

VINOTHÈQUE DE LA CHARRIÈRE

VENTE SPÉCIALE "À QUAI" DE GRANDS VINS

PLUS DE 30'000 BOUTEILLES AVEC UN RABAIS JUSQU'À 30%
SUR PRÈS DE 70 VARIÉTÉS DE GRANDS VINS, EN DÉGUSTATION LIBRE!

JEUDI 5 MAI de 16h à 20h
VENDREDI 6 MAI de 10h à 19h, non stop
SAMEDI 7 MAI de 9h à 17h, non stop

DIRECTEMENT DANS NOS ENTREPÔTS À LA CHAUX-DE-FONDS
RUE DE LA CHARRIÈRE 84 (À L'EST DU CENTRE SPORTIF)

Dès CHF 5.30! De véritables fleurons, des Domaines réputés et de suprême qualité, notamment de Bourgogne, Bordeaux, Loire, Rhône (Côte Rôtie, Condrieu...), Languedoc, etc. Si désiré, conseils et commentaires par Nadia ou Dany Pochon et leur équipe.

Renseignements, conditions et liste complète des vins sur demande.

PRÉSENCE DE 3 VIGNERONS DE GÉNIE, LES 5-6-7 MAI 2011

MADAME CLAUDIE JOBARD, *propriétaire à Demigny*
DOMAINE CLAUDIE JOBARD, *Rully blancs et rouges*

La discrète Appellation Rully a de quoi s'enorgueillir... Elle compte désormais dans ses rangs l'un des plus purs talents hissant très haut les couleurs rouge et blanc de son terroir: Claudie Jobard.

Pépinériste et œnologue, elle fait, dès ses débuts, l'unanimité auprès des critiques et professionnels. Ses vins se distinguent avec éclat.

La culture raisonnée, la vinification de grande précision et l'élevage maîtrisé à la perfection en sont à l'origine.



Rully rouge "La Chaume" au nez plein et séduisant: cerise, framboise et fleurs bleues.

La bouche somptueuse, pulpeuse au jus onctueux, a l'opulence typique du millésime 2009, tout en rondeur et...en délice!

Également, des blancs régalants et admirables (mais en quantité très limitée) dont Montagne La Folie.

MADAME FRANÇOISE BOUSQUET, *Propriétaire à Capestang*
DOMAINE PAIN DE SUCRE, *Coteaux d'Enserune*

Alors que la réputation d'Enserune (à l'ouest de Montpellier) tenait depuis 2000 ans à son spectaculaire oppidum, voici qu'aujourd'hui, elle est également due au talent de Françoise Bousquet.

Le Domaine Pain de Sucre, construit par le Bailly de Suffren au XVIIIe siècle, se situe entre l'Aude et l'Hérault. Françoise y élabore des vins épatants:



Le Petit Verdot, l'indocile et capricieux que si peu ont l'audace de vinifier en mono-cépage, est ici conduit avec tant de justesse et de maestria que le respect s'impose. Les arômes de cassis, légèrement vanillés, de cèdre, noix et de notes provençales

rehaussées par une touche poivrée, caractérisent parfaitement ce cépage à découvrir.

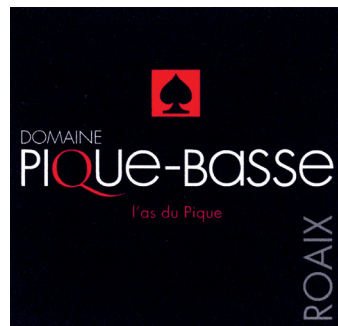
Également, le délicat Muscat à Petits Grains sec et le merveilleux rouge Terra Carmina.

MONSIEUR OLIVIER TROPET, *propriétaire à Roaix*
DOMAINE PIQUE-BASSE, ROAIX, *Côtes-du-Rhône Villages*

Roaix se situe entre Rasteau et Vaison. Olivier Tropet y réalise son premier millésime en 2007.

Lors d'une dégustation marathonnienne des Vins du Rhône du 1^{er} au 6 mars 2011, la découverte de son domaine Pique-

Basse fut l'une de nos plus grandes et heureuses surprises: toute la gamme est marquée d'une forte personnalité, empreinte des accents du Sud, avec la générosité, l'authenticité et la franchise, à l'image même du Maître d'Œuvre Olivier. En conversion biologique, tendance bio-dynamique, Olivier Tropet témoigne de tout son respect des sols et de l'environnement, qui, ajouté à ses dons de vinificateur hors pair, explique un tel niveau de ses vins.



L'As du Pique: Roaix rouge (Grenache, Syrah, Mourvèdre). Parfum expressif de fruits rouges et noirs confits, de griotte, de cacao, épicé et fumé. Bouche ample et souple, veloutée et suave dotée d'une finale longue sur des notes poivrées et grillées.

Également, Le Chasse-Cœur et les énormes mais rares Au Cœur du Ventabren et L'Excuse.

ET QUELQUES NOUVEAUTÉS

DOMAINE CHARLES HELFENBEIN, *propriétaire à Allex*
BRÉZÈME, *Côtes-du-Rhône*

Mais qui donc connaît BRÉZÈME? Généralement oubliée dans les guides, cette minuscule et pourtant historique Appellation (environ 25 hectares) située entre Valence et Montélimar ne compte que sept Domaines! Constituée de sol, sous-sol et climat à Syrah par excellence (pour les rouges), nous avions depuis longtemps l'œil (et les papilles) aux aguets! L'arrivée du jeune Charles Helfenbein nous a totalement comblés, dépassant même toutes nos espérances. En reprenant l'exploitation de son oncle en 2008, Charles élabore des Syrah éblouissantes et transcendantes à grande concentration, petit rendement et maturité maximale, soyeuses à souhait: du bonheur à l'état pur! Deux de ses cuvées vous seront présentées en dégustation:

- Vin de Pays des Collines Rhodaniennes, La Syrah, 2010
- BRÉZÈME Côtes-du-Rhône, ORIGINE, 2009 (Attention: quantités très limitées)

PRIEURÉ DE MONTÉZARGUES, *Guillaume Dugas, propriétaire à Tavel*
TAVEL

Et revoilà enfin le fameux Prieuré de Montézargues que nous avons déjà distribué en Suisse, sous les anciens propriétaires. Après la transition et de nombreuses dégustations, nous pouvons affirmer qu'il s'agit là, sous la houlette de Guillaume Dugas, de l'une des plus exquis expressions de Tavel, réputé comme étant LE plus grand rosé de France. Robe rose saumonée, reflets cuivrés, arômes floraux, de fruits rouges des bois, de grenadine, de pêches et d'amandes fraîches. La bouche est fraîche, puissante, ample et d'une harmonie parfaite: bravo!

POURQUOI UNE DÉGUSTATION LIBRE DE 70 VARIÉTÉS?

Depuis 14 ans, nous mettons sur pied cette manifestation d'envergure, devenue aussi attendue qu'incontournable: la "Vente à Quai".

Rien de tel qu'une dégustation libre, qui permet à chacun de juger en "tastant" le vin, en fonction de ses propres goûts et affinités. Et, de notre côté, c'est une des rares occasions d'envergure de démontrer, par le concret, le niveau réel de nos sélections, tout en présentant les derniers millésimes ou nos nouvelles trouvailles.

Les amateurs avertis de Vins Authentiques font le déplacement à La Chaux-de-Fonds de la Suisse entière et de l'étranger.

POURQUOI UNE VENTE AVEC DES RABAIS JUSQU'À 30%?

Il s'agit, deux fois par an, de faire profiter notre clientèle de conditions aussi RARES QU'EXCEPTIONNELLES, grâce notamment à:

- La vente par carton ou caisse d'origine et provenant essentiellement de nos dernières importations (avril 2011), supplantant ainsi tous frais de manutention et de stockage.
- La participation partielle de certains propriétaires.

DE QUELS DOMAINES OU CHÂTEAUX S'AGIT-IL?

Chaque vin proposé et présenté est issu de notre propre assortiment figurant sur notre catalogue.

Il s'agit de Domaines parmi les plus réputés de leur appellation, dont nous sommes l'importateur pour la Suisse, et que nous avons "découvert" généralement à leur première récolte.

La plupart de ces viticulteurs se sont d'ailleurs vus par la suite encensés par les médias du monde entier pour le niveau qualitatif "hors norme" de leurs vins.



Une partie de l'équipe de La Vinothèque de La Charrière

CARTE DE VISITE

Chasseurs de "génies" depuis 25 ans,
La Vinothèque de La Charrière
prospecte inlassablement les vignobles des
Côtes-du-Rhône, de Bordeaux, de Bourgogne,
de Loire et du Sud-Ouest en quête
du "sublime", dénichant dans l'œuf les nouveaux talents, les futurs Grands,
qui sauront par la pureté de leurs produits
vous procurer l'Emotion du vin.

La Vinothèque de La Charrière est une entreprise de commerce de vins, créée à La Chaux-de-Fonds en 1986. Elle est dirigée par Nadia et Dany Pochon, entourés de collaborateurs hautement spécialisés, formant une équipe de 7 personnes.

Les locaux sont constitués et répartis comme suit:

- Un magasin de vente, Place du Marché à La Chaux-de-Fonds.
- Un bâtiment de stockage-entrepôts, bureaux administratifs et local de dégustation d'environ 1'000 m², rue de La Charrière 84.

La Vinothèque de La Charrière recèle environ 1'500 variétés de vins référencés représentant un stock permanent d'environ 260'000 bouteilles.

Chiffre d'affaires: 10 à 12% sur Neuchâtel et environs, 78% sur le reste de la Suisse et 10% en Europe et Asie.