

MERCI DE COMPLÉTER / BITTE AUSFÜLLEN

Nom / Name

Adresse

Tel

Email

Franchir SVP

Bitte frankieren

**Christin Rüsche**

Domaine Montimbert

Chemin des Essertoux 12

1803 Chardonne

**Christin Rüsche**

Vigneronne  
Domaine Montimbert

Chemin des Essertoux 12  
1803 Chardonne

+41 79 854 35 20  
montimbert@bluewin.ch  
www.montimbert.ch



*Montimbert*

Chères amies et chers amis du Domaine Montimbert,

Une nouvelle année est en cours... J'espère que vous avez entamé 2024 avec élan, en bonne santé, l'esprit positif ! Considérant les nombreuses nouvelles mauvaises voire apocalyptiques qui nous entourent, mon mode de vie constitue un privilège particulier. Le travail de la terre me rassure et me fournit force et courage.

Deux défis majeurs ont caractérisé l'année viticole 2023 : des attaques fongiques au printemps et en début d'été, puis la période caniculaire au mois d'août. Grâce au méticuleux travail de tri de mon équipe rôdée de vendangeurs, nous avons néanmoins réalisé une récolte réjouissante avec du raisin de haute qualité.

Entre-temps trois petites parcelles de pinot noir, qui jadis avaient déjà appartenues au Domaine, sont venues agrandir quelque peu le vignoble. Je me réjouis d'y produire du raisin de qualité particulière, d'en extraire tout son potentiel à la vinification, et de vous offrir un vin de finesse et complexité comme résultat. Quelle passion, ce pinot noir !

La bouteille de verre alourdit considérablement mon empreinte carbone. Malheureusement, je ne dispose ni de la place ni de l'organisation logistique pour le lavage et la réutilisation des bouteilles. Pour améliorer mon bilan, j'utiliserai dorénavant la bouteille plus légère « Bourgogne Eco Evolution », de forme identique mais pesant moins de 400g.

Ainsi mon petit résumé des nouvelles de Montimbert ; j'en rajouterai volontiers lors d'une prochaine rencontre. Tout en vous souhaitant soleil et bonheur pour les prochains temps,

Très cordialement,

Christin Rüttsche

Liebe Freundinnen und Freunde der Domaine Montimbert

Ein weiteres Jahr hat seinen Lauf genommen... Hoffentlich habt ihr 2024 bei guter Gesundheit, mit Schwung und positivem Esprit angepackt. Angesichts der vielen schlechten, teils apokalyptischen Neuigkeiten betrachte ich mein Leben als besonders privilegiert. Die Erde zu bearbeiten, gibt mir Sicherheit, Mut und Zuversicht.

Das Weinbaujahr 2023 brachte zwei grosse Herausforderungen mit sich: Pilzbefall im Frühling und Frühsommer sowie die starke Hitzewelle im August. Dank der sorgfältigen Triage-Arbeit meines eingespielten Weinlese-Teams war die Traubenqualität dennoch hoch und die Ernte erfreulich.

Das Weingut ist inzwischen noch ein wenig gewachsen. Nun gehören drei kleine Pinot Noir Parzellen wieder dazu, die in der Vergangenheit bereits einmal Teil der Domaine waren. Ich freue mich darauf, auf diesem Terrain Trauben besonderer Qualität zu produzieren, deren Potenzial mit verschiedenen Weinbereitungstechniken auszuloten und Euch als Resultat einen Wein hoher Finesse und Komplexität anbieten zu können. Welche Leidenschaft, dieser Pinot Noir!

Meine CO2-Bilanz wird durch die Glasflasche erheblich belastet. Waschen und Wiederverwenden der Flaschen sind leider nicht möglich, denn mir fehlt der nötige Raum und die logistische Organisation ist zu aufwändig. Als kleine Verbesserung werde ich aber in Zukunft die leichtere Flasche « Bourgogne Eco Evolution » einsetzen, die optisch wie das bisherige Modell aussieht, aber weniger als 400g wiegt.

Soweit eine kleine Zusammenfassung der Neuigkeiten aus Montimbert; gerne erzähle ich Euch bei unserer nächsten Begegnung mehr. Inzwischen wünsche ich uns allen sonnige und fröhliche Jahreszeiten und grüsse Euch sehr herzlich.

Christin Rüttsche

## LISTE DE PRIX / PREISLISTE 2024

			PRIX / PREIS	
<b>VINS BLANCS ET ROSÉ / WEISSWEINE UND ROSÉ</b>				
Chasselas « Sud »	2022/23	75 cl	15,00	
Chasselas « Montimbert »	2022/23	75 cl	16,50	
Pinot Gris	2023	75 cl	21,00	
Viva	2023	75 cl	21,00	
Assemblage Chardonnay   Sauvignon Blanc   Pâien				
Chasselas « Bleu » *	2022/23	75 cl	19,00	
Rosé	2023	75 cl	18,00	
Assemblage Garanoir   Gamay				
<b>VINS ROUGES / ROTWEINE</b>				
Gamay	2023	75 cl	18,00	
Pinot Noir *	2022/23	75 cl	22,00	
Àmesamis *°	2023	75 cl	24,00	
Assemblage Gamaret   Garanoir   Diolinoir   Galotta				
Coffret de dégustation Degustations-Paket « Printemps »		6 x 75 cl	109,00	
Coffret de dégustation Degustations-Paket « Automne »		6 x 75 cl	117,00	
<b>EAU-DE-VIE / SPIRITUOSE</b>				
Marc *		50 cl	32,00	
Coing		35 cl	23,00	

\* Elevé en fût de chêne / Im Holzfass ausgebaut

° Disponible à partir d'août / Verfügbar ab August

Tous les vins portent la désignation Lavaux AOC Chardonne  
Alle Weine tragen die Ursprungsbezeichnung Lavaux AOC Chardonne

Prix valables dès le 1<sup>er</sup> avril 2024, départ cave (inclus 8.1 % TVA), frais de transport sur demande  
Preise gültig ab dem 1. April 2024, ab Weingut (inkl. 8.1 % MWST), Transportkosten auf Anfrage

Les vins sont emballés en cartons de 6 bt.  
Die Weine sind in 6er Kartons verpackt.

## COMMANDE / BESTELLUNG

				BTL. / FLASCHEN
<b>VINS BLANCS ET ROSÉ / WEISSWEINE UND ROSÉ</b>				
Chasselas « Sud »	2022/23	75 cl	_____	
Chasselas « Montimbert »	2022/23	75 cl	_____	
Pinot Gris	2023	75 cl	_____	
Viva	2023	75 cl	_____	
Assemblage Chardonnay   Sauvignon blanc   Pâien				
Chasselas « Bleu » *	2022/23	75 cl	_____	
Rosé	2023	75 cl	_____	
Assemblage Garanoir   Gamay				
<b>VINS ROUGES / ROTWEINE</b>				
Gamay	2023	75 cl	_____	
Pinot Noir *	2022/23	75 cl	_____	
Àmesamis *°	2023	75 cl	_____	
Assemblage Gamaret   Garanoir   Diolinoir   Galotta				
Coffret de dégustation Degustations-Paket « Printemps »		6 x 75 cl	_____	
Coffret de dégustation Degustations-Paket « Automne »		6 x 75 cl	_____	
<b>EAU-DE-VIE / SPIRITUOSE</b>				
Marc *		50 cl	_____	
Coing		35 cl	_____	

Je viens chercher le vin à la cave  
Ich hole den Wein ab

J'aimerais qu'on me livre le vin  
Bitte den Wein zustellen