

BOLLE

NOUVEAUTÉ DANS LA GAMME LA LICORNE !

Notre œnologue a choisi ce millésime pour élaborer un nouveau cru, une éclatante expression du cépage Chasselas.

Véritable hommage à notre terroir de la Côte !

VENEZ LE DÉGUSTER EN PRIMEUR
À DIVINUM !



LA LICORNE CHASSELAS AOC Vaud 2021

100% chasselas

Issu d'une sélection de raisins des vignes de Vufflens, Lully et Denens, ce cru a fait l'objet d'une fermentation à basse température, suivie d'un élevage traditionnel en cuve acier, avec remontage des lies à deux reprises.

Dégustation :

Robe lumineuse aux reflets jaune pâle. Nez intense de fleurs fraîches, de beurre et de poire, avec des notes de poivre blanc. Attaque riche et grasse. Au palais, fruits mûrs avec une belle fraîcheur en milieu de bouche. Bien équilibré, avec une finale ample, longue et sapide.

Une belle illustration du millésime 2021.

Prix spécial de lancement :

Fr. 13.40 (Fr. 14.90) la 75cl et Fr. 9.60 (Fr. 10.70) la 50cl

ACCORD METS ET VIN

LA VOCATION DE LA LICORNE CHASSELAS ? LA CUISINE DU TERROIR BIEN SÛR !

Convivial à souhait, le chasselas reste incontournable à l'heure de l'apéritif, en compagnie d'un plateau de fromages, de charcuteries du terroir, sans oublier flûtes et bricolets salés, indissociables du patrimoine culinaire vaudois.

On lui réserve une place de choix à table: avec les poissons de nos lacs et rivières, des écrevisses, une quiche, des raviolis aux légumes, les viandes blanches et bien sûr tous les mets au fromage, froids ou chauds.



VISITEZ NOTRE NOUVEAU SITE WWW.BOLLE.CH



RETROUVEZ AUSSI NOS VINS ET ACTUALITÉS

SUR INSTAGRAM ET FACEBOOK



LE DÉFI DU MONO CÉPAGE

Par définition, un vin de cépage est élaboré à partir d'un seul cépage.

La conjonction des talents du vigneron et du vinificateur, leur connaissance parfaite du terroir et leur savoir-faire permettent de tirer le meilleur du cépage et d'élaborer un vin qui en soit la plus fidèle expression.

VENDANGES 2021

Un millésime compliqué qui tient toutes ses promesses !



Les vigneron·ne·s ne sont pas près d'oublier 2021, une année qui ne leur a laissé aucun répit, avec des alternances de belles périodes et de sérieuses complications météorologiques et biologiques. On se rappelle un cycle végétatif malmené par des épisodes de gel printaniers, les pluies diluviennes de l'été, et, selon les lieux, la grêle et les vols d'étourneaux. Les vigneron·ne·s se sont battus sans relâche; leurs efforts, ajoutés à la météo radieuse de la fin de l'été, ont été finalement récompensés. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales et leur ont redonné espoir. Des journées chaudes et ensoleillées, souvent balayées par une bise bienvenue, des nuits fraîches, ont contribué à la maturation et à la bonne santé des raisins. Malgré des rendements à la baisse, la qualité est au rendez-vous.

Et dans nos vignobles de la Côte ?

En région morgienne aussi, le débourrement s'est montré tardif, avec un retard d'un peu plus d'une dizaine de jours sur la moyenne décennale. Les quatre épisodes de gel qui ont suivi ont altéré le développement végétatif sur certaines vignes. Ajoutés à l'été détrempé, les conditions étaient réunies pour le développement du mildiou. Par bonheur, un mois de juin «relativement chaud» et venteux freinait la propagation de l'épidémie sur la grappe. Septembre, enfin clément, redonnait espoir à nos vigneron·ne·s qui pouvaient constater une maturité suffisante et de bons états sanitaires. **Enfin, un mois d'octobre tout à fait exceptionnel offrait des conditions de vendanges optimales et permettait de rentrer un excellent millésime !**

> **VENEZ DÉGUSTER NOS PREMIERS 2021 LORS DE DIVINUM À MORGES DU 6 AU 11 AVRIL** <



POUR SON VINGTIÈME ANNIVERSAIRE LA CUVÉE UNIQUE S'OFFRE UN DOUBLÉ GAGNANT

Depuis 20 ans, Jean-François Crausaz et son équipe choisissent chaque année la quintessence du millésime en cours d'élevage pour composer la «Cuvée Unique». Séduits par le caractère généreux et solaire de 2020, ils ont opté pour un doublé, en présentant un rouge et un blanc.

CUVÉE UNIQUE BLANCHE

AOC La Côte 2020
(Chardonnay, Pinot blanc, Viognier)

Pour sublimer ce millésime 2020, honneur a été fait aux cépages Chardonnay, Pinot blanc et Viognier. Récoltés à pleine maturité dans les vignes de nos domaines morgiens, ils ont été vinifiés et élevés séparément durant 11 mois, en fûts de 400 litres de 2 et 3 ans, puis assemblés avant la mise en bouteille.

Cet assemblage harmonieux et élégant fait l'objet d'une production confidentielle, il ne compte que 1006 bouteilles.

Prix: Fr. 28.- la 75cl



CUVÉE UNIQUE ROUGE

AOC La Côte 2020
(Gamay, Gamaret, Galotta, Garanoir)

Pour ce millésime 2020, le choix œnologique s'est porté sur l'assemblage d'une sélection de raisins de Gamay, Gamaret, Galotta et Garanoir, récoltés dans les vignes du Château de Vufflens et du Domaine de Sarraux-Dessous.

Assemblés à l'issue d'un élevage de 11 mois en barriques neuves, ces quatre cépages affichent une parfaite complémentarité et illustrent avec brio

la générosité du millésime. Une Cuvée limitée à 3204 bouteilles et 200 magnums.

Prix: Fr. 35.- la 75cl et Fr. 72.- le mg 150cl

OFFRE DU MOIS

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



Château de Vufflens, Grand Cru Vufflens-le-Château AOC La Côte 2020

Cépage: Chasselas - **Descriptif:** Robe cristalline. Nez minéral. Un joli chasselas pour l'apéritif qui accompagnera aussi vos plats de poissons, charcuterie et fromages.

Prix: Fr. 12.20 Fr. 11.- 75cl



La Licorne Chasselas, AOC Vaud 2021

Cépage: Chasselas - **Descriptif:** Robe lumineuse aux reflets jaune pâle. Nez intense de fleurs fraîches, de beurre et de poire, avec des notes de poivre blanc. Attaque riche et grasse. Au palais, fruits mûrs avec une belle fraîcheur en milieu de bouche. Bien équilibré, avec une finale ample, longue et sapide.

Prix: Fr. 14.90 Fr. 13.40 75cl
Prix: Fr. 10.70 Fr. 9.60 50cl



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



La Licorne Gamay Barrique AOC La Côte 2018

Cépage: Gamay - **Descriptif:** Robe sombre et profonde, teintée de reflets violacés. Au nez, l'éventail de ses parfums s'exprime dans des notes de fruits et d'épices. Au palais, il se distingue par la complexité de ses arômes, par sa rondeur et sa souplesse. Idéal avec des viandes rouges, gibiers à plumes ou fromages.

Prix: Fr. 19.- Fr. 17.- 75cl



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

Cépage: Garanoir - **Descriptif:** Robe sombre et profonde, aux reflets violacés. Au nez, bouquet intense et expressif, avec des notes d'épices et de cerise noire. En bouche, on est impressionné par sa rondeur soutenue et par sa souplesse. Idéal avec des grillades, viandes rouges, gibiers et fromages.

Prix: Fr. 18.30 Fr. 16.40 75cl



Mas Daumas Gassac Aimé Guibert, VDP de l'Hérault 2018

Cépages: 76% de Cabernet Sauvignon associés à une collection de 10 cépages différents - **Descriptif:** Elevage entre 12 à 15 mois en fût de chênes (barriques âgées de 1 à 7 ans). C'est un vin avec beaucoup de fraîcheur aux arômes de fruits rouges, olive noire, et cassis.

Prix: Fr. 47.- Fr. 42.- 75cl



Johannisberg AOC Valais Domaine du Mont d'Or 2020

Cépage: Sylvaner - **Descriptif:** Nez intense, jolie concentration d'arômes exotiques tels que l'ananas et le litchi. Attaque moelleuse, jolie fraîcheur en évolution, confirmation des notes fruitées exotiques. Plénitude en finale avec une touche typique d'amande. Vin et mets: Cardons à la moelle, homard à l'américaine, asperges, mets au curry ou aux truffes, coquilles St Jacques, fromages d'alpage

Prix: Fr. 19.90 Fr. 17.90 75cl

Conditions: valable du 01.04. au 30.06.2022, 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

Le Massif d'Uchaux, Château d'Aigueville

Faites connaissance avec la Cuvée Prestige du Château d'Aigueville, une valeur montante dans la région, reflet d'un terroir d'exception à très forte proportion de galets roulés, à l'image des sols de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, toute proche.

HORAIRES

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

Oenothèque «La Licorne»

Rue Louis-de-Savoie 77-79 - 1110 Morges

bolle@bolle.ch - T 021 801 27 74



MASSIF D'UCHAUX, CHÂTEAU D'AIGUEVILLE Côtes-du-Rhône Villages AC 2019

Cépages: vieilles vignes de grenache, syrah et carignan

Élevage: 15 mois en barriques de chêne français de 1 à 3 ans

Garde: 5 à 8 ans

Prix: Fr. 16,30 la 75 cl

Robe rubis sombre. L'âme du vin, le grenache, parle en premier: à lui la rondeur, le volume, les tanins fins et soyeux. La syrah apporte sa complexité, ses arômes de fruits noirs (mûres) et d'épices. Le carignan contribue à la structure et aux notes de fruits rouges.

Ensemble, ils dessinent un vin à la fois puissant, robuste et corsé au palais, doté d'une élégance et d'un équilibre remarquables.

Le déguster en compagnie d'une viande, d'une parmigiana d'aubergines, de poivrons farcis, de pâtes, de fromages.

AGENDA



18 mars au 8 mai 2022 Fête de la Tulipe

La maison Bolle est fière d'être partenaire de la 52^{ème} édition de la Fête de la Tulipe 2022 à Morges. Cette année, la Fête de la Tulipe aura lieu du 18 mars au 8 mai. Tulipes, narcisses, iris et jonquilles viendront fleurir la ville de Morges.

Retrouvez nos vins sous la tente «L'AtTente» dans le Parc de l'Indépendance!



6 - 11 avril 2022 Divinum

Nous avons le plaisir de vous informer que Bolle et son stand La Licorne seront présents à Divinum à Morges du 6 au 11 avril.

Rejoignez-nous au stand N° 29 pour déguster les premiers millésimes 2021!

CAVES OUVERTES VAUDOISES

4 et 5 juin 2022 Caves ouvertes vaudoises

De 10h à 18h, nous sommes heureux de vous accueillir au

- > Domaine du Plessis
Rte du Village 5
1134 Vufflens-le-Château
- > Domaine de Sarraux-Dessous
1268 Begnins
- > Domaine de la Ville de Morges
Ch. de la Morgettaz 2
1110 Morges

Vous pourrez déguster les Crus de notre production et aurez la possibilité de vous restaurer sur place.