

 BOIRON

La Passion du Vin

Sélections & Importations de Vins Fins

58 avenue d'Echallens, 1004 Lausanne, Tél/Fax +41 21 626 43 10, mail: jboiron@bluewin.ch

Heures d'ouverture: Lun fermé Mar 9h30-12h30 14h-19h Mer 9h30-12h30 Jeu 9h30-12h30 14h-19h Ven 9h30-19h Sam 9h30-17h

Madame, Monsieur,

Il faudrait être sourd autant qu'aveugle, résider sur une île coupée de tout vecteur d'information, pour ne pas l'avoir compris. La crise est planétaire, elle aura ébranlé l'économie jusqu'au plus profond des fondations.

Mais bon, pour ramener les choses à notre échelle de simples individus, ce n'est tout de même pas la fin du monde, et elle passera comme les précédentes. Un proverbe dit "à quelque chose malheur est bon" gageons que nous aurons la confirmation.

Chez Boiron La passion du Vin nous vous proposons de passer une fin 2008 dans la bonne humeur et la joie, et cela sans forcément se ruiner, en dégustant nos délicieux flacons, de véritables vigneron qui eux n'ont pas misé dans de différentes spéculations, mais dans leurs terroirs, pour vous offrir de vrais vins naturels.

Pour vos coffrets cadeaux nous sommes à votre écoute, nous le composerons suivant vos goûts et votre budget, chez nous c'est vous le client.

*Vous ne trouverez chez nous que du bonheur !
Offre spéciale sur les 3 jours de dégustations uniquement!*

Les 27-28 & 29 Novembre 2008

10 % par cartons de 12 x

(Possibilité de panacher de 2x6 du même vin)



Le «Coup de Foudre» à Sophie du Domaine du Souleilles

Propriétaire récoltante Delaude Sophie

Ce vin provient d'une petite appellation « Malepère » connue pour les uns et inconnues pour beaucoup. Pourtant après avoir rencontré la sympathique vigneronne et dégusté ses crus, je dois bien le dire il y a beaucoup de franchise et de vérité dans ses vins. Cette fois je vous propose la cuvée « Coup de Foudre » 2006 composée du cépage le merlot (80%) et de cabernet franc qui est d'une rondeur toute délicieuse avec beaucoup d'élégance.

La bouteille Fr.14.- (10% par carton de 12x)

Château Bouissel

Propriétaire récoltant Monsieur Selle

Appellation Fronton (sud-ouest) qui vous est proposée sur un millésime 2005, qui est actuellement sur les fruits noirs et d'une souplesse très agréable. Ce vin est bâti sur le cépage le négrette, le cabernet sauvignon, le cabernet franc et enfin la syrah.

La bouteille Fr.13.- (10% par carton de 12x)

Pour vos Huitres !

Domaine de la Charmoise 2006

Fr.14.40

Propriétaire récoltant Monsieur Marionnet

Un vin à base du cépage le sauvignon, d'une agréable vivacité, parfait sur des huitres.

Pour vos apéritifs !

Crémant de la Loire « Prestige »

Fr.19.50

Propriétaire récoltant Monsieur Bonneau

Tellement délicieux avec une liqueur !

Pour surprendre Merryvale ! Napa Valley

Starmont Cabernet sauvignon 2005

Fr.35.-

J'ai dégusté tout dernièrement un cabernet sauvignon de Californie sur le millésime 2005, que j'ai particulièrement bien aimé. Un vin avec une belle acidité, de beaux arômes de fruits rouges (cassis, mûres, framboises).

Pour vos desserts de Noël !

Coteaux du Layon

Propriétaire récoltant Madame Fardeau

Des arômes de fruits confits, suivi d'une belle acidité, c'est le bonheur !

Sur le Chocolat !

Domaine de Fontanel et son vin de « Maury » 2004

Fr.26.-

Propriétaire récoltant Monsieur Fontanel

Des arômes de pruneaux, de cacao, c'est votre chocolat qui va être content.

*Coffret cadeau de 3 bouteilles
« Spécial Stéphane Eicher » et la uvée Nobilis
2004*

*Stéphane Eicher à tellement aimé ce vin que
l'étiquette est sa création.*

Fr-105.-



*Coffret cadeau de 3 bouteilles
« Spécial Francis Cabrel »
Domaine du Boiron 2005*

*Francis Cabrel est un excellent dans ses chansons, mais le vin
produit de sa propriété avec son frère Philippe est vraiment délicieux !*

Fr.68.-

*Coffret cadeau 3 bouteilles
Guide Hachette 2009 « Coup de cœur »
Château de Cesseras Minervois La Livinière 2005*

*Un vin d'une grande délicatesse, une région à faire découvrir, sera
livré avec une fiche explicative du vin.*

Fr.75.50



Sur les chemins de Compostelle

L'Esprit de la Fontaine

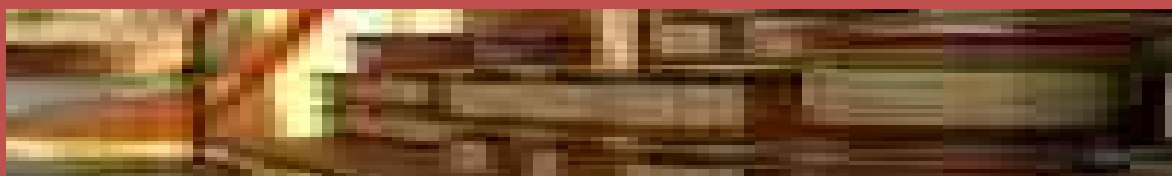
Deux mille six

Dans le rôle des pèlerins :

L. Audiot. Gérard Depardieu.PH .Salasc. L.Vidal. J.Ph.Servière

*Un vin d'une grande délicatesse, suivi d'une finesse magique, du
travail d'orfèvre.*





Les délicieux produits à base de Foie gras de canard

de notre éleveur Monsieur Coudroy à Nerbis.

Membre de la charte des "fermiers des pays de l'Adour" ils sont encore quelques producteurs à élever l'ancienne et rustique souche du canard de ROUEN. Grand respect de la tradition gastronomique et du savoir faire, qualité de vie de l'animal, l'environnement et le travail familial. Elevage sur 4 hectares de parcs herbeux et ombragés.

*Rillettes de Canard avec 35% de foie gras de canard Fr.12.70
(Foie gras 35%, maigre et gras de canard, sel et poivre aucun conservateur ou additif)*

*Médailillon de foie gras de canard (foie gras 50%) Fr.18.-
(Foie gras 50%, viande canard 45%, œuf, sel et poivre, aucun conservateur ou additif)*

*Foie gras de canard entier Fr.45.-
(foie gras , sel et poivre , aucun conservateur ou additif)*

Avec les collections signées Michèle Gay :

Créatrice de saveurs, réalisez d'une seule pincée, des recettes simples et raffinées



Saveurs d'enfance ! Fr.22.-



Saveur de Vigne rouge Fr.18.60



Infusions parfumées Fr.18.60

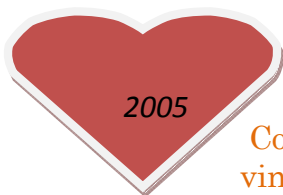


Nuit d'Orient Fr.34.-

Des idées de cadeaux !



Château de Cesseras Minervois Cru la Livinière



Coup de cœur Guide hachette des
vins 2009

**Pour vos cadeaux, pour faire découvrir autre chose que
du Bordeaux ou bien du Bourgogne, Le terroir la
Livinière est d'une grande qualité.**

Chez les Ournac (vignerons) on aime le travail bien
fait et tout cela en toute discrétion, avec ce cru le fruit
et la délicatesse d'un travail sérieux, Bravo Pierre-
André Ournac !

Minervois La Livinière 200 **Fr.23.50**
Cépages : Syrah70%-Grenache10%-Carignan10%-Mourvèdre10 %
Elevage : fût de chêne (60%) 1/3 neuf-1/3 fût d'un vin-1/3 fût de 2 vins

Un cru généreux, velouté avec des tanins sans dureté et
des arômes de fruits rouges et noirs. La finale est de
classe.

Minervois Cuvée Olric 2006 **Fr.14.50**
Cépages : 60% Syrah- 40% Carignan (vignes de 48 ans âges)
Une belle attaque qui se poursuit par une structure
dense et une finale très large, intensément goûteuse.

Coffret cadeaux



3 bouteilles
Château de Cesseras
Cru la Livinière
2005

Fr.75.50



Les Pouilles Italie

Primitivo Piluna Salento 2006 **Fr.16.-**

Un vin avec une belle vinosité, beaucoup de charme !

Piémont

Barbera d'Alba 2006 **Fr.14,50**



Pas d'engrais, travail du sol, lutte raisonnée.

Zone volcanique avec des galets roulés, des grès et des schistes gris et rouges.

Vendanges manuelles, tout est égrappé, vinification traditionnelle avec pigeage.

Elevage, partie cuves, partie barriques.

Mise en bouteilles à la propriété

Mas du Domaine du Plan de L' Om

Joël FOUCOU - Vigneron

« Ce joli domaine progresse très régulièrement en réalisant des cuvées de rouges harmonieuses, sans lourdeur, fondées sur une recherche de l'équilibre et la fraîcheur.

Michel Bettane Bettane dit « les vins du Domaine du Mas du Plan de l'Om ne sont pas fait pour décrocher des médailles, mais simplement pour être dégustés » ce qui n'empêche pas Michel de trouver dans ce domaine des qualités réelles dans ce vin et ce domaine !

Quand à moi qui connais bien ce vigneron, je ne peux que vous proposer ces vins, sans esbroufe, des cuvées naturelles et sincères.

Mas du Plan de L'Om cuvée Mièjour 2005

Fr.23.-

Cépages : Grenache 85% -Syrah 7,5% -Carignan 7,5%

Une robe prune, des arômes de cassis, de griottes suivis d'épices, le palais sans aucune lourdeur. Jolie matière, dense, charnue et fluide avec des tanins élégants et une finale éclatante de fraîcheur.

Garde : 6-8 ans

Servir : en carafe à 16-17°

Suggestion gourmande :

Mas du Plan de L'Om cuvée « Roucan » 2005

Fr.32.-

Cépages : Syrah 90% – Grenache 5% -Carignan 5%

Ici c'est la syrah la syrah qui s'exprime toute en délicatesse.

Garde : 8-10 ans

Servir : en carafe à 16-17°

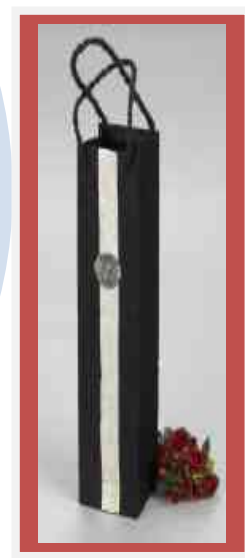
Suggestion gourmande :

2 superbes cuvées à offrir !

*Joe Lynch & André Suquet
Villa Dondonna à Montpeyroux*

*Cuvée Oppidum 2005 Fr.31.-
Ce vin est d'une rare élégance !*

*Cuvée Dame Mourvèdre 2005 Fr.36
Une cuvée de prestige !avec
beaucoup de précision.*



Domaine de Granoupiac

Cuvée Les Cresses 2005

*Cépages : Syrah 55 % - grenache-25% Carignan-10 % mourvèdre 12% âges des vignes 30 ans
Elevage 12 mois fût de chêne + 12 mois cuve .Cuvée non filtré-non collé.
Sélection au guide hachette 2009 ***



Claude et Marie-Claude Flavard vous proposent une cuvée de haute expression issue à majorité du cépage la syrah et élevée 12 mois en fût de chêne. Si l'approche est discrète, le bouquet s'épanouit progressivement en un beau mariage de cuir, de fleurs, de poires et de fruits confiturés. La violette et la réglisse marquent le palais, dont on apprécie particulièrement la fraîcheur et la puissance. Un vin plein de caractère et de charme.

La bouteille Fr. 22.- (10% par carton de 12x)

Domaine de Granoupiac

Cuvée Merlot 2006 vignes de 15 à 30 ans

J'ai dégusté cette cuvée au mois de février que j'ai beaucoup aimé, un merlot très rond, aux notes de cerises rouges et doté d'une belle structure, venez la découvrir !

La bouteille Fr.14.50 (10% par carton de 12x)

Domaine Chollet Pouilly Fumé 2006 Fr.23.-

Le sauvignon or pâle, le nez laisse apparaître des notes de fleurs et de fruits exotiques. Au palais belle rondeur suivi d'une vivacité.

Domaine du Mas des Armes

J'avais rencontré le propriétaire au mois de février, sa cuvée « Grain de Sagesse » 2007 m'avait beaucoup séduit, un vin plein de charme et de fruits rouges, quand à sa cuvée « 360° » elle est terriblement délicieuse. Elle sera en dégustation.

*Domaine du Mas des Armes « Grain de Sagesse » Fr.19.50 (10% par carton de 12x)
Un bouquet de fruit rouge, cerises, framboises.*

*Domaine des Armes Cuvée « 360° » 2005 Fr.-48.- (10% par carton de 12X)
Un merveilleux vin, d'une grande finesse.*