

LE VIN DÉPASSE LES BORNES

10^{ème} SALON DES VINS

ARBUSIGNY | SALLE DES FÊTES

NOVEMBRE
2023

18 | DE 14H À 22H
& NOCTURNE

19 | DE 10H
À 18H



ENTRÉE LIBRE | RESTAURATION SUR PLACE

Sortie Oenologie en Savoie



Présentation

Mot du Comité

Bienvenue au Salon le plus festif des Bornes !

Les membres de l'association Lou Foleru de la section œnologie souhaitent que vous profitiez de ce dixième rendez-vous pour vous octroyer un moment de détente et de convivialité autour de plaisirs simples et vrais...

Fidèles, exigeants, connaisseurs, initiés, amateurs ou curieux ce rendez-vous est fait pour vous !

Au programme : dégustation et présentation des nouveaux millésimes !!!

Amateurs de vin nos vigneronns sont heureux de vous dévoiler des vins d'Alsace, de Loire, de la Vallée du Rhône, du Languedoc, du Sud-Ouest, de Bourgogne, de Savoie, de Bordeaux, de Champagne, du Beaujolais et bien d'autres appellations savoureuses avec des vins de Roumanie ou d'Espagne.

Chaque producteur vous fera partager son savoir-faire et sa passion : vous bénéficierez ainsi de conseils avisés et d'une gamme de prix adaptée à tous les budgets, afin de diversifier et d'enrichir votre cave.

Pour finir les incontournables :

Samedi soir *la nocturne...*

Avec notre célèbre soirée bar à vin. Au programme musique, tapas, beignet de patates, sauté de porc, tous les ingrédients pour une bonne soirée entre amis

Dimanche midi, vous retrouverez la traditionnelle paëlla géante.

Merci à toute l'équipe de bénévoles et à nos nombreux partenaires

Santé, Salud, Tchin tchin.....

Programme

Samedi 18 novembre

14h00 : Ouverture du salon

18h30 : Animation musicale par Mick Rustick

19h00 : Soirée gourmande

22h00 : Fermeture du salon ... mais le bar reste ouvert !

Dimanche 19 novembre

10h00 : Ouverture du salon

12h00 : Paëlla géante, carte repas à vendre à l'entrée.

18h00 : Fermeture du salon

Tout au long de la journée : animation, bar à vin, petite restauration, tirage au sort pour gagner des dizaines de bouteilles de vins !



Carte des Millésimes

VINTAGE CODE 2024 ©	2023*	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	Température de dégustation
BORDEAUX ROUGES	18	19	14	12	16	15	18	15	14	11	10	16	11	17	19	(Degrés °C) 15/16°
BORDEAUX BLANCS	18	18	14	11	13	14	15	15	16	10	10	11	10	11	10	10/12°
BORDEAUX LIQUEUREUX		13	12	10	11	15	14	14	13	12	10	11	10	11	15	8/10°
BOURGOGNE ROUGES	18	19	15	11	17	18	19	18	14	15	12	18	15	17	19	14/15°
BOURGOGNE BLANCS	18	18	15	12	16	15	17	17	17	12	12	11	17	17	15	11/13°
BEAUJOLAIS (Crus)	18	19	13	12	14	17	18	15	15	11	11	11	12	14	18	11/13°
PROVENCE LANGUEDOC ET VALLÉE DU RHÔNE	18	19	14	11	18	12	17	17	17	12	14	10	11	16	19	14°
ALSACE (et liqueureux)	18	19	15	12	14	15	17	17	16	14	14	16	10	15	17	8/10°
VINS DE LOIRE (et liqueureux)	18	19	14	13	14	18	16	19	15	15	12	16	10	14	17	B : 8/10° R : 11/13°
SUD-OUEST (et liqueureux)	17	19	12	14	16	16	17	17	18	12	12	10	12	10	17	14/15°
CHAMPAGNE (millésimés)	18	19	12	19	13	14	17	12	11	16	10	17	15	16	15	7/9°

Copyright Patrick Dussert-Gerber - Retrouvez plus d'infos sur www.millesimes.fr



Bouteilles à laisser vieillir en cave, leur bouquet est fermé.



Bouteilles à commencer à boire, leur bouquet est fondu en phase de maturité.



Bouteilles à consommer, donnent tous leurs arômes.

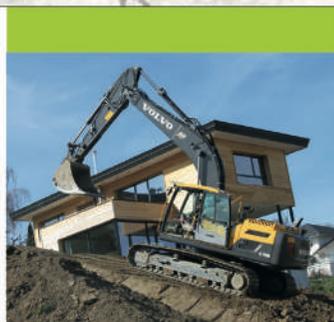
Depuis plus de 50 ans
au service du particulier



ETEAX

MAULETTP

Assainissement individuel
Terrassement et extension villa
Alimentation EAU, EDF, PTT
Livraison de gravier



04 50 03 06 42

Les Cépages

Comme pour de nombreux végétaux il n'existe pas qu'une seule variété de vigne, mais des milliers : ce sont les cépages. Seulement 250 d'entre eux sont cultivés à des fins viticoles. Chaque cépage se distingue par une feuille, des baies, des formes et des couleurs de grappes différentes. Chaque cépage donne également un parfum et un goût différents au vin.

Les principaux cépages des vins rouges :

Cépages	Régions	Arômes
Cabernet-Sauvignon	Bordeaux, Sud-Ouest	Cassis, mûre, poivron vert
Cabernet-Franc	Bordeaux, Sud-Ouest, Loire	Framboise, poivron, réglisse, violette
Carignan	Languedoc, Provence, Côtes du Rhône	Figue, mûre, épices
Gamay	Beaujolais	Fraise, groseille, banane, bonbon anglais
Grenache	Languedoc, Côtes du Rhône	Cassis, mûre, cerise
Marsane / Roussane	Côtes du Rhône Nord	Fleurs blanches, agrumes
Merlot	Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc	Prune, fruits rouges, violette
Malbec	Bordeaux, Sud-Ouest	Mûre, prune, poivre, clou de girofle
Pinot noir	Bourgogne, Champagne, Alsace	Cerise, poivre, mûre, truffe
Syrah	Côtes du Rhône, Languedoc, Provence	Violette, poivre, épices, cacao, fruits noirs

Les principaux cépages des vins blancs :

Cépages	Régions	Arômes
Chardonnay	Bourgogne, Champagne	Pomme, poire, citron, acacia, amande
Chenin	Loire	Pomme, poire, abricot, coing, noix, tilleul, miel
Gewürztraminer	Alsace	Litchi, rose, abricot
Muscat	Languedoc, Corse, Pyrénées-Orientales	Agrumes, fruits de la passion, épices
Pinot Gris	Bourgogne, Alsace	Poire, pommes, miel, amande, fumé
Riesling	Alsace	Pêche, agrume, fruit de la passion, chèvrefeuille
Sauvignon	Loire, Bordeaux	Bourgeon de cassis, buis, poire
Savagnin	Jura	Pomme, noisette, très épicé
Sylvaner	Alsace	Pomme, groseille à maquereau, coing, fruits sec, foin
Viognier	Côtes du Rhône	Abricot, pêche, mangue, miel

cdbautos.com

VENTE DE VÉHICULES | REPRISE | RÉPARATION | ENTRETIEN

Mont-Sion
74350 ANDILLY
Route du Mont-Sion
04 50 23 37 04

Z.I. Findrol
74250 FILLINGES
175, route de Thonon
09 82 52 09 00

cdbautos@bbox.fr www.cdbautos.com

Pelizzari
Salaisons



L'ORIGINAL
CHARCUTERIE ARTISANALE
DEPUIS 1950

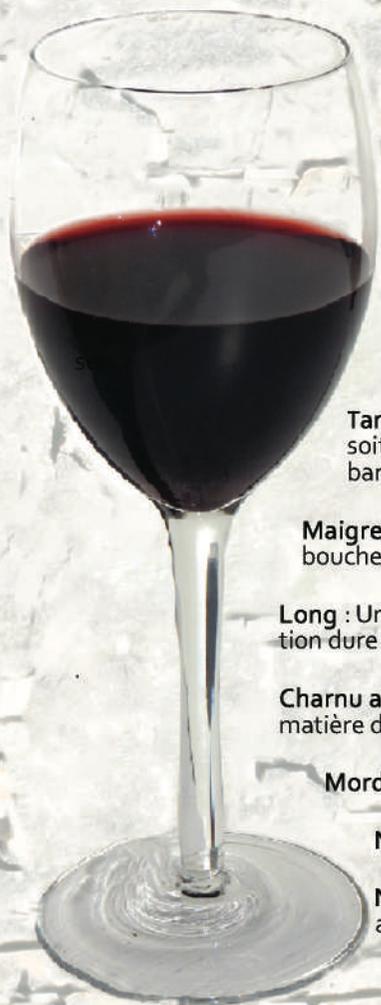
139, rue des Forches
74800 St-Pierre en Faucigny

Tél. 04 50 03 03 21
Email : info@pelizzari.fr

Lexique de l'Amateur de Vin

Lorsqu'on déguste des vins que l'on découvre, il faut se mettre dans la peau de quelqu'un qui visite un musée qu'il ne connaît pas : on avance à tâtons, on découvre... Et soit on aime, soit on n'aime pas. C'est déjà ça ! Cela dit, pour en parler, il existe certains termes "officiels", des termes avérés, en plus de nos propres interprétations.

Voici dix mots que vous pourrez utiliser très facilement..



Gouleyant : Qui caractérise un vin de copains, à la fois souple et facile, porté sur le fruit, croquant.

Soyeux : Un vin aux tanins très fins, qui donne une sensation veloutée en bouche.

Gras : Qui qualifie un vin plutôt onctueux, qui procure une sensation moelleuse en bouche.

Tannique : vin astringent (âpre) caractérisé par la présence de tanins soit du fruit, des pépins peaux ou raffés, soit issus de l'élevage en barriques.

Maigre : vin sans charme, sans matière, sans arôme, sans sensation en bouche.

Long : Un vin dont la persistance aromatique en bouche et en rétro olfaction dure plusieurs caudalies. Une caudalie équivaut à une seconde.

Charnu avec de la mâche : vin à la couleur souvent soutenue, avec de la matière donnant l'impression de pouvoir le mâcher.

Mordant : vin déséquilibré, sur l'acidité, agressif.

Nez intense : se dit d'un vin dont les arômes sont très exubérants.

Nez complexe : se dit d'un vin offrant une large palette de familles aromatiques.

Lexique des Arômes

Le vin, au moment de sa dégustation, c'est une couleur, un parfum et aussi un arôme en bouche.

Un des grands plaisirs des amateurs de vin est de humer le bouquet des crus qu'ils dégustent pour y débusquer nombre d'arômes des plus variés.

Catégories d'arômes pour un vin Rouge :

Florale : Iris, églantine, rose, violette, pivoine

Fruitée : Cassis, cerise, fraise, framboise, griotte, groseille, mûre, fruits compotés, banane, fruits cuits, pruneau, myrtille, amande

Végétale : Bourgeon de cassis, humus, poivron vert, champignon, truffe, sous bois, herbe de garrigue, thym, romarin, laurier

Epicée : Poivre, muscade, clou de girofle, réglisse, cannelle, vanille

Animale : Cuir, musc

Balsamique : Bois neuf, chêne, pin, résine, cèdre

Empyreumatique : Fumé, grillé, tabac, pain toasté, caramel, chocolat

Catégories d'arômes pour un vin Blanc :

Florale : Acacia, aubépine, fleur d'oranger, rose, tilleul, jasmin, camomille

Fruitée : Agrumes : citron, orange, pamplemousse; Fruits exotiques : ananas, litchi, mangue, papaye, fruit de la passion, pêche, abricot, poire, pomme verte, coing, fruits cuits, compotés, confits

Fruits secs : Amande, noix, noisette

Végétale : Bourgeon de cassis, buis, fenouil, champignon, fougère, foin, menthe fraîche, paille, anis, herbe coupé

Minérale : Craie, pétrole, silex, pierre à fusil

Epicée : Cannelle, clou de girofle, vanille

Balsamique : Bois neuf, chêne, pin, résine, cire d'abeille

Empyreumatique : Grillé, moka, pain, toasté, torréfaction, pain d'épices

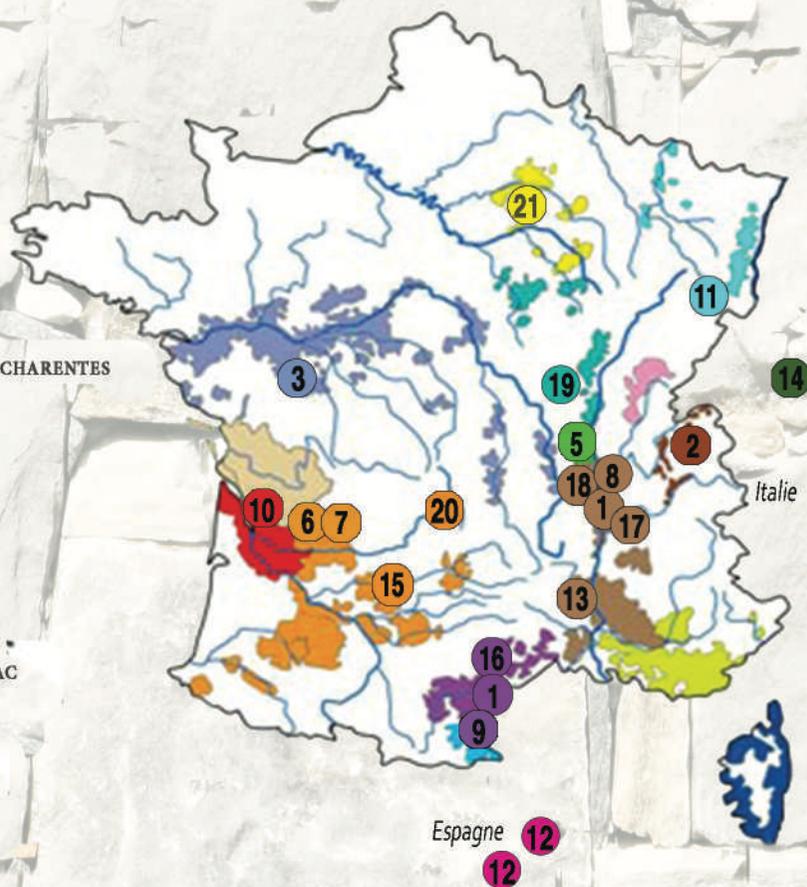
Défauts :

Soufre, bouchon, moisi, oxydation (vinaigre, noix rance), réduction (oeuf pourri, chou pourri), banane, bonbon anglais, vernis à ongle



Région Vinicole des Exposants

- ALSACE
- BEAUJOLAIS
- BORDEAUX
- BOURGOGNE
- CHAMPAGNE
- COGNAC / PINEAU DES CHARENTES
- CORSE
- JURA
- LANGUEDOC
- PROVENCE
- ROUSSILLON
- SAVOIE
- SUD-OUEST / ARMAGNAC
- VAL DE LOIRE
- VALLEE DU RHONE
- ESPAGNE
- ITALIE
- ROUMANIE



BAR - TABAC - PRESSE - LOTO - PMU
RELAIS COLIS - LOCATION VIDEOS

CHEZ LA GIS

74570 GROISY - TEL : 04-50-68-00-03

Les Vignerons

1

Languedoc-Roussillon (Fouzilhon 34)



Domaine : **Les Trois Puechs**

Contact(s) salon : Couders Bernard

Site/Mail : www.domaine-lestroispuechs.com

Tél : 06 86 42 35 20

Aperçu de la cave : AOP Languedoc Pèzenas, AOP Languedoc, IGP Côte de Thongues

Notes :

2

Savoie (Villaz 74)



Domaine : **Coteaux des Girondales**

Contact(s) salon : Rousset Francis et Mathieu

Site/Mail : coteauxdesgirondales@hotmail.com

Tél : 06 66 99 69 85 / 06 51 79 75 22

Aperçu de la cave : Vin de France blanc, rouge

Notes :

3

Loire (Bouillé-Loretz 79)

Domaine : **Du Pressoir à Cales**

Contact(s) salon : Arnault Thierry

Site/Mail : www.thierryarnault-anjou.com

Tél : 06 22 05 72 41

Aperçu de la cave : AOP Anjou rouge, blanc, AOP village rouge, AOP rosé de Loire, AOP Cabernet d'Anjou, Vin de Pays blanc, Crémant de Loire

Notes :

4

Vallée du Rhône (Saint Romain de Lerps 07)

Domaine : **Joël Bouchard**

Contact(s) salon : Bouchard Joël

Site/Mail : joelbouchard.cornas@free.fr

Tél : 06 78 88 56 95

Aperçu de la cave : Cornas, IGP Colline Rhodanienne, Vin de France

Notes :

Tél: 04.50.43.05.85

45 Impasse des Contamines 74930 Pers-Jussy
voyagesgal@voyagesgal.com

voyages-gal.com

voyages
Gal

5

Beaujolais (Julienas 69)

Domaine : **Descombes**

Contact(s) salon : Alban Descombes

Site/Mail : descombes.ren@orange.fr

Tél : 06 38 67 90 84

Aperçu de la cave : Julienas, Chénas, Fleurie, Beaujolais Village rouge, Beaujolais Blanc

Notes :



6

Sud-Ouest (Saint Cyprien /Campagnac-les-Quercy24)

Domaine : **De la voie Blanche**

Contact(s) salon : Nathalie Dalbavie

Site/Mail : contact@domaine-voie-blanche.com

Tél : 06 79 45 82 48

Aperçu de la cave : Vin de Pays du Périgord

Notes :

7



Sud-Ouest (Saint Cyprien /Campagnac-les-Quercy24)

Domaine : **Chante l'Oiseau**

Contact(s) salon : Corinne Nay

Site/Mail : corinne.nay@domaine-chante-loiseau.com

Tél : 06 21 94 01 57

Aperçu de la cave : IGP Périgord, Vin de Domme blanc

Notes :



8

Vallée du Rhône (Roche Saint-Secret-Béconne26)

Domaine : **Du Chardon Bleu**

Contact(s) salon : Emmanuel Chauvin, Aurélia Spitaëls

Site/Mail : domaine.chardonbleu@gmail.com

Tél : 06 02 06 68 59 / 06 89 86 55 42

Aperçu de la cave : AOC Grignan les Adhémar, rouge, blanc et rosé

Notes :

GARAGE
MULTI
MARQUES
M ARMOEX
 ARQUET
 IEUSSET

330, rue des anciens d'AFN - 74800 La Roche sur Foron
 Tél. 04 50 03 42 62

GARAGE
MULTI
MARQUES
M ARMOEX
 ARQUET
 IEUSSET

330, rue des anciens d'AFN - 74800 La Roche sur Foron
 Tél. 04 50 03 42 62

9

Languedoc-Roussillon (Montlaur 11)



Domaine : **la petite Commanderie**

Contact(s) salon : Stéphane Madiec

Site/Mail : www.lapetitecommanderie.fr

Tél : 06 89 47 46 55

Aperçu de la cave : VDF sans soufre, Vins de France rouge

Notes :

10

Bordeaux (Villeneuve 33)

Domaine : **Vignoble Roy**

Contact(s) salon : Dominique et Jean Favin

Site/Mail : www.vignobles.roy.com

Tél : 06 81 93 93 98

Aperçu de la cave : Côte de Bourg rouge, blanc sec Sauvignon, Blaye, Côtes de Bordeaux, Douceur de Bourdieu

Notes :

11

Alsace (Voeglinshoffen 68)

Domaine : **Hartmann Serge & Gérard**

Contact(s) salon : Serge Hartmann

Site/Mail : www.route-des-vins-alsace.com/fr/253001017

Tél : 03 89 49 30 27

Aperçu de la cave : AOC Alsace, AOC Alsace Grand Cru Hatschbourg

Notes :

12

Espagne

Domaine : **La Vinya del quintet**

Contact(s) salon : Christine Sanz y Prast

Site/Mail : www.lavinadelquintet.com

Tél : 06 30 42 76 55

Aperçu de la cave : DO Catalunya Rouge, Rosé

Domaine : **El Solà d'Ares**

Contact(s) salon : Antonio Sánchez-Ortiz

Site/Mail : www.soladares.es

Tél : 06 30 42 76 55

Aperçu de la cave : DO Prioira

Notes :

ABR  SAX

IMPRIMERIE - PHOTOS - SERVICES


annonces provinces France

Votre journal de proximité

THORENS-GLIÈRES

04 50 22 60 30

13

Vallée du Rhône (Piolenc 84)

Domaine : **Château Simian**

Contact(s) salon : Jean-Pierre & Mireille Serguier

Site/Mail : www.chateau-simian.fr

Tél : 04 90 29 50 67

Aperçu de la cave : Châteauneuf du Pape,
Côte du Rhône (blanc, rouge, rosé)
Vins de France (blanc, rouge, rosé)
AOC Massif d'Uchaux

Notes :

14

Roumanie

Domaine : **Stirbey**

Contact(s) salon : Marius Bujor

Site/Mail : www.vinroumain.fr

Tél : 06 95 23 20 84

Aperçu de la cave : Crâmpoșie, Feteasca Regala, Novac,
Negru de Dragasani

Notes :

15

Sud-Ouest (Thézac 47)

Domaine : **Vin du Tsar**

Contact(s) salon : Jacques Miquel

Site/Mail : www.vin-du-tsar.fr

Tél : 05 53 40 72 76

Aperçu de la cave : IGP Thézac-Perricard,
Vin du Tsar rosé moelleux, rosé sec, rosé fruité,
Vin du Tsar Rouge, blanc moelleux, liquoreux

Notes :

16

Languedoc-Roussillon (Cessenon 34)

Domaine : **Cathala**

Contact(s) salon : Bruno Cathala

Site/Mail : www.domaine.cathala.com

Tél : 06 33 59 55 34

Aperçu de la cave : AOC Saint Chinian

Notes :

DURET - CONTAT COMBUSTIBLES

Distribution Fuel

www.duret-contat-combustibles.fr

802, rte de Pers-Jussy - « La Platière »
74930 ARBUSIGNY

04 50 94 53 85
Fax 04 50 94 55 65

17

Vallée du Rhône (La Roche de Glun 26)

Domaine : **Chrystelle Betton**

Contact(s) salon : Chrystelle Betton

Site/Mail : www.domainebetton.com

Tél : 06 03 02 77 12

Aperçu de la cave : Hermitage, Crozes Hermitage

Notes :

18

Vallée du Rhône (Arras 07)

Domaine : **Erwan Masse**

Contact(s) salon : Masse Erwan

Site/Mail : maseerwan@gmail.com

Tél : 06 74 05 33 04

Aperçu de la cave : Saint- Joseph rouge, Syrah, Marsanne, Viognier

Notes :

19

Bourgogne (Couchey 21)

Domaine : **Denis Fournier**

Contact(s) salon : Denis Fournier

Site/Mail : earl.daniel.fournier@orange.fr

Tél : 03 80 52 18 38

Aperçu de la cave : Bourgogne alligoté, Marsannay rouge, blanc et rosé, Fixin, Gevrey-Chambertin, Bourgogne Pinot Noir

20

Sud-Ouest (Conne de Labarde 24)

Domaine : **Des Verdots**

Contact(s) salon : Emilie Gaignon

Site/Mail : www.verdots.com

Tél : 05 53 58 34 31

Aperçu de la cave : Côtes de Bergerac rouge, moelleux Bergerac rouge, sec, rosé Monbazillac

Notes :

Magasin de vente ouvert du
mardi au vendredi de 15h à 19h
samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h



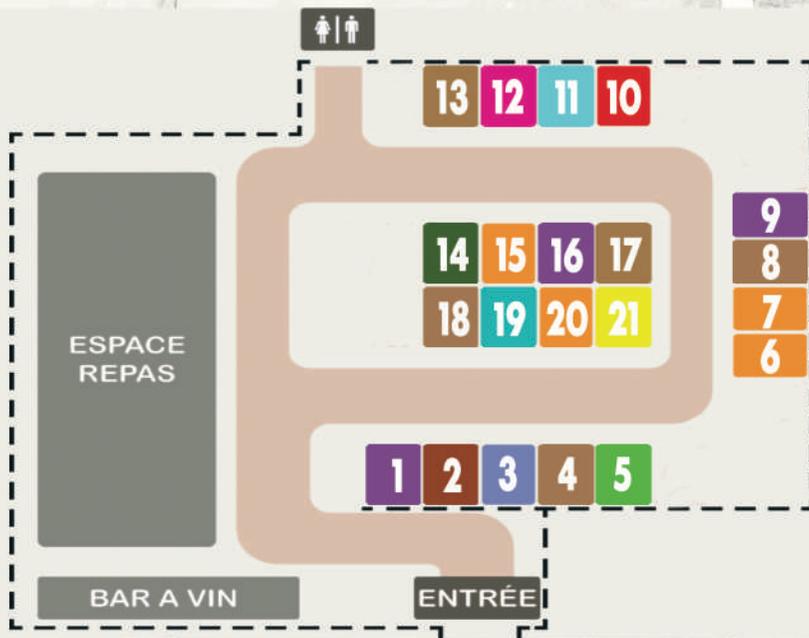
**LA FRUITIÈRE
D'ARBUSIGNY**

Un plateau de tradition depuis 1911

274 Route de la Muraz - 74930 Arbusigny

Suivez-nous sur notre Facebook : La Fruitière d'Arbusigny

Plan du Salon



21

Champagne (Chigny-les-Roses 51)

Domaine : **Guy Dumangin**

Contact(s) salon : Marie-Christine Dumangin

Site/Mail : www.lchampagne-guy-dumangin.fr

Tél : 03 26 03 46 04

Aperçu de la cave : Champagne

Notes :

À vos Agendas

SOIRÉE BAR À VIN

SAMEDI 23 MARS
À PARTIR DE
18H AU CERCLE



● ENTRÉE LIBRE

ORGANISÉ PAR LOU FOLERU SECTION OENOLOGIE

La Ferme du chef-lieu



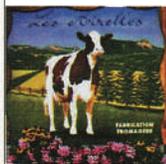
Vente directe

74570 EVIRES 04 50 62 09 95

Présent aux magasins de producteurs : Au RDV du Terroir, Annecy - C'Nos Terroirs, Seynod

Ferme "Les Airelles"

Fromages fermiers



RAPHIN Frères

GAEC Les Airelles
81, route de Chenay
74570 Groisy

Tél./Fax 04 50 68 05 43
Eric 06 73 34 00 28
Jean-Yves 06 14 33 09 73



Vins

Spiritueux
Bières
Produits
locaux



411 route de Longchamp

74570 GROISY

04.50.68.40.62

www.lacaveauxamis.fr

La Cave Aux Amis



L' AUBERGE DES



Cuisine traditionnelle & Savoyarde

www.auberge-des-bornes.com

contact@auberge-des-bornes.com

04 50 77 18 61

Ouvert du mardi au dimanche midi, vendredi et samedi soir.

100%
pur jus de pomme
de Haute-Savoie

Pom d'api

fabrication artisanale



SERVIR
FRAIS

Pom d'Api
Patrick Nicollin
406, chemin de la Mine
74570 Groisy
Tél 04 50 68 49 46

BENOISTORES

DESEINE Benoît

69 route de Pers Lussy 74930 ARBUSIGNY

Tél. 04 50 94 56 91 - Fax. 04 50 94 59 59

Portable. 06 09 35 69 30

Pose Réparation Motorisation

Stores intérieurs et extérieurs

Volets roulants

Rideaux métalliques

Portes de garage

SERVICE RAPIDE

DEVIS GRATUIT



www.latelier-adrien.fr

OBJECTIF NUIT

TEL 04 50 68 45 05 - PORT 06 62 01 45 05

SONORISATION
ANIMATION
ECLAIRAGE
ECLAIRAGE
LOCATION
VIDEO

