

ACTUALITÉS

N° 142 • JUIN-AOÛT 2023

BOLLE

**PORTRAIT:
FABIEN CROISIER**

FESTIVAL DU ROSÉ

AGENDA

A chaque
MOMENT
SA MAGIE



LA MAISON BOLLE EN COULISSES

Fabien Croisier: responsable de cave



Né au milieu des années 90, Fabien Croisier est le dernier arrivé dans la famille Bolle. Véritable rayon de soleil, il est heureux d'avoir rejoint notre maison dans les caves du Domaine du Plessis à Vufflens-le-Château, au mois de décembre dernier.

Fabien Croisier est né à Rolle et a fait ses premières écoles au collège du Martinet. Son amie et lui vivent à Gilly au coeur de la Côte. Après son apprentissage à Marcelin, il a parfait son parcours d'études professionnelles en travaillant durant 5 ans chez Cœnologie à Façon à Perroy.

Le secret du choix de ce métier réside dans la passion de sa famille pour cette profession. En effet, il représente la 3^{ème} génération dans ce domaine. Grâce à son professionnalisme

et sa ténacité, il réussit en 2019 son brevet fédéral de caviste. Comme tout jeune qui a la bougeotte, Fabien a voyagé au Canada et en Amérique du Sud et revient à Rolle chez Schenk en 2016 puis rejoint Bolle en décembre 2022.

Un bel été s'annonce devant lui avec un mariage et l'arrivée d'un petit bout de chou dans les mois qui suivront. Il adore se balader en moto. D'un naturel curieux, il est épicurien et aime découvrir de nouvelles choses. Ses autres hobbies? Apéro (et il insiste), course à pied et natation.

Ses vins préférés

Le Chasselas présente une magnifique palette d'expressions selon l'appellation, le lieu production, le terroir. Il mérite d'être découvert ou redécouvert. Son coup de coeur ? Le Chasselas La Côte 1865 vinifié sur lies qui est parfait tant à l'apéro qu'avec un repas de poissons ou de volaille.

Enthousiaste de la qualité des vins rouges, il apprécie tout particulièrement le Merlot du Château de Vufflens, quintessence des spécialités signées Bolle.



DEGUSTATION -

LES JEUDIS AU DOMAINE DU PLESSIS

Fabien vous accueille tous les
jeudis de 16h à 19h.

Sans rendez-vous,
venez nombreux !

VENTE

Fabien partage volontiers avec ses visiteurs sa découverte du «Servagnin», variété de Pinot Noir de la région de Saint-Prex. Il est enchanté de suivre la vinification de ce cru au cahier des charges et règlement très stricts. Très sociable, il apprécie l'entente cordiale avec ses collègues cavistes et vignerons de la région de Morges notamment.

En guise de conclusion, Fabien souhaite que les vins suisses soient davantage représentés en Suisse alémanique ainsi que hors de nos frontières et que l'image de nos produits viticoles soit à la hauteur de la qualité de nos vins.

Des changements au bureau vente

Après 26 ans de bons et loyaux services, Florence Bregger a décidé de se consacrer à un nouveau challenge professionnel. Nous la remercions pour son travail et tout ce qu'elle a amené au sein de notre équipe durant toutes ces années: sa bonne humeur, sa créativité et son dévouement. Nous lui souhaitons le meilleur pour la suite et de continuer à apprécier les vins de notre maison. Merci Florence !

Nous en profitons pour souhaiter la bienvenue à Christelle Deleury qui a rejoint notre petite équipe en qualité de collaboratrice marketing et vente. Elle travaillera en binôme avec Fabienne Cuénez, les lundis, jeudis et vendredis, Fabienne étant elle au bureau les mardis et mercredis. Plein succès !

OFFRE DU MOIS

FESTIVAL DU ROSÉ

PROFITEZ

DÈS 10% DE RABAIS



Rosé Domaine de Sarraux-Dessous Grand Cru Luins AOC La Côte 2021

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. 13.70 Fr. 11.70 75cl



Oeil-de-Perdrix Château de Vuflens Grand Cru Morges AOC La Côte 2022

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. 14.50 Fr. 13.- 75cl



Belle Rive rosé BIO Suisse Grand Cru Morges AOC La Côte 2021

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. 8.40 50cl



La Licorne Rosé AOC Vaud 2021

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



Saint Sidoine Côtes de Provence AOP 2021

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. 11.10 Fr. 10.- 75cl



Château d'Aigueville rosé Côtes du Rhône AC 2021

Cépages: grenache, carignan, cinsault - **Descriptif:** les cépages sont pressurés directement après la récolte, puis vinifiés séparément. Robe rose, brillante et soutenue. Bouquet fruité discret, banane, abricot. Palais chaleureux, puissant, onctueux, équilibré. Accords mets-vin: apéritif, pain-bagnat, salades d'été.

Prix: Fr. 12.50 Fr. 11.20 75cl



LE CARTON DÉCOUVERTE ROSÉ

comprenant 1 bouteille 75cl de chaque:

FR. 70.-

(au lieu de Fr. 80.40 hors action)

Conditions: valable du 01.06. au 31.08.2023, livraison offerte 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

Nouveau

LA GAMME HENRI DE VILLAMONT ET SON CLOS DES GUETTES

Au cœur de la Bourgogne, à Savigny-lès-Beaune, Henri de Villamont élabore des vins de qualité exceptionnelle, alliant terroir et modernité. Fondé en 1880 par Léonce Bocquet, propriétaire alors du célèbre Clos de Vougeot, le domaine comprend 10 ha et un chai de 2'500 m² doté de magnifiques caves voûtées, parmi les plus vastes de la région.

Aujourd'hui, Henri de Villamont propose une gamme complète de grands vins de Bourgogne, issus en partie des propriétés de la maison: 10 ha plantés en Pinot noir et Chardonnay, répartis sur la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Parmi ces vignobles, on y trouve le très réputé Clos des Guettes à Savigny-lès-Beaune, l'un des plus beaux domaines d'Henri de Villamont.



CLOS DES GUETTES SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1^{ER} CRU 2021

Cépage: 100% Pinot noir

Prix: Fr. 38.- la 75 cl

Dégustation: Ce Pinot noir 1^{er} cru présente de beaux arômes de framboises et de griottes sur fond de réglisse. Un vin gracieux et puissant.

Oenothèque La Licorne

Rue Louis de Savoie 79 - 1110 Morges

bolle@bolle.ch - T 021 801 27 10

	Matin	Après-midi
Lundi	fermé	13h30 - 17h30
Mardi - Vendredi	8h15 - 12h00	13h30 - 18h30
Samedi	9h00 - 12h30	13h30 - 17h00

**FERMETURE ANNUELLE
DU 24 JUILLET AU 6 AOÛT 2023**

AGENDA

LA CRIQUE

**La Crique saison 2
Morges**
Dès le 2 juin durant tout l'été

Vous sentez cette odeur de vacances? Rendez-vous dès le 2 juin et pour tout l'été à la Place Louis Soutter à Morges. L'été sera rythmé par des ateliers, concerts et plein de surprises 7/7. Retrouvez les vins du Domaine de la Ville de Morges à la buvette de la Crique.

www.lacrique.ch

**morges
sous-rire**
festival d'humour

Morges-sous-rire
Théâtre de Beausobre
11 au 17 juin 2023

Les humoristes les plus en vogue se donnent rendez-vous au Festival Morges-sous-Rire! Spectacles en solo, shows exclusifs ou jeunes pousses donneront de leur talent pour faire de cette semaine estivale une expérience unique. Le Domaine de la Ville de Morges et Bolle sont ravis d'être les partenaires vins officiels du Théâtre de Beausobre tout au long de l'année.

www.morges-sous-rire.ch

**Festival
Vin
Nature
Suisse**

Festival des Vins Natures
Lausanne
21 août 2023

Le Festival 2023 aura lieu à Lausanne le lundi 21 août 2023 de 14 à 22h, au SEV 52! Au programme, dégustations, musique, food truck & plus! La gamme de vins natures du Domaine de la Ville de Morges sera présentée à cette occasion pour notre chef de culture, Julien Pasche.

www.vin-nature.ch