

## RHÔNE ROUGES 2018

Dans la Vallée du Rhône, la récolte est plus hétérogène dans le Sud que dans le Nord (voir informations viticoles). Une fois de plus notre travail de tri s'est révélé primordial et nous a permis de trouver de très beaux crus dans le Rhône Méridional. Les crus du Nord, Crozes et Côte-Rôtie sont exceptionnels !

### VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE

HTVA TVAC

#### Rasteau

9,78 11,44 ½ M

Excellent nez, très expressif et très aromatique, aux saveurs élégantes, séduisantes, flatteuses. La mise en bouche est velours et le vin dévoile une délicieuse personnalité. Laisse un long et agréable souvenir. Un Rasteau, cette année, plus axé sur une remarquable élégance. Garde normale.

#### Châteauneuf-du-Pape

21,93 25,66 ½ M

Une grande année, que ce soit au regard, au nez, ou en bouche. On est séduit par sa complexité, la profondeur des arômes, la texture riche, concentrée, distinguée, une grande sensation de « fond ». Un grand vin, sans nul doute, qui fait à la fois honneur à l'appellation et au millésime.

### VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

HTVA TVAC

#### Crozes-Hermitage

13,47 15,76 M

Incontestablement un témoin du caractère exceptionnel du millésime 2018 dans la partie nord. La robe est foncée, le nez s'oriente sur les fruits mûrs, le poivre, les épices et annonce une bouche riche, puissante de caractère. Une très grande cuvée. Grande garde.

#### Côte-Rôtie

31,66 37,04

Sans doute un des millésimes les plus concentrés. La robe est foncée. Le nez est profond, complexe, avec une délicieuse note agrumes mûrs et une touche grain de café. La bouche est dense, avec un fond magnifique et un bel équilibre structure-maturité. Grande longueur. Grand vin. Garde normale.



Offre disponible sur [www.grafe.lu](http://www.grafe.lu)

## ASSORTIMENTS

Les suggestions ci-dessous vous permettent de visualiser, dans le cadre de la constitution d'une cave ou de son complément, ce qu'il est possible d'acquérir pour un montant entre 806 € et 1 415 € (**avec paiement anticipatif de la totalité de la commande avant le 15/03/2020**).

Ces suggestions ne sont nullement contraignantes. Vous conservez une totale liberté de choix dans la liste des vins.

### ASSORTIMENT «GRANDS VINS DE BOURGOGNE» 2018

- 6 Beaune 1er Cru Hospices de Beaune «Cuvée Dames Hospitalières»
- 6 Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Chaboeufs »
- 6 Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Noirots »
- 6 Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »

Soit 24 bouteilles pour 1 342 € TTC

### ASSORTIMENT «VARIÉ BOURGOGNE» 2018

- 12 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
- 6 Santenay
- 6 Marsannay
- 6 Nuits-Saint-Georges « Les Argillats »
- 6 Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Noirots »

Soit 36 bouteilles pour 913 € TTC

### ASSORTIMENT «GRANDS BORDEAUX-BOURGOGNE-RHÔNE» 2018

- 6 Florilège Saint-Estèphe
- 6 Florilège Saint-Julien
- 6 Châteauneuf-du-Pape
- 6 Côte-Rôtie
- 6 Beaune 1er Cru Hospices de Beaune « Cuvée Dames Hospitalières »
- 6 Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »

Soit 36 bouteilles pour 1 415 € TTC

### ASSORTIMENT « CRUS DU RHÔNE » 2018

- 12 Rasteau
- 12 Châteauneuf-du-Pape
- 12 Crozes-Hermitage
- 6 Côte-Rôtie

Soit 42 bouteilles pour 806 € TTC

### ASSORTIMENT «GRANDS BORDEAUX-BOURGOGNE» 2018

- 6 Florilège Saint-Estèphe
- 6 Florilège Saint-Julien
- 6 Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Chaboeufs »
- 6 Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »

Soit 24 bouteilles pour 925 € TTC

### ASSORTIMENT « VARIÉ BORDEAUX » 2018

- 12 Ch. Moulin de Mallet – Bordeaux
- 12 Ch. La Croix du Duc – Bordeaux Supérieur
- 12 Ch. Bois Vert « Cuvée Élégance » – Côtes de Bordeaux-Blaye
- 12 Ch. Perrouquet – Graves
- 12 Les Altanques – Côtes de Bordeaux-Castillon
- 12 Ch. Milon La Grave « Cuvée Particulière » – Lussac-Saint-Emilion
- 12 Vieux Château du Terme « Cuvée Prestige » – Haut-Médoc
- 6 Florilège Saint-Estèphe
- 6 Florilège Saint-Julien

Soit 96 bouteilles pour 968 € TTC

## CONDITIONS DE VENTE

- Les prix s'entendent à la bouteille, le premier prix est en Euros HTVA, le second est en Euros TVAC.
- **Franco cave client au Grand-Duché de Luxembourg** : mise en cave par nos soins.
- « 1/2 » = disponible également en demi-bouteille au prix de la bouteille HTVA divisé par deux + 0,30 € HTVA.
- « M » = disponible également en magnum au prix de la bouteille HTVA, multiplié par deux + 0,75 € HTVA.
- **Quantité** : le montant minimum de commande s'élève à 250 € HTVA. L'unité d'emballage est de 12 bouteilles par produit, et éventuellement par 6 bouteilles pour les produits qui excèdent 15 € HTVA la bouteille.
- Sous réserve de modification des taux d'accises ou de TVA.
- **Validité** : offre valable jusqu'au 30 avril 2020.
- **Paiement** :
  - soit ¼ à la confirmation de la commande, solde à la livraison. Paiement 15 jours date de facture.
  - Soit remise de **6%** en cas de paiement de la totalité à la confirmation de la commande avant le **15 mars 2020**.
  - Soit remise de **4%** en cas de paiement de la totalité à la confirmation de la commande avant le **30 avril 2020**.
- **Livraison** : 1<sup>er</sup> trimestre 2021.

## SERVICE DE LIVRAISON

Nous livrons toutes les semaines, directement chez vous, partout au Grand-Duché de Luxembourg. Il s'agit donc d'un service incomparable au client : pas de casse, avertissement de passage si souhaité, pas de lourdeur de transport depuis un point de vente. La livraison est franco à partir de 125 € TVAC par commande.



**GRAFÉ LECOCQ**  
WWW.GRAFE.LU

Grafé Lecocq - Luxembourg  
50, Val Fleuri  
L-1526 LUXEMBOURG  
Tél (+352) 26 31 00 75  
[www.grafe.lu](http://www.grafe.lu) • [grafe@pt.lu](mailto:grafe@pt.lu)  
Service de livraison



OFFRE JANVIER 2020 • BORDEAUX • BOURGOGNE • VALLÉE DU RHÔNE

PRIMEURS BORDEAUX, BOURGOGNE & RHÔNE ROUGES 2018  
NOTRE SELECTION DE 2018, A DES CONDITIONS PRIMEUR!

**GRAFÉ LECOCQ**  
WWW.GRAFE.LU



Qu'est-ce que l'achat en primeur ?

C'est la possibilité d'acheter des grands vins à des prix préférentiels, lorsqu'ils sont toujours à l'élevage en fûts (plusieurs mois avant leur mise en bouteilles). Lors de votre commande, nous vous poposons les formules de règlement suivantes :

- A. Soit un paiement de 25% à la commande, et le solde à la livraison. Paiement 15 jours date de facture.
- B. Soit un paiement de la totalité de la commande avant le **15 mars 2020**, ce qui vous octroie une remise de 6%.
- C. Soit un paiement de la totalité de la commande avant le **30 avril 2020**, ce qui vous octroie une remise de 4%.

Y a-t-il un avantage financier ?

L'intérêt de l'achat en primeur est indéniablement financier : l'avantage tourne autour de 16% (avec la formule B) par rapport aux prix futurs (lorsque les vins seront mis en bouteilles, hors remise quantitative). C'est donc un excellent placement !

Y a-t-il un minimum à commander pour bénéficier de ces conditions ?

Oui. Le montant minimum de commande s'élève HTVA à 250 €. L'unité d'emballage est de 12 bouteilles par produit, et éventuellement par 6 bouteilles pour les produits qui excèdent 15 € HTVA la bouteille. Pour atteindre ce montant de 250 €, vous pouvez toujours imaginer un regroupement avec des parents ou amis en veillant simplement à respecter la condition d'une seule adresse de facturation et de livraison.

Outre l'aspect financier, pourquoi acheter en primeur ?

L'achat en primeur est l'occasion unique de se constituer une cave, composée de crus de qualité que l'on entreposera soigneusement et que l'on aura plaisir à déguster quelques années plus tard.

Je ne sais comment composer un choix équilibré. Que me conseillez-vous ?

Vous pouvez vous inspirer des assortiments suggérés, selon votre goût personnel.

Quand serai-je livré ?

La livraison de vos primeurs aura lieu dans le courant du premier quadrimestre 2021 soit plusieurs mois après votre commande, le temps que les vins terminent leur élevage en fûts.

Vous n'avez pas de cave ?

Adhérez à notre « contrat de garde » : vous achetez aujourd'hui, et nous conservons les vins pour vous dans d'excellentes conditions (minimum 100 bouteilles). Nous vous livrons vos vins par la suite, franco, à votre domicile, sur votre demande (minimum 36 bouteilles).  
Coût ? 0,15 € HTVA la bouteille par an. Toute année entamée est due.  
Exemple : vous achetez 100 bouteilles de vins de cette offre, et ils nécessitent 5 ans de cave pour s'épanouir pleinement. Cela vous aura coûté 15 € HTVA par an et vos vins auront bonifié dans des conditions optimales.

BORDEAUX ROUGES 2018

2018 est un millésime remarquable. On le ressent dès les vins d'entrée de gamme qui sont bons à très bons. C'est un millésime solaire, les vins ont de la couleur du fruit, de la rondeur, ils ne sont pas austères. Les Cabernet ont bien mûri, les Merlot aussi, donnant un style très opulent, et des tannins bien mûrs, sans verdeur.

LIBOURNAIS ET GRAVES

**Ch. Moulin de Mallet - Bordeaux** **5,88** **6,88** **½**

Voici un vin d'un style plus affirmé, alliant du fond, de la matière, du caractère. Note de sous-bois très intéressante au nez. Un vin complet, style masculin, avec de beaux tannins. Bon potentiel. De garde.

**Ch. La Croix du Duc – Bordeaux Supérieur** **6,18** **7,23** **M**

Belle robe foncée. Le nez, déjà profond, annonce un magnifique potentiel, avec un superbe fruit, mûr, et une alliance sureau-épices. Donne le sentiment d'un vin issu d'un grand millésime. La bouche est juteuse, généreuse, dense. Très belle et longue finale. Excellent potentiel.

**Ch. La Gramondie** **6,38** **7,46**

Côtes de Bordeaux-Castillon

Robe foncée. Nez intense de fruits noirs confiturés (cerise noire). Ces sensations se prolongent en bouche, alliant densité et volume. Grande opulence. Touche chocolatée. Belle longueur. Garde normale.

**Ch. Bois Vert « Cuvée Élégance »** **6,41** **7,50** **M**

Côtes de Bordeaux-Blaye

Belle robe colorée. Délicieux nez, féminin, de fruits rouges, légèrement confiturés. Texture délicate, élégante, sensation de velours en bouche, avec un boisé bien intégré. Sera un vin gracieux et « féminin ». Garde normale.

**Ch. Perrouquet – Graves** **7,58** **8,64** **½ M**

Pour résumer: quelle personnalité, quelle élégance! La couleur est belle sans être soutenue. Le nez est flatteur, alliant les notes de myrtille, de cachou et d'aiguilles de pin. La bouche est distinguée, très homogène et la finale laisse un excellent souvenir. Garde normale.

**Les Altanques – Côtes de Bordeaux-Castillon** **8,08** **9,45** **½ M**

Belle robe foncée. Sensation d'être face à un grand vin qui pourrait revendiquer une appellation supérieure. Le style est juteux, dense, mûr, avec une puissance sous-jacente bien enrobée par le gras du vin. Laisse un long et excellent souvenir. Garde normale.

**Ch. Milon La Grave « Cuvée Particulière »** **9,73** **11,38** **M**

Lussac-Saint-Emilion

Un grand classique également, bien au rendez-vous: avec sa robe profonde, c'est un superbe vin dense, concentré, évoquant les fruits noirs bien mûrs et une touche truffée. Grand potentiel. En devenir. Grande garde.

MÉDOC

**Ch. Lamongeau – Haut-Médoc** **8,33** **9,50**

Ce Haut-Médoc fait honneur à son origine, avec un style concentré, tannique. Ses arômes de cassis témoignent de la prédominance du Cabernet Sauvignon dans l'assemblage. Un style masculin, de bonne garde, pour amateurs de vins structurés.

**Vieux Château du Terme « Cuvée Prestige »** **8,88** **10,12** **M**

Haut-Médoc

Un grand classique de la maison. Excellent terroir qui « regarde la Gironde ». Belle robe foncée. Nez expressif, qui annonce un beau caractère. La bouche offre de beaux arômes de fruits noirs (myrtille, vanille), avec une belle trame tannique qui laisse présager un bel avenir. Bonne à très bonne garde.

**Florilège Saint-Estèphe** **18,83** **21,47** **M**

Splendide cuvée de notre collection « Florilège ». Robe foncée. Nez profond, aux arômes de fruits noirs et d'épices. C'est un vin puissant, équilibré, concentré, au caractère bien typé Saint-Estèphe. Excellent potentiel, de garde.

**Florilège Saint-Julien** **24,23** **27,62** **M**

Egalement une magnifique cuvée ! la robe est profonde, la bouche est racée, bien typée, avec ce crémeux incomparable des vins de Saint-Julien qui enrobe une magnifique structure. Très bonne garde.

BOURGOGNE ROUGES 2018

La Bourgogne nous a offert un magnifique millésime, tant en Côte-de-Beaune qu'en Côte-de-Nuits, avec des vins ronds, colorés, mûrs, amples et gras. Certains se montreront de très grande garde, comme les Chambolle-Musigny 1er Cru et la Cuvée des Hospices de Beaune « Dames Hospitalières »

CÔTE DE NUITS

**Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits** **14,19** **16,18** **½**

Les millésimes de belle maturité offrent des petites perles dans les Hautes-Côtes. En voici un qui nous a séduits. Avec son fruit, cette sensation de Bourgogne avec de la « moelle », la texture soyeuse et cette typicité de Pinot Noir bien présente. Belle intensité tout au long de la bouche. Garde normale.

**Marsannay** **16,53** **18,84**

Grande élégance et finesse également dans ce vin, bien typique de cette appellation tout au Nord de la Côte de Nuits. Nez très floral, avec des arômes de cerise griotte bien mûrs. La bouche est généreuse et révèle un beau caractère prometteur d'avenir. Garde normale.

**Nuits-Saint-Georges « Les Argillats »** **30,48** **34,75** **M**

Le Bourgogne acquiert une dimension particulière lorsqu'il offre des saveurs suaves et fondues, d'une grande élégance. C'est le cas ici, avec une dimension d'élégance, de volume et de longueur. Tout simplement splendide. Bonne garde.

**Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Chaboeufs »** **37,33** **42,56** **M**

Ce premier cru rappelle les caractéristiques du Nuits-Saint-Georges précédent, mais avec le tout multiplié au carré, en termes de densité, de profondeur et de complexité. C'est un vin actuellement plus fermé, mais avec un devenir remarquable. Grande garde.

**Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Noirots »** **49,33** **56,24** **M**

Robe très foncée. Le nez est encore un peu fermé, typique pour un vin de grande garde. Le vin est très concentré, très puissant; les saveurs généreuses et l'intensité du souvenir du vin sont remarquables. En devenir. Très grande garde.

**Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »** **63,33** **72,20**

« Les Suchots » est une parcelle remarquable qui fait la jonction entre la Romanée-Saint-Vivant et les Echezeaux. Un grand classique de la maison, nous offrant cette année, élégance, fond, complexité, longueur, race, équilibre... tous les éléments d'un grand vin. Grande garde.

CÔTE-DE-BEAUNE

**Santenay** **17,20** **19,61**

La robe est colorée. Santenay donne des vins de garde, plus fermés sur la jeunesse; ce qui est le cas ici. Néanmoins, on perçoit un excellent potentiel, et notamment la structure, la matière et un excellent fond dans le vin. La très belle maturité est prometteuse. Un vin d'avenir. Bonne garde.

HOSPICES DE BEAUNE



Il est devenu une tradition, depuis presque 10 ans, d'acheter dans les belles années à la célèbre vente des Hospices de Beaune. En 2018, notre choix s'est porté sur la Cuvée « Dames Hospitalières » dont la complexité, la race et la puissance nous ont séduit.

Nous avons malheureusement peu de cette cuvée. C'est pourquoi nous devons limiter à 6 bouteilles maximum la disponibilité par client.

**Beaune 1er Cru Hospices de Beaune** **58,68** **66,90**

« Cuvée Dames Hospitalières »

Nous sommes fidèles depuis 2009 aux terroirs de l'AOC Beaune qui, dans cette année, nous offre à nouveau un vin coloré, au nez complexe et puissant. En bouche, les saveurs allient race, puissance et gras, à une remarquable onctuosité. Grande longueur. Grand potentiel. Très grande garde.