

2024, des vins frais, fruités et équilibrés

Madame, Monsieur,

Petit point météo et tendance du millésime 2024 :

Un hiver doux, exceptionnellement pluvieux et peu ensoleillé. Le début du millésime 2024 restera marqué par des précipitations hivernales exceptionnellement élevées.

Le printemps démarre sous le signe de l'incertitude. Après le débourrement, la première semaine d'avril très ensoleillée accélère le début du cycle végétatif. Mais un brutal rafraîchissement, avec quelques gelées fin avril entraîne des dégâts localement importants et ralentit significativement la croissance qui restera modérée et irrégulière jusque fin mai. Des pluies abondantes mettent à l'épreuve les vigneron. Cette période marque le début d'une vigilance accrue pour protéger les vignes et garantir un bon développement végétatif malgré les conditions capricieuses.

Le mois de juin offre une fenêtre plus clémente pour la floraison même si les quantités resteront souvent affectées par les épisodes pluvieux du printemps. La situation exige des interventions précises et rigoureuses dans les vignobles pour préserver le potentiel qualitatif dans un contexte de forte pression mildiou.

Fin juillet, alors que la vigne pousse encore, un climat sec et chaud s'installe enfin et favorise le déclenchement progressif de la véraison. Son achèvement languissant, parfois lors de la troisième semaine d'août, marque la fin de la pression mildiou et soulage les viticulteurs girondins. Fin août, après une nouvelle période de beau temps localement entrecoupée d'orages, l'espoir revient dans le vignoble et la maturation s'enclenche.

Sous un ciel variable, les vendanges démarrent dans une atmosphère de précision extrême à mi-septembre. Le tri rigoureux des baies, pied par pied, et les choix stratégiques dans les dates de récolte assurent un beau potentiel en cuves.

2024 propose des vins équilibrés, frais et faciles à apprécier dès leur jeunesse. Ce sont des vins élégants, dans l'air du temps, qui séduiront un large public. Des vins blancs ciselés et expressifs, des vins liquoreux purs et équilibrés et des vins rouges frais et fruités.

Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac

Les vins de la Rive Droite 2024 se distinguent par leur fraîcheur, leur équilibre et une belle expression aromatique. Les conditions climatiques de l'année ont permis une maturation lente et régulière, favorisant des vins élégants et harmonieux.

Les vins de Saint-Émilion présentent une belle structure, avec des tanins fins et une acidité bien intégrée. Les vins de Pomerol montrent une belle densité et une structure tanique soyeuse.

On retiendra cette année : **Château de Pressac, Ch. Pavie Macquin, Ch. Beau-séjour Bécot, Ch. Figeac, Ch. La Gaffelière, Ch. Angelus**



Rive gauche

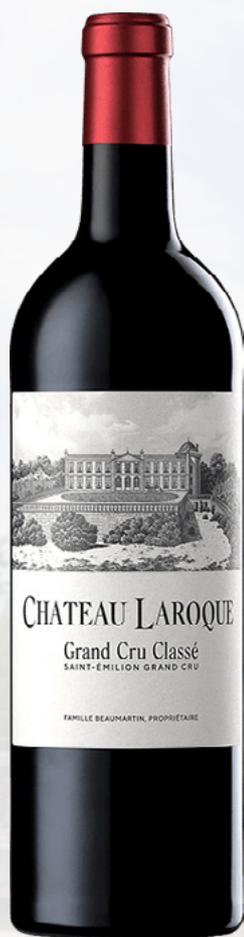
Les vins de la Rive Gauche en 2024 affichent une belle fraîcheur, des tanins élégants et une grande précision aromatique.

Ce millésime se distingue par son équilibre et son potentiel de garde, avec des réussites notables notamment à Pauillac, Saint-Julien et Pessac-Léognan.

On retiendra cette année : **Château Montrose, Ch. Mouton Rothschild, Ch. Beychevelle, Ch. Lagrange, Ch. Cos d'Estournel, Ch. Calon Ségur, Alter Ego de Palmer, Ch. Grand Puy-Lacoste**



Coups de Coeur!



CHÂTEAU LAROQUE 2024

Saint-Émilion Grand cru classé

« Une fois de plus, Laroque comptera parmi les grandes réussites de Saint-Émilion. Un vin élégant et étincelant qui insinue du velouté et dont la finale a le mérite de souligner le côté précieux du calcaire. » Yves Beck

A chacune de nos arrivées à Laroque c'est un émerveillement. En bordure du plateau rocheux, dominant les coteaux qui ondulent dans la grande combe de Saint-Laurent, Laroque annonce la couleur. Des expressions variées de sols et reliefs qui donnent à ce vignoble son caractère tout à fait unique.

Dans le verre, nous ne sommes jamais déçu et cette année encore la dégustation tien toutes ses promesses. Le nez est soyeux, fruité et puissant, nous retrouvons une bouche pure, de l'élégance et un bel équilibre. La longueur en fin de bouche nous permet de le savourer longuement. Un vrai plaisir.

Bouteille CHF 23.40 TTC Magnum CHF 51.30 TTC Double-Magnum CHF 105.60 TTC

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION 2024

Péssac-Léognan Grand cru classé

Ce millésime est un témoignage de la capacité d'une propriété comme Les Carmes à dépasser, même dans une année difficile, l'image préconçue d'un millésime.

Ce vin affirme une forte identité et une signature propre, et nous croyons qu'il s'agit d'un vin véritablement unique par sa différenciation.

A chaque visite par notre équipe Amstein sur le domaine, nous sentons que le vin des Carmes affirme son ADN propre, et l'équipe restera toujours guidée par leurs principes fondamentaux : l'équilibre, la texture, la buvabilité.

Y.BECK: 98 - 99 | Vinum: 98 - 100



Bouteille CHF 75.65 TTC Magnum CHF 155.80 TTC Double-Magnum CHF 314.60 TTC

SOUSCRIPTION BORDEAUX 2024

LES CÔTES ET SATELLITES DE SAINT-ÉMILION

• **La Mauriane** Puisseguin St-Emilion **Bio**

Cont. 75cl
Prix TTC 18.40

SAINT-ÉMILION

• **Château Ausone** 1^{er} Grand Cru classé A *

Cont. 75cl
Prix TTC 372.95

• **Château Cheval Blanc** 1^{er} Grand Cru classé A *

75cl 329.70

• **Château Angelus** 1^{er} Grand Cru classé A * ♥

75cl 216.20

• **Château Pavie** 1^{er} Grand Cru classé A *

75cl 165.90

• **Chapelle Ausone** Grand Cru classé *

75cl 124.30

• **Château Figeac** 1^{er} Grand Cru classé A * ♥

75cl 116.75

• **Château Valandraud** 1^{er} Grand Cru classé

75cl 95.00

• **Château Troplong Mondot** 1^{er} Grand Cru classé B

75cl 91.90

• **Château Canon** 1^{er} Grand Cru classé

75cl 88.10

• **Clos Fourtet** 1^{er} Grand Cru classé B

75cl 64.30

• **Clos Fourtet** 1^{er} Grand Cru classé B **Magnum**

150cl 133.10

• **Château Canon La Gaffelière** 1^{er} Grand Cru classé

75cl 51.90

• **Château Beau-Séjour Bécot** 1^{er} Grand Cru classé ♥

75cl 51.35

• **Château La Gaffelière** Grand Cru classé ♥

75cl 48.10

• **Château Pavie Maquin** Grand Cru classé ♥

75cl 45.95

• **Château Soutard** Grand Cru classé

75cl 33.50

• **Château Soutard** Grand Cru classé **Magnum**

150cl 71.50

• **Château Moulin du Cadet** Grand Cru classé

75cl 24.40

• **Château Moulin du Cadet** Grand Cru classé **Magnum**

150cl 53.30

• **Château de Pressac** Grand Cru classé ♥

75cl 24.00

• **Château de Pressac** Grand Cru classé **Magnum**

150cl 52.50

• **Chât.de Pressac** Grand Cru classé **Dble-Magnum**

300cl 108.00

• **Château Laroze** Grand Cru classé

75cl 23.75

• **Château Laroque** Grand Cru classé ♥

75cl 23.40

• **Château Laroque** Grand Cru classé **Magnum**

150cl 51.30

• **Château Laroque** Grand Cru classé **Dble-Magnum**

300cl 105.60

POMEROL ET LALANDE DE POMEROL

• **Château Clinet**

Cont. 75cl
Prix TTC 56.20

• **Clos du Clocher** **Bio**

75cl 47.55

• **Château La Rose Figeac** **Bio**

75cl 28.50

• **Château Bonalgue**

75cl 25.50

PESSAC-LÉOGNAN / GRAVES

• **Château Haut-Brion Blanc** Grand Cru classé *

Cont. 75cl
Prix TTC 643.20

• **Château Haut-Brion** 1^{er} Grand Cru classé *

75cl 291.85

• **La Mission Château Haut-Brion Blanc** Grand Cru classé *

75cl 518.90

• **La Mission Château Haut-Brion** Grand Cru classé *

75cl 178.35

• **Château Smith Haut Lafitte Blanc** Grand Cru classé *

75cl 130.50

• **Château Smith Haut Lafitte** Grand Cru classé

75cl 76.75

• **Le Clarence de Haut-Brion** 2^e vin du Ch. Haut-Brion *

75cl 105.95

• **La Clarté Château Haut-Brion Blanc** Grand Cru classé

75cl 75.65

• **Château Les Carmes Haut-Brion** Grand Cru classé ♥*

75cl 75.65

• **Château Les Carmes Haut-Brion** Grand Cru classé **Magnum***

150cl 155.80

• **Ch. Les Carmes Haut-Brion** Grand Cru classé **Dble-Magnum***

300cl 314.60

• **Château Haut-Bailly** Grand Cru classé

75cl 71.35

• **Château Pape Clément Blanc** Grand Cru classé *

75cl 109.40

• **Château Pape Clément** Grand Cru classé

75cl 65.10

• **Château Pape Clément** Grand Cru classé **Magnum**

150cl 134.70

• **Domaine de Chevalier Blanc** Grand Cru classé *

75cl 87.00

• **Domaine de Chevalier** Grand Cru classé

75cl 41.10

• **Château Larrivet Haut-Brion** Grand Cru classé

75cl 28.75

• **Château Fieuzal** Grand Cru classé

75cl 25.30

HAUT-MÉDOC

• **Château Sociando Mallet** Cru bourgeois

Cont. 75cl
Prix TTC 25.15



♥ Coup de cœur de nos dégustations des primeurs - **D** Demeter (Biodynamique) - **Bio** Vin biologique - * Vente à l'unité

Tous les vins primeurs 2024 en 75cl sont disponibles à l'achat par caisse de 6 bouteilles, à l'exception de certains vins marqués d'un astérisque. Les magnums et les double-magnums sont en caisse bois unitaire. Les prix s'entendent en francs suisse, TVA et taxes comprises, hors action ou tout autre rabais. Paiement sur facture à la commande. Les commandes peuvent être passées jusqu'au 6 septembre 2025. L'expédition des commandes interviendra dès juin 2027.

SOUSCRIPTION BORDEAUX 2024

MOULIS-EN-MÉDOC

- Château Chasse-Spleen
- Château Chasse-Spleen **Magnum**

MARGAUX

- Château Margaux 1^{er} Grand Cru classé *
- Château Alter Ego de Palmer 2^{ème} vin chât. Palmer ♥
- Château Alter Ego de Palmer 2^{ème} vin **Magnum**
- Château Giscours 3^{ème} Grand Cru classé
- Château Brane-Cantenac 2^{ème} Grand Cru classé
- Château Brane-Cantenac 2^{ème} Gd Cru classé **Magnum**
- Château Cantenac Brown 3^{ème} Grand Cru classé
- Château Cantenac Brown 3^{ème} Gd Cru classé **Magnum**
- Château Prieuré-Lichine 4^{ème} Grand Cru classé
- Château Desmirail 3^{ème} Grand Cru classé

PAUILLAC

- Château Lafite-Rothschild 1^{er} Grand Cru classé *
- Château Mouton Rothschild 1^{er} Grand Cru classé * ♥
- Château Pichon Baron 2^{ème} Grand Cru classé ♥ *
- Château Pontet Canet 5^{ème} Grand Cru classé
- Château Lynch Bages 5^{ème} Grand Cru classé
- Château Grand-Puy-Lacoste 5^{ème} Grand Cru classé ♥
- Château Lynch-Moussas 5^{ème} Grand Cru classé
- Château Lynch-Moussas 5^{ème} Gd Cru classé **Magnum**

Cont. Prix TTC

75cl 24.55
150cl 53.60

Cont. Prix TTC

75cl 329.70
75cl 56.20
150cl 116.90
75cl 45.85
75cl 45.40
150cl 95.30
75cl 37.30
150cl 79.10
75cl 28.10
75cl 26.60

Cont. Prix TTC

75cl 343.75
75cl 308.10
75cl 102.05
75cl 73.95
75cl 73.95
75cl 47.00
75cl 24.90
150cl 54.30

SAINT-ESTÈPHE

- Château Montrose 2^{ème} Grand Cru classé * ♥
- Cos d'Estournel 2^{ème} Grand Cru classé * ♥
- Cos d'Estournel 2^{ème} Grand Cru classé **Magnum**
- Château Calon Ségur 3^{ème} Grand Cru classé ♥
- Château Calon Ségur 3^{ème} Grand Cru classé **Magnum**
- Château Phélan Ségur
- Château Phélan Ségur **Magnum**
- Château Phélan Ségur **Dble-Magnum**

Cont. Prix TTC

75cl 101.60
75cl 103.80
150cl 212.10
75cl 75.65
150cl 155.80
75cl 37.20
150cl 78.90
300cl 160.80

SAINT-JULIEN

- Château Léoville Las Cases 2^{ème} Grand Cru classé *
- Château Beychevelle 4^{ème} Grand Cru classé ♥
- Château Beychevelle 4^{ème} Grand Cru classé **Magnum**
- Château Léoville Barton 2^{ème} Grand Cru classé
- Château Léoville Barton 2^{ème} Gd Cru classé **Magnum**
- Chât. Léoville Barton 2^{ème} Gd Cru classé **Dble-Magnum**
- Château Léoville Poyferré 2^{ème} Grand Cru classé
- Château Gruaud Larose 2^{ème} Grand Cru classé
- Château Talbot 4^{ème} Grand Cru classé
- Château Lagrange 3^{ème} Grand Cru classé ♥
- Château Lagrange 3^{ème} Grand Cru classé **Magnum**
- Château Langoa Barton 3^{ème} Grand Cru classé
- Château Langoa Barton 3^{ème} Gd Cru classé **Magnum**
- Château Branaire-Ducru 4^{ème} Grand Cru classé
- Château Branaire-Ducru 4^{ème} Gd Cru classé **Magnum**
- Château Gloria **Bio** Cru bourgeois
- Château du Glana Cru bourgeois

Cont. Prix TTC

75cl 117.85
75cl 71.35
150cl 147.20
75cl 61.05
150cl 126.60
300cl 256.20
75cl 60.10
75cl 54.05
75cl 42.10
75cl 35.95
150cl 76.40
75cl 34.65
150cl 73.80
75cl 34.60
150cl 73.80
75cl 27.35
75cl 20.00



♥ Coup de cœur de nos dégustations des primeurs - D Demeter (Biodynamique) - Bio Vin biologique - * Vente à l'unité

Tous les vins primeurs 2024 en 75cl sont disponibles à l'achat par caisse de 6 bouteilles, à l'exception de certains vins marqués d'un astérisque. Les magnums et les double-magnums sont en caisse bois unitaire. Les prix s'entendent en francs suisse, TVA et taxes comprises, hors action ou tout autre rabais. Paiement sur facture à la commande. Les commandes peuvent être passées jusqu'à 6 septembre 2025. L'expédition des commandes interviendra dès juin 2027.

BULLETIN DE COMMANDE

Prénom :

NPA :

Nom :

Localité :

Rue :

Adresse e-mail :

Numéro :

Téléphone :

Retrait en magasin

Livraison

Livraison : CHF 25.- (offerte dès CHF 300.- d'achat)

		Quantité à commander (en bouteilles)
Désignation	Contenance	75cl (Caisses de 6) / 150cl, 300cl et vins marqués d'un astérisque (Unité)
Château Laroque	75cl	Bouteilles
Château Les Carmes Haut-Brion	75cl	Bouteilles
		Bouteilles

Tous les vins primeurs 2024 en 75cl sont disponibles à l'achat par caisse de 6 bouteilles, à l'exception de certains vins marqués d'un astérisque. Les magnums et les double-magnums sont en caisse bois unitaire. Les prix s'entendent en francs suisse, TVA et taxes comprises, hors action ou tout autre rabais. Paiement sur facture à la commande. Les commandes peuvent être passées jusqu'au 6 septembre 2025. L'expédition des commandes interviendra dès juin 2027.