



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Avec il vino numero quaranta, le

Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013

de Carlo et Laura Boffa, nous nous rendons une fois de plus dans le Piémont, plus précisément dans la célèbre petite ville de Barbaresco. En remontant la ruelle principale de ce village marqué par son fameux vin Barbaresco et ses nombreux producteurs réputés, on atteint le domaine viticole des Boffa après environ 200 m à main gauche. Directement en-dessous de la propriété s'étendent les vignes orientées sud/sud-ouest qui semblent avoir été disposées à l'aide d'un compas. Près de 40 000 bouteilles sont produites sur un peu plus de 5 hectares de vigne.

La petite parcelle viticole Buschet, avec ses 0,3 hectare, a été aménagée en 1958 et produit de quoi obtenir tout juste 2500 bouteilles de ce précieux Barbera, lequel est toujours si rapidement vendu qu'il n'est en fait connu que des initiés. A la fin de l'année dernière, j'ai pu déguster le millésime 2012 et fus tellement séduit par ce vin que je cherchai immédiatement à en commander pour La Bottiglieria. On me fit alors savoir à regret qu'il ne restait plus en stock que quelques bouteilles de ce millésime. En revanche, ils me mettaient volontiers de côté deux palettes de 2013. Le vin de ce millésime n'était pas encore embouteillé mais des fûts étaient déjà en route pour Büren. La fraîcheur, la limpidité et la note fruitée de ce jeune Barbera à la robe rouge pourpre vif m'ont à



Barbera d'Alba «Vigna Buschet»

Millésime	2013
Cépage	100% Barbera
Degré d'alcool	13.5 %
Contenu	75 cl
Élevage:	12 mois dans des barriques de 2000 l en chêne slovène
Température de dégustation	16–18 °C
Maturité	dès maintenant jusqu'en 2020
Domaine viticole	Azienda Agricola Boffa
Région	Bibbona, Toscana

Je suis abonné à La Bottiglieria

Prénom _____

Nom _____

Adresse _____

NPA/lieu _____

Téléphone _____

E-mail _____

Date de naissance _____

Lieu/date _____

Signature _____

Le vin sera retiré au Ristorante IL GRANO

le _____

Veuillez envoyer le vin à l'adresse figurant ci-dessus

La Bottiglieria **IL GRANO**

Ländte 38 3294 Büren a. A. T +41 32 351 03 03 vino@labottiglieria.ch www.labottiglieria.ch



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

La Bottiglieria IL GRANO AG
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

nouveau convaincu et c'est ainsi que vous avez aujourd'hui l'occasion de plonger dans la superbe richesse et les parfums piémontais uniques d'un Barbera élaboré de manière traditionnelle.

Carlo Boffa entend par «traditionnel» un travail soigneux sur le domaine et en accord avec la nature, des temps de macération longs et l'absence d'astuces mécaniques ou chimiques visant à tirer artificiellement davantage de couleur des raisins. De plus, le jus de raisin est élevé exclusivement dans des tonneaux de 1500 à 5000 litres afin de ne pas masquer les arômes de fruit avec ceux du bois. Les pieds de vigne aujourd'hui vieux de plus de 50 ans génèrent un raisin très fruité aux tanins et aux arômes intenses.

Le Barbera d'Alba Vigna Buschet 2013 surprend au nez par sa délicate note fruitée de raisin Barbera, ses parfums de terroir associés à des arômes de baies noires. Tanins moelleux, minéral, vigoureux, élégant et long en bouche. Il nécessite d'être suffisamment aéré pour exprimer sa richesse et sa profondeur. Un véritable Piémontais au fort potentiel et à la légèreté rafraîchissante grâce à son taux d'alcool de 13,5%. Voici un merveilleux compagnon de repas et de discussion.

Le «Buschet» s'accorde idéalement avec des viandes mijotées ou des fromages du Piémont.

Le millésime 2013 affiche un prix de CHF 19.50. Pour les non-abonnés CHF 21.–

Stinco di vitello Jarrets de veau entiers braisés

Ingrédients pour 4 – 6 personnes

2 jarrets de veau (entiers)	Déposer les jarrets dans une cocotte et éparpiller autour
4 cuillères à soupe d'huile d'olive	les légumes nettoyés coupés en dés. Arroser d'un filet
75 g de beurre	d'huile et ajouter quelques noisettes de beurre. Saler,
300 g de carottes en dés	poivrer et ajouter les brins de romarin.
1 sellerie en dés	Mettre la cocotte sans le couvercle au four préchauffé
1 poireau en tranches	à 250 °C. Après 20 minutes environ, lorsque tout mijote,
2 oignons en dés	ajouter le vin.
40 g d'ail pelé	Baisser le thermostat à 175 °C. Laisser alors mijoter
1–2 bouteilles de Barbera d'Alba	à feu doux pendant 2 h – 2h30. Détacher la viande de
ou Nebbiolo	l'os et réserver au chaud. Réduire les légumes en purée
20 g de sel	avec une partie du jus de cuisson au mixer. Passer la
4 g de poivre	purée au tamis fin et faire bouillir avec le reste du jus de
2 brins de romarin	cuisson.
	Réduire la sauce avec les légumes à l'épaisseur souhai-
	tée et assaisonner de sel et poivre. Mélanger le reste
	du beurre avec le presse-purée. Ajouter la viande et
	réchauffer le tout. Il est recommandé de cuisiner ce
	plat au moins un jour à l'avance.
	Une polenta aux cèpes séchés constitue un accompa-
	gnement idéal.

Carte de commande

Je commande _____ bouteilles **Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013** à CHF 19.50 (abonnés) / 21.– (prix normal)

Les vins suivants de **La Bottiglieria** **il Grano** peuvent encore également être commandés:

Nombre Bouteilles		Prix Abonnés	Prix Normal
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	Greppicante 2009 Az. i Greppi	22.50	24.80
_____	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	Gran Tiati IGT 2010 Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	Rosso di Montalcino DOC 2011 Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	Soiana Blues IGT 2011 Podere Panta Rei	24.50	26.–
_____	Gradoni Curtefranca rosso DOC 2009 Podere Villa	23.50	25.–
_____	Contrario Umbria Rosso IGT 2010 Podere San Marco Antonelli	20.50	22.–
_____	Chianti Rufina DOCG 2012 Azienda Agricola I Veroni	18.50	19.50
_____	Refosco dal Peduncolo Rosso 2012 Podere Casali Maniago	18.50	19.50
_____	Rosso di Montalcino DOC 2013 Podere Pietroso	23.50	26.50
_____	Tango IGT 2011 Podere Cascina	21.50	23.50
_____	al Qasar IGP 2014 (Vin blanc) Cantine Rallo	17.80	18.80
_____	Rujari 2012 Cantine Rallo	25.50	27.50

Ne pas oublier l'expéditeur et la signature au dos.

Conditions: Millésimes affichés dans la limite des stocks disponibles. Les prix incluent la TVA de 8% mais ne comprennent pas les frais de port (pour un envoi jusqu'à 12 bouteilles, les frais de port s'élèvent à CHF 17,10).