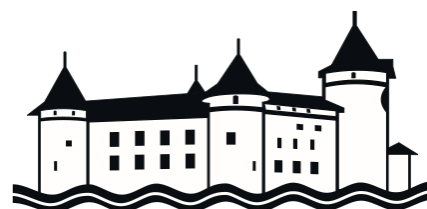


BOLLE

DÉGUSTATIONS D'EXCEPTION AU CHÂTEAU DE MORGES

JEUDI 17 NOVEMBRE 2022 (17H30-20H30)

VENDREDI 18 NOVEMBRE 2022 (17H30-20H30)



C'est avec un immense plaisir que nous vous retrouvons enfin pour notre traditionnelle dégustation d'automne dans les magnifiques caves historiques du Château de Morges. Nos hôtes d'honneur se réjouissent de vous faire découvrir leurs crus d'exception. Venez nombreux !

Romain Damiano
CHÂTEAU D'AIGUEVILLE
Massif d'Uchaux
Côtes du Rhône

* * *

Situé à proximité d'Orange, le domaine bénéficie d'un terroir d'exception à très forte proportion de galets, à l'image des terroirs de Châteauneuf-du-Pape. Le Château d'Aigueville forme un îlot de vignes, d'oliviers et de forêts d'un seul tenant. La vigne y est cultivée au sein d'un écosystème équilibré et une riche biodiversité.

Emeric Petit
CHÂTEAU TOURNEFEUILLE
Lalande de Pomerol Bordeaux

* * *

Admirablement situé sur un éperon argilo-graveleux unique du village de Néac d'où se découvre un fabuleux panorama face aux plus grands terroirs de Pomerol et une vue symbolique sur le plateau de Pétrus. Le vignoble du Château Tournefeuille s'étend sur 18 hectares de vignes, groupés autour du château et ses chais, offrant une remarquable expression des vins de côtes.

Julien Pasche
DOMAINE DE LA VILLE
DE MORGES

* * *

Un vignoble de 14 hectares entièrement cultivé en Bio Suisse, un terroir d'exception depuis 1547.

VINS DE FÊTES

* * *

- > Cuvée Unique blanche 2021 (en avant-première)
- > Cuvée Unique rouge 2020
- > La Licorne Gamay Barrique 2020 (en avant-première)

Pierre Jhean
ARTHUR BAROLET & FILS

* * *

La signature bourguignonne
En 1830, Arthur Barolet fonda une petite affaire familiale à Beaune, capitale des vins de Bourgogne, celle-ci ne fut connue que par un petit nombre de connaisseurs appréciant la qualité de ses vins. Aujourd'hui, la qualité et la tradition se perpétuent dans les caves du 19^e siècle de la Maison à Savigny-lès-Beaune. La Maison possède des vignobles dont une partie du Clos des Guettes,

> Retrouvez aussi toute la gamme LA LICORNE, nos domaines réputés ainsi qu'une sélection de crus bordelais et de vins d'ailleurs.

- Idées cadeaux et vins de fêtes à l'honneur également !

LE DOMAINE DE LA VILLE DE MORGES

UN TERROIR D'EXCEPTION DEPUIS 1547



Surplombant la cité morgienne, dans un environnement sublime, les 14 hectares de vignes en coteaux embrassent le lac et s'offrent une exposition optimale. Si la Ville de Morges est propriétaire de ce domaine ancestral, c'est la Maison Bolle qui en assume l'exploitation, de la viticulture à la vente, en passant par les vinifications et la mise en bouteilles.

Le Domaine de la Ville de Morges certifié «BIO BOURGEON» depuis 2020 !

Ce label suisse garantit au consommateur de déguster des vins 100% biologiques. En effet, l'ensemble des vignes est aujourd'hui converti en agriculture biologique.



SELECTION NATURE

> Parcelle N° 966 Doral

GC Morges AOC La Côte 2021 Fr. 19.- la 75cl

Ce cru est issu de Doral cultivés à la main en BIO SUISSE. Afin de laisser s'exprimer toute la richesse du cépage, les baies entières, égrappées, ont cuvé trois semaines (macération de type « Orange »), puis fermenté spontanément, sans intrants, sans synthèse ni filtration. Le jus, d'une concentration exceptionnelle, a poursuivi son élevage en barriques durant une année. Ce vin sec, d'une grande finesse, aromatique et fruité, se présente dans une robe soutenue, mielleuse et légèrement voilée et décline au nez des notes d'agrumes et de figue noire. En bouche sa belle puissance, soutenue par une pointe d'acidité, sa fraîcheur et son équilibre en font un cru au caractère affirmé.

> Parcelle N° 900 Chasselas

GC Morges AOC La Côte 2021 Fr. 19.- la 75cl

> Parcelle N° 902 Chardonnay

GC Morges AOC La Côte 2021 Fr. 25.- la 75cl

> Parcelle N° 976 Pinot gris (vin orange)

GC Morges AOC La Côte 2020 Fr. 24.- la 75cl

> Parcelle N° 982 Gamay d'Arcenant

GC Morges AOC La Côte 2021 Fr. 22.- la 75cl

> Parcelle N° 948 Pinot noir

GC Morges AOC La Côte 2021 Fr. 23.- la 75cl

> Méthode Ancestrale (pétillant)

GC Morges AOC La Côte 2020 Fr. 22.- la 75cl



Le VIN NATURE, c'est quoi?

- Les raisins, la cave et les vins sont labellisés Bourgeon (BioSuisse)
- Le VIN NATURE est vinifié et mis en bouteille sans aucuns intrants, ni additifs, ni filtration, ni soufre ajouté.
- Vendanges manuelles obligatoires
 - Fermentation spontanée avec pied de cuve prélevé sur le domaine

LES VENDANGES 2022 EN IMAGES



BULLES ET CADEAUX 2022



BULLES



Brut de Licorne
AOC Vaud

* * *
Fr. 25.-
Fr. 22.50

N°1



La Coquette rosé
Domaine de la Ville
de Morges
AOC La Côte

* * *
Fr. 19.90
Fr. 17.90

N°2

Méthode Ancestrale
Sélection Nature
GC Morges AOC La Côte

* * *
Fr. 22.-
Fr. 19.80

N°3



Champagne Deutz
Brut Cuvée Classic

* * *
Fr. 42.-

N°4



LA LICORNE



Coffret cadeau PRESTIGE 2 bt 75cl:

La Licorne Vioigner
Barrique (blanc) 2017
Morges AOC La Côte

La Licorne Gamaret de Novembre
AOC La Côte 2020

Fr. 51.-

N°5



Coffret cadeau PRESTIGE 3 bt 75cl:

La Licorne Vioigner
Barrique (blanc) 2017
Morges AOC La Côte

La Licorne Gamay Barrique
AOC Vaud 2020

La Licorne
Gamaret de Novembre
AOC La Côte 2020

Fr. 76.-

N°6

CUVÉE UNIQUE BOLLE ET MAGNUMS



Coffret cadeau 2 bt 75cl:

Cuvée Unique blanche 2021
AOC La Côte

Cuvée Unique rouge 2020
AOC La Côte

Fr. 66.-

N°7

Magnums 150cl avec caissette-bois:

Bolle 1865 Chasselas
AOC La Côte 2018 **N°8** **Fr. 36.-**

La Licorne Pinot Noir
AOC Vaud 2020 **N°9** **Fr. 40.-**

Barrique Jean-Jacques Bolle
AOC Vaud 2019 **N°10** **Fr. 53.-**

Cuvée Unique rouge
AOC La Côte 2020 **N°11** **Fr. 81.-**

CHÂTEAU DE VUFFLENS GRAND CRU



Coffret cadeau 2 bt 75cl:

Château de Vufflens Chasselas
Grand cru AOC La Côte 2021

Château de Vufflens Merlot
Grand cru AOC La Côte 2019

Fr. 39.-

N°12

Coffret cadeau 3 bt 75cl:

Chardonnay
AOC La Côte 2021

Château de Vufflens
Oeil-de-Perdrix
Grand cru AOC La Côte 2021

Château de Vufflens Pinot noir
Grand cru AOC La Côte 2021

Fr. 50.-

N°13

DOMAINE DE SARRAUX-DESSOUS GRAND CRU



Coffret cadeau 2 bt 75cl:

Domaine de Sarraux-Dessous
Chasselas
GC Luins AOC La Côte 2021

Domaine de Sarraux-Dessous
Pinot noir
GC Luins AOC La Côte 2020

Fr. 33.-

N°14

Coffret cadeau 3 bt 75cl:

Domaine de Sarraux-Dessous
Chasselas
GC Luins AOC La Côte 2021

Domaine de Sarraux-Dessous
Réserve rouge
GC Luins AOC La Côte 2021

Domaine de Sarraux-Dessous
Garanoir
GC Luins AOC La Côte 2021

Fr. 51.-

N°15

Coffret cadeau 3 bt 75cl:

Anciens millésimes de Chasselas

Domaine de Sarraux-Dessous
GC Luins AOC La Côte
«Réserve Spéciale»

> 2015
> 2017
> 2018

ORIGINAL !

Fr. 60.-

N°16

DOMAINE DE LA VILLE



Coffret cadeau 3 bt 75cl:
Domaine de la Ville de Morges

Chasselas La Grand'Rue - BIO Suisse
GC Morges AOC La Côte 2020

Rosé Belle Rive - BIO Suisse
GC Morges AOC La Côte 2020

Rouge Le Protagoniste - BIO Suisse
GC Morges AOC La Côte 2020

Fr. 45.-

N°17

Caissette-bois 2 bt 75cl:
Domaine de la Ville de Morges
Sélection NATURE

PARCELLE 982 - Gamay d'Arcenant
GC Morges AOC La Côte 2021

PARCELLE 902 - Chardonnay
GC Morges AOC La Côte 2021

Fr. 52.-

N°18



Coffret cadeau de 3 bt 75cl:

Servagnin
Domaine de la Ville de Morges
Morges AOC La Côte 2020

Fr. 77.-

N°19



🏆 Médaille d'or au Mondial des Pinots 2020

En encore plus d'idées cadeaux à l'oenothèque La Licorne !

OFFRES DU MOMENT

PROFITEZ

DÈS 10% DE RABAIS



«Réserve Spéciale» Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC La Côte 2018

Cépage: chasselas - **Descriptif:** Son parfum dévoile des notes de miel et de fruits mûrs. En bouche, l'attaque est riche, le vin est soyeux, avec des arômes fruités et une note minérale prononcée. Il se déguste avec un fromage à pâte dure, une terrine ou simplement pour terminer la soirée en beauté !

Prix: Fr. 18.00 Fr. 16.- 75cl



Larmes de Licorne (vin doux), AOC Vaud 2018

Cépages: doral, pinot blanc et pinot gris - **Descriptif:** Cet assemblage est composé des cépages doral, pinot blanc et pinot gris élevés 9 mois en barrique. La cryo-extraction a permis l'élaboration de ce nectar, d'où le nom de «Larmes», symboles des quelques gouttes extraites d'un raisin à la concentration intense. Ce vin liquoreux est à la fête sur un foie gras, une caille aux raisins, un gratin de langoustines safrané, un fromage bleu, une tarte tiède aux poires ou aux pommes.

Prix: Fr. 22.80 Fr. 20.- 37,5cl



«Brut de Licorne» vin effervescent, AOC Vaud

Cépage: 100% pinot noir - **Descriptif:** Fin cordon de bulles. Belle robe aux reflets dorés. Au nez, notes de fruits blancs légèrement toastés. En bouche, style vineux, expression fruitée avec une grande élégance. Pétilante, émoussillante, élégante, elle a sa place au cœur de toutes les célébrations !

Prix: Fr. 25.00 Fr. 22.50 75cl



Merlot Château de Vufflens Grand cru Morges AOC La Côte 2019

Cépage: merlot - **Descriptif:** Robe sombre et brillante, avec des reflets rouge-violet. Au nez, parfum de fruits noirs (myrtilles, mûres, cerises) et d'épices (vanille, girofle). C'est un vin souple et sensuel, tout en rondeur, bien marqué par des notes de fruits, accompagné d'une subtile touche boisée. Ses tanins sont veloutés et souples.

Prix: Fr. 23.00 Fr. 20.50 75cl



La Licorne Gamaret de Novembre, AOC La Côte 2020

Cépage: gamaret - **Descriptif:** Comme son nom l'indique, ce gamaret est encavé en novembre, 5 à 6 semaines après la récolte usuelle. Cette cuvée «tardive» est prodigieusement concentrée et possède une intensité aromatique hors norme. Cet onctueux nectar se distingue par son parfum, empreint de légères notes sur-maturées et par sa grande générosité au palais. Le tout est délicieusement enrobé par de soyeux tannins, mis en exergue grâce à un élevage subtilement boisé.

Prix: Fr. 32.00 Fr. 28.00 75cl
Fr. 23.00 Fr. 20.50 50cl



Gigondas AC Grand Romane Pierre Amadiou 2019/2020

Cépages: 50% grenache, 40% mourvèdre, 10% syrah
Descriptif: Superbe nez de vanille, d'épices, de fruits cuits. Ces arômes se retrouvent fidèlement en bouche. Attaque soyeuse et généreuse. Harmonieux, équilibré, avec une belle mâche, classique et charmeur. Belle longueur. A savourer avec du gibier, viandes rouges et fromages.

Prix: Fr. 20.50 Fr. 18.40 75cl



Château Tournefeuille, Lalande de Pomerol AC 2018/19

Cépages: 70% merlot, 30% cabernet franc - **Descriptif:** Elevage de 12 mois, 100% barriques dont 1/3 fûts neufs. Robe grenat sombre. Nez mûr, très expressif, aux notes de fruits rouges et noirs (griotte, cassis) et d'épices (cannelle) sur un fond finement boisé. En bouche, attaque franche et puissante qui évolue vers une sensation de rondeur et de gras. Finale persistante, généreuse, élégant et racé.

Prix: Fr. 23.80 Fr. 20.- 75cl



Nuits-Saint-Georges AOP Arthur Barolet 2017

Cépage: pinot noir - **Descriptif:** Robe rouge soutenue, légère note ambrée. Bouquet aux notes de sous-bois, petits fruits et mûres sauvages. En bouche, c'est un vin: structuré aux tannins puissants. Garde: 5 - 8 ans. Accompagne les viandes cuisinées, coq au vin, volailles et fromages

Prix: Fr. 48.00 Fr. 43.- 75cl

Conditions: valable du 01.11. au 31.01.2023, 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'OENOOTHÈQUE

Sélectionnée par Edouard Clerc

CUVÉE UNIQUE BLANCHE 2021

Depuis plus de vingt ans, Jean-François Crausaz, œnologue et directeur de la maison Bolle, choisit chaque année la quintessence du millésime en cours d'élevage pour composer sa «Cuvée Unique».

Pour le millésime 2021, son choix œnologique s'est porté sur un assemblage de raisins de Pinot gris, Pinot blanc, Chardonnay et Chasselas, à parts égales. Séduit par leur qualité exceptionnelle et par leur complémentarité parfaite, il en a vinifié un nectar qui exprime avec brio la finesse et l'élégance du millésime.

Seules 1288 bouteilles sont produites dans ce millésime 2021.



CUVÉE UNIQUE BLANCHE 2021

Assemblage de cépages AOC La Côte

Cépages: Pinot gris, Pinot blanc, Chardonnay et Chasselas

Prix: Fr. 28.- la 75 cl

Dégustation: Robe jaune vert aux reflets dorés. Nez expressif, doté d'arômes délicats et complexes de fruits blancs (poire) et de fleurs blanches (acacia) avec une note beurrée. Attaque généreuse. Bouche onctueuse sur les fruits mûrs (mirabelle, gelée de coing), assortie d'une jolie acidité. Les fermentations alcoolique et malolactique, en barriques, ont contribué à sa rondeur et à son ampleur. Grande finesse et persistance, caractérisent ce cru voué à la gastronomie.

Élevage en barriques de chêne de 400 litres durant 11 mois.

Une Cuvée bienvenue pour les apéritifs dinatoires, et à laquelle on réserve une place de choix à table ! Sa fraîcheur non dénuée de tendresse la porte tout naturellement vers les poissons et les fruits de mer: tartare aux trois saumons, carpaccio de Saint-Jacques, loup en papillote, risotto aux gambas. Sa richesse et son onctuosité lui autorisent certaines audaces, comme des blancs de faisan rôtis au miel, et bien sûr les mets aux champignons: fricassée de chanterelles, poêlée de champignons sauvages en sauce crème, carpaccio de bolets. Une franche complicité aussi avec les fromages à pâte molle à croûte fleurie, les pâtes pressées cuites servies avec une pâte de coings maison.

A votre santé !

A déguster en avant-première lors de nos soirées de novembre au Château de Morges !

HORAIRES DE L'OENOOTHÈQUE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Décembre 2022

lundi	5	fermé/13h30-18h30	lundi	29	9h - 18h30 (non-stop)
mardi	6	8h-12h/13h30-18h30	mardi	20	8h - 20h00 (non-stop)
mercredi	7	8h-12h/13h30-18h30	mercredi	21	8h - 18h30 (non-stop)
jeudi	8	8h-12h/13h30-18h30	jeudi	22	8h - 20h00 (non-stop)
vendredi	9	8h-12h/13h30-18h30	vendredi	23	8h - 18h30 (non-stop)
samedi	10	9h-17h (non-stop)	samedi	24	8h - 16h (non-stop)
lundi	12	9h-12h/13h30-18h30	lundi	26	fermé
mardi	13	8h-12h/13h30-18h30	mardi	27	8h30-12h/13h30-18h30
mercredi	14	8h-12h/13h30-18h30	mercredi	28	8h30-12h/13h30-18h30
jeudi	15	8h-12h/13h30-18h30	jeudi	29	8h30-12h/13h30-18h30
vendredi	16	8h-12h/13h30-18h30	vendredi	30	8h30-12h/13h30-18h30
samedi	17	9h-17h (non-stop)	samedi	31	8h30 - 16h (non-stop)

Boutique en ligne

Retrouvez toute notre gamme sur notre nouvelle boutique en ligne:

WWW.BOLLE.CH

