



ATTENTION : NOUVEAUX SITES INTERNET COURANT OCTOBRE

Nous allons très prochainement proposer deux nouveaux sites de vente & de présentation online. Plus d'info ci-dessous :

www.vinsetterroir.com

Ce site présente l'ensemble des produits de notre gamme « *Le Delizie di Danièle* » en détail, ainsi que les paniers et les coffrets cadeaux. Il reprend ensuite l'ensemble des vins de notre gamme et il présente nos domaines partenaires. Vous y retrouverez également des archives et vous pourrez vous inscrire à notre **Newsletter** que vous connaissez, avec des infos sur notre activité ainsi qu'à une **Info-Truffe** qui vous préviendra des prochains retours de truffes et leurs prix.



Ce site est dédié au monde du vin. Nous y proposons nos vins en direct des domaines ainsi que nos trésors à maturité. Le site reprend l'ensemble des vins de notre offre ainsi que la présentation des domaines partenaires. Il offre également un outil de recherche particulièrement performant qui inclut une classification par millésime.

Notez que toutes les commandes peuvent être retirées le MERCREDI en nos locaux, que les FRAIS DE PORT sont TRES COMPETITIFS pour le lancement et qu'il y a la possibilité de commander des petites ou des grandes quantités – paniers compris (livraison porte à porte) pour les clients du Luxembourg (et la grande région) ainsi que pour les clients de la province de Liège en Belgique.

Les sites sont disponibles en français , en anglais  et bientôt en allemand... .

Rendez-vous sur www.vinsetterroir.com et www.fonddecave.com.

L'équipe V&T

Nouveautés : Bourgogne & Rhône

Nous sommes heureux de vous annoncer l'arrivée de nouveaux vins en direct des producteurs. Ce mois-ci nous nous concentrons sur des nouveautés bourguignonnes et rhodaniennes.

BOURGOGNE : Nous vous proposons deux nouveaux domaines, le domaine Fougeray-de-Beauclair de Marsannay et le domaine Philippe et Vincent Lécheneaut à Nuits-Saint-Georges. Nous avons sélectionné deux vins du domaine Fougeray-de-Beauclair, un Fixin blanc en monopole et un magnifique Marsannay à maturité. Le **Fixin Clos Marion 2007** est encore sur la jeunesse. Le fruit est bien mûr. La structure est basée sur du bois présent aujourd'hui, qui s'intégrera avec le temps et qui rappelle de grandes appellations de la côte de Beaune. Le **Marsannay Clos Saint-Jacques 2001** est un superbe pinot noir à maturité. Les tannins sont fondus et très bien intégrés et l'ensemble est parfaitement cohérent. Un grand vin. Après une recherche de plusieurs mois pour proposer un Vosne-Romanée caractéristique de son appellation construit pour la garde, nous avons sélectionné l'étonnant **Vosne-Romanée 2007** des frères Philippe & Vincent Lécheneaut à Nuits-Saint-Georges. Ils ont réussi à obtenir des raisins à parfaite maturité dans un millésime difficile et leur Vosne-Romanée 2007 n'a rien à envier à de nombreux 2005. Entre élégance et puissance, un Vosne-Romanée qui vaut le détour. Notons aussi le nouveau Macôn-Igé « Château London », très bon Bourgogne blanc du domaine Fichet qui répond toujours aux attentes.

CÔTE RÔTIE : Nous proposons deux côtes rôties depuis l'année dernière. Nous en proposons un en dégustation pour la première fois. Il nous vient du domaine Levet. Distingué par le Guide Hachette, le Côte Rôtie 2005 est une syrah en puissance. La qualité du millésime et l'élevage en bois donnent un grand vin très agréable à décanter ou à oublier en cave quelques années. Le second Côte Rôtie que nous proposons vient du domaine Vernay. Nous sommes dans le millésime 2006. Ce vin a été sélectionné par la *Revue du Vin de France* lors de son article sur les 50 plus grands côte rôtie en 2009. Il s'agit d'un vin puissant et tannique mais bien équilibré.

Venez découvrir ces vins lors de notre prochaine **DEGUSTATION-VENTE** organisée le **JEUDI 14 octobre de 18h30 à 21h** au 298, rue de Neudorf, L-2222 Luxembourg.

VINS DU MOIS - OCTOBRE 2010

Macôn-Igé « CHATEAU LONDON » 2008 – Domaine Fichet



CARACTERISTIQUES: Le mâconnais progresse depuis plusieurs années et le Château London du domaine Fichet fait partie des références qui offrent une régularité impressionnante. Le Bourgogne est à nouveau abordable avec un vin qui allie un beau fruit, une touche boisée fondue, le tout bien intégré.

ACCORD: Idéal avec des entrées.

GARDE: 2010-2012

PRIX: 9,6€ l'unité

POUILLY-FUISSE "Quintessence" 2008 - Sangouard-Guyot



CARACTERISTIQUES: Le nez est fin et élégant révélant des parfums de fleurs blanches (tilleul et acacia) et de fruits blancs (pêches de vigne). Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une bonne richesse naturelle. Finesse et distinction le caractérisent. Le Pouilly-Fuisse est très agréable à boire dès ses jeunes années mais le temps lui apportera des saveurs de plus en plus complexes de vanille et de noisettes se développeront avec le temps.

ACCORD: Idéal avec des plats à base de poisson.

GARDE: 2010-2020

PRIX: 15,5€ l'unité

Fixin « CLOS MARION » Monopole 2007 – Faugeray-de-Beauclair



CARACTERISTIQUES: Joli vin quelque peu fougueux étonnant par sa structure et ses arômes. L'élevage est encore présent mais le temps permettra à l'ensemble de s'intégrer. A l'aveugle, ce vin n'a rien à envier aux grands blancs de la Côte de Beaune.

ACCORD: Idéal avec des entrées en sauce.

GARDE: 2010-2015

PRIX: 12,4€ l'unité

Marsannay « CLOS SAINT-JACQUES » 2001 – Faugeray-de-Beauclair



CARACTERISTIQUES: Plébiscité depuis des années par la Revue du Vin de France, le Clos Saint-Jacques est une référence sur Marsannay. Un grand pinot noir qui après quelques années de bouteille à tout pour lui. Ce vin est aujourd'hui bien intégré avec un boisé fondu, un fruité présent mais atténué, un plaisir direct à partager sur de la grande gastronomie.

ACCORD: Vin de grande gastronomie. Idéal sur de la viande rouge.

GARDE: 2010-2015

PRIX: 18,1€ l'unité

Vosne-Romanée 2007 – Philippe & Vincent Lécheneaut



CARACTERISTIQUES: Vosne-Romanée est connu pour produire les vins les plus délicats de la Côte de Nuit. Nous sommes heureux de proposer ce vin produit par un des plus grands domaines de la Côte de Nuit. Alliant la finesse caractérisée du lieu avec une belle maturité et un long élevage en barrique pour partie neuves, ce vin ravira les connaisseurs et étonnera les novices.

ACCORD: Vin de grande gastronomie. Idéal sur de la viande rouge.

GARDE: 2010-2020

PRIX: 30€ l'unité

CÔTE RÔTIE 2005 - Vignobles Levet



CARACTERISTIQUES: Vin d'exception, ce Brunello riserva est issu de l'année d'anthologie 2004. Fort d'une sélection rigoureuse et d'un élevage total de 3 ans, ce vin allie une structure tout en puissance et une délicatesse dans les arômes digne des plus grands vins d'Italie.

ACCORD: Vin de grande gastronomie. Idéal sur de la viande rouge.

GARDE: 2010-2020

PRIX: 28,6€ l'unité

OFFRE: 5% par 6 bouteilles (panachées ou non)



Dégustation-Vente – Bourgogne & Rhône à l'honneur

Rejoignez-nous le **JEUDI 14 OCTOBRE** entre 18h30 et 21h pour une Dégustation-Vente autour de nos nouveaux vins en direct de Bourgogne et de Côte Rôtie. Verre de l'amitié offert. Frais d'inscription 10€ pour 6 vins.

Adresse: 298, rue de Neudorf L-2222 Luxembourg.

VINS BLANCS

Macôn-Igé « CHATEAU LONDON » 2008 – Domaine Fichet – 9.6€

Pouilly-Fuissé « QUINTESSENCE » 2008 – Sangouard-Guyot – 15.5€

Fixin « CLOS MARION » Monopole 2007 – Faugery-de-Beauclair – 18.4€

VINS ROUGES

Marsannay « CLOS SAINT-JACQUES » 2001 – Faugery-de-Beauclair – 18.2€

Côte Rôtie 2005 – Vignobles Levet – 26.8€

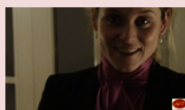
Vosne-Romanée 2007 – Philippe & Vincent Lécheneaut – 30€

Quelque chose à fêter ? Petit verre entre amis ou collègues ?
Soyez originaux, faites-le chez Vins & Produits du Terroir.



Nous accueillons entre 10 et 30 personnes en nos locaux et nous proposons des formules « Vins » ou « Vins & Produits du Terroir » pour l'apéritif (2h) ou pour toute la soirée (4h).

Contactez-nous et nous vous ferons un devis GRATUIT & sur mesure : info@vinsetterroir.com ou 691 122 121.



La Côte de Nuit

Situé au nord-est de la Bourgogne, la Côte de Nuit se trouve au sein de la Côte-d'or et au nord de la Côte de Beaune. Les vins proposés sont, à notre avis, les meilleurs de Bourgogne et probablement parmi les meilleurs au monde. Elle débute une fois Dijon passé à Marsannay-la-Côte. Marsannay est réputé pour la qualité de ses rosés structurés et plaisants, même si de plus en plus de producteurs de vins rouges proposent des produits de qualité. Nous retrouvons ensuite Fixin qui, tout comme Marsannay propose des vins de qualité qui restent plus abordables que les communes plus au sud. Dans les grands millésimes, les vins sont structurés, plaisants et accessibles (voir le Fixin « Clos du Village » 2005 de Berthaut). Les choses sérieuses commencent à Gevrey-Chambertin réputé tant pour son appellation village que pour ses crus qui se trouvent au sud du village. Les vins de Gevrey, quoique souvent un peu austères dans leur jeunesse, sont généralement bâtis pour 5 à 10 ans de garde qui leur permettent de faire valoir l'ensemble de leurs qualités. Nous recommandons le premier cru « Les Cazetiers » et le « Charmes-Chambertin » en Grand Cru pour les moments d'exception. Plus au sud, nous retrouvons Morey-Saint-Denis avec ses appellations villages, ses premiers crus et ses grands crus et un peu plus bas Chambolle-Musigny (voir le domaine Felettig que nous proposerons bientôt).

Vougeot et son célèbre Clos suit avant d'arriver à Vosne-Romanée et ses 7 grands crus malheureusement hors de prix (voir le Vosne-Romanée 2007 de Lécheneaut qui reste abordable). Les vins de la commune sont réputés pour leur élégance et leur finesse qui les distinguent de Gevrey-Chambertin et Nuits-Saint-Georges plus en puissance. Nuits-Saint-Georges est la prochaine commune. Les vins de Nuits sont probablement les plus puissants de toute la Côte. Lorsqu'ils sont bien vinifiés, ils sont équilibrés mais ils auront besoin de temps pour délivrer toutes leurs promesses. Même s'il ne propose pas de grand cru, Nuits-Saint-Georges produit quelques appellations qui en ont la réputation et la qualité (voir Les « Saint-Georges » et les « Vaucraains »).

Les vins de Bourgogne semblent complexes pour de nombreux amateurs. Nous vous invitons à découvrir ou à redécouvrir cette région viticole. N'hésitez pas à nous contacter pour nous poser des questions ou pour que nous vous proposons une sélection de vins de la région afin de les comparer et de trouver votre bonheur. En Bourgogne et contrairement à Bordeaux, nous travaillons avec des vigneron passionnés et non avec des hommes d'affaires qui visent à rentabiliser leur investissement.

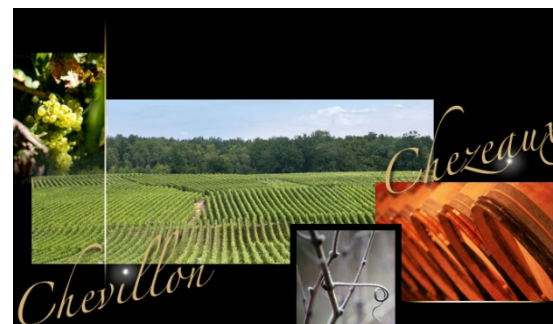
OFFRE SPÉCIALE

-5% sur TOUS LES VINS DE BOURGOGNE DÈS 6 BOUTEILLES IDENTIQUES



Quelques images de la Côte-de- Nuit avec des trésors de chez Gachot-Monot, Chantal Lescure et sur la route des Grands Crus....

DOMAINE A L'HONNEUR : DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX – Nuits-Saint-Georges



Le Domaine fût créé en 1887 par Eugène-François CHEVILLON, qui hérita de son père Symphorien CHEVILLON de quelques parcelles de vignes. Eugène CHEVILLON lui succéda. En 1946, ses deux fils, Georges et Maurice se partagent le Domaine familial. En 1947, le Domaine Georges CHEVILLON s'agrandit avec l'acquisition du

Nuits-Saint-Georges 1er cru « LES SAINT-GEORGES ».

En 1963, son fils Michel le rejoint sur le Domaine qu'il exploite toujours avec son épouse Pascale, et créa en 1988 le Domaine Michel CHEVILLON. En 1999, leur fille Claire s'installe à son tour sur le Domaine. Philippe CHEZEAUX, son mari, la rejoint en 2000 pour créer le Domaine CHEVILLON-CHEZEAUX qui exploite à ce jour 8 ha 61 a 75 ca de vignes toutes classées en AOC sur 14 appellations différentes.

Les méthodes de travail et surtout de vinification sont restées traditionnelles avec une culture raisonnée de la vigne, une taille courte et ébourgeonnage sévère pour ne garder qu'un rendement correct pour une meilleure maturité et qualité et des vendanges manuelles. L'élevage se fait en fûts de chênes de 12 à 18 mois selon les appellations.



LES VINS

- Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Busselots » 2002 MAGNUM (3bout – 55eur) – rouge

« Situé dans la partie nord du vignoble de Nuits-Saint-Georges, le premier cru les Busselots donne un vin ferme à la robe soutenue. Dans leur jeunesse ils font preuve d'une certaine austérité, puis au fil des années, leurs arômes se complexifient et se diversifient, évoluant vers des notes de cuir frais, animales, mêlées à de fines senteurs balsamiques et réglissées. Chair et souplesse s'allient au fondu des tannins, nous dévoilant un cru très agréable. »

- Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Pôrets » 1988 (5b – 36eur) – 1991 (3b – 36eur) – 1993 (12b – 37eur) – 1995 (3b – 36eur) – rouge

« Premier cru situé au sud de Nuits-Saint-Georges. Sols bruns calcaires très graveleux et profonds. La robe des Pôrets semble s'affirmer au vieillissement. Jeune, il déploie une gamme aromatique sévère : écorce de chêne, prunelle, régliss. Après quelques années de bouteille, il nous dévoile sa finesse et sa race. Les nuances caramel réglissées, café torréfié adoucissent son caractère souligné par des notes de cuir frais, musc, fourrure et viande fumée. Charnu avec de la vivacité, il doit maîtriser la fougue de sa jeunesse afin d'assagir ses tannins. Ensuite, il séduit par la finesse de sa structuré associée à la qualité du bouquet. »

- Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Crots » 2002 (2bout – 33.65eur) – rouge

« Premier cru situé au sud de Nuits-Saint-Georges. Sols bruns calcaires très graveleux et profonds. La robe des Pôrets semble s'affirmer au vieillissement. Jeune, il déploie une gamme aromatique sévère : écorce de chêne, prunelle, réglisse. Après quelques années de bouteille, il nous dévoile sa finesse et sa race. Les nuances de caramel réglissé et de café torréfié adoucissent son caractère souligné par des notes de cuir frais, musc, fourrure et viande fumée. Charnu avec de la vivacité, il doit maîtriser la fougue de sa jeunesse afin d'assagir ses tannins. Ensuite, il séduit par la finesse de sa structuré associée à la qualité du bouquet. »

- Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Saint-Georges » 1990 (11bout – 42.65eur)– 1996 (23bout-40.6eur) – 1999 (7b – 40eur) – 2005 (7b-40eur) – rouge

« Considéré comme l'un des plus anciens climats, ce lieu-dit était déjà planté en l'an 1000. Sol brun calcaire profond très caillouteux, de couleur brun rougeâtre, le vin offre une robe soutenue qui annonce la complexité aromatique dominée par la pureté du fruité qui évolue vers des notes de torréfaction, d'épices, mêlées à des nuances animales fines : musc, fourrure. La structure riche et complexe concilie puissance et élégance. Une très bonne aptitude au vieillissement »



**SOYEZ ORIGINAUX : Apéritif-Dégustation,
Dégustations-Vente & Repas-Dégustation Privés**



Nous proposons d'organiser des activités pour des groupes. Elles peuvent se faire chez vous ou en nos locaux. Organisez un événement sans les inconvénients et faites-nous confiance. Nous proposons des apéritifs-dégustation, des dégustations-ventes ou des repas-dégustations.

Apéritif-Dégustation

- Concept : Apéritif organisé par une personne, un groupement de personnes ou une société.
- Combien: 15-25 personnes
- Durée : 2h
- Les vins : 3 vins (proposition de base : *Verdicchio Spumante*, *Grechetto* et *Vincastro*) + soft drinks (eau & coca light). Les vins peuvent être adaptés.
- Les zakouskis : 12 par personne (proposition de base : *prosciutto di Norcia*, *bruschette* chaudes et froides à base de divers produits de la gamme « *Le Delizie di Danièle* », fromage aux truffes & miel aux truffes.). Les zakouskis peuvent être adaptés également.
- Prix : à partir de 20€ par tête (adapté suivant le nombre, les vins choisis & les zakouskis).

Dégustation-Vente

- Concept : Adapter le concept *tupperware* aux vins & aux produits typiques italiens. Nous présentons et faisons déguster nos produits autour d'un *Verdicchio spumante*, d'un vin blanc et d'un vin rouge et proposons ensuite les produits à la vente avec réduction.
- Combien : 15 à 20 personnes
- Durée : 2h-2h30
- Les vins : 3 vins (Verdicchio & les vins du mois).
- Les zakouskis : *Prosciutto di Norcia*, 2 *bruschette* froides, 2 *bruschette* chaudes & 2 sortes de *pasta artigianale* et le miel aux truffes.
- Prix : 15€ par tête DEDUITS dès 50€ d'achat le soir même.

Repas-Dégustation

- Concept : Organiser un Repas-Dégustation d'exception autour de grands vins et d'un repas 4 ou 5 services chez vous ou chez nous.
- Combien : 8-10 personnes.
- Durée : 3-4h
- Les vins : 8 vins choisis en collaboration avec l'organisateur (*Verdicchio* en apéritif + 7 vins).
- Le menu (zakouskis : *prosciutto* & 2 *bruschette* froides, entrée : *bruschette* chaudes, 1^{er} plat : pâtes aux truffes, second plat : *pasta al ragu toscano con chianino*, puis fromage & miel aux truffes.
- Prix : 50€ par personne pour la version de base sur base d'un groupe de 10 personnes.
- Le plus : Nous présentons les vins, fournissons les verres & les fiches de dégustation ainsi que le repas et procédons au service des plats.

Contactez-nous pour avoir un devis en cas d'intérêt : info@vinsetterroir.com