 15 % dès 3 bt

Bordeaux
Merlot, cabernet
franc et cabernet
sauvignon
Fr. 13.00/bt
Offre 15 % dès 3 bt

Languedoc
Cabernet sauvignon
Fr. 14.00/bt
Offre 15 % dès 3 bt

Beaujolais
Gamay
Fr. 17.90/bt
Offre 15 % dès 3 bt



Carton-dégustation

Simplement exquis 2 bt de chaque ● 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 vins – 12 bt **Prix spécial Club fr. 155.30 au lieu de fr. 172.60**

DES RACINES ET DES AILES

Six vins aériens ou terriens comme vous voudrez !

Ces vins sont élaborés avec passion et rigueur par quelques-uns des domaines les plus emblématiques du Club, avec lesquels nous travaillons depuis de nombreuses années. Ils sont « nos racines », parce qu'ils illustrent particulièrement le style des vins que nous recherchons : authentiques et de caractère. Ils

sont « nos ailes » parce que, les goûtant, ils nous font voyager, ils accrochent nos rêves au génie d'un lieu. Enfin, ils nous donnent cette certitude que la terre et l'air sont indissociables, que la légèreté et la grâce prennent naissance à travers une quête passionnante et infinie. Celle du juste goût.



● **Mâcon-Chardonnay 2009, Clos de la Crochette, Comtes Lafon**

Depuis son arrivée dans le Mâconnais, Dominique Lafon a pris ses marques et propose aujourd'hui des vins de très belle tenue, parmi lesquels le *Clos de la Crochette* qui brille tout particulièrement dans ce millésime. Intense et fruité, le nez exhale des notes de fruits jaunes et de frangipane tandis que le corps, sapide et équilibré, révèle une vraie tension minérale.

☞ Brick de chèvre chaud à la citronnelle • Vol-au-vent de légumes, huile de basilic • Gambas sautées, mangue verte, gingembre, pousses d'épinard.

● **Riesling 2009, Muenchberg Grand Cru, André Ostertag**

Défriché au XIIème siècle par les cisterciens, cet amphithéâtre de grès rose donne des vins de grande tenue, tel ce 2009 aux notes de fleurs et d'agrumes d'une grande pureté. La bouche est tout aussi étonnante, cristalline, vibrante, presque aérienne avec une légère douceur perceptible. Et que dire de la finale : longue, complexe, ébouriffante. C'est du grand vin, tout simplement !

☞ Bar grillé aux salicornes • Curry de poulet • Cabillaud grillé à la pancetta et lentilles au curry de Madras

● **Les Vignes Oubliées 2010, Coteaux du Languedoc**

Des liens d'amitié très fort nous unissent à Olivier Jullien. Lorsque celui-ci a démarré l'aventure des *Vignes oubliées* avec un jeune vigneron, Jean-Baptiste Granier, nous avons été immédiatement conquis par les vins. Le 2010 offre un superbe nez de fleurs et de violette, prélude à une bouche infiniment croquante, naturelle et racée. Un coup de maître !

☞ Epaulé d'agneau confite • Palette de porc fermier • Joue de bœuf au vin.

Bourgogne Chardonnay

☞

Fr. 30.00/bt

Offre 15 % dès 3 bt

Alsace Riesling

☞ 2012-2024

Fr. 39.50/bt

Offre 15 % dès 3 bt

Languedoc Grenache et syrah

☞

Fr. 19.50/bt

Offre 15 % dès 3 bt



● **Domaine Rostaing 2008, Puech Noble, Coteaux du Languedoc**

Ses « Côte Rôtie » font partie des meilleures et quand il s'est installé à Langlade, dans le Gard, René Rostaing a tout mis en œuvre pour sublimer son cépage fétiche, la syrah, en synergie ici avec le grenache et le mourvèdre : notes de poivre, de violette et de cassis, qui précèdent la découverte d'une bouche aux tanins de dentelle, aérienne et saisissante de fraîcheur.

☞ Carré de porc au miel de châtaignier et figues sèches • Pigeon en pot-au-feu de légumes • Blanquette de veau.

● **Barbera d'Asti 2009, Bruno Rocca**

Très connu pour ses légendaires Barbaresco, Bruno Rocca ne néglige pas pour autant la Barbera qu'il cultive sur de grands terroirs d'Asti. Les millésimes chauds, comme le 2009, réussissent particulièrement à ce cépage doté d'une acidité vivifiante. Le vin surprend avec ses notes de réglisse, de myrtille et d'encens ; la bouche est onctueuse, puissante et texturée et se laisse savourer avec bonheur.

☞ Tête de veau sauce ravigote • Risotto aux champignons • Fromages.

● **Syrah 2010, Maison Rouge, Maurice Zufferey**

Le grand styliste qu'est Maurice Zufferey ne pouvait manquer son rendez-vous avec la syrah. Surtout dans un pareil millésime ! Le nez est subtilement épicé et le corps, consistant et superbement tramé, s'ouvre sur une finale d'une grande plénitude, qui ne manque pas de persistance. Les vignes de *Maison Rouge* ont pris de l'âge et le résultat est là. Grande réussite !

☞ Tartare de bœuf • Civet de chamois • Pomme de ris de veau rôtie • Fromages.



Languedoc

Syrah, mourvèdre, grenache

☞

Fr. 23.80/bt

Offre 15 % dès 3 bt



Piémont

Barbera

☞

Fr. 23.80/bt

Offre 15 % dès 3 bt

Valais

Syrah

☞

Fr. 27.50/bt

Offre 15 % dès 3 bt

Carton-dégustation

Des racines et des ailes 1 bt de chaque ● 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 vins – 6 bt **Prix spécial Club fr. 147.80 au lieu de fr. 164.10**

L'EUROPE DES GRANDS VINS




Les vins sans frontières ça existe, même si un grand vin est d'abord l'expression d'un lieu unique, d'un climat, d'un savoir-faire : l'ensemble des paramètres qui contribuent à façonner la notion de terroir. L'Europe du goût est une réalité qui n'a pas besoin d'un cadre juridique pour exister. Ce sont celles et ceux qui aiment le vin *au naturel*. Ce sont les esprits libres, les palais déliés, les orpailleurs des saveurs. L'Europe du goût, c'est vous et nous ! Pour l'illustrer, voici une sélection de six vins en liberté !

● **Riesling Saar 2010, Van Volxem** Produit par le vigneron du moment dans la Saar, ce vin affiche un caractère droit, sans concession, qui est la traduction du millésime, du cépage et des vertigineux terroirs de schistes locaux. Très jolies notes de fruits secs, de miel et de fleurs au nez, avec un fond minéral prégnant. La bouche est menée par une noble amertume et *trace* à merveille, appelant de beaux mets.

☞ Apéritif • Sushis • Salade de crevettes aux citrons frais.


● **Viognier 2010, le Pied de Samson, Vernay** Voilà des années que le CAVE célèbre le travail de ce domaine de Condrieu qui fait figure de référence absolue. Christine Vernay a dignement pris la suite de son père et cisèle des bijoux de viognier tel ce *Pied de Samson* qui provient de parcelles situées en haut de coteaux de l'appellation-phare : sublime nez floral et poudré, prélude à une bouche aérienne et craquante. Irrésistible !

☞ Fromages de chèvre secs • Dos de sandre grillé, émulsion au vinaigre de violette.

Allemagne 
Riesling
»
Fr. 18.50/bt

Offre 15 % dès 3 bt



Côtes du Rhône Nord 
Viognier
»
Fr. 25.80/bt

Offre 15 % dès 3 bt

SPECIAL 300


Des premiers courriers du Club à cette édition, le chemin est long, passionnant. Avec quelques contraintes techniques afin que, chaque mois, vous receviez tous la lettre du Club dans les délais.

Sur le plan formel, vous pourrez, à travers le fac-similé ci-dessous, juger de l'évolution graphique. En un peu plus de vingt-cinq ans, nous sommes passés de la machine écrire et de la photocopieuse aux logiciels de mise en pages, ainsi qu'aux «Mac de combat». Une seule chose n'a guère changé : le travail d'écriture qui, mois après mois, constitue pour moi une source inépuisable de plaisir. Plaisir de dire la vérité du vin, plaisir d'écrire sur les vins que nous aimons et plaisir de partager !

Un fil conducteur existe entre ces 300 courriers, sous la forme d'une question : comment, en peu de mots, raconter une histoire sur le vin présenté, décrire un paysage, des gestes, une passion ? Ces Lettres du Club sont bien entendu le résultat d'un travail d'équipe. Je voudrais remercier tout particulièrement ici les personnes qui œuvrent directement à leur production. A commencer par Laurent Villard, notre infographiste-maison, qui s'occupe de la mise en pages depuis vingt ans. Eva Zwahlen qui traduit nos courriers en allemand. Nicolas Herbin qui m'assiste pour la partie technique. Patrick Fernandez, notre « Monsieur Prix » ainsi que les personnes chargées de la coordination et de la relecture : Clio Perrin et Serge Pulfer.

Bonne lecture à toutes et à tous et merci de votre fidélité !

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 : d'as 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. Farsanne 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-Fays 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 J, carton de 12 bt.

6 Johannisberg 1983, S. Naye 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
Tél. 022/32 59 88

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 CAVE : 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 CAVE.



Bon 300 ème au CAVE et à son équipe ! Continuez dans cet esprit curieux, restez dènicheur de talents, tout en nous proposant les meilleurs crus, quelle que soit l'appellation. Vous ne vendez pas que du vin, vous y ajoutez la culture, la passion et l'art d'aimer la vie à travers ce que l'homme produit de plus beau. Longues années de continuité dans cette philosophie et un immense merci de m'avoir aidé à m'élever, à voyager, au travers de la dégustation. Amitiés.

Stéphane DERENONCOURT, Bordeaux

Je connais Jacques Perrin depuis plus de 20 ans.

Il associe une très bonne tête d'intellectuel au palais d'un excellent dégustateur.

C'est vrai, il n'est pas très Italien de prime abord : il ne se laisse pas entraîner par l'enthousiasme, il ne crie pas, il ne parle pas d'une manière tonitruante.

Il voue pourtant une attention passionnée aux vins des producteurs artisans, dont il sait percevoir les nuances les plus suggestives, les promesses de personnalité et de caractère, le rêve d'une qualité destinée à se dévoiler pleinement après la maturation en bouteille. Il est un véritable explorateur du goût qui marche avec sagesse dans la confusion apparente du monde du vin, un guide précieux qui donne un sentiment de grande confiance.

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 parrainé 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 déniaisé 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 vigneron artisans champenois étaient vus, au mieux, comme des producteurs de « bon petit champagne à petit prix ».

Notre trésorerie s'asséchait, nous nous décourageons.

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 Combier** Les années passent et le talent de vinificateur de Laurent Combier ne cesse de s'affiner. Comment ce diable de vigneron fait-il pour maîtriser à ce point son sujet, y compris dans une année aussi chaude que 2009 ? Voilà un Crozes d'école, gourmand, aux notes d'encens et d'orange grillée. Il offre une onctuosité savoureuse, une maturité de fruit parfaite et une fraîcheur préservée !

☰ Terrine de lapereau en gelée • Choux farci • Pintade au citron vert.

● **Priorat 2008, Vall Llach Embruix** C'est l'une de nos premières sélections en Priorat : un domaine créé par Luis Llach, chanteur catalan quasi légendaire, dans son village natal, Porrera. Le temps file, mais notre amour pour ses vins demeure indéfectible. En témoigne l'*Embruix* 2008 au fruité à peine confit, rehaussé d'une touche de cannelle et de bois précieux ; la bouche est souple, empreinte de dynamisme et se prolonge sur des notes de figue, de prune et de girofle !

☰ Crépinière d'agneau au cumin et abricot • Châteaubriand de bœuf • Os à moëlle cuit au four, truffes et condiments.

● **Domaine le Grand-Clos 2008, Empreinte noir** Nous suivons Jean-Michel Novelle depuis ses débuts au Grand-Clos. L'enfant terrible de la viticulture genevoise, passionné, exigeant, voire intransigeant, cisèle des vins de grande classe. A l'instar de cet *Empreinte Noir* gourmand, remarquablement digeste, sur des arômes fruités, grillés et épicés d'une merveilleuse finesse d'expression, aux tanins nuancés et frais.

☰ Pavé de thon au gingembre • Carré de veau aux morilles • Parmentier de canard.

● **Barolo Bussia 2006, Parusso** Et voilà encore un grand millésime de *Bussia*, terroir prestigieux, sorti de la cave de Marco Parusso ! Parfum raffiné de rose et violette, surligné par une prise de bois fastueuse. C'est un Barolo complexe dès sa naissance, aux tanins fins, souple, gras, très épicé en rétro-olfaction. Il est à nouveau le sommet d'élégance et de suavité de ce producteur, en même temps qu'un des fleurons du Barolo !

☰ Selle de chevreuil • Une viande rouge aux truffes • Les grands classiques de la cuisine piémontaise.

Côtes du Rhône Nord

Syrah



Fr. 25.60/bt



Offre 15 % dès 3 bt



Priorat

Grenache, cabernet sauvignon, carignan, merlot et syrah



Fr. 27.00/bt

Offre 15 % dès 3 bt

Genève

Gamay, pinot noir, cabernet et syrah



Fr. 27.50/bt

Offre 15 % dès 3 bt

Piémont

Nebbiolo

2012-2022

Fr. 74.50/bt

Offre 15 % dès 3 bt



Carton-dégustation

L'Europe des grands vins 1 bt de chaque ● Riesling Saar 2010, Van Volxem ● Viognier 2010, le Pied de Samson, Vernay ● Crozes-Hermitage 2009, Domaine Combier ● Priorat 2008, Vall Llach Embruix ● Domaine le Grand-Clos 2008, Empreinte noir ● Barolo Bussia 2006, Parusso

6 vins – 6 bt **Prix spécial Club fr. 179.10 au lieu de fr. 198.90**

LES EMBLÈMES



Trois vins, trois emblèmes et pourquoi pas cent tant que nous y sommes ? Parce qu'il faut bien choisir, diantre ! Alors, en toute subjectivité, passionnément, voici un trio flamboyant venu d'horizons différents et dont le fil rouge est le goût, toujours le goût. Et la vérité des prix.

Raymond Paccot

● **Féchy 2010, le Brez, Paccot** Toujours l'état de grâce pour la cuvée-phare de Raymond Paccot, un des modèles du grand chasselas en terre vaudoise. Le 2010 est né sous les meilleures auspices : il allie la richesse du 2009 à la tension du 2008. Notes de cédrat, vétiver et bergamote, précédant une très jolie bouche pulpeuse, aux nuances délicatement florales et épicées. La saveur est longue, irrésistible : un sommet !

☰ Apéritif • Filets de perches meunière • Saucisse à rôtir • Etivaz ou Gruyère.

● **Montepulciano D'Abruzzo 2010, Farnese** Avec les vins de la grande maison Farnese, on entre dans le monde des hits absolus du CAVE : vous avez été des milliers à plébisciter leurs vins depuis nos débuts. Le Montepulciano est toujours aussi ravissant avec ses arômes de myrtille, de poivre et de réglisse ; le corps est rond, composé de tanins au goût mûr et épicé. Du beau vin immédiat, un vrai bonheur !

☰ Pizza « maison » cuite au feu de bois • Penne à la bolognaise • Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive.

● **Cahors 2009, Cuvée Tradition, Château Eugénie** On aime la discrétion ici. Une certaine forme de modestie aussi et, surtout, le goût des saveurs authentiques du Cahors sincère et généreux, intemporel. Voilà un rapport qualité/prix qui ne laissera personne insensible : dans ce millésime béni des dieux, le malbec gagne en suavité (presque des lettres de noblesse !) et se découvre des accents lyriques où le tabac, les épices et la cerise se donnent la réplique avec jubilation.

☰ Cassoulet au confit de canard • Terrine de sanglier • Daube de bœuf.

Vaud

Chasselas



Fr. 15.20/bt



Offre 15 % dès 3 bt



Abruzzes

Montepulciano
d'Abruzzo



Fr. 7.90/bt

Offre 15 % dès 3 bt

Sud-Ouest

Cot, merlot, tannat



Fr. 9.80/bt

Offre 15 % dès 3 bt



Carton-dégustation

Les emblèmes 2 bt de chaque ● Féchy 2010, le Brez, Paccot ● Montepulciano D'Abruzzo 2010, Farnese ● Cahors 2009, Cuvée Tradition, Château Eugénie

3 vins – 6 bt **Prix spécial Club fr. 59.20 au lieu de fr. 65.80**

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

Comande



Courrier
2012/300
CAVE SA

Cette offre spéciale est valable jusqu'au 21 avril 2012 **sauf vente entre temps.**

Conditions de vente: Ces prix s'entendent TVA incluse.

Conditions de livraison: franco dès 36 bt ou dès 1000 frs d'achat. Produits alimentaires: selon tarif postal, sauf si groupés avec 36 bt.

Panachage: Possibilité de panacher les vins commandés par 3 ou 6 bt de chaque vin.

◆ Les vins précédés par ce signe font l'objet d'un rabais.

Désignation du vin

Millésime

Prix/bt

Nombre de bouteilles

DECOUVERTES ET NOUVEAUTES

◆ 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

SIMPLEMENT EXQUIS

◆ Domaine de l'Hortus, Bergerie blanc, VdP	2011	13.00
◆ Gulf, 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

DES RACINES ET DES AILES

◆ 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

L'EUROPE DES GRANDS VINS

◆ 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 Embruiux	2008	27.00
◆ Domaine le Grand-Clos, Empreinte noir	2008	27.50
◆ Barolo Bussia, Parusso	2006	74.50

LES EMBLÈMES

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

LES CARTONS DEGUSTATIONS

Découvertes et nouveautés	6 bt	162.90
Simplement exquis	12 bt	155.30
Des racines et des ailes	6 bt	147.80
L'Europe des grands vins	6 bt	179.10
Les emblèmes	6 bt	59.20

PRODUITS ALIMENTAIRES 15% de rabais à l'unité

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

VOTRE CHOIX PERSONNEL



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

Signature : _____ email : _____ Date : _____

Je souhaite que vous m'avertissiez de votre passage.

Tél. no:

Livraison franco domicile dès 36 bt ou 1000 frs

Je passerai prendre ma commande à:

Gland

Genève Ouverture tous les mercredis de 17h00 à 19h30.