

FOCUS

CASTELLO DI QUERCETO OU L'ARISTOCRATIE DU GOÛT

Un peu d'histoire: mathématiciens et archéologues anoblis par les Habsbourg, les François acquièrent le château au XIX^e siècle. Ce n'est toutefois que dans les années 1970 qu'Alessandro François et son épouse Maria Antonietta Corsi quittent Milan pour s'installer à demeure dans leur château du Chianti et donner une impulsion et une extension nouvelles à leurs vignobles. Le domaine du Castello di Querceto s'étend aujourd'hui sur 190 hectares, non seulement sur les terres du Chianti Classico, mais encore dans les collines toscanes. Dans l'annexe de la forteresse, les visiteurs découvrent la cave entièrement restaurée. Les amoureux des paysages toscans peuvent même séjourner dans un des appartements du château, entouré de forêts profondes, de chênes verts, d'oliveraies chatoyantes et de vignobles. Avis aux amateurs!



**Castello di Querceto
Classico 2008
DOCG M.O.**

Robe cerise noire, ornée de reflets grenat. Au nez, se développent des arômes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise), avec des notes de fruits noirs. En bouche, l'attaque révèle le fruit et l'étoffe. La richesse se fond dans une trame soyeuse de fins tannins pour composer un ensemble d'une grande harmonie, pleine et persistante.



**Castello di Querceto
Riserva 2006
DOCG M.O.**

Robe intense et sombre. Subtil, le nez dévoile des arômes de venaison et de cuir, apanage du Sangiovese bien mûr. Très aromatique, la bouche met en évidence une structure fondue, une matière satinée, d'une belle densité, superbement équilibrée entre des tannins poivrés et une vivacité bien marquée. Un vin complexe, d'une grande élégance.

BOLLE: DES VINS D'EXCEPTION DEPUIS 1865

La longue histoire de Bolle commence en 1865 lorsqu'Alphonse Bolle fonde la maison BOLLE & Cie à Morges, sur les bords du lac Léman. Des domaines renommés tels que le Château de Vuflens, le Domaine de Sarraux-Dessous ou le Domaine du Plessis font partie du prestigieux héritage de la maison et abritent les caves où sont vinifiés les vins Bolle. La passion de son fondateur pour une qualité sans compromis s'est transmise à travers les générations, pour amener Bolle à être aujourd'hui considérée comme une référence lorsqu'on parle de vins vaudois. Avec un vignoble s'étendant sur quarante-quatre hectares, la cave maintient vivants le savoir-faire et la tradition de qualité qui ont toujours caractérisé les vins portant sa signature.



**Les Dioscures 2008
Gamaret-Garanoir
AOC Vaud**

Castor et Pollux, les jumeaux de la mythologie grecque dignement représentés par le Gamaret et le Garanoir, les 2 cépages qui composent ce vin au nom intrigant. Vin à la robe sombre, avec des reflets violacés, il développe un bouquet intense et expressif, avec des notes d'épices et de cuir. Une noblesse de saveurs tout en équilibre. Parfait pour accompagner grillades, gibiers et fromages.



**5 Sens 2007
Assemblage
de 5 cépages rouges
AOC Vaud**

Eveillez vos 5 sens par un assemblage complexe et original de 5 cépages issus de vignes surplombant le lac Léman! Chaque cépage a fait l'objet d'une récolte limitée. Merlot - apporte la couleur sombre et l'élégance, Pinot Noir, Gamaret - apportent tous deux fruité intense, Garanoir - donne une note d'acidité et du corps, Gamay - apporte des notes d'épices et un petit côté rustique. Issu du Domaine de Sarraux-Des-



sous, membre de l'Association Clos, Domaines & Châteaux et élevé dans leurs caves, ce cru à la robe pourpre offre un nez intense et complexe aux arômes de fruits mûrs (cerise noire), de caramel, d'épices (clou de girofle). Ce vin est parfait pour accompagner viandes rouges grillées ou au jus, viande de veau, mets aux champignons, gibiers et fromages.

[VinsMajorque]

DUES? POUR CELEBRER LE MARIAGE DE DEUX CEPAGES

[Schenk SA est fière de vous présenter sa dernière découverte espagnole: deux vins rouges aux arômes subtils méditerranéens issus de la plus grande île des Baléares, Majorque.]



C'est à Binissalem, au cœur de l'appellation, que la Bodega José Luis Ferrer est installée depuis 1931. Entreprise familiale, reconnue sur le marché national, cette bodega a le savoir-faire de la tradition et de la qualité et profite aujourd'hui de technologies de pointe.

La gamme que nous avons sélectionnée pour vous, DUES, porte bien son nom. Ses vins se composent toujours de deux cépages, «dues» signifiant deux en catalan, la langue officielle de l'île.

En dégustant ces vins rouges, ce sont toutes les senteurs des oliviers, des amandiers en fleur et du souffle de la mer qui vous envahissent! Leurs arômes, chaleureux, aux notes épicées de cannelle, clous de girofle et tabac vous emportent tout droit en vacances!

A servir avec des tapas pour l'apéritif, des grillades estivales, des gratins de légumes parfumés, des fromages ibériques comme le Manchego ou le Mahon ou bien évidemment pour accompagner une succulente paella!



■ UN PEU DE GÉOGRAPHIE



La Bodega José Luis Ferrer se situe dans le très joli village de Binissalem, à 22 km de la capitale Palma. Les vignobles sont plantés au pied de la chaîne montagneuse de Tramuntana, protégés du vent, à 140 m au-dessus du niveau de la mer.

Tinto DUES 2008
Cabernet Sauvignon & Mantonegro
Vi de la Terra, Mallorca



Habillé d'une belle robe rouge et brillante, ce vin est le résultat du mariage parfait entre le Cabernet Sauvignon et un cépage typique de Majorque, le Mantonegro. Au nez, il dévoile un festival d'épices: clous de girofle, cannelle, vanille... avec une légère touche de café torréfié. Très équilibré, avec une agréable astringence, il offre au palais de fins tannins et de douces sensations rappelant le caramel. Idéal pour accompagner un poulet rôti, une paella et toutes sortes de fromages.

DUES Syrah & Callet 2008
Vi de la Terra, Mallorca



Pour ce vin rouge à la robe pourpre profond, se sont unis deux cépages, dont le Callet typique de l'île et la Syrah qui lui apporte son parfum boisé. Ce vin sec, chaleureux offre au nez des arômes complexes de cannelle, tabac et vanille dû à son passage en barriques. Long en bouche, cet assemblage intense et chaleureux se déguste de préférence avec des pâtes à la sauce relevée, des plats épicés et des fromages de caractère.

[PointsForts]

- **Nouvelle appellation** des vins originaux
- **Cépages inédits** originalité dans les cépages typiques de l'île
- **Qualité/Prix** bon rapport Qualité/Prix
- **Ensoleillés** vins gorgés de soleil qui rappellent les vacances!

[SavagninBlanc]

LE DERNIER NÉ DU CHÂTEAU MAISON BLANCHE

[Après avoir dignement fêté ses 400 ans d'histoire mouvementée en 2009, le Château Maison Blanche, à Yvorne, est fier de vous présenter son nouveau Savagnin blanc 2009]

Appelé également «Païen» ou Heida en Valais, le Savagnin blanc appartient à la famille des cépages trop souvent méconnus. Introduit depuis des siècles en Valais dans le village de Visperterminen, on lui redécouvrit dans les années 80 des vertus oubliées. Sa production fut encouragée et il se trouva promu au rang des cépages les plus anciens et les plus valeureux du patrimoine suisse. De nouvelles méthodes de culture et son implantation dans des zones adaptées à ses exigences géologique et climatique ont grandement contribué à le remettre en honneur. De maturité plutôt tardive, il produit des raisins blancs, gorgés de sucre, qui confèrent à ses vins un caractè-

re tout à fait original, à la fois sec et concentré, avec une touche épicée. Vinifié avec tout le respect dû à la typicité du cépage, le Savagnin Blanc du Château Maison Blanche se distingue par son beau fruité aux arômes de fruits exotiques, de noix, de noisette et d'épices.

■ En dégustation

Servi à 12°C, il est apprécié à l'apéritif et s'accorde à merveille avec un poisson grillé ou mariné, des coquilles Saint-Jacques sauce safran, les fromages d'alpage.



Savagnin Blanc 2009*
Château Maison Blanche
Grand Cru Yvorne AOC Chablais

*Quantité très limitée

[Domaine du Mont d'Or]

SICCUS: UN VIN BLANC SEC QUI PORTE BIEN SON NOM!

Aux portes de Sion, on voit se dresser la colline de Montorge. Sur son versant sud-ouest s'accroche l'un des plus beaux vignobles de Suisse: le Domaine du Mont d'Or.

Protégé des courants froids de la plaine par les Crêtes des Maladaires qui lui font face, le domaine situé entre 495 m et 660 m d'altitude compte 21 ha de vignes.

■ En dégustation

Issu du cépage Sylvaner planté sur la Crête des Maladaires au sud du Domaine du Mont d'Or, le vin Siccus se présente habillé d'une robe vive

aux reflets dorés. Ses parfums fruités rappellent les agrumes. Au nez, c'est un festival de senteurs aux notes citronnées et de pamplemousse rose. Vif en attaque, frais et offrant une belle longueur soutenue par une légère amertume très agréable, ce vin blanc sec (siccus signifiant sec en latin!) est parfait pour accompagner les cardons, un homard à l'américaine, des asperges, des mets au curry ou aux truffes et des fromages d'alpage. Servir à 10°C.



[Château Lafitte]

UN CHÂTEAU BORDELAIS DE TRADITION

Château Lafitte Le Château Lafitte existe depuis 1763, date à laquelle un bourgeois nommé Raymond Lafitte donne son nom au domaine. La propriété possède déjà à cette époque des chais, barriques et vignes. Le Château Lafitte est racheté par Juliette Mengin en 1969. Dès lors, elle entreprend d'importants travaux afin de restructurer le vignoble et moderniser les chais.

Avec l'arrivée de Max Mengin, son fils, en 1990 puis de Philippe, son petit-fils, les ventes de vin du Château Lafitte prennent une autre dimension. A ce jour, le vin du Château Lafitte est vendu à plus de 95% dans le monde entier. Le talent et le professionnalisme

de Philippe assurent au Château Lafitte, Appellation d'origine contrôlée «Premières Côtes de Bordeaux», une réputation reconnue internationalement.



Château Lafitte Mengin (bouteille) devient Château Lafitte (étiquette).

[LeChasselasestvaudois]

DE FINS LIMIERS PISTENT L'ORIGINE DU CHASSELAS

Rechercher l'origine d'un cépage revient à se livrer à une enquête policière où les pistes et les fausses pistes ne cessent de se croiser. Mais la vraie révolution qui relie l'étude de la vigne, la criminologie ou la recherche en paternité, c'est l'utilisation de l'analyse génétique.

Jusqu'à récemment, pour identifier un plant de vigne, l'ampélographie ne pouvait observer que les signes extérieurs de la plante: la forme des feuilles, le type de grappe, la teinte des raisins, etc. Avec les limites que l'on connaît. Grâce à la biologie moléculaire, il est désormais possible de s'intéresser à ce qui se trouve à l'intérieur de la plante: l'ADN, soit l'empreinte génétique de l'organisme. L'analyse consiste à prélever de l'ADN sur de très jeunes feuilles d'une longueur d'environ un à deux centimètres, puis de révéler ensuite ce code génétique unique. En lui associant les données historiques, il est désormais possible de proposer une localisation plus précise de l'origine d'un cépage.

[Mission Chasselas]

Formé à la méthode ADN développée à l'Université de Davis, en Californie, le biologiste et généticien valaisan José F. Vouillamoz a, dès son retour en Suisse, travaillé avec sa collègue le D^r Claire Arnold sur les profils génétiques des cépages cultivés en Suisse. C'est sur cette base que la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois et la Confrérie des vignerons de



Claire Arnold et José Vouillamoz dans leur laboratoire de l'Université de Neuchâtel.

Vevey leur ont confié le mandat de l'étude historico-génétique sur l'origine du Chasselas.

[Entre fausses pistes et repères historiques]

Les premières mentions du Chasselas apparaissent aux XVI^e et XVII^e siècles d'abord dans le Wurtemberg, en Allemagne, puis en Bourgogne, en France, et dans le canton de Vaud. Parallèlement on lui a attribué quantité d'origines aussi lointaines que farfelues telles que la vallée du Jourdain, l'oasis de Fayoum en Egypte ou encore Constantinople.

comme c'est souvent le cas pour les très anciens cépages, 20 variétés clonales, toutes avec le même ADN ont pu être identifiées.

■ Le Chasselas présente des affinités génétiques avec la majorité des vieux cépages de l'arc alpin, tels que le Teroldego, le Lagrein ou l'Altesse et a donné naissance au Mornen noir. «La Bourgogne où le Chasselas était mentionné en 1612 sous le nom de Fendans, Fendant ou Lausannois se trouve dans la zone d'affinités génétiques du Chasselas, en particulier le village homonyme qui constitue très vraisemblablement un lieu de transition du cépage.»

■ Le nom de Lausannois ou Luzzannois «trahit encore plus vraisemblablement la provenance initiale du chasselas».

■ L'hypothèse la plus vraisemblable est de situer l'origine du Chasselas dans l'arc lémanique, plus probablement dans le canton de Vaud.

Françoise Zimmerli
Sources: Etude historico-génétique de l'origine du Chasselas, J. F. Vouillamoz et Claire Arnold, Université de Neuchâtel, NCCR Plant Survival

[L'origine vaudoise ou la confirmation historique d'une tradition séculaire]

L'étude génétique conduite par le D^r Vouillamoz sur l'origine du Chasselas s'est terminée en 2009. Elle s'est déroulée en trois phases (511, 317 et 132 cépages d'Europe et du Proche-Orient) et permet de tordre le cou aux hypothèses les plus farfelues comme les pistes proche-orientale ou égyptienne.

■ Si les parents du Chasselas restent certes inconnus,

[Conclusion]

C'est donc sur une belle pirouette du destin que se termine cette fascinante enquête «policière»: les Vaudois doivent à un Valaisan la preuve scientifique que «leur» Chasselas est un cépage vaudois autochtone.

[Et l'avenir]

Cette étude motive bien sûr tous les efforts du vignoble vaudois en faveur du Chasselas, que ce soit à la vigne, en cave ou sur le marché. Quant au Conservatoire mondial du Chasselas, qui vient de démarrer ce printemps par la plantation de clones provenant des collections de Pully, de la Loire, d'Alsace et de la région de Bade, il prolonge les effets de l'étude. Cinq clones vaudois, le Bois rouge, le Fendant roux, le Giclet, le Vert de La Côte et la Blanchette du Chablais ont déjà été plantés en quantités suffisantes pour obtenir des microvinifications d'ici 2013. Avec pour objectifs de trouver les meilleurs plants en adéquation avec le climat et le sol. Preuve que l'histoire d'amour entre le canton de Vaud et son cépage de prédilection est encore loin d'être terminée.



■ Lauréat d'Or

■ **Domaine du Petit Cottens** blanc
Grand Cru Luins AOC La Côte 2009
Sélection des Vins Vaudois
Lauréat d'Or

■ Médailles d'Or

■ **Domaine du Martheray** Grand Cru AOC La Côte 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or
Expovina
Diplôme d'Or

■ **Domaine du Martheray** Chardonnay élevé en barrique
Grand Cru AOC La Côte 2008
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or

■ **Domaine Chatelanat** Grand Cru Féchy AOC La Côte 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or

■ **Domaine de Sarraux-Dessous** blanc Grand Cru
Luins AOC La Côte 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or

■ **Domaine du Petit Cottens** Salvagnin Grand Cru
Luins AOC La Côte 2009
Sélection des Vins Vaudois
Lauréat d'Or

■ **Les Bujardises** rouge élevé en barrique AOC Vaud 2008
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or

■ **Clairvue** Luins AOC La Côte Lauriers d'Or Terravin 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or

■ **Domaine du Manoir** AOC Bonvillars 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or

■ **Château Maison Blanche Savagnin** Grand Cru
Yvorne AOC Chablais 2008
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or

■ **Château Maison Blanche blanc** Grand Cru
Yvorne AOC Chablais 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or

■ **Château Maison Blanche rouge** Grand Cru
Yvorne AOC Chablais 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Or

■ **Domaine du Mont d'Or Saint Martin**
Johannisberg du Valais AOC 2007
Vinalies Internationales, Paris
Médaille d'Or

■ **Château de Châtagneréaz blanc** Grand Cru Mont-sur-Rolle
AOC La Côte 2009
Expovina
Diplôme d'Or

■ **Château d'Allaman blanc** Grand Cru
Mont-sur-Rolle AOC La Côte 2009
Expovina
Diplôme d'Or

■ **Réserve des Administrateurs Humagne** du Valais AOC
2009 Cave St-Pierre
Expovina
Diplôme d'Or

■ **Réserve des Administrateurs Dôle** du Valais AOC 2009
Cave St-Pierre
Expovina
Diplôme d'Or

■ **Réserve des Administrateurs Fendant**
du Valais AOC 2009 Cave St-Pierre
Expovina
Diplôme d'Or

■ **Les Clous** Meursault 2007 Côte de Beaune AC M.O.
Arthur Barolet
Expovina
Diplôme d'Or

■ Médailles d'Argent

■ **Château d'Allaman Rouge** Grand Cru
Allaman AOC La Côte 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Argent
Expovina
Diplôme d'Argent

■ **Château d'Allaman** vin doux passerillé Grand Cru
Allaman AOC La Côte 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Argent

■ **Château de Vuflens** blanc Grand Cru
Vuflens-le-Château AOC Vaud 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Argent

■ **Château de Vuflens Oeil-de-Perdrix** Grand Cru
Vuflens-le-Château AOC Vaud 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Argent

■ **Domaine du Plessis** blanc
Vuflens-le-Château AOC La Côte 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Argent

■ **Domaine de la Ville de Morges** AOC La Côte 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Argent

■ **Filet d'Or** Féchy AOC La Côte Lauriers d'Or Terravin 2009
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Argent

■ **Les Bujardises** rouge élevé en barrique AOC Vaud 2008
Sélection des Vins Vaudois
Médaille d'Argent

■ **Charmelieu** Luins AOC La Côte Lauriers d'Or Terravin 2009
Mondial du Rosé
Médaille d'Argent

■ **Cuvée du 3^e Millénaire** Assemblage de cépages
Valais AOC 2008, Cave St-Pierre
Mondial de Bruxelles
Médaille d'Argent
Expovina
Diplôme d'Argent

■ **Domaine du Mont d'Or Merles des Roches**
Ermitage du Valais AOC 2007
Sélection du Valais (printemps)
Etoile d'Argent

■ **Domaine du Mont d'Or Aphrodite**

Petite Arvine du Valais AOC 2008

Vinalies

Médaille d'Argent

■ **Domaine du Mont d'Or Aphrodite**

Petite Arvine du Valais AOC 2009

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Domaine du Mont d'Or Romance**

Assemblage de rouges du Valais AOC 2008

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Réserve des Administrateurs Syrah élevé en fût**

Valais AOC 2008 Cave St-Pierre

Vinalies

Médaille d'Argent

■ **Réserve des Administrateurs Heida du Valais AOC 2009**

Cave St-Pierre

Expovina 2010

Diplôme d'Argent

■ **Réserve des Administrateurs Merlot du Valais AOC 2009**

Cave St-Pierre

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Réserve des Administrateurs Muscat du Valais AOC 2009**

Cave St-Pierre

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Réserve des Administrateurs Cornalin**

du Valais AOC 2009 Cave St-Pierre

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Réserve des Administrateurs Pinot Noir**

du Valais AOC 2009 Cave St-Pierre

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Réserve des Administrateurs Oeil-de-Perdrix**

du Valais AOC 2009 Cave St-Pierre

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Caprice de Madame Mont-sur-Rolle AOC La Côte**

Lauriers d'Or Terravin 2009

Sélection des Vins Vaudois

Diplôme d'Argent

■ **Château Maison Blanche blanc Grand Cru**

Yvorne AOC Chablais 2009

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Château Maison Blanche rouge Grand Cru**

Yvorne AOC Chablais 2009

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Domaine des Alouettes Noir Plaisir AOC Genève 2009**

Expovina

Diplôme d'Argent

■ **Domaine de Sarraux-Dessous Pinot Noir Grand Cru**

Luins AOC La Côte 2009

Expovina 2010

Diplôme d'Argent

■ Médailles de Bronze

■ **Réserve des Administrateurs Humagne rouge**

du Valais AOC 2009

Decanter World Wine Awards 2010

Médaille de Bronze

[**ESPAGNE**SPAIN]

■ Médailles d'Or

■ **Castillo Perelada 3 Fincas Ampurdan Crianza DO M.O. 2007**

Sélection Mondiale des Vins du Canada

Médaille d'Or

■ **Alba de Murviedro Valencia DO M.O. 2009**

Challenge International du Vin, France 2010

Médaille d'Or

■ **E.K.O. de Murviedro Jumilla DO M.O. 2008**

Berliner wine Trophy Germany

Médaille d'Or

■ **Expresión de Murviedro Valencia DO M.O. 2007**

Cofradia del Vino Reino de Monastrell Challenge Spain 2010

Médaille d'Or

■ **Murviedro Crianza Valencia DO M.O. 2007**

Berliner wine Trophy Germany

IX Concurso Internacional de Vinos Bacchus, Spain 2010

Médaille d'Or

■ **Murviedro Reserva Valencia DO M.O. 2006**

Berliner wine Trophy Germany

Médaille d'Or

■ Médailles d'Argent

■ **Cueva de la Culpa Utiel-Requena DO M.O. 2007**

Sélection Mondiale des Vins du Canada

Médaille d'Argent

■ **Alba de Murviedro Valencia DO M.O. 2009**

IX Courcurso Internacional de Vinos Bacchus, Spain 2010

Médaille d'Argent

■ **Médaille Bronze**

■ **Expresión de Murviedro Valencia DO M.O. 2007**

Challenge International du Vin, France 2010

Médaille de Bronze

■ Notes Parker 2010

■ **Finca Malaveina Ampurdan Costa Brava DO M.O. 2006**

90/100

[**ARGENTINE**ARGENTINIEN]

■ Médailles d'Argent

■ **Viñalba Malbec M.O. 2009**

Mondial de Bruxelles

Médaille d'Argent



CASTELLO
DI QUERCETO

www.castellodiquerceto.it

*Evoluzione:
una storia,
un amore'*

CHIANTI CLASSICO & SUPERTUSCANS



UNE EXCLUSIVITÉ TOSCANE

SCHENK

Tél. 021 822 02 02 - Fax 021 822 03 03

schenk@schenk-wine.ch - www.schenk-wine.ch

[AGRITOURISME]

RAZZANO: SUR LA ROUTE DE LA TRUFFE BLANCHE

Situé dans les collines du Monferrato, à quelques kilomètres d'Asti, le Castello di Razzano a été bâti en 1697. Actuelle propriétaire, la famille Olearo a acquis la bâtisse et son vignoble dans les années 1960 et a entrepris d'importants travaux de rénovation.

Outre la production et l'élevage de crus, tel que le Barbera d'Asti Superiore, le Castello di Razzano propose, depuis quelques années, un service hôtelier haut de gamme. Les huit suites confortables sont aménagées d'un petit salon avec chambre, d'une salle de bain et d'un balcon. Pour agrémenter cette offre, le Castello dispose d'une piscine relaxante et de possibilités de randonnées dans la nature environnante.

[Le Castello di Razzano et ses crus sont à découvrir à l'occasion de la Foire de la Truffe Blanche du 9 octobre au 14 novembre 2010 à Alba] www.castellodirazzano.it



[CLOSDOMAINESCHÂTEAUX]

UN TOUR DE SUISSE 2010 ARROSÉ!



Le Tour de Suisse cycliste s'est achevé le 20 juin dernier avec la victoire de F. Schleck. Malgré une météo capricieuse, les membres de l'Association Clos, Domaines & Châteaux, les partenaires négociants de l'étape ainsi que le personnel de vente Schenk ont, tout au long du Tour, répondu présents avec enthousiasme. Pendant plus d'une semaine, de Lugano à Liestal via La Punt, ils ont eu l'occasion de faire déguster plus de 50 crus suisses ornés de la banderole rouge et argent CDC. Un succès populaire qui a permis de tisser des liens entre propriétaires et vignerons de domaines prestigieux et metteurs en marché de ces crus.

[CHANGEMENT]

DU NOUVEAU À L'EXPORT...

Après quatre ans en charge de l'export pour Schenk S.A., Mme Ching-Hua Hsu a décidé de changer d'orientation professionnelle. Pour la remplacer, Mlle Mirja Scarpellini a repris la responsabilité de l'export à partir du 1^{er} juillet passé. Diplômée de l'école de tourisme de Rimini, Italie et ayant obtenu son brevet fédéral de caviste à l'ES de Changins, Mlle Scarpellini saura mettre à profit son expérience, ses connaissances et son dynamisme pour relever avec succès ce nouveau défi.



■ **LE PROGRAMME CADEAUX 2010 EST PRÊT!**

Schenk S.A. vous a préparé un programme cadeaux complet et attrayant qui saura, à n'en pas douter, retenir votre attention et celle de vos clients. Outre les articles traditionnels, vous y découvrirez des nouveautés originales et collant à l'air du temps. Plongez-vous dans le document pour en découvrir tous les trésors... Le programme vous parviendra début septembre!

■ **NOS FICHES PRODUITS PLUS FACILEMENT ACCESSIBLES**

Toutes les fiches produits des vins de notre assortiment sont désormais accessibles directement depuis la page d'accueil de notre site Internet. Cliquez sur «Fiches produits» et vous pourrez facilement et rapidement retrouver l'information que vous souhaitez obtenir, en utilisant par exemple la fonction de «recherche». Rendez-vous sur www.schenk-wine.ch!

■ **GRAND PRIX DE VALENCIA SOUS LE SOLEIL**



Les gagnants du concours Murviedro ont passé un séjour riche en émotions sportives et gustatives. Des bonnes tables de Valencia aux tribunes du Grand prix de Formule 1, le week-end s'est magnifiquement achevé par une visite des Bodegas Murviedro.

■ **QuandQuoiOù**

[Septembre]

■ **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

■ **18 SEPTEMBRE 2010 FÊTE DU GOÛT**

► **LIEU:** Fête du Goût, Place du Midi, Sion

► **STAND:** Domaine du Mont d'Or

[Novembre]

■ **4 - 18 NOVEMBRE 2010 EXPOVINA**

Retrouvez nos vins de la gamme Bujard, de l'association Clos, Domaines & Châteaux

► **LIEU:** Bürkliplatz Zürich, Bateau Linth, Stand 159

