

# Votre petit guide du vin de Bordeaux

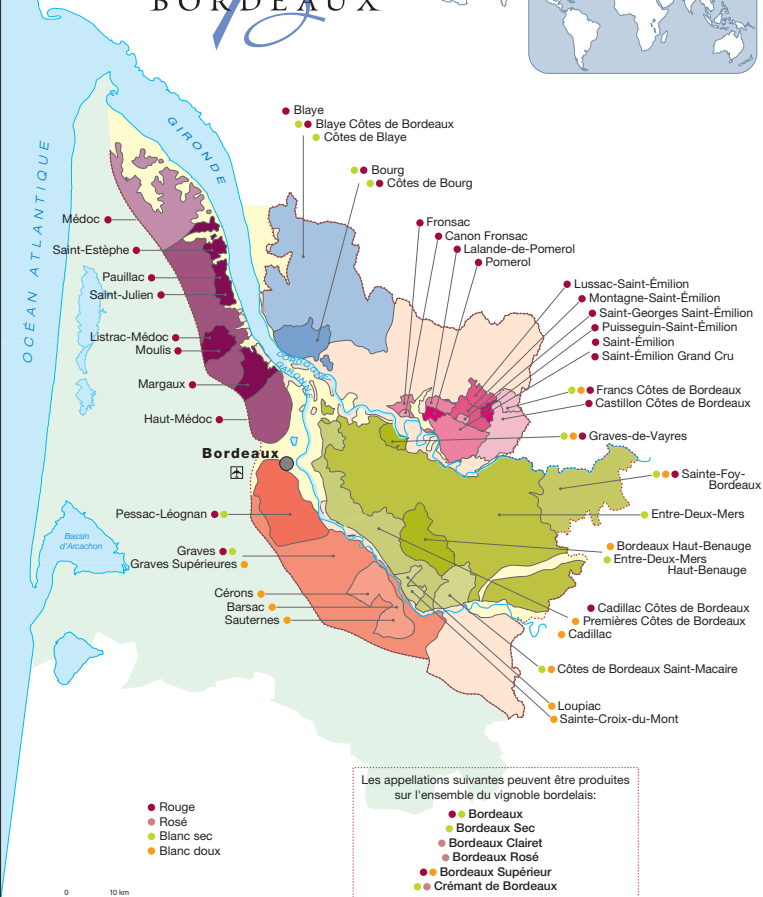
Selection 2010

C'EST TOUS LES JOURS  
BORDEAUX



BORDEAUX

# Le vignoble de BORDEAUX

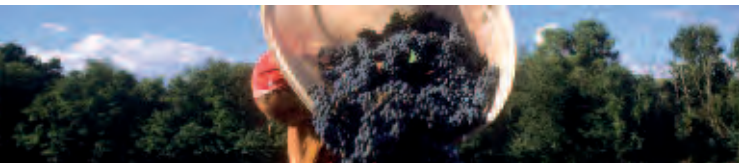


## A chaque occasion, un éventail de 100 Bordeaux

Les Bordeaux sont connus dans le monde entier. Aucune région viticole n'est en mesure de proposer une telle diversité d'excellents vins. Par conséquent, il n'est pas toujours facile de trouver le vin adéquat et surtout à un prix raisonnable. Ce petit guide du vin de Bordeaux permet de s'y retrouver. Il met l'accent sur les 100 vins du Bordelais qui se distinguent par leur rapport qualité-prix exceptionnel. Un cercle indépendant d'œnologues suisses a dégusté plus de 250 vins et évalué selon des critères de qualité, de goût puis de prix, car tous coûtent moins de CHF 30.-

Afin que vous puissiez trouver rapidement «votre» Bordeaux, nous avons établi notre sélection selon des moments de consommation de la vie quotidienne. Car un Bordeaux est toujours le bienvenu: en tant qu'apéritif – comme vin léger, rafraîchissant et aiguisant l'appétit – ou pour passer de bons moments – comme vin fruité et riche – ainsi que lors d'occasions festives particulières où les Bordeaux amples, affirmés et élégants sont appréciés. Ou même lors de repas entre amis, quand le vin peut se faire simple et se permettre d'être tout bonnement délicieux. Les différentes catégories de prix et lieux d'approvisionnement sont également indiqués.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir!**



## Le b.a.-ba du Bordelais

Le vignoble du Bordelais regroupe quelque 120 000 hectares de vignes. Les **cépages** se comptent peu ou prou sur les doigts de la main: Cabernet Sauvignon pour l'essentiel mais aussi Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot pour les vins rouges, Sémillon ou Sauvignon Blanc pour les vins blancs. La clé de cette diversité réside dans l'**assemblage** des vins – un art subtil que tout vigneron bordelais se plaît à cultiver pour imprimer sa signature.

Alors qu'une plus forte proportion de Cabernet domine dans le Médoc, les vins rouges de la rive droite de la Garonne sont surtout marqués par le Merlot fruité. Outre les vins rouges secs, on y presse aussi des vins blancs secs ou liquoreux, du rosé et du crémant. Le **terroir**, c'est-à-dire la somme des particularités du sol et du climat sur le site des cépages, confère aussi son goût au vin. D'où l'existence dans le Bordelais de 60 **Appellations** d'Origine Protégée (AOP). Certains terroirs minuscules se limitent aux confins des vignobles d'une seule commune, d'autres s'étendent sur des territoires plus vastes mais de caractère identique. Avec, en héritage commun, une finesse, une élégance, un équilibre, un fruit... bref, une classe incomparable – le plaisir à l'état pur.



## La ville des plaisirs

Lèche-vitrine, dégustation, détente et initiation – autant de plaisirs réunis en un même lieu: Bordeaux, la capitale du vin. Sa vieille ville paisible et ses quais illustres – classés patrimoine mondial de la culture par l'UNESCO – sont une invitation permanente à la flânerie. Le maillage du réseau de transport ultramoderne facilite les excursions dans la région alentour. Au carnet culturel à la fois riche et éclectique s'ajoute une myriade de restaurants et de bars à vin pour toutes les bourses et tous les goûts. Avec son réseau de transport ultramoderne, Bordeaux est le point de départ idéal pour vos excursions vers les routes du vin et les châteaux de la région. Info: [www.bordeaux-tourisme.com](http://www.bordeaux-tourisme.com)



## Bordeaux et son Ecole du Vin – le savoir à portée de main

Située au cœur de la ville, l'Ecole du Vin propose à un public international de nombreuses formations: du cours d'initiation aux séminaires gastronomiques d'une dizaine de jours avec des excursions dans les Châteaux. Pour de plus amples informations sur cette Ecole, sur les vins de Bordeaux, les curiosités de la région et le calendrier des manifestations, consultez le site: [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com).



# Comment trouver votre Bordeaux préféré

Si on vous demande quel Bordeaux vous préférez, l'idéal est de répondre: „Celui qui me plaît en ce moment!“ En effet, c'est l'occasion qui fait que l'on aime vraiment un vin. Il est donc préférable de ne pas arrêter son choix à un seul vin.

## Cherchez votre vin selon l'occasion

Afin que vous puissiez choisir rapidement votre Bordeaux selon l'occasion, nous avons classé nos recommandations en quatre situations diverses qui conviennent le mieux au caractère de chaque vin:

- **A l'heure de l'apéritif** (page 7): des vins légers, rafraîchissants et fruités qui aiguisent l'appétit
- **En toute simplicité** (page 10): le Bordeaux, le vin des joies simples
- **Pour des occasions festives** (page 16): des vins amples et élégants pour accompagner les repas festifs

- **Pour trinquer entre amis** (page 23): des vins délicieux et expressifs pour les soirées entre amis ou pour faire la cuisine ensemble

## Cherchez votre vin par couleur

Dans l'**index** (page 30 ), vous trouverez tous les vins classés par couleur.

## De la compétence à votre service

Tous les vins ont été dégustés et décrits par un **jury d'experts constitué d'œnologues suisses indépendants**.

# [ A l'heure de l'apéritif ]

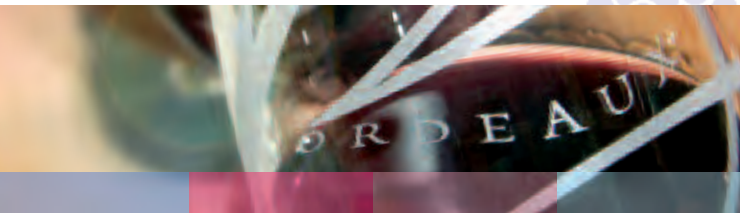
Léger, frais et fruité:

Le Bordeaux aiguisse l'appétit



**Le Bordeaux est tout indiqué** pour quiconque aime à se retrouver à l'improviste ou lors d'un after-work autour d'un apéritif. Ce prélude à un repas raffiné éveille vos sens comme vos papilles. Idéal aussi pour les fêtes, un Bordeaux trouve toujours une place de choix parmi vos amis. A savourer avec des amuse-bouches relevés, des canapés ou entremets savamment composés.

Sec, rafraîchissant et aromatisé, un Entre-Deux-Mers ou un Bordeaux Blanc vous mettra aussi bien en appétit qu'un rosé fruité! Un conseil: essayez un Bordeaux liquoreux, séduisant et élégant. Son fruité naturel animera la conversation! Un Bordeaux sec, Entre-Deux-Mers ou Bordeaux Blanc, un rosé fruité ou un clairet... tous rafraîchissent et enchantent le palais. De même qu'un Bordeaux liquoreux dont les tannins vivifiants charmeront inmanquablement vos hôtes.



**Château La Chèze 2008**

[Sauvignon Blanc]  
**Premières Côtes de Bordeaux**

*D'une belle fraîcheur, ce vin aux arômes de pamplemousse et de melon accompagnera les viandes blanches et les plats asiatiques.*

**CHF 19-21**

Baur au Lac Wein  
Urdorf ZH, 044 777 05 05  
www.bauraulacwein.ch

**Château Thieuley Cuvée Francis**

**Courseille 2007**  
[Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon]  
**Bordeaux**

*Bouquet frais aux arômes de lichée, de pamplemousse rose et de sureau. Vin d'été, se boit en apéritif ou avec des fruits de mer.*

**CHF 20-22**

Les Grands Vins Wermuth SA  
Zürich, 044 262 07 08  
www.wermuth.ch

**Château Goumin 2008**

[Sauvignon Blanc, Sémillon]  
**Entre-Deux-Mers**

*Vin frais et agréable pour les jours et les soirs d'été. Agréable et souple, aux arômes d'abricot, de sureau et de melon.*

**CHF 14-16**

Schenk SA  
Rolle VD, 021 822 02 02  
www.schenk-wine.ch

**Vieux Château Gaubert 2007**

[Sauvignon Blanc, Sémillon]  
**Graves**

*Nez aux notes d'herbe fraîche, de sureau et de fleurs de tilleul. Elevé en barrique, ce vin accompagnera bien les volailles.*

**CHF 28-30**

Vinothèque de la Charrière SA  
La Chaux-de-Fonds NE  
032 968 71 51  
vinotheque@bluewin.ch

**Château Bonnet 2009**

[Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle]

**Entre-Deux-Mers**

*Très bon rapport qualité-prix pour ce vin aromatique, équilibré et très typique de sa région. S'accorde avec des mets à base de poisson.*

**CHF 9-11**

Denner  
www.denner.ch

**Château Lion Beaulieu**

**Réserve 2009**  
[Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle]

**Entre-Deux-Mers**

*Ce vin fin, aux arômes de pamplemousse rose, de groseilles et de melons mûrs, s'accorde avec des volailles blanches et du fromage.*

**CHF 14-16**

Obrist SA  
Vevey VD, 021 925 99 25  
www.obrist.ch

**Collection Royale Château Croix des Gentils 2009**

[Sauvignon Blanc]  
**Bordeaux**

*Vin élégant et fruité avec une acidité fraîche et bien structurée. Surprenant par ses arômes de groseille et de cassis.*

**CHF 16-18**

Schuler St. Jakobskellerei  
Seewen SZ, www.schuler.ch

**Cuvée Clémence Cheval Quancard 2008**

[Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle]

**Entre-Deux-Mers**

*Vin aux notes d'agrumes, de miel et de torréfaction pour les plats d'été, les volailles et les fruits de mer.*

**CHF 13-15**

Vom Fass, Zürich, 044 260 44 44  
www.vomfass-zuerich.ch

**Bauvoivre 2008**

[Sémillon, Sauvignon Blanc]  
**Sauternes**

*Pour petits budgets: Sauternes simple aux arômes typiques d'abricots séchés, de coings et de miel. Très agréable.*

**CHF 14-16**

Denner  
www.denner.ch

**Château Bois-Martin 2008**

[Sauvignon Blanc, Sémillon]  
**Pessac-Léognan**

*Vin fin d'été aux notes de torréfaction. Par son acidité agréable, il accompagnera très bien des plats simples.*

**CHF 24-26**

Schenk SA  
Rolle VD, 021 822 02 02  
www.schenk-wine.ch

**Bon à savoir:**

Les Bordeaux blancs secs sont produits exclusivement à partir des cépages Sauvignon Blanc, Sémillon et Muscadelle. Chaque cépage apporte sa touche particulière:

le **Sauvignon Blanc** procure un chassé-croisé agréable de saveurs sucrées et acides. Son grand potentiel aromatique englobe des notes d'herbe, d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs.

Le **Sémillon** permet de créer des vins généreux et voluptueux avec des arômes d'abricot, de pêche et de noix.

Le **Muscadelle** présente une acidité assez faible, mais apporte des arômes prononcés, fleuris, rappelant un peu le musc.

En général, les Bordeaux blancs secs sont bus jeunes.



# [En toute simplicité]

Un plaisir au quotidien:  
Le Bordeaux, le vin des joies simples



**Profiter de la vie**, c'est aussi s'accorder chaque jour de menus plaisirs. Avec une bonne bouteille de Bordeaux par exemple. Un vin qui accompagnera aussi bien vos repas en famille que vos moments de détente privilégiés: dans le confort de votre canapé, en écoutant votre disque préféré; sur le balcon, en respirant l'air du soir devant un magnifique panorama. Quoi de plus beau que de passer une soirée intime à deux autour d'un verre de Bordeaux?

Pour chacune de ces occasions vous trouverez parmi une pléiade de Bordeaux – Bordeaux rosé, Bordeaux blanc, Bordeaux AOP rouge ou Bordeaux Supérieur – celui qui vous convient. Des vins à boire jeunes (dès l'année suivant leur récolte), très accessibles et d'une belle simplicité. A déguster à la bonne franquette entre amis lors de soirées décontractées!

# [En toute simplicité]



**Château Timberlay 2007**  
[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]  
**Bordeaux Supérieur**  
*Un Bordeaux pour tous les jours, rustique, simple et agréable. Arômes de fruits noirs et d'épices, une finale puissante et tannique.*  
**CHF 13-15**  
Berthaudin SA  
Carouge GE, 022 732 06 26  
[www.bordeauxwine.ch](http://www.bordeauxwine.ch)



**Château Tour de Mirambeau 2009**  
[Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Bordeaux Rosé**  
*Rosé frais, aux arômes de petits fruits. Grâce à son sucre résiduel agréable, il se mariera bien avec des mets épicés.*  
**CHF 13-15**  
Caves Blavignac  
Chavornay VD, 024 442 93 93  
[www.blavignac.ch](http://www.blavignac.ch)



**Château du Grand Mouëys 2005**  
[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]  
**Premières Côtes de Bordeaux**  
*Bouquet marqué par la cerise amarena, les poivrons, la vanille et une note de torréfaction. Epicé, boisé avec tannins présents.*  
**CHF 16-18**  
Bindella  
Zürich, 044 276 62 62  
[www.bindellaweine.ch](http://www.bindellaweine.ch)



**Cour du Roy 2007**  
[Cabernet Sauvignon, Merlot]  
**Médoc**  
*Bordeaux agréable pour tous les jours, au style léger, avec, au palais, une belle note de fruits et des tannins souples en finale.*  
**CHF 13-15**  
Coop  
[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)



**Château Penin 2009**  
[Cabernet Sauvignon, Merlot]  
**Bordeaux Rosé**  
*Marqué par le fruit et une rondeur remarquable, ce vin au style populaire, s'accordera aux mets épicés.*  
**CHF 11-13**  
Cave SA  
Gland VD, 022 354 20 20  
[www.cavesa.ch](http://www.cavesa.ch)



**Château La Fagnouse Grand Cru 2006**  
[Merlot, Cabernet Franc]  
**Saint-Emilion**  
*Des notes de petits fruits rouges, de prunes, d'épices et de barrique marquent ce vin au prix léger. Idéal pour toutes grillades.*  
**CHF 14-16**  
Denner  
[www.denner.ch](http://www.denner.ch)



**La Tour des Remparts** 2007  
[Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Graves**  
*Bouquet aux notes florales, de fruits rouges et de foin. Vin agréable, prêt à la consommation.*  
**CHF 22-24**  
Felsenkeller.sh  
Schaffhausen  
052 625 52 57  
www.felsenkeller.sh



**Château d'Aiguille Querre** 2006  
[Merlot, Cabernet Franc]  
**Côtes de Castillon**  
*Vin simple, mais bien réussi, aux jolis arômes. Agréable et bien équilibré.*  
**CHF 12-14**  
Haut Prestige Wines  
Carouge GE, 022 300 31 11  
www.hautprestigewines.ch



**Château Malescasse**  
**Cru Bourgeois** 2007  
[Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc]  
**Haut-Médoc**  
*Vin au style classique, avec beaucoup de caractère. De structure moyenne, il présente des tannins marqués mais mûrs.*  
**CHF 17-19**  
Les Grands Vins Wermuth SA  
Zürich, 044 262 07 08  
www.wermuth.ch



**Château Thieuley** 2006  
[Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Bordeaux**  
*Excellent rapport qualité-prix pour ce vin aux arômes de petits fruits mûrs, de biscuit et de pain de seigle. Prêt à la consommation.*  
**CHF 14-16**  
Martel AG  
St. Gallen, 071 226 94 00  
www.martel.ch



**Château du Moulin Noir** 2005  
[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]  
**Montagne-Saint-Emilion**  
*Arômes de cerises noires, de chocolat et de petits fruits rouges. Vin fruité avec beau potentiel de vieillissement au prix bas.*  
**CHF 17-19**  
Fischer Weine Sursee  
Sursee LU, 041 925 11 90  
www.fischer-weine.ch



**Château Joanin-Bécot** 2006  
[Merlot, Cabernet Franc]  
**Côtes de Castillon**  
*Nez marqué par les prunes, les cerises noires et la réglisse. Tannins présents et légèrement séchants.*  
**CHF 22-24**  
Haut Prestige Wines  
Carouge GE, 022 300 31 11  
www.hautprestigewines.ch



**Château Cap de Faugères** 2006  
[Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon]  
**Côtes de Castillon**  
*Bouquet aux arômes de fruits mûrs et de fruits confits. Jolie note de café. Vin d'une bonne structure aux tannins mûrs.*  
**CHF 20-22**  
Les Grands Vins Wermuth SA  
Zürich, 044 262 07 08  
www.wermuth.ch



**Château Fontblanche** 2004  
[Merlot, Cabernet Franc, Malbec]  
**Bordeaux**  
*Vin simple et agréable, aux arômes de petits fruits noirs et d'épices. Souple et plaisant.*  
**CHF 15-17**  
Mathier & Spuler  
Alpnach Dorf OW  
041 670 05 10  
www.mathier-spuler.ch



**Château de Lamarque**  
**Cru Bourgeois** 2005  
[Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot]  
**Haut-Médoc**  
*Un Médoc pour tous les jours: rubis profond, arômes de baies noires et de poivre, long en bouche avec des tannins marqués.*  
**CHF 26-28**  
Hammel Vins  
Herzogenbuchsee BE  
www.hammel.ch



**Château Peymouton**  
**Grand Cru** 2008  
[Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon]  
**Saint-Emilion**  
*Frais et guleyant, ce jeune Bordeaux séduit par son fruit. Arômes de groseilles rouges, de grottes et de vanille.*  
**CHF 16-18**  
Les Grands Chais Suisse SA  
Ursins VD, 024 435 17 81  
pgerber@lgcf.com



**Domaine de Courteillac** 2006  
[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]  
**Bordeaux Supérieur**  
*Ce vin harmonieux, aux arômes de fruits séchés et aux notes boisées, se déguste dès maintenant.*  
**CHF 16-18**  
Maison Magnin  
Cully VD, 021 799 11 55  
magnin.vins@bluewin.ch



**Château Montfollet** 2006  
[Merlot, Malbec]  
**Blaye**  
*Sent les mûres, le bois de cèdre et le poivron. Vin au style plutôt moderne, de structure moyenne.*  
**CHF 27-29**  
Mövenpick Wein  
www.moevenpick-wein.com



**Château La Couronne**

**Grand Cru 2007**

[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]

**Saint-Emilion**

*Bouquet friand aux notes de cerises, de bananes et de bonbons aux fruits. Vin charmeur et fruité d'une belle fraîcheur.*

**CHF 20-22**

Obrist SA

Vevey VD, 021 925 99 25

www.obrist.ch



**Château La Dauphine 2006**

[Merlot, Cabernet Franc]

**Fronsac**

*Ce Bordeaux rustique séduit avec ses notes de fruits rouges et sa touche de cuir. Un parfait accompagnateur de tous les jours.*

**CHF 23-25**

Spar

www.spar.ch



**Château Lenormand 2008**

[Merlot, Cabernet Sauvignon]

**Premières Côtes de Bordeaux**

*Vin léger et facile au style classique. Nez et palais sont marqués par les arômes de petits fruits rouges et le bois de cèdre.*

**CHF 19-21**

Vinum

Biel/Bienne BE, 032 344 89 89

www.vinumsa.ch



**Château Carignan 2007**

[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]

**Premières Côtes de Bordeaux**

*Vin au caractère rustique, au goût de petits fruits noirs, d'épices et de poivrons. Finale légèrement séchante.*

**CHF 22-24**

Zweifel Weine

Zürich, 044 455 77 77

www.zweifelweine.ch



**Château Bonnin Pichon 2006**

[Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon]

**Lussac-Saint-Emilion**

*Bouquet séduisant aux arômes de cerises, de cassis, de raisin sec noir, de chocolat et d'épices. Vin ample de bonne persistance.*

**CHF 16-18**

Schenk SA

Rolle VD, 021 822 02 02

www.schenk-wine.ch



**Le Rosé de Mouton Cadet 2009**

[Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon]

**Bordeaux Rosé**

*Rosé simple et souple aux arômes de petits fruits qui accompagnera les grillades estivales.*

**CHF 12-14**

Vinum

Biel/Bienne BE, 032 344 89 89

www.vinumsa.ch



**Château Gardegan 2005**

[Merlot, Cabernet Franc]

**Côtes de Castillon**

*Les arômes de fruits mûrs et de fruits confits sont accompagnés d'une fine note boisée. Style moderne, bien équilibré.*

**CHF 16-18**

Schuler St. Jakobskellerei

Seewen SZ, 041 819 33 33

www.schuler.ch



**Château Villa Bel-Air 2007**

[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]

**Graves**

*Joli vin de tous les jours, aux arômes de petits fruits noirs et de boîte de cigares. Léger, agréable et gouleyant.*

**CHF 19-21**

Vinum

Biel/Bienne BE, 032 344 89 89

www.vinumsa.ch

**Bon à savoir:**

*Le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc sont les trois grands cépages rouges du Bordelais. Le Petit Verdot et le Malbec sont moins répandus.*

*Le Merlot apporte la couleur et une forte teneur en alcool, ce qui donne un vin rond et voluptueux. Il a des arômes de prune mûre, de fraise, de groseille, de violette et de truffe.*

*Le Cabernet Sauvignon donne au vin sa structure tannique. Il est particulièrement aromatique dans les vins jeunes et permet en outre au vin de devenir plus complexe au fur et à mesure de son vieillissement.*

*Le Cabernet Franc donne de la structure ainsi que des nuances de framboise et d'épices aux vins à base de Merlot provenant de Saint-Émilion, Fronsac et Pomerol.*



# [Pour des occasions festives]

De chic, de charme et de choc:

Un Bordeaux pour illuminer vos fêtes



**Les grandes occasions** méritent de grands vins. Des vins de Bordeaux, naturellement. Une fête de famille, un anniversaire, un dîner aux chandelles? Pour mettre en valeur vos mets les plus festifs, misez sur un rouge à la bouche ample et ronde ou un blanc charnu. Les Bordeaux accompagnent à merveille tout un repas. Un Graves ou un Pessac Léognan blanc élevé en fût de chêne s'accordera parfaitement à vos poissons ou vos viandes blanches (veau, volailles). Pour accompagner vos viandes rôties, succombez à la caresse veloutée d'un Saint-Émilion, et sublimez vos gibiers avec un Médoc racé, également superbe sur de l'agneau ou des fromages. Au dessert, les restaurants proposent souvent un vin blanc moelleux. Pourquoi pas vous? Et n'oubliez pas: les vins de Bordeaux – notamment les rouges – sont connus pour leur potentiel de garde exceptionnel. Découvrir les arômes envoûtants d'un millésime arrivé à parfaite maturité, une expérience unique!

# [Pour des occasions festives]



## Château Pavail de Luze 2007

[Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc]

### Margaux

*Bouquet séduisant aux arômes de cerises avec une note de barrique bien intégrée.*

*Vin équilibré, prêt à la consommation. Un plaisir.*

**CHF 27-29**

Baur au Lac Wein  
Urdorf ZH, 044 777 05 05  
[www.bauraulacwein.ch](http://www.bauraulacwein.ch)



## Château Gaillard Grand Cru 2005

[Merlot, Cabernet Franc]

### Saint-Émilion

*Bordeaux classique, aux notes poivrées et arômes de cerises et de prunes. Marqué par le bois, belle persistance.*

**CHF 27-29**

Bodega Rolf Widmer  
Hettlingen, 052 301 11 66  
[www.vinos.ch](http://www.vinos.ch)  
Berthaudin SA  
Carouge GE, 022 732 06 26  
[www.bordeauxwine.ch](http://www.bordeauxwine.ch)



## Château Ducluzeau

### Cru Bourgeois 2006

[Merlot, Cabernet Sauvignon]

### Listrac-Médoc

*Vin bien évolué, dégageant un bouquet aux notes de noix de coco, de prunes et de bois noble.*

*Bel équilibre, élégant et gouleyant.*

**CHF 28-30**

Baur au Lac Wein  
Urdorf ZH, 044 777 05 05  
[www.bauraulacwein.ch](http://www.bauraulacwein.ch)



## Château Mongravey

### Cru Bourgeois 2007

[Cabernet Sauvignon, Merlot]

### Margaux

*Typique de son année, ce vin a une structure plutôt fine. Prêt à la consommation, il est recommandé pour la gastronomie.*

**CHF 28-30**

Coop  
[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)



## Château Moulin Haut-

### Laroque 2007

[Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec]

### Fronsac

*Vin jeune aux arômes de myrtilles, de cacao, de cannelle et de pain d'épices dominés par une note boisée.*

**CHF 28-30**

Baur au Lac Wein  
Urdorf ZH, 044 777 05 05  
[www.bauraulacwein.ch](http://www.bauraulacwein.ch)



## Chamarré Réserve 2005

[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot]

### Bordeaux

*Bouquet épice aux arômes de petits fruits noirs. Vin austère, mais très typique, avec beau potentiel de vieillissement.*

**CHF 14-16**

Dettling & Marmot AG  
Dietikon ZH, 044 787 45 45  
[www.dettling-marmot.ch](http://www.dettling-marmot.ch)



**Château Le Conseiller 2006**

[Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot]

**Bordeaux Supérieur**

*Vin corsé aux arômes de fruits noirs. Plutôt austère pour le moment, il dispose d'un grand potentiel de vieillissement.*

**CHF 16-18**

Elie Gazzar SA  
Ecublens VD, 021 691 86 71  
www.gazzar.ch



**Château de Gironville**

**Cru Bourgeois 2003**

[Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot]

**Haut-Médoc**

*Un Bordeaux parfaitement équilibré avec beaucoup de persistance aromatique et un charme indéniable au palais.*

**CHF 20-22**

Fuster's Wy-Bude  
St. Gallen SG, 071 245 68 30  
www.fusterswy-bude.ch



**Château Fougas Maldoror 2005**

[Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon]

**Côtes de Bourg**

*Joli vin avec beaucoup de caractère, complexe au nez comme au palais. Tannins succulents. Avec du potentiel de garde.*

**CHF 25-27**

Haut Prestige Wines  
Carouge GE, 022 300 31 11  
www.hautprestigewines.ch



**Château Les Grands Chênes**

**Cru Bourgeois 2007**

[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]

**Médoc**

*Ce vin corsé au style moderne est une belle réussite. Bouquet marqué par le fruit, jolie note de torréfaction, bonne persistance.*

**CHF 23-25**

Les Grands Vins Wermuth SA  
Zürich, 044 262 07 08  
www.wermuth.ch



**Bon à savoir:**

*L'ordre dans lequel les vins sont servis est très important: du jeune au vieux et du sec au moelleux. La température joue aussi un rôle important:*

- les **vins blancs secs, les rosés et les mousseux** sont servis entre 7 et 11 °C. Pour cela, quelques heures au réfrigérateur suffisent.
- Idéalement, on sert les **puissants vins blancs secs** et les **vins blancs liquoreux** entre 9 et 12 °C: légèrement frais, mais pas glacés.
- Les **vins rouges frais et légers** s'épanouissent le mieux entre 13 et 15 °C. Par contre, les **vins rouges puissants et complexes** doivent être servis à des températures entre 15 et 17 °C.



**Château Marsau 2005**

[Merlot]

**Bordeaux Côtes de Francs**

*Palais marqué par les cerises, les petits fruits rouges, le caramel et la réglisse. Vin complexe aux tannins mûrs.*

**CHF 24-26**

Fuster's Wy-Bude  
St. Gallen SG, 071 245 68 30  
www.fusterswy-bude.ch



**La Dame de Montrose 2007**

[Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc]

**Saint-Estèphe**

*Parfaitement équilibré, ce vin au bouquet de petits fruits noirs se montre encore peu expressif. A du potentiel d'évolution.*

**CHF 27-29**

Haut Prestige Wines  
Carouge GE, 022 300 31 11  
www.hautprestigewines.ch



**Château Baret 2005**

[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]

**Pessac-Léognan**

*Vin opulent et harmonieux, qui, par sa concentration de fruit et sa note boisée agréable saura séduire aussi des novices de Bordeaux.*

**CHF 26-28**

Les Grands Vins Wermuth SA  
Zürich, 044 262 07 08  
www.wermuth.ch



**Château Carignan Cuvée Prima 2005**

[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]

**Premières Côtes de Bordeaux**

*Vin bien équilibré, marqué par des arômes de petits fruits noirs et de mocca. Tannins veloutés. Avec du potentiel d'évolution.*

**CHF 28-30**

Maison Magnin  
Cully VD, 021 799 11 55  
magnin.vins@bluewin.ch



**Château Mille Roses 2005**  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon,  
 Petit Verdot]  
**Haut-Médoc**  
*Des notes de zeste d'orange,  
 de figue séchée, de tabac et de  
 cassis font le bouquet de ce vin  
 bien réussi et tout en finesse.*  
**CHF 28-30**  
 Maison Magnin  
 Cully VD, 021 799 11 55  
 magnin.vins@bluewin.ch



**Château de Carles 2005**  
 [Sémillon, Sauvignon Blanc]  
**Sauternes**  
*Nez marqué par le sauvignon,  
 notes de caramel, de coing,  
 de cire, de zeste de pample-  
 mousse et de Botrytis.  
 S'épanouit dans le verre.*  
**CHF 27-29**  
 Mövenpick Wein  
 www.moevenpick-wein.com



**Clos Floridène 2005**  
 [Cabernet Sauvignon, Merlot]  
**Graves**  
*Arômes de cassis, de mûres,  
 de café, de torréfaction. Attaque  
 veloutée et fruitée au palais.  
 Vin ample au potentiel de garde.*  
**CHF 24-26**  
 Société coopérative de Chénens  
 Chénens FR, 026 477 90 00  
 www.chenensvins.ch



**Vieux Château Gaubert 2007**  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Graves**  
*De la complexité au nez et au pa-  
 lais avec des arômes de goudron,  
 de rose, et de café. Légère pointe  
 animale. Vin au potentiel de garde.*  
**CHF 28-30**  
 Vinothèque de la Charrière SA  
 La Chaux-de-Fonds NE  
 032 968 71 51  
 vinotheque@bluewin.ch



**Château Mondorion**  
**Grand Cru 2006**  
 [Merlot, Cabernet Franc]  
**Saint-Émilion**  
*Ce vin, marqué par le bois et  
 des notes de petits fruits bleus,  
 d'épices et de chocolat noir, a  
 un beau potentiel de garde.*  
**CHF 28-30**  
 Martel AG  
 St. Gallen, 071 226 94 00  
 www.martel.ch



**Château de Barbe Blanche 2007**  
 [Merlot, Cabernet Franc,  
 Cabernet Sauvignon]  
**Lussac-Saint-Émilion**  
*Nez et palais marqués par  
 les arômes de fruits mûrs.  
 Barrique bien intégrée.  
 Vin rond et agréable.*  
**CHF 20-22**  
 Obrist SA  
 Vevey VD, 021 925 99 25  
 www.obrist.ch



**Château d'Aiguille 2007**  
 [Merlot, Cabernet Franc]  
**Côtes de Castillon**  
*Bouquet exubérant de fruits de  
 bois, cerises, cèdre et vanille.  
 Équilibre parfait, un grand vin à  
 un prix incroyable!*  
**CHF 24-26**  
 Spar  
 www.spar.ch



**Château Mouitte Blanc 2006**  
 [Merlot, Petit Verdot,  
 Cabernet Sauvignon]  
**Bordeaux Supérieur**  
*Un bouquet complexe, une attaque  
 veloutée et une bonne structure  
 distinguent ce vin ample et bien  
 fait au grand potentiel de garde.*  
**CHF 19-21**  
 Vinothèque de la Charrière SA  
 La Chaux-de-Fonds NE  
 032 968 71 51  
 vinotheque@bluewin.ch



**Château Montlau 2005**  
 [Merlot, Cabernet Franc,  
 Cabernet Sauvignon]  
**Bordeaux Supérieur**  
*Nez aux arômes de fruits rouges,  
 pointe de genièvre en finale. Vin  
 jeune, bien réussi, au potentiel  
 de garde. Bonne persistance.*  
**CHF 22-24**  
 Mathier & Spuler  
 Alpnach Dorf OW, 041 670 05 10  
 www.mathier-spuler.ch



**Château Bois-Martin 2006**  
 [Cabernet Sauvignon,  
 Merlot]  
**Pessac-Léognan**  
*Même un débutant en vin de  
 Bordeaux sera emballé par ce  
 vin harmonieux, de structure  
 fine et à l'acidité succulente.*  
**CHF 24-26**  
 Schenk SA  
 Rolle VD, 021 822 02 02  
 www.schenk-wine.ch



**Poupille 2005**  
 [Merlot, Cabernet Franc]  
**Côtes de Castillon**  
*Bordeaux du style classique,  
 de structure moyenne avec  
 bon potentiel de garde.  
 Élégant et harmonieux.*  
**CHF 26-28**  
 Vinothek Brancaia  
 Zürich, 044 422 45 04  
 www.vinothek-brancaia.ch



**Château Donjon de Bruignac**  
**Premium 2008**  
 [Cabernet Franc, Merlot]  
**Bordeaux Supérieur**  
*Souplesse et harmonie, des arô-  
 mes de fruits et d'épices, des tan-  
 nins soyeux et de la persistance  
 distinguent ce vin de garde.*  
**CHF 18-21**  
 Vinoversum  
 Neftenbach ZH, 052 213 00 20  
 www.vinoversum.ch



**La Grange Neuve de Figeac 2004**  
[Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot]  
**Saint-Emilion**  
*Bouquet marqué par les arômes de petits fruits rouges et bleus. Epicé. Accompagnera bien vos repas.*  
**CHF 27-29**  
Vinum  
Biel/Bienne BE, 032 344 89 89  
www.vinumsa.ch



**Château Richelieu 2006**  
[Merlot, Cabernet Franc]  
**Fronsac**  
*Bouquet marqué par des notes de torréfaction, des arômes de fraises et de prunes. Vin de table charmant et de bonne structure.*  
**CHF 24-26**  
Vogel Vins  
Grandvaux VD, 021 799 99 66  
www.vogel-vins.ch



**Castelnau de Suduiraut 2003**  
[Sémillon, Sauvignon Blanc]  
**Sauternes**  
*Typique de son année, ce vin corsé et très doux a une robe évoluée. Attaque aux notes de noisettes et complexité d'arômes au palais.*  
**CHF 18-20**  
Vogel Vins  
Grandvaux VD, 021 799 99 66  
www.vogel-vins.ch



**Grand Vin de Reignac 2006**  
[Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Bordeaux Supérieur**  
*Vin puissant au bouquet épicié mais encore peu expressif. Nécessite du temps pour réaliser son potentiel de qualité.*  
**CHF 27-29**  
Wine and Luxury  
Vandoeuvres GE, 022 750 04 08  
www.wine-luxury.com

### Bon à savoir:

Les **vins blancs d'or**: ces vins gras doivent leur existence à la teneur en sucre naturellement élevée du raisin séché („pourriture noble“), qui est récolté plus tard que les autres variétés. Les Bordeaux blancs liquoreux sont essentiellement constitués de **raisin Sémillon**, qui assure la complexité aromatique, avec des notes de miel, de poire et coing compostés, mais aussi de fleur d'acacia, de mangue et abricot confits. Ils sont mariés à un peu de **Sauvignon Blanc**, afin d'obtenir de l'acidité ainsi que des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs.

Les Bordeaux blancs liquoreux peuvent être bus jeunes. Toutefois, les célèbres vins blancs liquoreux de l'appellation Sauternes peuvent encore être dégustés après des décennies de maturation.

# [Pour trinquer entre amis]

Le vin de l'amitié

Avec le Bordeaux, c'est pour la vie!



**Que serait la vie sans amitié?** Le vin de Bordeaux vous permet de montrer combien vous tenez à vos meilleurs amis! Que ce soit pour faire la fête, discuter tranquillement, jouer aux cartes ou faire la cuisine ensemble (eh oui, déjà en cuisinant près des fourneaux!) – entre amis, le Bordeaux est encore meilleur!

Servez un Bordeaux blanc sec et frais avec des salades exquises ou des fruits de mer, un rouge suave des Côtes de Bordeaux ou un Fronsac avec de savoureux plats méditerranéens à base de pâtes ou de pizza: vos amis sauront alors que vous avez choisi avec amour le vin qui accompagne le repas. Vive l'amitié!



**Château La Chèze 2005**

[Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]

**Premières Côtes de Bordeaux**

*Les petits fruits noirs, la réglisse et le café dominant le bouquet de ce vin bien équilibré. Belle structure. Persistance impressionnante.*

**CHF 17-19**

Baur au Lac Wein  
Urdorf ZH, 044 777 05 05  
www.bauraulacwein.ch



**Château de l'Hospital 2005**

[Merlot, Cabernet Sauvignon] **Graves**

*L'harmonie parfaite entre les notes fruitées et les notes boisées de ce Graves de structure moyenne en font un vin de plaisir.*

**CHF 23-25**

Caves Blavignac  
Chavornay VD, 024 442 93 93  
www.blavignac.ch



**Le Vallon de Barde-Haut Grand Cru 2007**

[Merlot]

**Saint-Emilion**

*Vin flatteur et complexe, marqué par des notes de petits fruits mûrs, d'épices, de vanille et de cannelle provenant de la barrique.*

**CHF 24-26**

Coop  
www.coopathome.ch



**Château Pervenche Puy Arnaud 2001**

[Merlot, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Malbec]

**Côtes de Castillon**

*Un Bordeaux mûr, bien équilibré avec une belle complexité aromatique. Prunes, baies rouges, cèdre. Belle et agréable finale.*

**CHF 20-22**

Favre Tempia & Fischer Metral  
Vernier GE, 022 939 11 10  
jl.mazel@favretempia.ch



**A Nos Amours par Lafont**

**Fourcat 2007**

[Merlot, Malbec]

**Bordeaux**

*Arômes de réglisse et de fruits noirs, accompagnés d'une note de torréfaction. Vin élégant et charmant, de structure plutôt légère.*

**CHF 23-25**

Berthaudin SA  
Carouge GE, 022 732 06 26  
www.bordeauxwine.ch



**Château Fonréaud**

**Cru Bourgeois 2005**

[Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot]

**Listrac-Médoc**

*Une belle réussite, ce vin élégant au nez marqué par les petits fruits noirs et une fine note boisée.*

**CHF 22-24**

Coop  
www.coopathome.ch



**Château du Rocher Grand Cru 2008**

[Merlot, Cabernet Franc]

**Saint-Emilion**

*Une belle réussite, un vin jeune au potentiel de vieillissement. Très bon équilibre entre notes de fruits et notes boisées.*

**CHF 18-20**

Denner  
www.denner.ch



**Château Côte de Baleau Grand Cru 2007**

[Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon]

**Saint-Emilion**

*Vin corsé aux arômes de cuir, de cerises, de groseilles rouges, accompagnés d'une note boisée. Représente le style moderne.*

**CHF 20-22**

Gerstl Weinselektionen  
Spreitenbach AG, 058 234 22 88  
www.gerstl.ch



**Château Haut-Goujon 2005**

[Merlot, Cabernet Sauvignon]

**Lalande-de-Pomerol**

*Un vin de belle maturité avec un bouquet de cerises et de pruneaux. Finale épicée avec des arômes de poivre.*

**CHF 28-30**

Cave Cidis  
Tolochenaz VD, 021 804 54 64  
www.cidis.ch



**Château de Laussac 2005**

[Merlot, Cabernet Franc]

**Côtes de Castillon**

*Nez et palais marqués par les fruits rouges. Notes épicées. Tannins légèrement séchants. Equilibré.*

**CHF 22-24**

Coop  
www.coopathome.ch



**Château Cambon La Pelouse Cru Bourgeois 2004**

[Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot]

**Haut-Médoc**

*Typique de sa région, ce vin aux arômes de petits fruits et d'épices présente de forts tannins.*

**CHF 19-21**

Elie Gazzar SA  
Ecublens VD, 021 691 86 71  
www.gazzar.ch



**Château Laubès 2008**

[Sémillon, Sauvignon Blanc]

**Cadillac**

*Vin de dessert friand et agréable aux notes de fruits mûrs et douces, dominés par l'arôme de Muscat. Finale chaude.*

**CHF 15-17**

Les Grands Chais Suisse SA  
Ursins VD, 024 435 17 81  
pgerber@lgcf.com



**Les Eclats de Branas 2005**  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot]  
**Moulis**  
*Nez marqué par les arômes de cerises rouges et d'herbes, accompagnés d'une note minérale. Fruit serré, tannins mûrs. Rustique.*  
**CHF 27-29**  
 Maison Magnin  
 Cully VD, 021 799 11 55  
 magnin.vins@bluewin.ch



**Château Arnaud de Jacquemeau Grand Cru 2006**  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec]  
**Saint-Émilion**  
*Représentant du style moderne, ce Bordeaux charmant et bien équilibré est marqué par le fruit et des notes de torréfaction.*  
**CHF 27-29**  
 Mövenpick Wein  
 www.moevenpick-wein.com



**Château Lange-Réglat 2007**  
 [Sémillon, Sauvignon Blanc]  
**Sauternes**  
*Bouquet envoûtant aux fruits jaunes mûrs. Des notes de fleur de tilleul, de miel et d'acacia au palais. Acidité fraîche et racée.*  
**CHF 28-30**  
 Schenk SA  
 Rolle VD, 021 822 02 02  
 www.schenk-wine.ch



**Château La Garance 1996**  
 [Sémillon, Sauvignon Blanc]  
**Cérons**  
*Vin évolué aux arômes de fruits séchés. Fine amertume en fin de bouche. Se prête également à l'apéritif.*  
**CHF 19-21**  
 Société coopérative de Chénens  
 Chénens FR, 026 477 90 00  
 www.chenensvins.ch



**Château Penin Cuvee Les Cailloux 2007**  
 [Merlot]  
**Bordeaux Supérieur**  
*Nez puissant aux notes de fumée. Arômes de fruits noirs, tannins souples. Vin ample et de belle structure.*  
**CHF 20-22**  
 Maison Magnin  
 Cully VD, 021 799 11 55  
 magnin.vins@bluewin.ch



**Château Castera Cru Bourgeois 2005**  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot]  
**Médoc**  
*Envoûtant, vin charnu, plein de caractère. Arômes de sureau, de mûres et de cassis, garnis d'une note de torréfaction.*  
**CHF 23-25**  
 Nüesch Weine  
 Balgach SG, 071 722 22 22  
 www.nuesch-weine.ch



**Château Doyac AC Cru Bourgeois 2007**  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Haut-Médoc**  
*Un vrai plaisir, un vin élégant et tout en finesse. Nez et palais marqués par les petits fruits. Tannins soyeux.*  
**CHF 20-24**  
 Siebe Dupf Kellerei  
 Liestal BL, 061 921 13 33  
 www.siebe-dupf.ch  
 Globus, www.globus.ch



**Château La Garde 2006**  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot]  
**Pessac-Léognan**  
*Fruits noirs, menthe, tabac et cèdre au nez, un parfait équilibre et une belle persistance en bouche: un vin de terroir avec potentiel de garde.*  
**CHF 27-29**  
 Spar  
 www.spar.ch



**Château Ferrande 2006**  
 [Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc]  
**Graves**  
*Vin de structure plutôt fine. Fruité, avec une note animale. Bon équilibre et belle fraîcheur, avec une pointe poivrée en finale.*  
**CHF 24-26**  
 Cave Cidis, Tolochenaz VD  
 www.cidis.ch  
 Mövenpick Wein  
 www.moevenpick-wein.com



**Château Malmaison 2006**  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Moulis**  
*Représentant du style moderne qui envoûte avec ses arômes de fruits bleus, d'épices et la note de torréfaction. Potentiel de garde.*  
**CHF 25-27**  
 Schenk SA  
 Rolle VD, 021 822 02 02  
 www.schenk-wine.ch



### Bon à savoir:

Si possible, conservez votre vin dans une **cave au sec**, sinon en tout autre endroit à l'abri de la lumière, à une température constante **entre 15 et 18 °C**. Couchez les bouteilles afin d'éviter que le vin bouchonne.

Si vous souhaitez conserver votre vin pendant quelques années, les vins des appellations **Médoc, Graves, Saint-Émilion et Pomerol** sont un bon choix, car ils vieillissent généralement mieux que d'autres vins rouges.

Quant aux vins des appellations **Côtes et Bordeaux Supérieur**, il vaut mieux les boire jeunes, environ 2 à 5 ans après la mise en bouteille.



**Château Pérenne**

**Cru Bourgeois** 2005  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Premières Côtes de Blaye**  
*Un Bordeaux moderne et fruité qui montre des arômes de baies noires et rouges avec une touche de réglisse. Palais élégant et charmeur.*  
**CHF 21-23**  
 Thiebaud & Co. SA  
 Bôle NE, www.thiebaud.ch  
 Bolle & Cie, Morges VD  
 www.bolle.ch



**Château du Tourne** 2007

[Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Graves**  
*Les arômes de cerises rouges, l'acidité succulente et les tanins souples de ce Graves évoquent les vins de la Toscane.*  
**CHF 24-26**  
 Vinoversum  
 Neftenbach ZH, 052 213 00 20  
 www.vinoversum.ch



**Château Rollan de By**

**Cru Bourgeois** 2006  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot]  
**Médoc**  
*Ce vin du Médoc de structure moyenne peut être dégusté dès maintenant. Finale élégante marquée par le fruit.*  
**CHF 24-26**  
 Vogel Vins  
 Grandvaux VD, 021 799 99 66  
 www.vogel-vins.ch



**Château La Grâce Dieu**

**Grand Cru** 2004  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc]  
**Saint-Emilion**  
*Arômes de pruneaux et de cassis, une belle note épicée de poivron et réglisse. Un vin charmeur qui se montre déjà dans une belle maturité.*  
**CHF 25-27**  
 Wyhus Belp  
 Belp BE, 031 810 41 41  
 www.wyhusbelp.ch



**Château Poupille** 2005

[Merlot, Cabernet Franc]  
**Côtes de Castillon**  
*Ce vin classique et élégant montre des arômes de petits fruits mûrs, de lierre et de menthe. Tannins légèrement séchants.*  
**CHF 17-19**  
 Vinothek Brancaia  
 Zürich, 044 422 45 04  
 www.vinothek-brancaia.ch



**Château Simard** 2006

[Merlot, Cabernet Franc]  
**Saint-Emilion**  
*Bouquet aux notes de marmelade de fruits, de cannelle et d'herbes. Vin fruité à l'acidité prononcée.*  
**CHF 24-26**  
 Vinum  
 Biel/Bienne BE, 032 344 89 89  
 www.vinumsa.ch



**Château Citran Cru Bourgeois** 2004

[Merlot, Cabernet Sauvignon]  
**Haut-Médoc**  
*Complexe, de structure moyenne et bien équilibré, tel se présente ce vin aux arômes de fruits noirs avec une note poivrée.*  
**CHF 25-27**  
 Wyhus Belp  
 Belp BE, 031 810 41 41  
 www.wyhusbelp.ch



**Château Segonzac Héritage** 2007

[Cabernet Sauvignon, Merlot]  
**Premières Côtes de Blaye**  
*Ce vin, au bouquet encore serré, rappelle les fruits mûrs. Bel équilibre et beau potentiel de vieillissement.*  
**CHF 24-26**  
 Zweifel Weine, Zürich  
 www.zweifelweine.ch  
 Berthaudin SA, Carouge GE  
 www.bordeauxwine.ch



**Château La Peyre** 2008

[Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc]  
**Saint-Estèphe**  
*Nez marqué par des notes de framboises et de bois. Tannins légèrement séchants en finale. Avec du potentiel d'évolution.*  
**CHF 28-30**  
 Vinothèque de la Charrière SA  
 La Chaux-de-Fonds NE  
 032 968 71 51  
 vinotheque@bluewin.ch



**Château Anthonic**

**Cru Bourgeois** 2006  
 [Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec]  
**Moulis**  
*Vin agréable, tout en harmonie. Etouffé, avec un joli fruit qui marque le nez et le palais. A du potentiel de garde.*  
**CHF 20-22**  
 Vogel Vins  
 Grandvaux VD, 021 799 99 66  
 www.vogel-vins.ch



**Bon à savoir:**

Le **bon verre**: idéalement, on prend des **verres en forme de tulipe** sur pied et suffisamment volumineux pour que les arômes puissent s'épanouir.

Afin que ceux-ci retrouvent leur densité, l'ouverture des verres doit être inférieure à leur diamètre. Évitez les verres qui s'évasent vers le haut.

Remplissez votre verre **au tiers**, afin de pouvoir agiter le vin et percevoir ainsi les **arômes** qui se dégagent.

Vin blanc sec   Millésime	CHF	Points de Vente	Page
Cuvée Clémence 2008	13-15	Vom Fass www.vomfass-zuerich.ch	9
Château Bonnet 2009	9-11	Denner www.denner.ch	8
Château Lion Beaulieu 2009	14-16	Obrist SA www.obrist.ch	8
Château Goumin 2008	14-16	Schenk SA www.schenk-wine.ch	9
Collection Royale 2009	16-18	Schuler St. Jakobskellerei www.schuler.ch	9
Château La Chêze 2008	19-21	Baur au Lac Wein www.bauraulacwein.ch	8
Château Thieuley 2007	20-22	Les Grands Vins Wermuth SA www.wermuth.ch	8
Château Bois-Martin 2008	24-26	Schenk SA www.schenk-wine.ch	8
Vieux Château Gaubert 2007	28-30	Vinothèque de la Charrière SA vinotheque@bluewin.ch	9

Vin blanc liqueux   Millésime	CHF	Points de Vente	Page
Bauvoyre 2008	14-16	Denner www.denner.ch	8
Château Laubès 2008	15-17	Les Grands Chais Suisse SA pgerber@lgcf.com	25
Castelnau de Suduiraut 2003	18-20	Vogel Vins www.vogel-vins.ch	22
Château La Garance 1996	19-21	Société coopérative de Chénens www.chenensvins.ch	27
Château de Carles 2005	27-29	Mövenpick Wein www.moevenpick-wein.com	20
Château Lange-Réglat 2007	28-30	Schenk SA www.schenk-wine.ch	27

Vin rosé   Millésime	CHF	Points de Vente	Page
Château Penin 2009	11-13	Cave SA www.cavesa.ch	11
Le Rosé de Mouton Cadet 2009	12-14	Vinum www.vinumsa.ch	14
Château Tour de Mirambeau 2009	13-15	Caves Blavignac www.blavignac.ch	11

Vin rouge   Millésime	CHF	Points de Vente	Page
Château d'Aiguilhe Querre 2006	12-14	Haut Prestige Wines www.hautprestigewines.ch	12
Château Timberlay 2007	13-15	Berthaudin SA www.bordeauxwine.ch	11
Cour du Roy 2007	13-15	Coop www.coopathome.ch	11
Château La Fagnouse 2006	14-16	Denner www.denner.ch	11
Château Thieuley 2006	14-16	Martel AG www.martel.ch	13
Chamarré 2005	14-16	Dettling & Marmot AG www.dettling-marmot.ch	17
Château Fontblanche 2004	15-17	Mathier & Spuler www.mathier-spuler.ch	13
Château du Grand Mouëys 2005	16-18	Bindella www.bindellaweine.ch	11
Château Peymouton 2008	16-18	Les Grands Chais Suisse SA pgerber@lgcf.com	12
Domaine de Courteillac 2006	16-18	Maison Magnin magnin.vins@bluewin.ch	13
Château Bonnin Pichon 2006	16-18	Schenk SA www.schenk-wine.ch	14
Château Gardegan 2005	16-18	Schuler St. Jakobskellerei www.schuler.ch	14
Château Le Conseiller 2006	16-18	Elie Gazzar SA www.gazzar.ch	18
Château du Moulin Noir 2005	17-19	Fischer Weine Sursee www.fischer-weine.ch	12

Vin rouge   Millésime	CHF	Points de Vente	Page	Vin rouge   Millésime	CHF	Points de Vente	Page
Château Malescasse 2007	17-19	Les Grands Vins Wermuth SA www.wermuth.ch	13	Château Anthonic 2006	20-22	Vogel Vins www.vogel-vins.ch	28
Château La Chèze 2005	17-19	Baur au Lac Wein www.bauraulacwein.ch	24	Château Pérenne 2005	21-23	Thiébaud & Co. SA / Bolle & Cie www.thiebaud.ch / www.bolle.ch	28
Château Poupille 2005	17-19	Vinothek Brancaia www.vinothek-brancaia.ch	28	La Tour des Remparts 2007	22-24	Felsenkeller.sh www.felsenkeller.sh	12
Château Pierrail 2008	18-20	Globus www.globus.ch	19	Château Joanin Bécot 2006	22-24	Haut Prestige Wines www.hautprestigewines.ch	12
Château du Rocher 2008	18-20	Denner www.denner.ch	25	Château Carignan 2007	22-24	Zweifel Weine www.zweifelweine.ch	15
Château Doyac AC 2007	18-20	Siebe Dupf Kellerei / Globus www.siebe-dupf.ch / www.globus.ch	27	Château Montlau 2005	22-24	Mathier & Spuler www.mathier-spuler.ch	20
Château Donjon de Bruignac 2008	18-21	Vinoversum www.vinoversum.ch	21	Château Fonréaud 2005	22-24	Coop www.coopathome.ch	24
Château Villa Bel-Air 2007	19-21	Vinum www.vinumsa.ch	14	Château de Laussac 2005	22-24	Coop www.coopathome.ch	24
Château Lenormand 2008	19-21	Vinum www.vinumsa.ch	15	Château de l'Hospital 2005	23-25	Caves Blavignac www.blavignac.ch	24
Château Moutte Blanc 2006	19-21	Vinothèque de la Charrière SA vinotheque@bluewin.ch	21	Château La Dauphine 2006	23-25	Spar www.spar.ch	14
Château Cambon La Pelouse 2004	19-21	Elie Gazzar SA www.gazzar.ch	25	Château Les Grands Chênes 2007	23-25	Les Grands Vins Wermuth SA www.wermuth.ch	19
Château Cap de Faugères 2006	20-22	Les Grands Vins Wermuth SA www.wermuth.ch	13	A Nos Amours par Lafont Fourcat 2007	23-25	Berthaudin SA www.bordeauxwine.ch	24
Château La Couronne 2007	20-22	Obrist SA www.obrist.ch	14	Château Castera 2005	23-25	Nüesch Weine www.nuesch-weine.ch	26
Château de Gironville 2003	20-22	Fuster's Wy-Bude www.fusterswy-bude.ch	18	Château Marsau 2005	24-26	Fuster's Wy-Bude www.fusterswy-bude.ch	18
Château de Barbe Blanche 2007	20-22	Obrist SA www.obrist.ch	20	Château Bois-Martin 2006	24-26	Schenk SA www.schenk-wine.ch	20
Château Pervenche Puyarnaud 2001	20-22	Favre Tempia & Fischer Metral jl.mazel@favretempia.ch	25	Clos Floridène 2005	24-26	Société coopérative de Chénens www.chenensvins.ch	21
Château Côte de Baleau 2007	20-22	Gerstl Weinselektionen www.gerstl.ch	25	Château d'Aiguilhe 2007	24-26	Spar www.spar.ch	21
Château Penin 2007	20-22	Maison Magnin magnin.vins@bluewin.ch	26	Château Richelleu 2006	24-26	Vogel Vins www.vogel-vins.ch	22

Vin rouge   Millésime	CHF	Points de Vente	Page	Vin rouge   Millésime	CHF	Points de Vente	Page
Le Vallon de Barde-Haut 2007	24-26	Coop www.coopathome.ch	25	La Dame de Montrose 2007	27-29	Haut Prestige Wines www.hautprestigewines.ch	18
Château Ferrande 2006	24-26	Mövenpick Wein www.moevenpick-wein.com Cave Cidis, www.cidis.ch	26	La Grange Neuve de Figeac 2004	27-29	Vinum www.vinumsa.ch	22
Château du Tourte 2007	24-26	Vinoversum www.vinoversum.ch	28	Grand Vin de Reignac 2006	27-29	Wine and Luxury www.wine-luxury.com	22
Château Simard 2006	24-26	Vinum www.vinumsa.ch	28	Les Eclats de Branas 2005	27-29	Maison Magnin magnin.vins@bluewin.ch	26
Château Rollan de By 2006	24-26	Vogel Vins www.vogel-vins.ch	29	Château Arnaud de Jacquemeau 2006	27-29	Mövenpick Wein www.moevenpick-wein.com	26
Château Segonzac 2007	24-26	Zweifel Weine www.zweifelweine.ch Berthaudin SA www.bordeauxwine.ch	29	Château La Garde 2006	27-29	Spar www.spar.ch	27
Château Fougas 2005	25-27	Haut Prestige Wines www.hautprestigewines.ch	19	Château Ducluzeau 2006	28-30	Baur au Lac Wein www.bauraulacwein.ch	17
Château Malmaison 2006	25-27	Schenk SA www.schenk-wine.ch	26	Château Moulin Haut Laroque 2007	28-30	Baur au Lac Wein www.bauraulacwein.ch	17
Château Citran 2004	25-27	Wyhus Belp www.wyhusbelp.ch	29	Château Mongravey 2007	28-30	Coop www.coopathome.ch	17
Château La Grace Dieu 2004	25-27	Wyhus Belp www.wyhusbelp.ch	29	Château Lusseau 2004	28-30	Haut Prestige Wines www.hautprestigewines.ch	19
Château de Lamarque 2005	26-28	Hammel Vins www.hammel.ch	12	Château Carignan 2005	28-30	Maison Magnin magnin.vins@bluewin.ch	19
Château Baret 2005	26-28	Les Grands Vins Wermuth SA www.wermuth.ch	19	Château Mille Roses 2005	28-30	Maison Magnin magnin.vins@bluewin.ch	20
Poupille 2005	26-28	Vinothek Brancaia www.vinothek-brancaia.ch	21	Château Mondorion 2006	28-30	Martel AG www.martel.ch	20
Château Montfollet 2006	27-29	Mövenpick Wein www.moevenpick-wein.com	13	Vieux Château Gaubert 2007	28-30	Vinothèque de la Charrière SA vinotheque@bluewin.ch	21
Château Pavail de Luze 2007	27-29	Baur au Lac Wein www.bauraulacwein.ch	17	Château Haut-Goujon 2005	28-30	Cave Cidis www.cidis.ch	24
Château Gaillard 2005	27-29	Bodega Rolf Widmer www.vinos.ch Berthaudin SA www.bordeauxwine.ch	17	Château La Peyre 2008	28-30	Vinothèque de la Charrière SA vinotheque@bluewin.ch	28

C'est tous les jours  
**Bordeaux**

Retrouvez vos  
Bordeaux préférés sur  
**www.bordeaux.com**



Campagne financée avec le concours  
de l'Union Européenne.

**CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX**

1, cours du XXX Juillet, 33075 Bordeaux Cedex France

Tel.+33. 5 56 00 22 66, Fax +33 . 5 56 00 22 77, civb@vins-bordeaux.fr, www.bordeaux.com