

# FÊTE DU VIN



Vous êtes invités à partager,

**DU 9 AU 24  
OCTOBRE 2020**

la passion qui nous anime  
depuis, maintenant, 100 ans.

*de VINS et de PASSION*  
**100 ans**

*cafés*  
**MOLIERE**  
*1920*

VENDREDI 9 OCTOBRE\*

# L'Auvergne

Du malt à la vigne

L'Auvergne est à l'honneur.

La richesse et la grande diversité des produits de notre belle région seront mises en avant. Que ce soit les vins, les spiritueux, les bières ou les produits du terroir en accord, cette journée sera pleine de saveurs.



La vie en vert

SAMEDI 10 OCTOBRE

Bio, biodynamie, nature ...

Vous allez voir la vie en vert ! Effet de mode ou philosophie de vie, vous pourrez échanger avec nos sommeliers pour en apprendre plus sur ces différents modes de culture qui changent nos habitudes de consommation.



VENDREDI 16 OCTOBRE\*

## On dirait le Sud ...

D'Est en Ouest nous allons longer la Méditerranée et découvrir les appellations qui la bordent. Au travers des différents cépages et terroirs, nos vignerons élaborent des vins riches et ensoleillés.



## Alambics & Mixologie

Vous êtes plutôt « dry »  
« on the rock »  
ou « cocktail » ?  
Quoi qu'il en soit, il y en  
aura pour tous les goûts !  
Avis aux amateurs de  
spiritueux, découvertes  
et originalités seront au  
rendez-vous.  
**Atelier cocktails animé.**

SAMEDI 17 OCTOBRE

\* Ouverture jusqu'à 20 heures, uniquement à la Cave du Puy en Velay

VENDREDI 23 OCTOBRE\*



## David contre Goliath

La dégustation à l'aveugle fait son retour !

Cette fois, vous allez pouvoir déguster plusieurs duos de vins : un favori contre un outsider, faites vos jeux !!

Une chose est sûre, de belles surprises vous attendent !!

SAMEDI  
24 OCTOBRE

100 ANS  
ÇA SE FÊTE

Pour fêter notre centenaire, nous vous invitons à découvrir l'envers du décor lors d'une journée portes ouvertes.

Pour marquer ce grand moment, vous dégusterez une sélection haute-en-couleur de nos amis vignerons.

Partage, Convivialité,  
Découverte ...

CHAMPAGNE !!!

## IGP Côtes de Gascogne 2019

La Gascogne d'Alain Brumont

Cépages : Gros Manseng et Sauvignon.

De l'association entre structure et fraîcheur du Gros Manseng, arômes et fruité du Sauvignon, naît une cuvée harmonieuse, unique en son genre.

Ce vin équilibré et typique de la Gascogne procurera un plaisir immédiat.

Servi à 10/11° il sera parfait à l'apéritif, en accompagnement d'un ceviche de poisson ou d'une piccata de veau.

**5.80 € l'unité**

5 bouteilles achetées + 1 offerte



## Côtes du Rhône 2019

Domaine Vallot « le Coriançon »

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.

Ce domaine familial depuis 5 générations, certifié en biodynamie en 2003, nous propose ce vin à la robe soutenue et aux reflets violets avec un nez gourmand de petits fruits rouges mûrs. La bouche est une explosion d'arômes : fruits rouges et noirs, épicé, le tout souligné par des tanins soyeux et une délicieuse fraîcheur.

A déguster entre 16/18° en accompagnement de charcuteries locales ou omelette aux cèpes.

**8.20 € l'unité**

-10 % par 6 bouteilles



# coups de cœur



## Gourmandi nages

Château de Nages

Cépages : Viognier, Roussanne et Colombar.

Véritable gourmandise à l'équilibre aérien, sa fermentation interrompue à 10% d'alcool lui laisse un peu de sucre résiduel et une grande vivacité.

A déguster à 6/8° en apéritif, servi sur une tarte amandine aux poires ou au citron meringuée.

**8.40 € l'unité**

-10 % par 6 bouteilles



## L'envol du milan noir 2019

Domaine de Prapin

Cépage : Gamaret

Le domaine de Prapin, engagé en agriculture biologique depuis 2009, cultive le gamaret, cépage helvétique apparenté au gamay qui offre plus de puissance et de caractère que ce dernier.

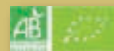
La robe est d'un rouge rubis sombre. Le nez est exubérant, épicé, gourmand et concentré.

La bouche est généreuse, fruitée, pleine de gourmandises avec des tanins souples.

Servi à 16° c'est un joli vin pour accompagner vos raclettes, fondue auvergnate ou avec une maôche.

**13.00 € l'unité**

-10 % par 6 bouteilles



## 2020 une année pleine de rebondissements.



**Fin Février** : Départ en Ecosse de Vincent Molière dans la plus petite distillerie Ecossoise, Edradour, Fief de Signatory Vintage (embouteilleur indépendant) pour sélectionner un fût de whisky « Caves Molière ». Rendez-vous cet automne pour le découvrir.



**Mars** : La Cave Molière soutient la réintroduction de la vigne en Haute-Loire à Rosières par l'initiative d'un enfant du pays, notre commercial Vincent Vidil. L'aventure est à suivre via les réseaux sociaux sur « Les Hauts-Jardins ».

100ans  
DE VIN ET DE PASSION

**Mi-mars** : Début du confinement, Vincent Molière a maintenu ouvert le magasin du Puy-en-Velay pour vous servir. Nous vous remercions encore une fois pour votre fidélité et votre respect des consignes sanitaires dans ce moment si particulier.

# Le coin des bonnes affaires

Côtes du Rhône Rouge « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Aîné

**9.50 € -20% par 6 bouteilles = 7.60 €**

Pays d'Oc « Chardonnay » Domaine Hondrat

**6.60 € -10% par 6 bouteilles**

Crozes-Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné

**16.60 € 5 bouteilles achetées + 1 offerte**

Saumur-Champigny Domaine Lavigne

**9.40 € -10% par 6 bouteilles**

et bien d'autres

**promos...**

Consultez notre site internet.

**www.caves-moliere.fr**



**28-30, faubourg St Jean - 43 000 le Puy en Velay**

tél : 04 71 09 30 72 - FAX : 04 71 02 70 18 - email : [contact@caves-moliere.fr](mailto:contact@caves-moliere.fr)

**19, avenue Georges Clémenceau 43200 Yssingeaux**

tél/fax : 04 71 65 71 45 - email : [contact.yssingeaux@caves-moliere.fr](mailto:contact.yssingeaux@caves-moliere.fr)

Rejoignez-nous sur facebook.

