

## 2023, brillant et tout en finesse !

Madame, Monsieur,

Petit point météo et tendance du millésime 2023 :

Grâce aux conditions fraîches et peu ensoleillées de la fin de l'hiver 2022-2023, la pousse des bourgeons n'a pas été trop précoce, ce qui a permis d'éviter les dégâts dus au gel tant redoutés ces dernières années. Les périodes douces et fraîches du printemps ont entraîné un niveau d'humidité favorable au développement du mildiou, occasionnant des dégâts surtout sur le Merlot. Malgré tout, les pertes ne sont pas significatives aussi bien sur la rive droite (Pomerol, Saint-Émilion) que sur la rive gauche (Graves et Médoc). Le mois de mai, plutôt chaud et sec a favorisé la croissance de la vigne, mais également la floraison sans épisode marqué de maladie.

Chaque année, les vignerons doivent faire face à de nouveaux défis. Ceux-ci nécessitent, en plus de fournir un travail acharné (et d'un peu de chance), d'avoir une grande capacité d'adaptation au réchauffement climatique et au profil du consommateur évoluant sans cesse.

2023 mérite que l'on se penche avec attention sur sa qualité, à l'échelle de chaque cru, avec ses vins rouges aux profils variés avec de grandes réussites, ses vins blancs secs et éclatants et ses vins liquoreux admirables, conciliant puissance et fraîcheur.

Pour les propriétés épargnées par le mildiou, le potentiel de récolte est ainsi prometteur. Il est boosté encore au mois de juin en l'absence de contrainte hydrique pendant la nouaison favorisant la croissance des baies.

Jusqu'au 15 août, l'été est légèrement plus chaud que la moyenne bien que peu ensoleillé, globalement sec mais avec des orages réguliers. Dans ces conditions, la véraison, commencée précocement, s'étale sur près d'un mois, tandis que la vigne continue à pousser sur la plupart des terroirs, faisant craindre une maturation difficile des raisins.

Dès la mi-août, une période caniculaire inédite s'installe et entraîne l'arrêt de la croissance. Les raisins mûrissent dans de bonnes conditions et, à l'exception de jeunes vignes sur des sols drainants ou de raisins surexposés au soleil, les phénomènes de flétrissement restent rares.

Les vendanges du Merlot commencent la première semaine de septembre et se généralisent à partir de la suivante. Un épisode pluvieux intense est annoncé autour du 20 septembre. Certains vignerons vendangent leurs Cabernet avant les averses tandis que d'autres font le choix de différer leur récolte après les pluies. La fin des vendanges se déroule dans des conditions optimales, permettant de profiter de l'été indien pour ramasser les derniers raisins rouges bien mûrs et dans de bonnes conditions.



Château Pavie, Saint-Émilion

A ce stade, 2023 apparaît comme un grand millésime de vins blancs secs. Préservés jusqu'à la mi-août par un ensoleillement déficient, des précipitations régulières et une absence de températures excessives. Les vins de Sauvignon blanc possèdent un éclat aromatique remarquable, une grande fraîcheur mais également beaucoup de chair. Les Sémillon sont également très réussis sur leurs meilleurs terroirs ; ils apportent aux assemblages un supplément de moelleux et des arômes de fleurs blanches très élégants.

Dans les conditions chaudes et sèches de la fin septembre et de début octobre, la récolte de raisins botrytisés présente un bon niveau d'acidité, avec des notes de confit dignes des meilleures années, ils sont puissants, profonds, tout en conservant une grande fraîcheur.

On ne peut résumer ce millésime 2023 sur une seule page. Tout au long du cycle, il y a eu des précipitations, notamment sous forme d'orages dispersés en fonction des secteurs. Cette hétérogénéité des pluies, conjuguée à la diversité des sols, l'âge des vignes, les pratiques viticoles, la date de récolte ou encore les actes de vinification ont engendré une différence notable des situations.

On observera donc, que dans chaque cas la décision du vigneron marquera le style de son propre millésime.

En début d'élevage, les Merlot sont généralement colorés, fruités mais sans arômes de surmaturité, et leur goût reflète avec beaucoup de fidélité le terroir dont ils sont issus. Structurés et parfois stricts sur les graves, plus généreux et amples sur les argiles, brillants et salins sur les argilo-calcaires, ils sont d'un bon niveau d'ensemble, avec toutefois une hétérogénéité dont les causes ont été évoquées plus haut.

Le style des Cabernet varie beaucoup en fonction de la date de la récolte notamment, lorsqu'ils ont pu atteindre leur pleine maturité, et selon le terroir, c'est là que les grands crus se distinguent. Les Cabernet Franc possèdent alors des notes florales avec des tanins délicats. Les Cabernet Sauvignon sont puissants, structurés et profonds avec une bonne disposition à la garde. Dans certains châteaux, une sélection rigoureuse fut nécessaire lors des assemblages.

En résumé, si la réussite des vins blancs secs et liquoreux est indéniable en 2023, le millésime apparaît plus hétérogène pour les vins rouges, avec toutefois de grandes réussites. Certes, ils ne possèdent pas autant de chair et de densité que dans certaines années récentes, mais les vins rouges se distinguent par leur typicité, leur évidence aromatique et l'harmonie de leur structure, préservée par les vinifications délicates.

Nous vous proposons comme chaque année une liste classique mais aussi quelques découvertes et coups de cœur dont voici un condensé.

### **Saint-Émilion, Pomerol**

Sur les terroirs de la rive droite, Le timing précis des vendanges s'est avéré crucial. Les domaines ayant patienté jusqu'à la fin septembre pour récolter leurs raisins de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon ont été récompensés par des résultats exceptionnels. À Pomerol les parcelles situées sur des sols de gravier et d'argile ont particulièrement prospéré. Ils ont bénéficié de leur capacité à retenir l'eau et les éléments nutritifs.

On retiendra cette année : à Saint-Émilion, **Ch. Fonroque** est d'une fraîcheur incroyable, **Ch. Laroque** toujours en progression, **Ch. Laroze** souple et élégant, **Ch. Figeac** et **Ch. Pavie** pour une grande occasion. A Pomerol, **Ch. Saint-Pierre**, un petit nouveau dans la liste qu'il ne faut pas confondre avec le Saint-Julien du même nom.

### **Rive gauche**

Du côté du Médoc et des Graves, les vignerons possédant des vignes sur de grands terroirs de Cabernet Sauvignon ont pu laisser mûrir tranquillement leurs baies jusqu'à maturité et ainsi réaliser des merveilles. Les vins sont colorés, d'une grande finesse et possèdent un bon potentiel de garde. On retiendra cette année :

Les vins du Nord Médoc très réussis comme **Ch. Sociando Mallet**, **Ch. Lynch Moussas**, **Ch. Lafon Rochet**, **Ch. Lilian Ladouys**, Le petit **Ch. Doyac** toujours suivi par l'œnologue de Lafite Rothschild.

A Margaux **Ch. Brane Cantenac**, proche de la perfection, et toujours **Ch. Pavil de Luze** dont le rapport qualité-prix-plaisir reste incomparable !

Dans les Graves, **Ch. Les Carmes Haut-Brion** toujours au sommet, **Ch. Haut Bailly** grandiose de complexité. **Ch. Pape Clément**, pour un prix raisonnable.

# Coups de Coeur!



## CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC 2023

*Saint-Émilion - Grand cru classé*

Voisin de Ch. Figeac et Ch. Cheval Blanc, ce cru se distingue par une bouche très veloutée, avec une structure complexe et des tanins soyeux laissant présager une bonne garde. Les vendanges sont manuelles.

La fermentation malolactique et l'élevage ont lieu en fût de 15 à 18 mois avec pour deux tiers de barriques neuves.

Le propriétaire et son équipe mettent tout en œuvre pour garder une qualité irréprochable rivalisant avec les plus grands domaines de l'appellation.

Une dégustation de plusieurs millésimes au domaine nous a épaté : Le nez est subtil, floral, d'une grande finesse ! La bouche est fruitée, juteuse et ronde. Les fruits noirs sont bien présents et les tanins mûrs apportent de la gourmandise au tout. Rapport prix plaisir fantastique !

**Bouteille CHF 30.00 TTC**

**Magnum CHF 60.00 TTC**

## CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR 2023

*Saint-Estèphe - Cru bourgeois*

Il est difficile de passer à côté de ce cru d'exception (sans classement !). Nous le suivons depuis plus de 30ans.

C'est le premier millésime où l'on a utilisé des levures indigènes parcellaires permettant l'expression la plus directe et pure du terroir.

Il fait partie des plus grands vins de la rive gauche : l'équilibre, la noblesse des tanins mûrs des grands Cabernet Sauvignon, la fraîcheur et le raffinement.

60% de Cabernet Sauvignon, 38% Merlot et 2% de Petit Verdot.

Au nez, il affiche quelques effluves boisées, légèrement mentholées et des fruits noirs. Il révèle en bouche des tanins costauds bien taillés pour la garde mais d'une grande finesse.

Superbe acidité sur des notes de graphite qui prolonge la bouche d'une belle « buvabilité ». Très grand vin !



**Bouteille CHF 41.10 TTC**

**Magnum CHF 82.20 TTC**

**Double-Magnum CHF 210.00 TTC**



# SOUSCRIPTION BORDEAUX 2023

## LES CÔTES ET SATELLITES DE SAINT-ÉMILION

• Clos Puy Arnaud Côtes de Castillon <b>D</b>	75cl	24.50
• Château Dalem Fronsac	75cl	20.30
• Château Dalem Fronsac <b>Magnum</b>	150cl	40.60
• La Mauriane Puisseguin St-Emilion <b>Bio</b>	75cl	18.90
• La Mauriane Puisseguin St-Emilion <b>Magnum Bio</b>	150cl	37.80
• La Mauriane Puisseguin St-Emilion <b>Dble-Magnum Bio</b>	300cl	121.00

## SAINT-ÉMILION

• Château Ausone 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé A *	75cl	540.50
• Château Cheval Blanc 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé A *	75cl	475.65
• Château Angelus 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé A *	75cl	323.20
• Carillon D'Angelus 2 <sup>ème</sup> vin du Ch. d'Angelus	75cl	84.30
• Château Pavie 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé A ♥ *	75cl	295.00
• Château Figeac 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé ♥ *	75cl	189.00
• Chapelle Ausone Grand Cru classé ♥ *	75cl	152.40
• Château Troplong Mondot 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé *	75cl	118.90
• Château Canon 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé *	75cl	114.00
• Château Valandraud 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé ♥ *	75cl	113.50
• Clos Fourtet 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé	75cl	90.80
• Clos Fourtet 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	181.60
• Canon La Gaffelière 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé <b>Bio</b>	75cl	66.15
• Château Larcis-Ducasse 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé	75cl	64.85
• Château Pavie Macquin 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé	75cl	62.35
• Château Beau-Séjour Bécot 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé	75cl	59.45
• Château La Gaffelière 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé	75cl	58.90
• Château La Dominique Grand Cru classé	75cl	47.00
• Château Bellefont-Belcier Grand Cru classé	75cl	41.55
• Château Bellefont-Belcier Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	83.10
• Château Fleur Cardinale Grand Cru classé	75cl	37.70
• Château Fonroque Grand Cru classé <b>Bio</b>	75cl	37.00
• Château Fonroque Grand Cru classé <b>Bio Magnum</b>	150cl	74.00
• Château Soutard Grand Cru classé	75cl	33.50
• Château Soutard Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	67.00
• Château Sansonnet Grand Cru classé	75cl	32.55
• Clos l'Oratoire Grand Cru classé <b>Bio</b>	75cl	32.20
• Château de Pressac Grand Cru classé ♥	75cl	31.00
• Château de Pressac Grand Cru classé ♥ <b>Magnum</b>	150cl	62.00
• Chât.de Pressac Grand Cru classé ♥ <b>Dble-Magnum</b>	300cl	170.00
• Château La Tour Figeac Grand Cru classé ♥ <b>Bio</b>	75cl	30.00
• Château La Tour Figeac Grand Cru classé <b>Bio Magnum</b>	150cl	60.00
• Château Laroque Grand Cru classé ♥	75cl	28.55
• Château Laroque Grand Cru classé ♥ <b>Magnum</b>	150cl	57.10
• Château Fombrauge Grand Cru classé	75cl	28.00
• Château Laroze Grand Cru classé ♥	75cl	25.80
• Château Soutard-Cadet Grand Cru	75cl	25.00
• Château Moulin du Cadet Grand Cru classé	75cl	24.00
• Château Moulin du Cadet Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	48.00

## POMEROL ET LALANDE DE POMEROL

• Château Clinet	75cl	74.05
• Clos du Clocher <b>D</b>	75cl	53.50
• Clos du Clocher <b>D Magnum</b>	150cl	107.00
• Clos du Clocher <b>D Dble-Magnum</b>	300cl	260.00
• Château Feytit Clinet	75cl	51.00
• Château St-Pierre ♥	75cl	45.70
• Château La Rose Figeac <b>Bio</b>	75cl	28.55
• Château La Rose Figeac <b>Bio Magnum</b>	150cl	57.10

## PESSAC-LÉOGNAN / GRAVES

• Château Haut-Brion <b>Blanc</b> Grand Cru classé *	75cl	670.00
• Château Haut-Brion 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé *	75cl	389.15
• La Mission Château Haut-Brion <b>Blanc</b> Grand Cru classé *	75cl	540.00
• La Mission Château Haut-Brion Grand Cru classé *	75cl	227.00
• La Clarté Château Haut-Brion <b>Blanc</b> Grand Cru classé	75cl	81.05
• Le Clarence de Haut-Brion 2 <sup>e</sup> vin du Ch. Haut-Brion *	75cl	124.30
• Château Smith Haut Lafitte <b>Blanc</b> Grand Cru classé *	75cl	144.85
• Château Smith Haut Lafitte Grand Cru classé *	75cl	123.20
• Château Haut-Bailly Grand Cru classé ♥ *	75cl	113.50
• Château Haut-Bailly II 2 <sup>ème</sup> vin de Ch. Haut-Bailly ♥	75cl	34.05
• Château Les Carmes Haut-Brion Grand Cru classé	75cl	97.30
• Château Les Carmes Haut-Brion Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	194.60
• Ch. Les Carmes Haut-Brion Grand Cru classé <b>Dble-Magnum</b>	300cl	435.00
• Château Pape Clément <b>Blanc</b> Grand Cru classé *	75cl	115.70
• Château Pape Clément Grand Cru classé	75cl	75.70
• Château Pape Clément Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	151.40
• Domaine de Chevalier <b>Blanc</b> Grand Cru classé *	75cl	95.80
• Domaine de Chevalier Grand Cru classé	75cl	58.40
• Domaine de Chevalier Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	116.80
• Clos des Lunes Lune d'Or <b>Blanc</b> Grand Vin Blanc Sec ♥	75cl	37.40
• Château Larrivet Haut-Brion Grand Cru classé	75cl	31.70
• Château Larrivet Haut-Brion Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	63.40
• Château Fieuzal Grand Cru classé	75cl	28.10
• Château Fieuzal Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	56.20
• Château Olivier Grand Cru classé	75cl	28.00
• Château Haut-Bergey Grand Cru classé <b>D</b>	75cl	22.59

## HAUT-MÉDOC

• Château La Lagune 3 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Bio</b>	75cl	35.10
• Château La Tour Carnet 4 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	28.10
• Château Sociando Mallet Cru bourgeois	75cl	29.95
• Château Sociando Mallet Cru bourgeois <b>Magnum</b>	150cl	59.90
• Château Cantemerle 5 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	24.10
• Château Cantemerle 5 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	48.20
• Château Cantemerle 5 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Dble-Magnum</b>	300cl	142.00
• Château Doyac Cru bourgeois supérieur ♥ <b>D</b>	75cl	15.00
• Château Doyac Cru bourgeois supérieur ♥ <b>D Magnum</b>	150cl	30.00

♥ Coup de cœur de nos dégustations des primeurs - **D** Demeter (Biodynamique) - **Bio** Vin biologique - \* Vente à l'unité

Tous les vins primeurs 2023 sont disponibles à l'achat par caisse de 6 bouteilles (caisse bois unitaire pour double-magnums), à l'exception de certains vins marqués d'un astérisque. (Possibilité d'avoir une caisse bois unitaire pour les magnums moyennant un supplément.) Les prix s'entendent en francs suisse, TVA et taxes comprises, hors action ou tout autre rabais. Paiement sur facture à la commande. Les commandes peuvent être passées jusqu'à 7 septembre 2024. L'expédition des commandes interviendra en juin 2026.

# SOUSCRIPTION BORDEAUX 2023

## MOULIS-EN-MÉDOC

	Cont.	Prix TTC
• Château Chasse-Spleen	75cl	26.75
• Château Chasse-Spleen <b>Magnum</b>	150cl	53.50
• Château Poujeaux	75cl	24.20

## MARGAUX

• Château Margaux 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé *	75cl	448.60
• Château Rauzan-Ségla 2 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	77.00
• Château Alter Ego de Palmer 2 <sup>ème</sup> vin de Palmer <b>Bio</b>	75cl	73.50
• Château Lascombes 2 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	63.45
• Château Brane-Cantenac 2 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	58.90
• Château Brane-Cantenac 2 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	117.80
• Château Giscours 3 <sup>ème</sup> Cru classé ♥	75cl	54.00
• Château Giscours 3 <sup>ème</sup> Cru classé ♥ <b>Magnum</b>	150cl	108.00
• Château Durfort-Vivens 2 <sup>ème</sup> Cru classé <b>D</b>	75cl	50.80
• Château D'Issan 3 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	49.30
• Château Cantenac Brown 3 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	44.30
• Château Cantenac Brown 3 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	88.60
• Château Boyd-Cantenac 3 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	39.00
• Château Prieuré-Lichine 4 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	32.85
• Château Labégorce Cru bourgeois	75cl	25.75
• Château Labégorce Cru bourgeois <b>Magnum</b>	150cl	51.50
• Château Paveil de Luze Cru bourgeois exceptionnel	75cl	18.95
• Ch. Paveil de Luze Cru bourgeois exceptionnel <b>Magnum</b>	150cl	37.90
• Ch. Paveil de Luze Cru bourgeois exceptionnel <b>Dble-Magnum</b>	300cl	121.00

## PAUILLAC

• Château Lafite-Rothschild 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé *	75cl	502.65
• Château Mouton Rothschild 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé *	75cl	408.60
• Les Carruades de Lafite 2 <sup>e</sup> vin du Ch. Lafite Rothschild *	75cl	184.85
• Château Pichon Baron 2 <sup>ème</sup> Cru classé *	75cl	131.00
• Blanc de Lynch Bages <b>Blanc</b>	75cl	54.00
• Château Lynch Bages 5 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	88.00
• Château Pontet Canet 5 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Bio</b> ♥	75cl	84.55
• Château Clerc Milon Rothschild 5 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	69.20
• Château Grand-Puy-Lacoste 5 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	61.00
• Château D'Armailhac 5 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	42.25
• Château D'Armailhac 5 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	84.50
• Château Pédesclaux 5 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	34.60
• Château Pédesclaux 5 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	69.20
• Château Lynch-Moussas 5 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	30.15
• Château Lynch-Moussas 5 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	60.30

## SAINT-ESTÈPHE

	Cont.	Prix TTC
• Château Montrose 2 <sup>ème</sup> Cru classé ♥ *	75cl	150.00
• Cos d'Estournel 2 <sup>ème</sup> Cru classé *	75cl	147.00
• Château Calon Ségur 3 <sup>ème</sup> Grand Cru classé	75cl	99.40
• Château Calon Ségur 3 <sup>ème</sup> Grand Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	198.80
• Les Pagodes de Cos 2 <sup>ème</sup> vin de Cos d'Estournel	75cl	42.70
• Château Phélan Ségur Cru bourgeois ♥	75cl	41.10
• Château Phélan Ségur Cru bourgeois ♥ <b>Magnum</b>	150cl	82.20
• Château Phélan Ségur Cru bourgeois ♥ <b>Dble-Magnum</b>	300cl	210.00
• Château Lafon-Rochet 4 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	37.85
• Château Lafon-Rochet 4 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	75.70
• La Dame de Montrose 2 <sup>ème</sup> vin de Ch. Montrose	75cl	33.00
• Le Marquis de Calon 2 <sup>ème</sup> vin du Ch. Calon ségur	75cl	27.00
• Le Marquis de Calon 2 <sup>e</sup> vin du Ch. Calon ségur <b>Magnum</b>	150cl	54.00
• Château Capbern Cru bourgeois	75cl	23.75
• Château Capbern Cru bourgeois <b>Magnum</b>	150cl	47.50
• Château Ormes de Pez Cru bourgeois	75cl	22.00
• Château Tour de Pez Cru bourgeois	75cl	18.00
• Château Lilian Ladouys Cru bourgeois exceptionnel	75cl	18.00
• Ch. Lilian Ladouys Cru bourgeois exceptionnel <b>Magnum</b>	150cl	36.00

## SAINT-JULIEN

• Château Léoville Las Cases 2 <sup>ème</sup> Cru classé *	75cl	175.10
• Château Beychevelle 4 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	78.15
• Château Beychevelle 4 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	156.30
• Château Gruaud Larose 2 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	77.30
• Château Léoville Poyferré 2 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	73.50
• Château Léoville Barton 2 <sup>ème</sup> Cru classé ♥	75cl	72.45
• Château Léoville Barton 2 <sup>ème</sup> Cru classé ♥ <b>Magnum</b>	150cl	144.90
• Chât. Léoville Barton 2 <sup>ème</sup> Cru classé ♥ <b>Dble-Magnum</b>	300cl	335.00
• Château Talbot 4 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	48.65
• Château St-Pierre 4 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	43.35
• Château Branaire-Ducru 4 <sup>ème</sup> Cru classé ♥	75cl	43.20
• Château Branaire-Ducru 4 <sup>ème</sup> Cru classé ♥ <b>Magnum</b>	150cl	86.40
• Château Lagrange 3 <sup>ème</sup> Cru classé ♥	75cl	42.00
• Château Lagrange 3 <sup>ème</sup> Cru classé ♥ <b>Magnum</b>	150cl	84.00
• Château Langoa Barton 3 <sup>ème</sup> Cru classé	75cl	40.00
• Château Langoa Barton 3 <sup>ème</sup> Cru classé <b>Magnum</b>	150cl	80.00
• Château Gloria Cru bourgeois	75cl	31.35
• Château du Glana	75cl	19.00
• Château du Glana <b>Magnum</b>	150cl	38.00

## SAUTERNES

• Clos Haut-Peyraguey <b>Blanc</b> 1 <sup>er</sup> Cru classé	75cl	36.75
---	------	-------

♥ Coup de cœur de nos dégustations des primeurs - **D** Demeter (Biodynamique) - **Bio** Vin biologique - \* Vente à l'unité

Tous les vins primeurs 2023 sont disponibles à l'achat par caisse de 6 bouteilles (caisse bois unitaire pour double-magnums), à l'exception de certains vins marqués d'un astérisque. (Possibilité d'avoir une caisse bois unitaire pour les magnums moyennant un supplément.) Les prix s'entendent en francs suisse, TVA et taxes comprises, hors action ou tout autre rabais. Paiement sur facture à la commande. Les commandes peuvent être passées jusqu'au 7 septembre 2024. L'expédition des commandes interviendra en juin 2026.

# BULLETIN DE COMMANDE

Prénom :

NPA :

Nom :

Localité :

Rue :

Adresse e-mail :

Numéro :

Téléphone :

Retrait en magasin

Livraison

Livraison : CHF 25.- (offerte dès CHF 300.- d'achat)

		Quantité à commander (en bouteilles)
Désignation	Contenance	75cl (Caisses de 6) / 150cl, 300cl et vins marqués d'un astérisque (Unité)
Château La Tour Figeac 2023	75cl	Bouteilles
Château Phélan Ségur 2023	75cl	Bouteilles
		Bouteilles
		Bouteilles
		Bouteilles
		Bouteilles
		Bouteilles
		Bouteilles
		Bouteilles
		Bouteilles



Tous les vins primeurs 2023 sont disponibles à l'achat par caisse de 6 bouteilles (caisse bois unitaire pour double-magnums), à l'exception de certains vins marqués d'un astérisque. (Possibilité d'avoir une caisse bois unitaire pour les magnums moyennant un supplément.) Les prix s'entendent en francs suisse, TVA et taxes comprises, hors action ou tout autre rabais. Paiement sur facture à la commande. Les commandes peuvent être passées jusqu'au 7 septembre 2024. L'expédition des commandes interviendra en juin 2026.