

# DIVO

Culture du vin  
depuis 1936

## Dossier de mars 2024

*Carton dégustation*  
*« Taille de mars »*



### NOTRE VIN DU MOIS

**Les Maros 2021** 🍷  
**Terrasses du Larzac AOC,**  
**Domaine Le Clos du Serres**

**Prix spécial membre: 15.60** -20%  
Prix catalogue: 19.50

**À déguster jusqu'en: 2029**

**Réf. :** 90255 **Origine :** Languedoc, France  
**Cépages :** Carignan (Mazuelo) 10%, Cinsault 15%,  
Grenache Noir (Garnacha Tinta) 60%,  
Mourvèdre (Monastrell) 15% **Teneur en alcool :** 14%



# Éditorial

« Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars »

Chers Membres,

Pour la fin de l'hiver, nous vous proposons une sélection qui pourra vous accompagner à l'apéro ou à table.

Honneur au Clos du Serres, notre domaine du mois qui bénéficie d'un rabais de 20% sur tous leurs vins. Géré par le couple Sébastien et Béatrice Fillon, c'est un fleuron de Terrasses du Larzac AOC.

Au chapitre nouveautés, nous avons été emballés par le domaine Gilles Morat qui propose un Saint-Véran et deux Pouilly-Fuissé de haut vol, démontrant sa grande maîtrise du Chardonnay. Le reste de la sélection couvre la Suisse, l'Allemagne, l'Espagne et bien entendu la France et l'Italie, sans oublier le Portugal avec un porto grandiose.

Les 21, 22 et 23 mars 2024, nous vous donnons rendez-vous pour notre grande dégustation biennale « gustissimo » à Lausanne, Bâle et Zurich.

Bien des plaisirs bachiques à vous!



**Dr José Vouillamoz**  
Directeur adjoint

Textes : José Vouillamoz

Illustrations : DIVO, Fluide Communication, producteurs



## NOTRE DOMAINE DU MOIS LE CLOS DU SERRES

Le Clos du Serres (serres=collines en occitan) est un joyau de la jeune appellation Terrasses du Larzac, un plateau montagneux dans le Languedoc, près de Montpellier.

L'histoire commence en 2006, quand les jeunes mariés Sébastien et Béatrice Fillon achètent 12 hectares de vignes à Saint-Jean de la Blaquière, disséminées dans la garrigue parsemée de thyms, de romarins, de cades et d'oliviers.

Les 15 parcelles de ce domaine de 15 hectares constituent un puzzle géologique (schistes, argile, grès alluvionnaires, galets roulés, terres rouges appelées « ruffes ») situé entre 150 et 250m d'altitude et caractérisé par de grandes amplitudes thermiques favorables à une maturation optimale des raisins.

La culture en bio s'est imposée dès le départ. Les rendements sont maîtrisés : 30 hectolitres en moyenne par hectare. Au chai, l'élevage se fait uniquement en cuves béton afin de conserver la fraîcheur et la pureté du terroir. Le Clos du Serres élabore des vins vibrants et vivants!



**Saut du Poisson 2021** 🌿  
Languedoc AOC,  
Domaine Le Clos du Serres

**Prix spécial membre: 18.70** -20%  
Prix catalogue: 23.40

Réf. : 90258

**Cépages:** Carignan Blanc (Cariñena Blanca) 20%,  
Grenache Blanc (Garnacha Blanca) 65%,  
Rolle (Vermentino) 15%

**Les Maros 2021** 🌿 *Carton  
dégustation*  
Terrasses du Larzac AOC,  
Domaine Le Clos du Serres

**Prix spécial membre: 15.60** -20%  
Prix catalogue: 19.50

Réf. : 90255

**Cépages:** Carignan (Mazuelo) 10%,  
Cinsault 15%, Grenache Noir (Garnacha  
Tinta) 60%, Mourvèdre (Monastrell) 15%

**Plan B (s/sulfites ajoutés) 2021** 🌿  
Languedoc AOC,  
Domaine Le Clos du Serres

**Prix spécial membre: 12.95** -20%  
Prix catalogue: 16.20

Réf. : 90253

**Cépages:** Carignan (Mazuelo) 33%,  
Cinsault 25%, Grenache Noir (Garnacha Tinta)  
17%, Mourvèdre (Monastrell) 25%

**Le Palas 2017** 🌿  
Terrasses du Larzac AOC,  
Domaine Le Clos du Serres

**Prix spécial membre: 21.50** -20%  
Prix catalogue: 26.80

Réf. : 90256

**Cépages:** Carignan (Mazuelo) 19%,  
Grenache Noir (Garnacha Tinta) 32%, Syrah 49%

**Saint-Jean 2022** 🌿  
Terrasses du Larzac AOC,  
Domaine Le Clos du Serres

**Prix spécial membre: 12.90** -20%  
Prix catalogue: 16.15

Réf. : 90259

**Cépages:** Carignan (Mazuelo), Cinsault,  
Grenache Noir (Garnacha Tinta), Mourvèdre  
(Monastrell), Syrah, Oeillade Noire



## *Carton dégustation « Taille de mars »*



Le carton est composé de 6 bouteilles :

**Les Maros 2021** 🍷

Domaine Le Clos du Serres

**Paulessen Zenit 2020**

Weingut Andreas Bender

**Gamay les Terrasses 2020** 🍷

La Rodeline

**Ulterior Naranja 2021** 🍷

Bodegas Verum

**Semidano Superiore - Vigne di Mogoro 2022**

Fattorie Isola

**Le More 2015**

Azienda Santa Lucia

**Prix spécial membre: 115.00**

Prix catalogue : 134.45

Réf. : 93959 2024 03

# Nouveautés en blancs de Bourgogne

## GILLES MORAT, DOMAINE STAR DE POUILLY-FUISSÉ

Nous avons découvert avec enthousiasme ce petit domaine de 7 hectares situé à Vergisson, au pied de la fameuse roche de Solutré, site emblématique de Saône-et-Loire dont le président François Mitterrand faisait rituellement l'ascension chaque année.

Le domaine fut fondé en 1997 par Gilles Morat, issu d'une famille de vignerons qui vendaient leurs raisins, et son épouse Joëlle. Certifié bio depuis 2022, il couvre les magnifiques appellations Pouilly-Fuissé et Saint-Véran. Leur fils Pierre, diplômé de l'école d'œnologie de Dijon, a rejoint le domaine en 2020.


Cette petite famille d'artisans perfectionnistes fait désormais partie des superstars de Pouilly-Fuissé!




## UNE CÔTE-RÔTIE BLANCHE?

### Climat La Côte-Rôtie 2022 Saint-Véran AOC, Domaine Gilles Morat

Vous voulez épater vos convives? Servez-leur un Côte-Rôtie blanc! En effet, près du village de Davayé, il existe un lieu-dit nommé « La Côte Rôtie » sur le revers de la Roche de Vergisson. Dans les Côtes-du-Rhône septentrionales, les producteurs de Côte-Rôtie rouge à base de Syrah ont bien essayé de s'opposer à cette appellation mais en vain, car ce lieu-dit est enregistré au cadastre napoléonien de 1807. Gilles Morat, qui préfère utiliser le nom « Climat La Côte-Rôtie » pour éviter toute confusion, nous glisse d'ailleurs qu'il s'agit probablement d'un futur 1<sup>er</sup> Cru de l'appellation. Le nez est séduisant, intense, avec des arômes d'abricot et de fleur de lys. La bouche est élégante, avec une matière de grande maturité, portée par une belle acidité. La finale est finement iodée, avec des saveurs de pamplemousse donnant une grande sapidité à ce vin original.

 Cuisse de canard au four · Sandre au beurre blanc

**Prix spécial membre: 26.40**   
Prix catalogue: 33.00

**Réf. :** 93968 **Origine :** Bourgogne, France

**Cépage :** Chardonnay 100%

**Vinification et élevage :** fermentations en cuves.

Sur lies fines pendant 11 mois. **Teneur en alcool :** 14%






## ASSEMBLAGE DE PARCELLES

### Bélemnites 2022 Pouilly-Fuissé AOC, Domaine Gilles Morat

La cuvée Bélemnites est un assemblage de parcelles qui tire son nom d'une géologie à dominante argileuse avec la présence de fossiles spécifiques : les rostrés (ou museaux) de bélemnites, céphalopodes marins ayant vécu du Dévonien au Crétacé. Le bouquet est vif, avec des notes de silex et de fumée, s'ouvrant sur des arômes de mirabelle. La bouche est dynamique, avec des saveurs de pêches de vigne et une salinité plaisante en finale.

🍷 Poulet de Bresse à la crème -  
Filet mignon de porc aux morilles

**Prix spécial membre : 32.15**   
Prix catalogue : 40.20

**Réf. :** 93969 **Origine :** Bourgogne, France  
**Cépage :** Chardonnay 100 %

**Vinification et élevage :** élevage sur lies fines en fûts de chêne français (228 litres) pendant 11 mois, 12 % de fûts neufs. **Teneur en alcool :** 14 %




## TERROIR D'EXCEPTION

### Aux Vignes Dessus 2022 Pouilly-Fuissé AOC, Domaine Gilles Morat

Issue du climat « Aux Vignes Dessus » sur sol d'argiles du Trias, cette cuvée parcellaire est splendide, c'est le terroir qui parle. On y trouve des notes de craies qui se développent sur des senteurs de fumée et de chèvrefeuille. La bouche possède un équilibre harmonieux, l'acidité est vibrante. On décèle des saveurs de nectarine et de cire d'abeille, avec des notes de pomelo qui dynamisent la finale, tout en tension. Un grand blanc de gastronomie!

🍷 Coquilles Saint Jacques -  
Terrines de poisson

**Prix spécial membre : 34.90**   
Prix catalogue : 43.60

**Réf. :** 93970 **Origine :** Bourgogne, France  
**Cépage :** Chardonnay 100 %

**Vinification et élevage :** sur lies fines en fûts de chêne français (228 litres) pendant 11 mois, 12 % de fûts neufs. **Teneur en alcool :** 14 %



Gilles, Joëlle et Pierre Morat

# Blancs d'Allemagne



## ÉTOILE MONTANTE DE LA MOSELLE

### **Paulessen 2021** **Mosel QBA, Weingut Andreas Bender**

Le Paulessen est un Riesling sec qui provient des vignes en terrasse de la Moselle et de la Ruwer. Il est produit de manière traditionnelle afin de laisser parler le cépage. Net, franc et droit, porté par une acidité gourmande, il est à la fois floral et minéral, avec des saveurs de zeste d'orange, d'anis et de pêche. Un superbe Riesling de l'étoile montante de la Moselle!

🍷 Salade de pommes et haddock fumé ·  
Riz épicé aux légumes

**Prix membre : 12.70**

Prix catalogue : 14.10

**À déguster jusqu'en : 2028**

**Réf. : 91592 Origine :** Moselle, Allemagne

**Cépage :** Riesling 100 %

**Vinification et élevage :** levures naturelles, cuves inox. **Teneur en alcool :** 11.5 %



## *Carton dégustation*

### MAGIE DE LA MOSELLE

### **Paulessen Zenit 2020**

### **Mosel QBA, Weingut Andreas Bender**

Le Paulessen Zenit est le nec plus ultra de la cave. Il n'est produit que les meilleures années et provient d'une seule et unique parcelle. C'est le vin le plus profond d'Andreas Bender. Cette cuvée phare présente des arômes d'abricot, de pomme Golden et de sorbet citron, de miel de fleurs et de pierre à fusil. Son acidité vive équilibre un beau volume de bouche, et s'associe à une légère douceur, pour porter ce grand Riesling vers une longue finale tendue.

🍷 Tartare de thon au sésame ·  
Filet de sole meunière

**Prix membre : 19.60**

Prix catalogue : 21.80

**À déguster jusqu'en : 2032**

**Réf. : 91619 Origine :** Moselle, Allemagne

**Cépage :** Riesling 100 %

**Vinification et élevage :** levures naturelles, cuves inox. **Teneur en alcool :** 12.5 %

Weingut Andreas Bender

# Gamay suisses



## *Carton dégustation*

GAMAY CROQUANT

### **Gamay les Terrasses 2020** 🍷

**Valais AOC, La Rodeline**

Cette cuvée est issue de vieilles vignes cultivées selon l'ancienne tradition en gobelet sur des parchets soutenus par d'impressionnants murs en pierres sèches. Sur ces sols granitiques parsemés de moraines calcaires, les rendements très faibles donnent un Gamay d'une concentration exceptionnelle, avec des arômes intenses de fraise, de cassis et de cerise qui précèdent une bouche juteuse et élégante, avec une finale fruitée et souple.

🍴 Pâté · Terrine · Volaille grillée

**Prix membre : 19.10**

**À déguster jusqu'en :** 2032

**Réf. :** 90094 **Origine :** Valais, Suisse

**Cépage :** Gamay 100 %

**Vinification et élevage :** cuves inox.

**Teneur en alcool :** 13 %



UN GAMAY D'UNE PURETÉ  
CRISTALLINE

### **Gamay La Briva**

### **Vieilles Vignes 2022** 🍷

**Coteaux de Dardagny 1<sup>er</sup> Cru Genève AOC,  
Domaine Les Hutins**

Ce « grand frère » du Gamay La Briva est issu de vignes de plus de 30 ans, classées en premier Cru des Coteaux de Dardagny. Ce Gamay offre un nez très aromatique, expressif et net, de coulis de myrtille, de mûre, de fraise et de grenadine, avec une touche de poivre blanc. En bouche, ses tannins sont fins et soutiennent une acidité croquante. Les saveurs de myrtille, de violette et de poivre noir se prolongent sur des notes de griotte dans une finale persistante. Un vin profond et cristallin, un des meilleurs représentants des Gamay genevois!

🍴 Charcuterie chaude ou froide · Poulet rôti  
aux herbes · Betteraves rouges en croûte

**Prix membre : 19.60**

**À déguster jusqu'en :** 2032

**Réf. :** 90158 **Origine :** Genève, Suisse

**Cépage :** Gamay 100 %

**Vinification et élevage :** cuves inox.

**Teneur en alcool :** 14 %





# Projet Ulterior

## Carton dégustation

NARANJA = ORANGE

**Ulterior Naranja 2021** 🌿

Vino de la Tierra de Castilla IGP,  
Bodegas Verum

Ce vin orange, obtenu par macération des peaux blanches avec le moût comme pour un vin rouge, allie fraîcheur et structure tannique. Très complexe et aromatique, il exhale des notes de mandarine, d'écorce d'orange, de fleur de frangipanier, de thé au jasmin, avec une touche de cire. La bouche est ronde et juteuse, avec une texture finement crayeuse dotée de légers tannins. La finale est agréablement amère, avec des saveurs de kumquat et de thé. Une expérience en soi!

**Prix spécial membre : 18.55** -15%  
Prix catalogue : 21.80

À déguster jusqu'en : 2030

Réf. : 93533 Origine : Espagne, Castille-La Manche

Cépages : Albillo Real 85 %, Moravia Agria 15 %

**Vinification et élevage :** le cépage rouge Moravia Agria est élaboré en tant que vin blanc (pas de macération avec les peaux), puis son moût est assemblé à celui de l'Albillo Real pour le faire macérer avec ses peaux pendant deux mois. 4 mois supplémentaires en cuves inox, puis 6 mois en vieilles jarres en argile de 4500 L. **Teneur en alcool :** 12 %



ESSAI RÉUSSI

**Ulterior Graciano Parcela N°17 2017** 🌿

Vino de la Tierra de Castilla IGP,  
Bodegas Verum

Bodegas Verum démontre ici que le Graciano s'est bien adapté au climat chaud de La Mancha, son vin conservant une belle acidité et un degré alcoolique modeste. Élevé à 90 % dans les tinajas traditionnelles comme le faisaient les ancêtres, ce Graciano est irrésistible. Son nez intense de violettes, de lavande, de fruits noirs et de cacao est subtil. En bouche, c'est du velours, avec des tannins très fins et une finale où l'on retrouve la violette accompagnée de beaux amers.

🍷 Grillade · Chorizo · Poissons en sauce

**Prix spécial membre : 17.10** -15%  
Prix catalogue : 20.10

À déguster jusqu'en : 2030

Réf. : 93534 Origine : Espagne, Castille-La Manche

Cépage : Graciano 100 %

**Vinification et élevage :** 8 mois d'élevage, 90 % en tinajas de 5000 L (jarres traditionnelles en terre cuite), 10 % en foudres de chêne français de 600 L. 1 an en bouteilles. **Teneur en alcool :** 14.5 %




## RÉSURRECTION D'UN CÉPAGE

### Ulterior Tinto Velasco Parcela N°10 2017 Vino de la Tierra de Castilla IGP, Bodegas Verum

Cépage rouge de Castille-La Manche tombé dans les oubliettes du fait de sa fragilité à la vigne, le Tinto Velasco démontre ici tout son potentiel. D'ordinaire utilisé en assemblage, il donne en mono-cépage un vin aux arômes vineux mâtinés de violette, de cacao et de mûres. En bouche, les tannins sont généreux et croquants, soutenus par une belle acidité qui persiste en finale avec des saveurs de cassis. Un vin de caractère!

 Pâté en croûte · Fromages bleus

**Prix spécial membre: 17.10**   
Prix catalogue: 20.10

**À déguster jusqu'en: 2031**

**Réf. :** 93535 **Origine:** Espagne, Castille-La Manche

**Cépage:** Tinto Velasco 100%

**Vinification et élevage:** fermentation en barriques usagées de 400 L. 12 mois 50% en fûts de chêne français de 2<sup>e</sup> passage, 50% en *tinajas* (jattes de terre cuite) de 5000 L. **Teneur en alcool:** 14%



Dr. Jose Vouillamoz, Elias López  
Montero et Walter Zambelli

# Domaine Bachey-Legros



## CLIMAT RÉPUTÉ DE BOURGOGNE

### **Morgeot, Les Petits Clos, V. V. 2019** **Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru AOC,** **Domaine Bachey-Legros**

Situé à Santenay-le-Haut, ce domaine familial de 18 hectares est géré depuis 1993 par Christiane Bachey-Legros et ses deux fils Lénaïc et Samuel Legros. Plantée en 1950 dans le cru de Morgeot, la parcelle « Les Petits Clos » de 1,92 hectares est l'un des meilleurs terroirs de la fameuse appellation Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru. Ce vin d'une grande profondeur et d'une belle complexité donne des arômes d'acacia et de poire qui se combinent au silex, avec une bouche ample, et des saveurs d'agrumes et d'abricot. Une bouteille d'exception !

🍷 Filet de daurade grillé · Gambas à la citronnelle

**Prix spécial membre : 71.10** -15%  
Prix catalogue : 83.60

**À déguster jusqu'en : 2027**

**Réf. :** 90524 **Origine :** Bourgogne, France

**Cépage :** Chardonnay 100 %

**Vinification et élevage :** 14 mois sur lies en fûts de chêne. **Teneur en alcool :** 14.5 %



## TERROIR DE VELOURS

### **Les Champs Claudes,** **Vieilles Vignes 2020** **Santenay AOC, Domaine Bachey-Legros**

Les Champs Claudes est un lieu-dit situé à Remigny au nord de l'appellation Santenay, proche de la Côte de Beaune. Les sols profonds d'argile riche en fer donnent des vins de terroir très concentrés. Ce vin montre des arômes de cerise, de framboise, de rose et d'amande. Sa trame tanique est bien charpentée, avec des tanins fins et serrés, tout en volume avec beaucoup de fraîcheur. Longue finale sur les petits fruits noirs.

🍷 Terrine de campagne · Osso bucco de veau

**Prix membre : 32.60**  
Prix catalogue : 36.20

**À déguster jusqu'en : 2028**

**Réf. :** 90527 **Origine :** Bourgogne, France

**Cépage :** Pinot Noir 100 %

**Vinification et élevage :** 12 mois en fûts de chêne (25 % neufs), 2 mois en cuves inox.

**Teneur en alcool :** 14 %

Domaine Bachey-Legros

# Château Tour des Gendres



UN BERGERAC ÉLEVÉ COMME  
UN BOURGOGNE

**Moulin des Dames 2021** 🍷  
**Bergerac AOC, Château Tour des Gendres**

Voilà un Sauvignon qui ne sauvignonne pas! Issu d'une seule parcelle de 3,5 ha (n° A296) sur sol argilo-calcaire, ce mono-cépage offre un nez intense et complexe d'abricots confits, de zeste de citron, de rhubarbe et de mélisse. L'attaque est très ample, la structure est dense, riche avec des saveurs de nectarine qui se développent sur du pomelo en finale. Un grand flacon pour la table.

🍷 Poissons à la crème · Suprême de volaille à la truffe noire

**Prix spécial membre: 22.25** -15%  
Prix catalogue: 26.20

**À déguster jusqu'en: 2029**  
**Réf.:** 92643 **Origine:** Sud-Ouest, France  
**Cépage:** Sauvignon Blanc 100 %  
**Vinification et élevage:** macération pelliculaire pendant 48 heures. Fermentation en foudres de 30 hl, puis 11 mois sur lies avec bâtonnage.  
**Teneur en alcool:** 14.5 %



RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

**Les Anciens Francs 2018** 🍷  
**Côtes de Bergerac AOC,**  
**Château Tour des Gendres**

Sur cette parcelle de vieilles vignes de Cabernet Franc, Luc et Francis de Conti ont commencé par limiter les rendements, suivant l'idée générale que la vigne doit être stressée pour produire de bons raisins. Sans succès. Alors ils ont décidé d'adapter la taille, plus longue, et de nourrir le sol. Dès le millésime suivant les raisins, magnifiques, ont permis de donner naissance à cette grande cuvée. Un beau contre-exemple à la règle... ou plutôt un exemple d'observation et d'adaptation! Ce vin s'ouvre sur un nez très parfumé de cerise noire, pruneau, sureau, violette, thym et réglisse. En bouche il impressionne par sa fraîcheur, ses tannins serrés et sa très longue finale, bravo!

🍷 Tacos aux haricots noirs

**Prix spécial membre: 25.50** -15%  
Prix catalogue: 30.20

**À déguster jusqu'en: 2028**  
**Réf.:** 92646 **Origine:** Sud-Ouest, France  
**Cépage:** Cabernet Franc 100 %  
**Vinification et élevage:** macération longue de 40 jours. Ni collé, ni filtré. Élevage en foudre de 30 hl durant 12 mois. **Teneur en alcool:** 14 %



Château Tour des Gendres



*Carton dégustation*  
RARE CÉPAGE SARDE

**Semidano Superiore - Vigne di Mogoro 2022** 🌿  
Sardegna Semidano DOC, Fattorie Isola

Le Semidano donne un vin aromatique et complexe, qui n'est pas sans rappeler un Viognier. Il a des arômes de jus d'ananas, de citron mûr, de thym, de fleur d'oranger et d'herbes aromatiques, un peu comme un vermouth. Il a du gras, une belle acidité citronnée, des saveurs de pierres concassées et de pomelo, avec une finale saline, rafraîchissante. Une rareté sarde, expressive, un joli vin d'apéritif.

🍷 Apéritif · Fruits de mer · Fromages frais

**Prix membre : 17.70**  
Prix catalogue : 19.70

**À déguster jusqu'en: 2027**  
**Réf. :** 90745 **Origine :** Sardaigne, Italie  
**Cépage :** Semidano 100 %  
**Vinification et élevage :** cuves inox.  
**Teneur en alcool :** 13.5 %



UN CALABRAIS DE CARACTÈRE

**Federico Scala, Riserva 2018** 🌿  
Cirò DOC, Azienda Santa Venere

Le Gaglioppo est un cépage indigène à la Calabre où il était déjà mentionné en 1240. Ses supposées origines grecques n'ont pas été prouvées, d'autant moins que le test ADN suggère que le Gaglioppo est un enfant naturel du Sangiovese et du Mantónico Bianco, un vieux cépage blanc de Calabre. Cépage typique de l'appellation Cirò DOC, il donne dans cette cuvée spéciale des arômes de kirsch, de cacao et de tabac avec des tannins serrés et croquants. Un grand vin de caractère.

🍷 Filet de bœuf grillé · Côtelettes d'agneau aux olives

**Prix membre : 28.15**  
Prix catalogue : 31.30

**À déguster jusqu'en: 2031**  
**Réf. :** 90679 **Origine :** Calabre, Italie  
**Cépage :** Gaglioppo 100 %  
**Vinification et élevage :** 12 mois en barriques, 6 mois en bouteilles. **Teneur en alcool :** 14.5 %

Fattorie Isola



### *Carton dégustation*

UN AUTOCHTONE À FORT POTENTIEL

**Le More 2015** 🍷  
**Castel del Monte Riserva D.O.C.G.,  
Azienda Santa Lucia**

Le cépage Nero di Troia, originaire de la ville du même nom dans les Pouilles, est magnifié dans la bien nommée réserve Le More dont les arômes de mûre se combinent à des notes de cerise et d'épices. De grande profondeur, elle est équilibrée par une belle acidité et des tannins denses et mûrs. Cette cuvée démontre l'impressionnant potentiel de cette spécialité régionale qui gagne à être connue!

🍷 Gigot d'agneau confit -  
Orecchiette à la sauce tomate

**Prix spécial membre : 28.00** -15%  
Prix catalogue : 33.00

**À déguster jusqu'en:** 2031  
**Réf. :** 90590 **Origine:** Pouilles, Italie  
**Cépage:** Uva di Troia (Nero di Troia) 100 %  
**Vinification et élevage:** 12 mois en barriques et 18 mois en bouteilles. **Teneur en alcool:** 14 %



UN TRUC EN PLUS

**Montruc 2017**  
**Barbera d'Asti D.O.C.G.,  
Franco Maria Martinetti**

Franco Maria Martinetti est une personnalité incontournable du monde du vin et fait naturellement partie de l'élite du Piémont. Son Montruc – « à ma manière », inspiré de « My Way » de Frank Sinatra, et en français en souvenir d'un séjour marquant dans ce pays – envoûte avec ses arômes de compote de cerise noire, de chocolat noir amer, d'encens et de crème balsamique. Puissant, il est soutenu par des tannins fins, denses et une acidité vibrante. Un bel exemple du potentiel de ce cépage!

🍷 Gnocchis à la bolognaise gratinés -  
Bavette à l'échalotte

**Prix spécial membre : 36.55** -15%  
Prix catalogue : 43.00

**À déguster jusqu'en:** 2031  
**Réf. :** 93723 **Origine:** Piémont, Italie  
**Cépage:** Barbera 100 %  
**Vinification et élevage:** 12-14 mois en barriques.  
**Teneur en alcool:** 15.5 %

# Porto

UN LATE BOTTLED VINTAGE À MATURITÉ

## LBV (Late Bottled Vintage) 2017

Porto DOC, Quevedo

Ce 2014 est tout simplement irrésistible! Après cinq ans de vieillissement en foudres, ce vin millésimé a été mis en bouteille en juillet 2019. Il est déjà prêt à boire, mais on peut aussi l'attendre encore 10 à 15 ans qu'il se complexifie encore en bouteille. Il exhale de puissants arômes de figues fraîches et de myrtilles, avec des notes de poivre et d'épices. La bouche est profonde avec une belle trame tanique. Un vin d'immense plaisir à prix imbattable.

🍷 Bœuf sauce au poivre vert · Dessert au chocolat

**Prix membre : 19.00**

Prix catalogue : 21.10

À déguster jusqu'en : 2031

Réf. : 93807 Origine : Douro, Portugal

**Cépages :** Touriga Nacional 30%, Touriga Franca 25%, Tinta Roriz 15%, Tinto Cão 5%, Tinta Barroca 5%, autres cépages 20% **Vinification et élevage :** Late Bottled Vintage, littéralement « millésime mis en bouteille tardivement », est un porto ruby issu de la vendange d'une seule année, choisie pour sa haute qualité. Il est mis en bouteilles après quatre à six ans d'élevage en foudres. Son style s'approche du Vintage Port, mais pas son prix. On peut le boire dans sa jeunesse, sur le fruit, ou le laisser vieillir quelques dizaines d'années. Une fois ouvert, il se conserve trois à quatre semaines. **Teneur en alcool :** 19.5%



# DIVO | gustissimo

32 VIGNERONS PRÉSENTS.  
PLUS DE 100 VINS EN DÉGUSTATION.  
DÉGUSTATION GRATUITE ET OUVERTE À TOUS !



## Allemagne

**Weingut Andreas Bender**

## Espagne

**Abadía Retuerta  
Bodegas Verum  
Clos Figueras**

## France

**Château Planères  
Château Sainte-Eulalie  
Domaine Chaume-Arnaud  
Domaine du Traginer  
Domaine Richeaume  
Domaines Bunan  
Domaines Chermette  
Famille Laplace  
Les Vins Philippe Nusswitz**

## Grèce

**Monemvasia Winery**

## Italie

**Azienda Ca'di Rajo  
Azienda Dino Illuminati  
Azienda Il Palagione  
Fattoria Carpineta Fontalpingo  
Loacker Wine Estates  
Poderi Gianni Gagliardo  
Tenuta Garetto  
Tenute Rubino  
Vigne Bentesali**

## Portugal

**Odisseia Wines  
Quevedo  
Domaine Chaume-Arnaud  
Domaine du Traginer**

## Suisse

**Cave Luisier Vin  
Domaine des Muses  
Fattoria Moncucchetto  
Theiler Vini  
Valentina Andrei + Andrei & Wüst**

## **Lausanne**

**Royal Savoy Hôtel & Spa  
Avenue d'Ouchy 40  
Jeudi 21 mars 2024  
de 16h00 à 20h00**

## **Bâle**

**Kleines Klingental Museum,  
Unterer Rheinweg 26  
Vendredi 22 mars 2024  
de 16h00 à 20h00**

## **Zurich**

**Marriott Hôtel, Neumühlequai 42  
Samedi 23 mars 2024  
de 16h00 à 20h00**

Restez informé sur  
[divo.ch/fr/degustations.html](https://divo.ch/fr/degustations.html)