

BOLLE

EDITORIAL

QUE DÉGUSTER AVEC LE GIBIER ?

Le gibier se déguste du début de l'automne à la fin de l'hiver. Chassé, le gibier désigne aussi bien des animaux à plumes, comme le faisan, qu'à poils, sanglier, cerf et chevreuil en tête. Leur point commun ? Une viande ferme au goût marqué idéale avec les vins rouges.

Avec du cerf, un sanglier rôti, une Syrah s'impose, épicée et fruitée à souhait, ou encore l'insolence d'un Cornalin. Le chevreuil apprécie l'Humagne, dont les notes de baies des bois et d'humus jouent avec la chair de la viande et avec ses garnitures, ou encore une **Licorne Galotta** qui se fait velours au palais.

Plus délicat, le gibier à plume se fait complice de crus élégants, d'un **Pinot Noir Barrique Jean-Jacques Bolle** aux accents poivrés ou un **Château de Vufflens Merlot** de nos coteaux, souple et séduisant.

Le tableau de chasse serait incomplet sans les fameux vins de gamaret-garanoir comme **Les Dioscures** natifs de la Côte, amples et structurés, aux arômes de baies rouges et noires mêlées d'épices, qui font merveille avec les viandes sauvages, à poil et à plume !



★ NOS DERNIÈRES MÉDAILLES ★

SÉLECTION DES VINS VAUDOIS – JUILLET 2022

Bolle & Cie avec ses 14 trophées se hisse au 1^{er} rang du TOP 10 des caves vaudoises les plus primées de 2018 à 2022.

Les lauréats sont les vins faisant partie des 3 premiers de leur catégorie et qui, de ce fait, reçoivent un trophée lors de la cérémonie de remise des prix.

Médailles d'Or et lauréats

- > La Licorne Pinot Noir 2020
- > La Licorne Galotta 2020
- > Les Larmes de Licorne 2017

Médailles d'Argent

- > Château de Vufflens Chasselas 2021
- > Domaine de Sarraux-Dessous rouge 2021
- > La Licorne Gamaret de Novembre 2020



GRAND PRIX DU VIN SUISSE – AOÛT 2022

Médaille d'Or et nominé

- > Servagnin
- Domaine de la Ville de Morges 2020

Médailles d'Argent

- > La Licorne Rosé 2021
- > Domaine de Sarraux-Dessous Chasselas 2021
- > La Licorne Blanche 2020
- > Grand'Rue Chasselas Dom. Ville de Morges 2020



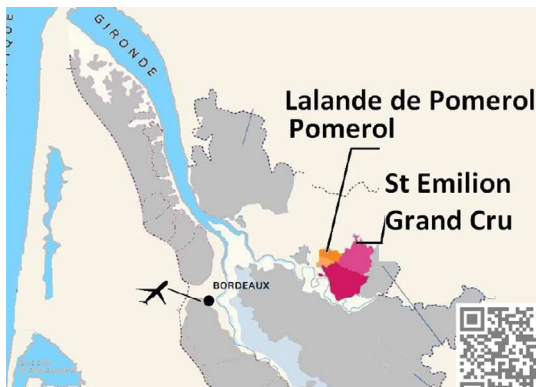
VINUM: Top 100 - les meilleurs vins bio suisses de 2022

Meilleur vin blanc Bio Suisse 2022 (18.5 points/20)

- > Parcelle 900 Chasselas Sélection Nature 2020
- Domaine de la Ville de Morges

BORDEAUX: CHÂTEAU TOURNEFEUILLE

LA VIGNE ET LE VIN SONT AU CŒUR DE L'HISTOIRE DE LA FAMILLE PETIT DEPUIS PLUSIEURS GÉNÉRATIONS. DE PASSION EN SAVOIR-FAIRE, DÉCOUVREZ L'AVENTURE FAMILIALE.



En 1735, un ancêtre, Barthélémy Petit, vigneron sur les coteaux de la Juine à Chalo Saint Mars en Ile de France, laissa à sa postérité une attirance certaine pour le goût du vin. Dans la cave de son grand-père Fernand et à la table familiale, François Petit, apprit à connaître et déguster les vins de leurs terroirs. Agriculteur rigoureux en la ferme de Rosay en Eure-et-Loir, cette passion pour la vigne et le vin revint souvent à son esprit.

Vingt ans de recherches et de visites, de projets et d'abandons, le conduisirent avec perspicacité, un jour de printemps 1998, à la concrétisation du Château Tournefeuille, sur l'appellation Lalande de Pomerol.

Emeric Petit, son fils passionné du vin, prit en main le suivi de la propriété. Francis Cambier, l'ami d'enfance de François, fidèle aux vieilles amitiés et convaincu de la réussite du projet, s'associa à la famille Petit quelques années jusqu'en 2014. Marc Petit, frère cadet d'Emeric, les rejoignit également.

Ces hommes ont un regard neuf sur la viticulture, mais avec des yeux de paysans qui puisent dans leurs racines, aussi profondes que celles d'un cep, leur expérience et leur philosophie. Depuis 20 ans, la famille Petit s'attache à révéler

le fabuleux terroir du Château Tournefeuille, à moderniser et à renouveler les infrastructures de vinification et d'élevage.

En 2011, Virginie, la femme d'Emeric, ouvre les portes de la Maison de Tournefeuille et ses cinq chambres d'hôtes authentiques et chaleureuses, aux visiteurs de passage ou de longue durée dans les chambres de la Maison de Tournefeuille.



Château Tournefeuille Lalande de Pomerol AC 2019

Cépages: 68% merlot, 32% cabernet franc
Elevage de 18 mois, dont 80% en barriques.
Un très beau millésime, de soleil, offrant des tanins ronds, suaves et une belle gourmandise aromatique. Accompagne divinement les viandes blanches et rouges, les fromages, chocolats et desserts chocolatés.

Prix: Fr. 23.80 la 75cl et Fr. 12.- la 37.5cl

OFFRES DU MOMENT

PROFITEZ
DÈS 10% DE RABAIS



Bolle 1865, Chasselas AOC La Côte 2020

Cépage: chasselas - **Descriptif:** Elevé sur lies. Cuvée jubilé 150 ans BOLLE. Robe jaune pâle. Nez élégant de fleurs blanches. Palais frais en attaque, puissant et fruité avec des notes de pêche, poire et une finale minérale. Accompagne apéritif, poisson du lac ou mets au fromage.

Prix: Fr. 12.80 Fr. 11.- 75cl



Etoile de La Côte rouge AOC La Côte 2019

Cépage: gamay - **Descriptif:** Robe rubis foncé au nez légèrement framboisé. Tendre en bouche, attaque agréable avec des tannins fondus. Un vin rouge convivial à servir en toute occasion (saucisson vaudois, saucisse aux choux, viandes mijotées, viandes grillées..)

Prix: Fr. 11.20 Fr. 10.- 75cl



Chardonnay Vufflens-le-Château AOC La Côte 2020

Cépage: chardonnay - **Descriptif:** Robe cristalline brillante à reflets verts. Nez de fruits blancs avec des notes minérales et de miel. Élégant et fruité en bouche, avec une touche de tilleul. Grande finesse.

Prix: Fr. 16.20 Fr. 14.- 75cl



Les Dioscures Gamaret-Garanoir AOC Vaud 2019

Cépages: gamaret, garanoir - **Descriptif:** Robe sombre et profonde, aux reflets violacés. Au nez, bouquet intense et expressif, avec des notes d'épices et de cuir. En bouche, on est impressionné par sa rondeur soutenue et par ses tanins mûrs.

Prix: Fr. 20.30 Fr. 18.- 75cl



Chasselas Domaine de Sarraux-Dessous Grand cru Luins AOC La Côte 2020

🏆 Médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse 2021

Cépage: chasselas - **Descriptif:** Jolie robe claire, lumineuse. Le nez offre une belle intensité sur un profil frais. Notes fruitées et florales d'une pureté remarquable. Au palais, très jolie attaque, expressive. Corps harmonieux à la finale souple et nuancée.

Prix: Fr. 13.60 Fr. 11.50 75cl



La Licorne Pinot Noir AOC Vaud 2020

🏆 Médaille d'or Sélection des Vins Vaudois 2022

Cépage: pinot noir - **Descriptif:** Sa robe est nette et brillante. Sa chair est toute de tendresse et de rondeur, empreinte d'élégant fruité. D'une excellente harmonie, ce pinot noir égrène ses notes dans une belle symphonie jusqu'au tempo final.

Prix: Fr. 14.90 Fr. 13.40 75cl
Fr. 11.10 Fr. 9.90 50cl
Fr. 8.- Fr. 7.20 37.5cl



Condrieu AOC M de Martial Richard blanc 2019

Cépage: viognier - **Descriptif:** Elevage en fûts pendant une année. Cette cuvée est sur la minéralité avec beaucoup de puissance et une palette aromatique inégalable. Il faut l'apprécier entre 3 et 8 ans en apéritif, sur une omelette aux truffes.

Prix: Fr. 38.- Fr. 33.- 75cl



La Chasselière Crozes-Hermitage AC Domaine Michelas 2019

Cépage: syrah - **Descriptif:** Robe pourpre avec des reflets légèrement violacés. Bouquet fruité, typé, aux arômes de petits fruits noirs, avec des notes épicées et poivrées. Bel équilibre au palais, vin corsé et racé, soutenu par de fins tannins. Vinification traditionnelle.

Prix: Fr. 20.60 Fr. 18.- 75cl

Conditions: valable du 01.09. au 31.10.2022, livraison franco dès Fr. 300.- d'achat, sauf vente entre-temps, non cumulable, T.V.A. 7.7% incl., pmt 30 jours net



LA PÉPITE DE L'OENOTHÈQUE

Sélectionnée par Edouard Clerc

CHÂTEAU LÉCUYER, Pomerol AC

Propriété de la Famille Petit du Vignoble Tournefeuille, le Château Lécuyer qui a vu le jour en 2004 devient, millésime après millésime, un incontournable de l'appellation Pomerol et offre l'étoffe d'un Grand Cru. Il couvre une surface de 3,4 hectares. Elevé dans un petit chai moderne construit en 2000, il est issu principalement de 2 magnifiques terroirs: le plateau argilo-graveleux de Pomerol qui lui confère générosité et race et un sol de sables sur argiles amenant finesse et élégance.

Oenothèque La Licorne

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



CHÂTEAU LÉCUYER 2019

Pomerol AC

Cépages: 90% merlot, 10% cabernet franc

Prix: Fr. 39.- la 75 cl

Elevage: 14 mois en barriques et demi-muids (500 l) dont un tiers de fûts neufs.

Dégustation: ce vin présente une grande élégance, des tanins extrêmement fondus, une très belle expression aromatique de fruits frais, beaucoup de gourmandise en bouche et de l'équilibre.

Mon conseil: conservez-le en cave entre 8 et 15 ans.

Accords mets-vins: agneau, gibiers à plumes, risotto, fromages et desserts chocolatés.

A votre santé !

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

HORAIRES

AGENDA



15 - 18 septembre 2022 Paillote Festival

Retrouvez-nous au parc de l'Indépendance à Morges et venez apprécier un verre en écoutant un programme de qualité et... gratuit !

Infos: www.paillote-festival.ch



15 - 23 octobre 2022 Expo de Coss

Nous nous réjouissons de vous accueillir à la 58^{ème} Expo de Cossonay !

Infos: www.expodecoss.ch



17 - 18 novembre 2022 Dégustations Bolle au Château de Morges

SAVE THE DATE !

Plus d'infos suivront en octobre.

Boutique en ligne

Retrouvez toute notre gamme sur notre nouvelle boutique en ligne:
WWW.BOLLE.CH

