

BOIRON

Boiron La Passion du Vin vous invite à son « Spécial » anniversaire

Les vins Bio à l'honneur !



La Passion Du Vin

Sélections & Importations de Vins Fins

58, Av d'Echallens-1004 Lausanne-Tél :021-626-43-10 Fax :021-626-43-11

e-mail :jboiron@bluewin.ch-www.boiron.ch

Chères Clientes, Chers Clients,

Voilà déjà 14 années que Boiron La Passion du Vin est né, belle aventure, parti de rien. Mon ambition première, vous faire découvrir des flacons inédits, de vigneronnes et de vigneron qui ont pour ambition de faire des vins le plus naturel possible, de terroirs, de cépages et cela dans des appellations peu connues, et pourtant que de trésors. Eviter les vins qui sont produits pour plaire à un maximum de consommateurs, des vins sans âmes, avec une totale absence du sol et du cépage. Pour ce spécial anniversaire 2010, je vous propose donc de découvrir des vins issus de l'agriculture biologique, des vrais de vrais ou sur le point de l'être, que j'ai sélectionné, dégusté durant 3 beaux jours. De belles découvertes, ainsi qu'une offre à ne pas manquer.



Offre Spéciale anniversaire 10% et 15 %

Dès 12 bouteilles = 10% --- Dès 18 bouteilles = 15%

(Panachage possible à raison de 6 bts d'un même vin)

Paiement soit cash – Postcard – -Maestro (Ec),

Bulletin de versement pour nos fidèles clients uniquement.

3 jours de Bonheur !

<u>Horaires de dégustation:</u>	Le Jeudi	4 mars	14h00 à 18h30
	Le Vendredi	5 mars	14h00 à 18h30
	Le Samedi	6 Mars	10h30 à 17h30

Qu'est un vin BIO?



Le marché du vin bio est encore peu connu en France, les amateurs de grands crus se montrent plutôt frileux et préfèrent généralement le vin traditionnel. Avant de faire votre choix, voici ce qu'il faut savoir sur le vin biologique

En France, seulement 1 % des vigneronns possèdent la certification bio, soit 1500 viticulteurs environ. Le vin bio est issu à partir de "raisins produits de l'agriculture biologique", cela signifie que la culture du raisin et des sols obéissent à un cahier des charges précis : aucun engrais, désherbant ou traitement chimique n'ont été utilisés pour l'entretien des vignobles.

La certification Bio ne concerne pas le vin mais le raisin et les procédés de viticulture : les vignobles sont entretenus avec des produits strictement d'origine naturelle comme le soufre ou le sulfate de cuivre et les vendanges se font généralement à la main. Pour reconnaître un vin bio, il s'agit de rechercher le label Ecocert, AB, Demeter... Un vin bio n'est pas forcément meilleur qu'un vin traditionnel, le label garantit seulement la qualité du raisin et non le procédé de vinification. Au niveau du palais, le vin bio est généralement plus fruité et plus doux, il se conserve à des températures plus fraîches que le vin traditionnel.

Attention, il ne faut pas confondre l'agriculture bio avec l'agriculture raisonnée, car dans ce deuxième cas, les viticulteurs s'autorisent à utiliser des pesticides et engrais pour entretenir leurs sols. Quant à la viticulture biodynamique, elle est encore plus contraignante que la bio, car elle veut créer un équilibre entre le milieu naturel et la vigne (logo Demeter).

Mais qu'est-ce la FNIVAB ?

La Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique (FNIVAB) est une fédération à vocation interprofessionnelle créée en 1998 sous statut associatif. Statut associatif. La FNIVAB établit la charte de vinification biologique mais représente aussi, au niveau national, la filière des « Vins de l'Agriculture Biologique ». Constituée d'un collège producteurs et d'un collège négociant, y sont adhérents les structures regroupant les vigneronns et les opérateurs certifiés en AB au niveau régional.



FNIVAB, La charte des vins 100% bio

Parce que le vin, ce sont des raisins mais aussi une vinification (transformation du raisin en vin). La charte FNIVAB garantit la vinification bio des raisins bio ...

Pourquoi une charte de vinification bio ?

Aujourd'hui le label AB sur les bouteilles de vin certifie que le vin est issu de raisins cultivés selon les méthodes de l'agriculture biologique, et non les méthodes de vinification. Parce que la vinification est un procédé complexe et de moins en moins naturel, certains viticulteurs ont pris l'engagement de respecter la Charte Vin Bio FNIVAB pour prouver qu'ils suivent des règles strictes d'éthique bio, de la production du raisin jusqu'à la mise en bouteille, en faisant vérifier à leurs frais la traçabilité de leur produits par un Organisme de Contrôle Agréé (Ecocert).

Une vinification assurément bio

Le label FNIVAB ne peut-être décerné qu'aux vins déjà labellisés AB et assurant une production de raisins bio conformes aux cahiers des charges AB. Cela signifie qu'un vin certifié FNIVAB, sera issu d'une vigne biologique, pour être par la suite vinifié selon des procédés plus restrictifs afin de garder un produit fini le plus naturel possible : **Garanti sans OGM ;**

Ajout uniquement de produits certifiés AB lorsqu'ils existent ;

- Contrôle et **limitation du taux de SO₂** (Dioxyde de soufre) présent dans tous les vins ;
- **Règlementation des matériaux et des contenants** visant à empêcher tout mélange avec des vins non-certifiés ou altérant la qualité du vin (par exemple, la qualité du bois, des fûts) ;
- **Traçabilité exigée de la vigne à l'embouteillage**, sur tous les produits ajoutés et sur certains procédés liés à la vinification. **Pourquoi privilégier le label FNIVAB ?**
Privilégier le label FNIVAB, c'est encourager une viticulture bio cohérente de la vigne à la bouteille.



Vins de Pays des Cotes Catalanes

Vins issus de raisins de l'agriculture biologique

Château de L'Ou en Blanc 2009.

Une sélection de vignes de grenache blanc, vendangées manuellement tôt le matin, compose cette cuvée. La vinification est sans fût de chêne. Un vin tout en finesse qui accompagnera à merveille un plateau de crustacés, poisson grillé, meunière, vapeur.

J'ai beaucoup aimé ce vin blanc issu de raisins de l'agriculture biologique, d'une excellente minéralité. Au palais des arômes de narcisses et de fruits blancs, et d'une franchise exceptionnelle.

La bouteille CHF.15.- Dès 12x bts CHF 13.50 Dès 18 Bts CHF.12.75

Servir à 12° : Pour vos apéritifs, sur un poisson en papillote, et même sur une raclette. Osez!

Château de L'Ou cuvée Cabernet Sauvignon 2007

Ce Cabernet Sauvignon est un vin marqué par les fruits noirs, tels que le cassis ou la mûre. Généreux au nez sur des notes de chocolat et de réglisse. La bouche est tout aussi attractive par son gras, sa rondeur et son élégance. Un ensemble dont la souplesse permet une consommation immédiate, et en toutes circonstances.

La bouteille CHF.13.80.- Dès 12xbts CHF 12.45 Dès 18 Bts CHF.11.75

Servir à 15° : Pâtes, pizza ou sur une viande rouge, fondue chinoise.

Comme je vous l'ai déjà dit dans mon dernier courrier le Domaine de Granoupiac n'existe plus en tant que vignoble. Nous souhaitons une heureuse retraite dans leur nouvelle maison à Madame et Monsieur Flavard. Donc (votre serviteur) à enfin trouvé un Domaine digne de lui succéder et en bio s'il vous plait.

Le nouveau Bag In Box de 5 litres, mais en BIO !

Domaine de Malavieille

Coteaux du Languedoc



Bag in box de 5 litres, en bio !

Vins issus de raisins de l'agriculture biologique

CHF.37.-

(Soit plus de 6 bouteilles de 0,75 cl)

Soit la bouteille CHF. 6.15, pour une qualité réelle, en direct de la propriétaire, Mireille Bertrand vigneronne.

- **moins de verre, moins de bouchons, moins d'étiquettes, moins d'encombrement, moins lourd, moins de recyclage, moins de transport, moins de TVA, moins de taxes, moins cher, pour la même quantité de liquide.**
 - **moins de manutention, moins d'usure du tire bouchon....plus pratique.**
- Et encore :**
- **plus jamais de bouteilles en vidange et de vin oxydé**
 - **plus de raison de se poser la question de savoir si il faut s'ouvrir encore une bouteille ou pasplus besoin de se torturer pour finir une bouteille, même et surtout pour la route ..**



Château Tour des Gendres possède le charme sauvage de terroirs singuliers, fruits d'une arithmétique hédoniste familiale (lien sur l'instinct de famille en page Origines) : Savoir conjuguer tous les talents afin que les vins, l'appellation et la région inspirent dynamisme. Produits en agriculture biologique.

Vins issus de raisins de l'agriculture biologique

J'ai rencontré Luc de Conti ce mois de janvier, et dégusté sa Cuvée des Conti 2009, splendide! Je vous la conseille vivement.

Château Tour des Gendres « Cuvée des Conti » 2009 blanc

Cépages : 70% de Sémillon-20% Sauvignon-10% Muscadelle-

Terroir : Argilo-calcaire calcaire Aquitain

Note de dégustation: robe jaune or brillante. Nez: arômes de fleur d'acacia, tilleul, fleur d'oranger, fruits blancs confits. Bouche: au palais beaucoup de rondeur, de vivacité, suivi d'un joli gras. Voici un excellent vin pour vos apéritifs, vos poissons, un émincé de viande blanche et même certains fromages.



La bouteille CHF. 15.- dès 12 bts CHF. 13.50 Dès 18 bts CHF. 12.75

Possibilité de panacher pour obtenir le 10% 2x6 d'un même vin

15% 2x6 d'un même vin

Ce vignoble de plus de 14 ha, dirigé par Brigitte Soulier depuis 10 ans.

Château La Robertie en blanc 2009

Cépages : Sauvignon-Sémillon-Muscadelle

Ce vin est absolument magnifique, complètement différent de la Cuvée des Contis ! Sera parfait pour vos apéritifs et vos poissons servis nature.

Des arômes puissants de buis, bourgeons de cassis. Par vagues, de notes de fleurs blanches, de genêts, de buis.

La bouteille CHF.11.90 --Dès 12x CHF.10.70 --Dès 18x CHF.10.10

Possibilité de panacher pour obtenir 10% 2x6 d'un même vin



Propriétaire de La Robertie depuis 1999, Brigitte Soulier réalise un parcours sans faute. Elle offre une illustration parfaite d'un vin d'appellation réussi. Vinifiés avec sérieux, les vins dans les trois couleurs sont mûrs, expressifs et concentrés, tout en finesse, sans artifice."



Lirac inspire visiblement les vigneron de talent à l'image de Marine Roussel, installée à Tavel. La jeune vigneronne a repris le domaine à la suite de son papa et s'est progressivement initiée à la production biologique. Certifié Bio depuis le millésime 2008, elle se passionne pour « l'ouverture d'esprit capitale pour exprimer au mieux le terroir » qu'offre la biodynamie, même si cette démarche de production impose un temps de labour à la vigne encore plus long! Consciente de la grandeur du terroir de Lirac (à quelques km de Châteauneuf du Pape), Marine veut expérimenter, approfondir, ajuster ses efforts dans un but: tout donner dans son vin.

Domaine du Joncier en Bio certifié et en conversion biodynamie

Lirac 2007 un vin non collé et non filtré

Cépages : Grenache-Syrah-Mourvèdre-Cinsault et Carignan

Sols : terrasses rouges de cailloux roulés, sols loessiques, sols sableux squelettiques.

La méditerranée en bouteille. D'intenses arômes de fruits noirs (cassis, myrtilles, prune) se mêlent harmonieusement à des touches florales, de mousse, de garrigue, d'épices et de minéralité. La prestation est superbe, profonde textures des arômes.

Servir à 16° : sur des viandes rouges, fondue chinoise, bourguignonne, agneau

La bouteille CHF. 19.80 (10%) Dès 12 bts CHF17.85. (15%) dès 18bts CHF.16.85

Possibilité de panacher pour obtenir le 10% 2x6 d'un même vin

Ce petit Domaine va faire parler de lui! Ce terroir vivant, cultivé de manière biologique et jouxtant Châteauneuf-du-Pape, est composé essentiellement de gros galets roulés présent à 70% dans le sol, sur un plateau de terrasses anciennes. Cette structure de surface, outre sa beauté, permet une régulation des températures et de l'humidité, avec notamment une restitution de chaleur pendant la nuit. Marine Roussel vinifie ses vins en douceur, ils ne sont ni filtrés, ni collés, afin de préserver leur caractère



Guide Hachette des vins 2010 :

Celui-ci, un blanc, doit presque tout à la marsanne. Il ne manque pas de couleur et allie l'amande grillée, les fleurs des champs et une touche minérale. Très peu de bois, car le fût est de réemploi et son apport fort mesuré. Une réelle finesse, qui a été plébiscitée."



En conversion bio !

3 ans minimum sont nécessaires pour se faire certifier en bio. Pendant ces 3 années, le vignoble est en conversion bio: il se doit de respecter la réglementation sur les produits bio, il est suivi par l'organisme de certification qui s'assure du respect de cette réglementation.

Notre vin est élevé en fût de chêne, mais nous ne sommes pas chimistes ni menuisiers à répéter Laurent et Emmanuel Habrard , vigneron s à Gervans, village situé entre Lyon et Valence. **Donc vous l'avez compris ici la barrique est un complément et non une aromatisation !**

Le domaine HABRARD



En conversion bio !

Crozes--Hermitage Blanc 2007

Sol : le Loess (est un dépôt éolien apporté par les vents) de l'époque glaciaire. C'est un limon jaune pâle, très fin, sableux et calcaire :

Cépages : Marsanne & Rousanne. Vignes âgées de 60 à 80 ans.

Très belle robe jaune or pâle, brillance parfaite.

Le nez est ouvert, frais et floral, avec une légère touche de miel d'acacia, puis des notes discrètes et bien intégrées de torréfaction. Ensuite viennent des notes d'agrumes, citronnées. La bouche a une attaque vive et fraîche, puis le volume arrive, de la rondeur sans lourdeur excessive : on a un vin bien équilibré, tout en finesse et très typique de son appellation. On retrouve les arômes agrumes et de torréfaction en finale.

Servir à 12°-14°: pour vos apéritifs, poisson beurre blanc, légèrement écrémé, viandes blanches, et certains fromages.

La bouteille CHF.23.50 dès 12 bts CHF.21.15 Dès 18 bts CHF.19.90

Possibilité de panacher pour obtenir le 10% 2x6 d'un même vin

15% 3x6 d'un même vin

Dernier millésime du Domaine de Granoupiac en vente !

Dernière Cuvée du Domaine de Granoupiac

Cuvée Les Cresses 2005

Cépages: Syrah-Grenache-Mourvèdre-Carignan

Dégusté le 2 février après 30 mn de carafe: couleur noire bleutée. Nez cassis noir, garrigue et mûre. Au palais des notes de baies noires et de myrtilles suivies de griottes. Sera merveilleux sur une belle viande rouge.

CHF.23.- Dès 12 bts CHF. 20.70 Dès 18 BTS CHF.19.50

Domaine du Mas du Plan de L'Om, également du changement. En effet Joël Foucou, a décidé de vendre sa propriété, donc nous vous présentons son dernier millésime 2007.

Domaine du Mas du Plan de L'Om

Cuvée Miéjour 2007

Cépage: Grenache, syrah, Mourvèdre et Carignan

Dégusté le 2 février après 30mn de carafe: couleur prune. Nez griottes. Bouche: texture très fine, délicate finesse suivi d'une agréable longueur. De merveilleuses baies noires et de romarin vous tapissent le palais.

Sera superbe sur un filet de bœuf.

CHF 23.- Dès 12 bts CHF20.70 -- Dès 18BTS CHF.19.50

Possibilité de panacher pour obtenir le 10% 2x6 d'un même vin

15% 3x6 d'un même vin

Le Domaine du Mas des Armes est situé à proximité de deux Abbayes de renommée mondiale Gellone et Saint Benoît. Il est situé sur la fameuse commune d'Aniane aux terroirs si convoités (par Mondavi et Depardieu entre autres) qui permettent de produire une gamme étendue de vins d'une qualité rarement atteinte issus d'une tradition vieille de plusieurs millénaires et cela en fait le plus ancien vignoble de France.

Domaine du Mas des Armes à Aniane

Cuvée Perspectives 2005

Cépages : Syrah 40%-Vieux Cabernet sauvignon 30%-Grenache 20%-Carignan

**Dégusté le 2 février, après 30 mn de carafe. Couleur prune.
Nez: groseilles et framboises et de subtiles notes de fumé.
Bouche Opulente et suave et des tanins doux, pour finir sur des notes de zan et d'une agréable acidité.**

La bouteille CHF.29.50 dès 12bts CHF.26.50 Dès 18 bts CHF 25.-



Superbe rapport-plaisir-qualité !

Domaine de L'Arjolle

Cuvée Cabernet sauvignon & Merlot 2007

Ce vin composé de **50%** cabernet sauvignon et de **50%** de merlot est à découvrir! Le nez est sincère, expressif. Au palais de délicieux fruits rouges, d'épices, suivis de tanins veloutés. Structure et finale franche.

La bouteille CHF 12.80

Pas d'offre sur cette bouteille et ne sera pas en dégustation, cette fois.

Spécial Vins du Piémont. Italie

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses frontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : « pied des monts ». Bien qu'il ne se classe que septième en terme de production parmi les régions d'Italie.

Monsieur Morando (Azienda Agricol Morando) sera présent le Jeudi et le vendredi chez Boiron La Passion du Vin à Lausanne.

Vous pourrez déguster :

Piemont



Barbera di Monferato 2006

Vin de culture biologique sur un terroir argilo-calcaire

Très faible teneur en soufre.

Magnifique équilibre et peu tannique. Au palais des saveurs profondes de fruits rouges et de petites notes terreuses, ainsi que de violettes.

La bouteille CHF.15.80

Barbera di Monferato Cuvée Le Coste 2006

Vin de culture biologique sur un terroir argilo-calcaire.

Très faible teneur en soufre.

Relativement tannique, et puissant. Il offre au palais des saveurs profondes de fruits rouges. Ce vin de grande classe est capable, dans les meilleurs millésimes, de supporter avantageusement un vieillissement de quelques années.

La bouteille CH.27.20



Œil - Nez- Bouche

O E I L	limpidité	brillant, limpide, flou, terne, trouble
	vin blanc	pâle et reflets verts ou jaunes, jaune pâle, doré, paille, jaune foncé, ambre.
	vin rouge	rouge avec reflets violacés, rouge cerise, rubis, grenat, tuile, brique, brun.

Intensité	Puissant, intense, très ouvert, suffisant, faible, fermé.
Qualité	Très fin, complexe, racé, distingué, fin, agréable, simple, rustique, désagréable.

.	Florale	Végétal	Fruits	Epices	Torréfaction	Défauts
NEZ ET BOUCHE	rose violette fleurs sauvages miel fleurs blanches	herbe foin cèdre mousse champignon olive levure boisé	framboise fraise citron cassis poire pomme abricot amande noisette pruneau	poivre cannelle muscade thym menthe réglisse girofle vanille	tabac café cacao caramel cuir goudron pain grillé	bouchon souffre vinaigre

GUSTATIF

Douceur	très sec, sec, doux, moelleux, liquoreux
Acidité	acide, vert, mordant, vif, frais, coulant, plat, mou
Texture	rugueux, charnu, étoffé, gras, rond, soyeux, souple, léger, mince, décharné



Vos notes de dégustation :



Bon de commande

Boiron La Passion du Vin 58, av d' Echallens 1004 Lausanne

Tél : 021-626-43-10 Fax :021-626-43-11

jboiron@bluewin.ch

Nom-----Prénom

Votre e-mail :-----

Téléphone :----- Signature-----

Par téléphone :021-626-43-10 , par e-mail : jboiron @bluewin.ch, par courrier.

Par fax :021-626-43-11

Je viendrai chercher ma commande :

Veillez me faire livrer ma commande :

Ma sélection de vin :

X-----

X-----

X-----

X-----

X-----

X-----

Conditions de paiement : 30 jours net

Frais de participations à la dégustation CHF.15.-.Rembourser dès votre achat.de 6 bouteilles.

SPECIAL ANNIVERSAIRE 2010



Vins issus de raisins de l'agriculture biologique