

## FOCUS

### LE FLEURON DES CÔTES-DU-RHÔNE

Le Château d'Aigueville se situe entre Sérignan et Uchaux, au nord d'Orange. Le Domaine profite d'une exposition optimale et le sol entièrement recouvert de galets donne aux vins du domaine leur caractère unique. Il est planté en cépages nobles judicieusement proportionnés, Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan. La superficie du domaine est de 110 ha en tout, dont 80 ha de vignoble, produisant un vin très puissant, généreux, bien coloré et d'un bouquet exceptionnel.

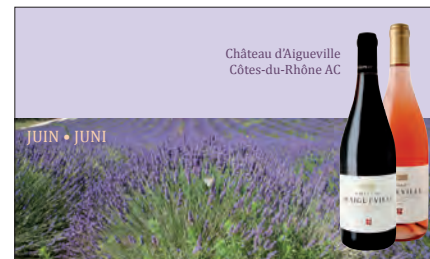


#### Aigueville rosé 2009 Côtes-du-Rhône AOC

Grenache, Syrah, Carignan sont les cépages principaux de ce magnifique rosé à la robe claire, couleur œil-de-perdrix. Son bouquet fruité et légèrement épicé accompagne agréablement les apéritifs, le pain bagna et diverses salades estivales mais aussi les poissons en sauce ou la cuisine asiatique.



Le sol est entièrement recouvert de galets.



Château d'Aigueville  
Côtes-du-Rhône AC

JUIN • JUNI



#### Château d'Aigueville rouge 2009 Côtes-du-Rhône AOC

Une robe rouge de couleur profonde, un bouquet élégant, fruité et puissant, voici les caractéristiques du vin rouge du Château d'Aigueville. Un cru noble et de valeur sûre, idéal pour accompagner des fromages, viandes rouges grillées, de la chasse ou un délicieux rôti. Servir à 14-16°C.

### CHÂTEAU DE VUFFLENS: SYMBOLE HISTORIQUE DES VINS DE LA CÔTE

Edifice impressionnant, le Château de Vufflens se dresse majestueusement sur une colline dominant Morges et le lac Léman. D'une surface de huit hectares situés dans l'aire d'appellation La Côte, le vignoble du château est co-planté de Chasselas, Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir et Merlot. Les crus issus de ses vignes sont élevés dans les six foudres de chêne de 8700 litres des magnifiques caves voûtées du château. Afin de renforcer la notoriété de ses vins, le Château de Vufflens a uni son destin avec ceux d'autres domaines suisses au sein de l'Association Clos, Domaines & Châteaux ([www.c-d-c.ch](http://www.c-d-c.ch)), dont il est un des membres fondateurs.

#### Château de Vufflens Œil-de-Perdrix Morges AOC La Côte

L'Œil-de-Perdrix du Château de Vufflens est issu du Pinot Noir planté sur les parcelles graveleuses du Château dans le coteau de Vufflens-le-Château. Vendangée à la main avec un tri minutieux des baies, c'est une récolte d'une qualité de premier ordre et aux rendements modestes, vinifiée et élevée en foudre de chêne dans les chais du Château de Vufflens, qui donne naissance à ce cru prestigieux. Vin rosé très élégant, au fruit intense, il s'est vu placé, grâce à sa qualité exceptionnelle et à l'originalité de son habillage, au rang de référence dès sa première sortie avec le millésime 2006. C'est un vin chaleureux et agréable qui accompagne à merveille les cuisines méditerranéenne et asiatique, ainsi que les grillades estivales. Durée de garde de 2 à 3 ans.



JUILLET • JULI



ASSOCIATION DES PROPRIÉTAIRES  
DE LA CÔTE AOC

[www.c-d-c.ch](http://www.c-d-c.ch)

Château de Vufflens  
Grand Cru Vufflens-le-Château  
La Côte AOC  
Œil-de-Perdrix

## [Matériel Focus]



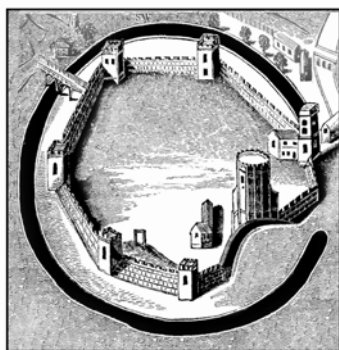
Château de Vufflens

Poster A3  
Château de  
Vufflens  
Sur demande

Matériel CD&C  
à disposition

# [Vins espagnols]

## GRAN CASTILLO: L'ESPAGNE GRANDEUR NATURE



# GRAN castillo

Avec Gran Castillo, goûtez à la douceur de vivre espagnole. L'appellation d'origine Valencia DO jouit d'un climat pleinement méditerranéen. Il s'agit d'une zone très ensoleillée où les températures moyennes varient peu, entre 12°C et 16°C. Gran Castillo propose 3 vins surprenants par leur rapport qualité-prix. Les Tempranillo rouge et rosé sont deux vins très ronds, très agréables. Le Cabernet Sauvignon, quant à lui, est sec, plus traditionnel avec une longue finale en bouche tout en légèreté.



**Gran Castillo Tempranillo rosé 2009**  
Valencia DO  
Vin légèrement doux

Issu de Tempranillo, ce vin rosé dévoile une robe cerise clair. Apprécié à l'apéritif pour ses arômes de fruits rouges, sa douceur et sa fraîcheur, il accompagne aussi bien les mets estivaux que les plats orientaux.



**Gran Castillo Tempranillo rouge 2009**  
Valencia DO  
Vin légèrement doux

Cépage roi d'Espagne, le Tempranillo se distingue par une couleur rouge intense de cerises. Ce vin puissant, aux notes de fruits rouges et d'épices révèle des arômes de prunes et de cerises mûres. A déguster avec des viandes, des fromages ou avec des tapas.



**Gran Castillo Cabernet Sauvignon 2008**  
Valencia DO

Habillé d'une robe rouge rubis profond, ce vin est aromatique et très fruité aux notes de groseilles et de prunes avec une légère touche boisée. Il est parfait pour accompagner des viandes grillées, de la chasse et un plateau de fromages.

## [Points Forts]

- **Prix rapport**  
Prix/Qualité exceptionnel
- **Présentation**  
Élégante, sobre et raffinée  
Étiquette classique avec une pointe de modernité
- **Marque**  
Nom du vin porteur et facile à retenir
- **Originalité** 3 vins ronds et plaisants qui plairont au plus grand nombre

# [CavaLuna]

## LA FACE CACHÉE DE LA «LUNE» ENFIN DÉVOILÉE!

Le pétillant Cava LUNA DE MURVIEDRO découvre sa nouvelle face en présentant un rosé frais et pimpant.

**[100% Grenache]**

Composé à 100% de Grenache, ce Cava rosé de l'appellation Requena DO offre des arômes de petits fruits rouges et une finale fraîche et équilibrée.

Ses fines bulles sont idéales pour l'apéritif ou pour accompagner des grillades estivales et de savoureux desserts.



## [Points Forts]

- **Nouveauté**  
Premier Cava rosé de notre assortiment
- **Festif et estival**  
De l'apéro au dessert en période estivale

# [VinhoVerde]

## VINHO VERDE: DE LA FRAÎCHEUR AU CŒUR DE L'ÉTÉ

On ne connaît pas l'origine du nom vinho verde, littéralement le «vin vert». On suppose que ce nom provient de son caractère vif et fruité, en opposition aux autres vins robustes produits au Portugal. Le nom de l'appellation apparaît pour la première fois au XVI<sup>e</sup> siècle.

**[Son nom évoque la fraîcheur de sa jeunesse]**

Originaire de la région de Minho dans le nord-ouest du Portugal, le Vinho Verde Sonalto évoque la fraîcheur de sa jeunesse.

- Producteur: Vinhos Messias
- Cépages: Loureiro, Pedernã
- Sucre résiduel: 13 g/l
- Température de service: 10-12 ° C

■ **Notes de dégustation**  
Robe pâle de couleur citron; arômes frais et intenses; en bouche, légère douceur et fraîche acidité.

■ **Accords gastronomiques**  
Servir à l'apéritif, en accompagnement de petite friture ou de fruits de mer, particulièrement agréable en période estivale.



**Sonalto 2009  
Vinho Verde DOC**

# [Nouvelleprésentation]

## BOUSSAC FAIT PEAU NEUVE

Les Coteaux du Languedoc possèdent le plus ancien vignoble de France, présent dès l'époque grecque, cinq siècles avant J.-C. Ce vignoble, à la forme de croissant, s'étend du delta du Rhône à la frontière espagnole. Il bénéficie d'un climat méditerranéen.

Pour le millésime 2009 de nouveaux habillages vous sont proposés modernes, sobres et originaux.

**Boussac rosé 2009**  
Coteaux du Languedoc AC



Le rosé de Boussac présente de belles notes de baies des bois. Structuré et harmonieux, il accompagne les salades estivales, taboulé et grillades.

**Boussac rouge 2009**  
Coteaux du Languedoc AC



Les crus de Boussac présentent une belle robe rouge rubis aux notes fruitées et épicées. Ce sont des vins tanniques et structurés s'accordant à merveille avec des risotti aux chanterelles, des gratins de courgettes et des viandes grillées.

## LEONARDO CHANGE DE COSTUME

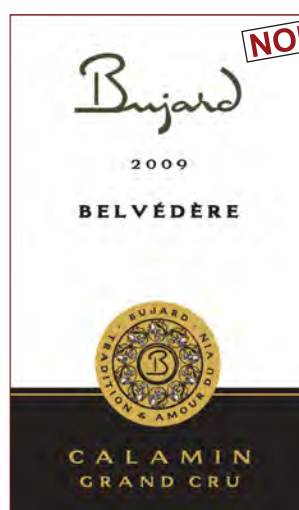
Dès le millésime 2008, le Chianti Leonardo porte une nouvelle étiquette qui reflète tout l'art du grand artiste et génie qu'était Léonard de Vinci. On retrouve dans ce nouvel habillage l'esprit inventif et sophistiqué d'un des peintres les plus connus au monde, originaire de la magnifique région de Vinci qui, déjà à l'époque de Léonard et encore aujourd'hui, produit des vins toscans merveilleusement expressifs.



## [NouvelhabillageBujard]

Depuis des siècles, le nom Bujard est associé à la grande tradition vigneronne vaudoise. Dans toute la Suisse, il s'est imposé comme un symbole de qualité et de fidélité à un terroir. Aujourd'hui, son credo reste le même: produire des crus haut de gamme au sein des appellations Lavaux et Chablais.

[Avec le millésime 2009, la gamme Bujard présente son nouveau visage]



**NOUVEAU**

[Un CALAMIN entre dans l'assortiment]

Bujard, a le plaisir d'annoncer l'introduction d'un nouveau cru dans son assortiment de vins de Lavaux. Il s'agit, en effet, de BELVEDERE, un prestigieux Calamin Grand Cru qui fait désormais partie de la noble famille des vins Bujard, dont la renommée n'est plus à faire.

Les Calamin ont un terroir marqué aux multiples facettes aromatiques évoquant le caramel et marqué de nuances crayeuses. Le Calamin Grand Cru BELVEDERE représente parfaitement toute la noblesse et la richesse des plus grands vins du Lavaux. Il offre un bouquet élégant teinté d'une délicate minéralité. Racé et puissant, sa finale est longue et termine sur des notes salines.

A découvrir absolument!



## [Objectifsdeschangements]

- Renforcer l'identité de la marque Bujard
- Garder et développer un esprit de gamme cohérent
- Actualiser le logo Bujard
- Nom des vins, lieux de production et appellations clairement identifiables

## [PointsForts]



■ Médaillon et Monogramme

Eléments associés au logo, rappelant le slogan «Tradition et Amour du Vin»



■ Disponible courant été 2010

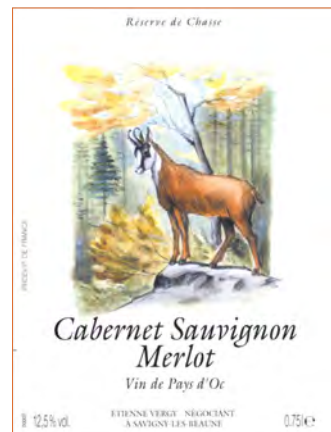
- St-Eloi AOC Chablais 2009 75 cl
- Aigle d'Or blanc AOC Chablais 2009 75 cl
- Vieux Collège Yvorne AOC Chablais 2009 75 cl
- Aigle d'Or rouge AOC Chablais 2009 75 cl
- Le Municipal Lutry AOC Lavaux 2009 75 cl
- Tournefort St-Saphorin AOC Lavaux 2009 75 cl
- Aigle d'Or Epesses AOC Lavaux 2009 75 cl
- Calamin Grand Cru AOC Lavaux 2009 75 cl
- Roche d'Or Pinot Noir Epesses AOC Lavaux 2009 75 cl

## [vindeChasse]

**PERSONNALISEZ VOS ÉTIQUETTES**

A peine le printemps arrivé qu'il faut déjà songer à l'automne! Et avec lui vient le temps de la chasse. Nous vous proposons donc en exclusivité un assemblage de Cabernet Sauvignon et Merlot du Pays d'Oc qui accompagnera à merveille les plats d'automne.

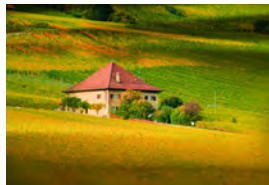
Profitez de la possibilité d'avoir vos étiquettes personnalisées!



■ Commandez sans tarder jusqu'au 02.07.2010 en utilisant le formulaire annexé



**Château de Vufflens**  
*Vufflens-le-Château*



**Clos des Cordelières**  
*Mont-sur-Rolle*



**Château d'Allaman**  
*Allaman*



**Château d'Eclépens**  
*Eclépens*



**Château de Chardonne**  
*Chardonne*



**Château de St-Saphorin**  
*St-Saphorin-sur-Morges*



**Domaine du Manoir**  
*Valeyres-sous-Rances*



**Domaine du Prieuré**  
*Perroy*



**Domaine du Saughey**  
*Féchy*



**Château de Mont**  
*Mont-sur-Rolle*



**Domaine de Grange Volet**  
*Ollon*



**Domaine du Petit Cottens**  
*Luins*



**Domaine Chatelanat**  
*Perroy*



**GLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX**

**LA NOBLESSE DES VINS SUISSES**

**OFFICIAL WINE SUPPLIER**



**LES JOYAUX DU VIGNOBLE SUISSE  
SOUS UNE BANNIÈRE UNIQUE**



UN LABEL DE QUALITÉ UNIQUE ET RECONNAISSABLE

Signe d'excellence



GLOS, DOMAINES ET CHÂTEAUX

Qualitätslabel

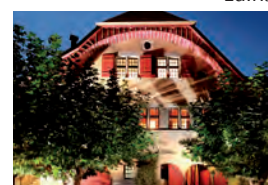
**DIE JUWELEN DES SCHWEIZER WEINBAUS  
UNTER EINER FLAGGE**



**Domaine du Coteau**  
*Mont-sur-Rolle*



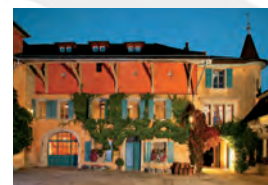
**Domaine de Sarraux-Dessous**  
*Luins*



**Domaine de Autecour**  
*Mont-sur-Rolle*



**Château de Châtagneréaz**  
*Mont-sur-Rolle*



**Château de Vinzel**  
*Vinzel*



**Château Maison Blanche**  
*Yvorne*



**Domaine de Haute-Cour**  
*Mont-sur-Rolle*



**Domaine du Martheray**  
*Féchy*

## [Endirect: Bordeaux Primeurs 2009]

### SYNTHESE DES CONDITIONS CLIMATIQUES

2009 à Bordeaux est un magnifique millésime. Malgré les craintes du mois de mai provoquées par des orages de grêle, les conditions climatiques du reste de l'année furent exceptionnelles et ont permis d'obtenir des raisins sains et de grande qualité.



#### [Avril - Mai]

Début de printemps humide et frais. Débournement plutôt tardif. Des **orages de grêle début mai** ont touché certains vignobles de Margaux et Saint-Emilion, heureusement sans incidence sur la qualité.



#### [Juin]

Conditions climatiques très clémentes. La floraison se déroule rapidement et de façon homogène sous un **climat sec et ensoleillé**.



#### [Juillet - Août]

Un été sans excès! Pas d'orages dévastateurs ni de grande canicule mais des **pluies éparses et modérées** qui ont favorisé un déroulement rapide de la véraison.



#### [Septembre]

Des conditions idéales ont favorisé une bonne maturation du raisin. Des journées bien ensoleillées et des **nuits fraîches et sèches** ont permis une bonne maturation apportant l'élégance et la richesse à ce millésime. Les vendanges se sont prolongées jusqu'au milieu du mois d'octobre.

### CYCLE DE LA VIGNE



## [Conclusion]

La qualité est exceptionnelle mais la situation financière des acheteurs traditionnels reste très difficile. 2009 marque le retour des américains et des asiatiques sur le marché des primeurs. A quel prix les Premiers crus sortiront-ils leurs vins en primeur? Nous sommes face à un superbe millésime mais avec une demande toujours croissante, notamment de l'Asie. Ce millésime ne sera pas bon marché. Cette année, ils ont été plus de 6000 professionnels à venir se presser dans les châteaux pour déguster le dernier millésime bordelais. «On bat notre record historique qui était de 5475 visiteurs pour le millésime 2005» se félicite Jean-Marc Guiraud, président de l'Union des grands crus. Espérons que nous ne battons pas le record des prix des 2005!

[Comment classer ce millésime?] Proche du 2000, équivalent au 2005! Peut-être un subtil équilibre du meilleur de ces deux millésimes!

## [Guidedégustation]

### LES VINS BLANCS SECS PESSAC-LEOGNAN & GRAVES



Les blancs sont fruités, fins, minéraux avec de la longueur et de l'élégance. Au nez, des arômes de pêche et d'abricot. Les bois en général sont bien maîtrisés. Du gras et de la longueur en bouche, les vins se dégustent très bien aujourd'hui. Difficile, à ce stade, d'évaluer si 2009 sera le millésime de référence après la suite des excellents millésimes.

[Coups de coeur] Châteaux Carbonnieux ♥♥♥♥  
Château Pape Clément ♥♥♥

### LES VINS BLANCS LIQUEUREUX SAUTERNES & BARSAC



Des raisins très mûrs, concentrés et un épisode pluvieux qui commence le 18 septembre et se termine le 20 septembre. Des pluies bienfaitrices (34 mm), suivies par des brouillards matinaux favorisant l'apparition d'un botrytis rapide et d'une rare qualité. D'un bel équilibre, fin, minéral et onctueux, ce millésime peut prétendre faire partie des plus grands.

[Coups de coeur] Château Suduiraut ♥♥♥♥  
Château Rieussec ♥♥♥

## [Guidedégustation]

### LES VINS ROUGES

Les vins sont équilibrés, élégants, avec une acidité qui contrebalance le fort taux d'alcool (jusqu'à 14%). Les tanins sont moelleux. L'état sanitaire exceptionnel des raisins a facilité le travail de tri.

#### APPELLATIONS GRAVES / PESSAC-LEOGNAN



Des Merlots précoces ainsi que des Cabernets Sauvignon de maturité exceptionnelle font de ces Graves des vins tout en finesse et élégance, avec des tanins soyeux

**[Coups de coeur]** Château Haut Brion ♥♥♥♥♥  
Château la Mission Haut Brion ♥♥♥♥ Château Haut-Bailly ♥♥♥♥  
Château Pape Clément ♥♥♥ Domaine de Chevalier ♥♥♥

#### APPELLATION SAINT-EMILION



La grêle du 13 mai a fait des dégâts sur de nombreux domaines. Des travaux en vert sont effectués durant l'été pour éliminer les grappes tardives issues des nouvelles repousses. L'été ensoleillé est le plus sec depuis 2005. Une parfaite maturation. Il a fallu maîtriser dans les chais l'équilibre entre un fort taux d'alcool et l'acidité. Les vins sont charnus, puissants et très aromatiques avec beaucoup de fraîcheur.

**[Coups de coeur]** Château Cheval Blanc ♥♥♥♥♥  
Clos Fourtet ♥♥♥♥♥ Château Figeac ♥♥♥♥

#### APPELLATION SAINT-JULIEN



Du tout grand Saint-Julien! Une homogénéité inégalée. L'appellation la plus réussie. Des grands vins sur la lignée des 2005. Exceptionnel!

**[Coups de coeur]** Château Léoville Barton ♥♥♥♥♥  
Château Léoville-Las-Cases ♥♥♥♥♥ Château Beychevelle ♥♥♥♥  
Château Branaire-Ducru ♥♥♥♥ Château Talbot ♥♥♥

#### APPELLATION PAUILLAC



La hiérarchie observée ces dernières années est respectée. Certains vins, s'ils sont bien constitués, ne semblent pas avoir profité totalement de la dimension du millésime. Des parfums de petits fruits et des arômes d'épices. De la densité et de la finesse en bouche, avec des tanins enrobés.

**[Coups de coeur]** Château Mouton-Rothschild ♥♥♥♥♥  
Château Pontet-Canet ♥♥♥♥ Château Haut-Bages-Libéral ♥♥♥♥  
Château Pichon Baron ♥♥♥ Château Lynch-Bages ♥♥♥

#### APPELLATION POMEROL



Comparativement aux autres appellations célèbres, Saint-Emilion et Pomerol sont les régions qui ont reçu le plus d'eau entre juillet et fin septembre 2009. Les vins surprennent par leur trame tannique avec, chez certains, des extractions trop importantes. Le millésime est très hétérogène.

**[Coups de coeur]** Château Beaugard ♥♥♥♥  
Château Petit Village ♥♥♥♥

#### APPELLATIONS MEDOC & HAUT-MEDOC



Les contrastes thermiques (journées chaudes et nuits fraîches) ont favorisé la maturation du raisin. Concentration des arômes, richesse en couleur des peaux et faible acidité. Les vins sont fins, équilibrés, opulents, avec de la fraîcheur.

**[Coups de coeur]** Château La Lagune ♥♥♥♥  
Château Citran ♥♥♥ Château Chasse Spleen ♥♥♥

#### APPELLATION SAINT-ESTEPHE



Des vins épais mais sans lourdeur, sur la fraîcheur et les épices. Des tanins souples avec une belle expression des terroirs.

**[Coups de coeur]** Château Montrose ♥♥♥♥  
Château Lafon-Rochet ♥♥♥ Château Phélan-Ségur ♥♥♥  
Château l'Argilus du Roi ♥♥♥

#### APPELLATION MARGAUX



Un grand millésime et très homogène où le terroir s'est pleinement exprimé. Fraîcheur, densité, finesse et complexité, voilà comment l'on peut décrire ce millésime.

**[Coups de coeur]** Château Palmer ♥♥♥♥♥  
Château Margaux ♥♥♥♥♥ Château Brane Cantenac ♥♥♥♥  
Château Giscours ♥♥♥♥

[AGRITOURISME] ESCAPADE EN TOSCANE

CASTELLO DI QUERCETO

Castello di Querceto se situe au cœur des collines du Chianti Classico, région particulièrement fréquentée par les amoureux du vin et de la gastronomie. Il est le point de départ idéal pour visiter les plus belles villes de la Toscane: Florence se trouve seulement à 25 km, Sienne à 45 km.

Outre ses vins et son huile d'olive reconnus, l'exploitation possède dix appartements uti-

lisés pour l'Agriturismo dans deux bâtiments du domaine. A coté de l'édifice il y a une grande piscine pour se relaxer. Pendant le séjour il est possible de réserver une visite guidée des caves et de déguster les produits de l'exploitation à l'œnothèque.

[Plus d'information: [www.castellodiquerceto.it](http://www.castellodiquerceto.it)]



■ CLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX: FOURNISSEUR OFFICIEL DU TOUR DE SUISSE 2010



CLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX  
LA NOBLESSE DES VINS SUISSES



[BODEGAS MURVIEDRO] CHANGEMENT À LA DIRECTION



Michel Grin est né le 8 août 1945 à Belmont s/Yverdon dans le canton de Vaud. Il y suit son école obligatoire puis fera un apprentissage d'employé de banque au Crédit Yverdonnois. A 19 ans, M. Grin rejoint la Migros, au sein de la Banque de ce groupe, pour ensuite continuer dans le secteur import de fruits et légumes et finalement poursuivre par une

formation à l'étranger, en Italie, en Allemagne et en Espagne. Arrivé à Valence en novembre 1966, M. Grin est engagé chez «Bodegas Schenk S.A.» en 1969, pour ne plus en repartir. Marié, père de deux enfants, Michel Grin a, durant sa longue carrière chez Bodegas Schenk, gravi les échelons hiérarchiques de l'entreprise et accédé à la direction de la

société en 1986 en continuant le travail de son prédécesseur. Puis il a initié le déménagement de la société de Valence à Requena, où ont été construites des installations ultramodernes, dont un chai à barriques d'une capacité de 7500 barriques.

Désormais appelée «Bodegas Murviedro», cette société est devenue un producteur internationalement reconnu, focalisée sur la production et la mise en bouteille de vins de haute qualité, obtenant de nombreuses distinctions dans les principaux concours de dégustations internationaux.

Après plus de 40 ans passés dans le groupe Schenk, Michel Grin va prendre une retraite bien méritée au mois d'août prochain et, pour ses «vieux jours», a décidé de rester à Valence pour profiter du soleil ibérique. Sa succession sera assurée par M. Diego Talavera, actuel Directeur commercial de Bodegas Murviedro. Nous remercions vivement M. Grin de son indéfectible engagement ainsi que de l'excellent travail réalisé et lui souhaitons une très heureuse et longue retraite.

PARCOURS:

- 12.06.2010 Prologue Lugano
- 13.06.2010 Ascona - Sierre
- 14.06.2010 Sierre - Schwarzenburg
- 15.06.10 Schwarzenburg - Wettingen
- 16.06.10 Wettingen - Frutigen
- 17.06.10 Meiringen - La Punt
- 18.06.10 Savognin - Wetzikon
- 19.06.10 Wetzikon - Liestal
- 20.06.10 Liestal - Liestal

Venez supporter les cyclistes participant au Tour de Suisse et déguster les crus de Clos, Domaines et Châteaux notamment le Château Maison Blanche, le Château de Châtagneréaz, le Domaine du Martheray et le Château d'Allaman.

UN EVENEMENT A NE PAS MANQUER!

■ QuandQuoiOù

[Juin]

■ DU 12 AU 20 JUIN 2010

TOUR DE SUISSE

- ▶ LIEU: voir programme ci-dessus
- ▶ CLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX présente ses vins à chaque étape, au départ et à l'arrivée

■ DU 12 AU 13 JUIN 2010 BOL D'OR MIRABAUD



- ▶ LIEU: Société Nautique de Genève
- ▶ CLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX fournisseur officiel

[AoûtSeptembre]

■ 30 AOÛT 2010 Mémoire des vins suisses & Friends

Dégustation grand public des meilleurs crus de Suisse, notamment Clos, Domaines & Châteaux et la Réserve des Administrateurs de la Cave St-Pierre.

- ▶ LIEU: Kongresshaus Zürich

■ LES 4 ET 5 SEPTEMBRE 2010 VINEA

L'événement phare du monde viticole helvétique

- ▶ LIEU: Avenue du Général Guisan et Place de l'Hôtel de Ville, Sierre
- ▶ STANDS: Cave St-Pierre et Clos, Domaines & Châteaux