

BOLLE

LE BONHEUR EN TROIS COULEURS



BLANC COMME...

LA LICORNE BLANCHE

Sa robe jaune dorée nous invite sous le soleil. Cet assemblage de cépages blancs est le préféré des apéritifs dinatoires, grâce à son fruité et à son onctuosité. Il se plaît avec les tapas aux saveurs multiples. Il va nous en faire voir de toutes les couleurs et de toutes les saveurs.

SON PLAT FÉTICHE? LE POKE BOWL

Ce plat exotique puise ses origines dans la cuisine hawaïenne. Le mot «poke» qui signifie «dé» illustre bien la façon dont il est composé: créatif, coloré, tout en fraîcheur.



Recette

Faire mariner les dés de poisson cru (thon, saumon) durant 30 mn dans une sauce composée de 2cs de soja, 1/2 cs de yuzu kosho (pâte japonaise d'agrumes et de piments), 2cc d'huile de sésame, 2cc de sésame grillé et de 1cc de gingembre râpé fin.

Cuire le riz pour sushi. L'arroser d'une préparation chaude à base de 3cs de vinaigre de riz, 1cs de sucre et 1cc de sel.

Répartir le riz froid dans les bols, garnir de dés de poisson marinés, d'avocat, de mangue, de concombre, de wakamé (algue marine). Parsemer de coriandre ciselée et arroser de jus de citron vert.

Servir bien frais.



ROSÉ COMME...

LA LICORNE ROSÉ

Le préféré sur nos tables estivales. Comment résister à sa robe claire saumonée, à la fraîcheur de ses arômes qui rappellent le melon à chair blanche, la fraise, la papaye ? On en redemande à l'apéritif et pour la suite des festivités.

Une suggestion? Le ceviche !

Il se décline de mille manières, mais sa base est toujours constituée de dés de poisson cru frais marinés une trentaine de minutes dans le «leche de tigre», ou jus de citron vert épicé de fines lamelles de piment rouge, de pluches de coriandre, sel et poivre. Servi avec grains de maïs grillés et dés de patate douce cuits à la vapeur et refroidis, il vous emmène au pays

des condors et de la flûte de pan.

CEVICHE

Le ceviche, plat emblématique du Pérou, reflète son identité:

Le poisson symbolise la grandeur des mers, le citron la force du sang, l'oignon la mélancolie, le piment la malice, le maïs la richesse de la terre et la patate douce l'hospitalité.



ROUGE COMME... LA LICORNE PINOT NOIR

Un charmeur né, qui n'hésite pas à égrener ses notes de petits fruits rouges mûrs pour séduire nos palais amateurs de viande qui grésille... Son élevage en foudres de chêne lui prête les épaules pour sublimer une côte de bœuf, un rack d'agneau, vos brochettes préférées.

PULLED MEAT

Pulled pork, pulled beef, pulled chicken, la viande effilochée ultra tendre et épicée, déferle sur nos tables !

Clefs de la réussite: des morceaux persillés, une cuisson lente au barbecue ou au four traditionnel, des épices. À glisser dans un pain burger, un taco, un burrito avec chutney à l'ananas, ou sauce barbecue, dans un poke bowl, ou à picorer agrémenté de frites de patates douces, d'épis de maïs au beurre, pour évoquer l'ambiance du Sud des États-Unis !



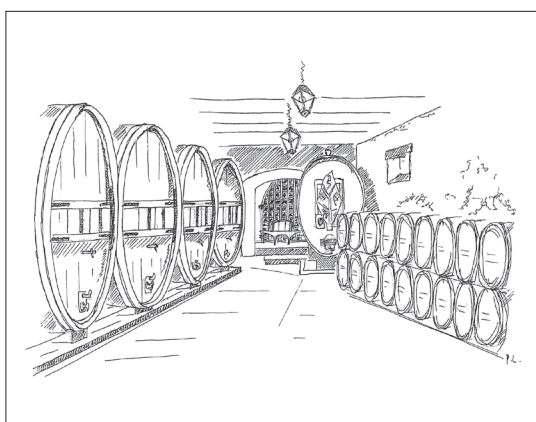
DOMAINE DU PLESSIS

VUFFLENS-LE-CHÂTEAU

Un Domaine familial



Les parcelles du Domaine du Plessis, propriété de la famille Bolle, sont réparties sur deux clos situés à Vufflens-le-Château, le «Clos du Plessis» et le «Clos Rochette», ainsi qu'au lieu-dit «En Chapalle». 6 hectares de vignes au total, plantés de chasselas, gamay et pinot noir destinés à la production des différentes cuvées du Domaine, ainsi que de chardonnay, viognier, gamaret et garanoir, qui entrent dans l'élaboration de spécialités de la maison Bolle. Le sol argilo-calcaire joue un rôle primordial dans l'expression de chacun des cépages cultivés sur le Domaine. Le chasselas, empreint de caractère, s'offre au palais avec élégance et finesse. Le gamay s'exprime avec panache et le pinot noir égrène ses notes de fruits noirs enrobés de tanins d'une grande distinction.



Dessin: Pierre Lukaszewski - extrait de la publication «Le Domaine du Plessis», en vente à l'Expo «Fondation Bolle» ou à l'Oenothèque La Licorne à Morges

Rémy Raymond, responsable technique de la viticulture, veille sur l'ensemble des vignobles cultivés en production intégrée, avec pour objectif de maintenir une grande diversité biologique dans l'écosystème viticole et de préserver à long terme la fertilité du sol tout en réduisant les impacts sur l'environnement (eau, air, sol). Vendanges vertes, vendanges manuelles, rendements faibles, tout est mis en œuvre pour garantir une qualité optimale des raisins. L'engagement de Remy pour le développement d'une vitiviniculture durable donne des résultats réjouissants: les 6 ha du Domaine sont inscrits en «qualité II», le plus haut standard de qualité botanique en viticulture.

À la cave, sous la supervision de Jean-François Crausaz, œnologue, John de Bellis, caviste, vinifie l'ensemble des crus produits sur le Domaine, en intégrant tradition et techniques modernes, telles que la micro-oxygénation ou la maîtrise des températures. La cave compte parmi les plus beaux vases de bois du canton, des foudres d'une capacité allant de 6'000 à 17'500 litres pour la vinification des rouges, ainsi qu'un parc de 150 barriques de chêne de 225 litres, dans lesquels vieillissent les cuvées prestige de la maison Bolle.

LES VINS DU DOMAINE :

Blanc

Domaine du Plessis 75cl Fr. 12.80
Grand Cru Vufflens-le-Château AOC La Côte 2021

Rouge

Domaine du Plessis Assemblage 2019 75cl Fr. 13.50
(pinot noir, gamay, gamaret et garanoir) 50cl Fr. 10.50
Grand Cru Morges AOC La Côte

Et avec son format convivial en 50cl, elles vous accompagneront lors de toutes vos sorties !

la 50cl
Blanc Plessis, Vufflens-le-Château AOC La Côte Fr. 7.80
Oeil-de-Perdrix Plessis, AOC Vaud Fr. 8.50
Pinot noir Plessis, Morges AOC La Côte Fr. 8.80



OFFRE DU MOIS

FESTIVAL DES ROSÉS

PROFITEZ
DÈS 10% DE RABAIS



Rosé Domaine de Sarraux-Dessous Grand Cru Luins AOC La Côte 2020

Cépages: garanoir, gamay, pinot noir - **Descriptif:** Belle robe rose pâle et brillante. Au nez, parfum de fruits rouges intense, légèrement épicé. En bouche, ce cru est rond, chaleureux et très fruité. Finale souple et agréable. Accompagne à merveille vos apéritifs et grillades !

Prix: Fr. ~~13.60~~ Fr. 12.20 75cl



Oeil-de-Perdrix Château de Vufflens Grand Cru Morges AOC La Côte 2020

Cépage: pinot noir - **Descriptif:** Robe claire, légèrement saumonée. Nez frais avec une belle intensité de fruit. En bouche, rond et souple, très fruité. Idéal avec vos grillades ou crudités, ainsi que la cuisine méditerranéenne ou asiatique.

Prix: Fr. ~~14.20~~ Fr. 12.80 75cl



Saint Sidoine Côtes de Provence AOP 2020

Cépages: cinsault et mourvèdre - **Descriptif:** Belle robe claire. Nez fruité aux notes de pêche. Élégance et gourmandise caractérisent ce vin rosé d'une belle et longue fraîcheur. A l'apéritif avec de la tapenade, des rillettes de poisson. En accompagnement de salades estivales, crevettes à la plancha, tartines de chèvre frais.

Prix: Fr. ~~10.80~~ Fr. 9.80 75cl



La Licorne Rosé AOC Vaud 2020

Cépage: gamay - **Descriptif:** Aérien, festif, croquant, incontournable à l'heure de l'apéritif ! S'accorde à merveille avec les tapas, les viandes grillées au barbecue, les salades frivoles, les soupes froides, le poulet Tandoori ou les gambas à l'ail.

Prix: Fr. ~~15.90~~ Fr. 14.30 75cl



Belle Rive rosé BIO Suisse Grand Cru Morges AOC La Côte 2020

Cépages: pinot noir et gamay - **Descriptif:** Nez floral et fruité. Gourmand en bouche. Attaque franche, bien équilibré. Un vin à servir en apéritif et en accompagnement de mets asiatiques.

Prix: Fr. ~~12.80~~ Fr. 11.50 75cl
Fr. ~~9.30~~ Fr. 8.30 50cl



La Coquette rosé Brut Morges AOC La Côte

Cépage: pinot noir - **Descriptif:** Ce Pinot Noir effervescent présente une robe rose brillante et avenante. Le nez expressif exhale des arômes de fruits rouges. La framboise, la fraise et une pointe de groseille parfument le bouquet comme la bouche, de ce brut doté d'une bulle élégante.

Prix: Fr. ~~19.90~~ Fr. 17.90 75cl
Fr. ~~13.90~~ Fr. 12.50 37.5cl

Conditions: valable du 01.07. au 31.08.2022, livraison offerte dès 12 bouteilles achetées, sauf vente entre-temps, non cumulable, T.V.A. 7.7% incl., pmt 30 jours



LA PÉPITE DE L'OENOTHÈQUE

Sélectionnée par Edouard Clerc



MEDAILLE D'OR au Mondial du Pinot Noir... une distinction à la hauteur de ce cru ciselé !

Joyau du vignoble vaudois, le Château de Vufflens appartient au cercle de qualité «Clos, Domaines & Châteaux», dont il est l'un des membres fondateurs.

Chef d'œuvre de l'architecture de brique des bâtisseurs piémontais et de l'architecture militaire romande, le Château de Vufflens fut érigé au XIVe siècle. Propriété de la famille de Saussure depuis le XVIIe siècle, il est avant tout une habitation familiale. La centaine d'hectares de terres de la seigneurie comptent 8 ha de vignes, confiées depuis des décennies aux soins de la maison Bolle: viticulture, vinification, élevage, mise en bouteille et commercialisation lui incombent.

Oenothèque «La Licorne»

Rue Louis-de-Savoie 77-79 - 1110 Morges
bolle@bolle.ch - T 021 801 27 74



CHÂTEAU DE VUFFLENS PINOT NOIR Grand Cru Morges AOC La Côte 2020

Cépage: pinot noir

Élevage: en foudres de chêne

Prix: Fr. 14.80 la 75 cl

Description: Robe pourpre et brillante. Nez de petits fruits mûrs (framboise, cerise). Complexe en bouche, doté d'une chair toute de tendresse et de rondeur. L'élevage en foudres contribue au grain fin et soyeux de ses tanins. Un bel hommage au cépage pinot noir qui exprime ici pleinement son élégance et sa finesse !

À table, il se montre délicat et équilibré sans dominer les mets. Un sans-faute avec une volaille grillée, une viande rouge ou blanche, sans oublier les associations aux notes forestières (longe de veau aux morilles, poêlée de bolets), ainsi que le poisson (saumon, thon) et les fromages.

	Matin	Après-midi
Lundi	fermé	13h30 - 17h30
Mardi - Vendredi	8h - 12h	13h30 - 18h30
Samedi	9h - 12h30	13h30 - 17h

HORAIRES

AGENDA



25 juillet - 7 août 2022 FERMETURE ESTIVALE

Nos bureaux, ainsi que notre oenothèque seront fermés du lundi 25 juillet au dimanche 7 août 2022.

Nous vous souhaitons un bel été et nous nous réjouissons de vous retrouver dès le lundi 8 août !



Boutique en ligne WWW.BOLLE.CH

Retrouvez toute notre gamme et plein d'autres vins sélectionnés sur notre toute nouvelle boutique en ligne: www.bolle.ch

