

micro climat

Magazine de la Cave de Viré

N° 62 Octobre 2008



EDITO

Page 2

L'historique de la Cave de Viré

Page 3

Vin sur vins

Page 4

Comme un bouchon
dans Lyon

Page 5

Coquillages et crustacés...
et Cave de Viré

Page 6

La Cave au cœur
des festivités

Page 7

Salé sucré

Page 8

Les virées de la Cave...

La Cave de Viré
illumine Lyon

Editorial

80 ans de la Cave de Viré : rappel des moments clés



Michel Gaillard : objectif, la métamorphose de la Cave de Viré !

En 1928, quelques producteurs décident de se réunir pour constituer un groupement : la Cave de Viré était née...

L'agrandissement des bâtiments dans les années suivantes, puis le développement commercial dans les années 60 marquent les prémices d'une évolution voulue progressive. Ainsi, lorsque le Mâconnais double sa surface de production dans les années 70, les viticulteurs de la Cave de Viré refusent de suivre le mouvement, choisissant de privilégier la typicité de leur vin, dans le respect de leur environnement, de la qualité des produits et l'amour du métier. Ces valeurs, alliées à un vaste programme de

modernisation dans les années 80 consolident la renommée qu'acquiert la Cave pas à pas. En 1988, le syndicat viticole de Viré dépose une nouvelle demande de classement, celles de 1963 et 1973 ayant été rejetées. Un avis favorable est émis, à la condition que l'appellation regroupe Viré et Clessé, commune voisine qui avait aussi déposé une demande. En 1998 est officialisée l'appellation communale « Viré-Clessé ». L'anniversaire de la Cave est donc aussi l'occasion de fêter celui de l'appellation !

Jean-Pierre Frontoni : Lyon et la Cave de Viré, une histoire d'amour ancestrale

La Cave de Viré, qui fêtait ses 80 ans le 13 juillet dernier en présence de Bernard Pivot, a toujours été très proche de la ville de Lyon, des lyonnais, sans oublier le côté international de la ville et des nombreux touristes qui la fréquentent.

La proximité du mâconnais fait que la capitale mondiale de la gastronomie est un pôle d'excellence « gustative » pour le développement de notre cave. La convivialité de la ville autour des tables donne un côté unique dans l'appréciation de nos vins, du pot de Viré Clessé à la cuvée Viré d'Or, chaque vin trouve sa place dans les établissements lyonnais (grandes tables, bouchons, brasseries, spécialités...) et de très beaux accords mets et vins se font au gré des subtilités culinaires.



Le vin... troisième fleuve de Lyon

Malgré les dix mille exploitants et la quarantaine d'appellations AOC que compte la région Rhône-Alpes, le Mâcon a d'emblée été - et reste - l'un des incontournables des tables lyonnaises.

La Cave de Viré commence à le commercialiser à Lyon dès les années soixante. Première cave du Mâconnais à livrer la ville, elle rencontre un succès immédiat. Le vin est livré en fûts chez les restaurateurs qui s'occupent eux-mêmes de l'étiquetage et de la mise en bouteille. Mais il arrive que cette pratique engendre des problèmes d'oxydation.

Pour y remédier, la Cave se met rapidement à commercialiser le vin en bouteilles, de 1 l et 75 cl. Là encore, elle est la première à proposer « de la bouteille ». La qualité du vin est préservée, la renommée de la Cave de Viré renforcée. Aujourd'hui, le phénomène du bag-in-box (fontaine à vin), en permettant de tirer la quantité de vin souhaitée sans que le produit ne s'oxyde, a remis au goût du jour pots, verres et autres vin en vrac.

Le développement lyonnais, qui ne cesse de grandir, connaît un fort essor dans les années 80-90 sous l'impulsion de M. Béné. Si le Mâcon-Villages et le Mâcon-Viré ont toujours été particulièrement appréciés à Lyon, le Viré-Clessé séduit de plus en plus de gaulois...



Vin sur vins

Rencontre avec Fabien Gimenez et Raphaël Selosse, deux cavistes passionnés qui racontent les vins, comme d'autres les histoires...

Le Cellier de Fabien, Cave de Gilles Granger

Les incontournables du Cellier de Fabien

Fabien Gimenez, propriétaire du Cellier de Fabien depuis six ans, a le souvenir d'avoir toujours collaboré avec la Cave de Viré. « Nous avons été clients de la Cave dès la création du magasin en 1997 », précise-t-il.

Si, avec une quinzaine de maisons en rayon, le Mâcon est largement représenté chez Fabien, la Cave de Viré reste un incontournable. « J'oriente mes clients vers la Cave lorsqu'ils cherchent quelque chose de classique et bon. »

« Classique et bon »

« Personnellement, mes deux coups de cœur sont la Cuvée spéciale et le Vieilles vignes. Je conseille plutôt le premier pour l'apéritif : agréable et fruité,

il est charmeur, plaisant, assez facile d'accès. Le Vieilles vignes, plus particulier, est intéressant pour les personnes qui aiment un peu plus de gras dans leur vin. Beaucoup plus puissant, il accompagne bien les repas.

Il n'y a jamais de mauvaise surprise avec le Viré-Clessé. J'ai toujours eu un bon retour de mes clients. »

LE CELLIER DE FABIEN

17 RUE DE LA CHARITÉ - 69002 LYON

04 78 42 26 05

La Cave Gilles Granger, une cave de passionné

« Pour commercialiser un vin, il faut que je l'aime. »
Ce qui guide Raphaël Selosse, propriétaire de la



Cave Gilles Granger, au-delà du « Goût des belles choses... » indiqué sur l'enseigne, c'est la passion ! Cela explique sans doute le parcours atypique qui finira par le mener au métier de caviste, le seul qu'il n'avait pas imaginé, le seul qu'il ne se lasse pas d'exercer. « J'ai mis du temps mais j'ai trouvé l'activité professionnelle qui me correspond », confie-t-il.

« Un très bon rapport prix / plaisir »

En reprenant la Cave Gilles Granger en 2006, Raphaël Selosse a aussi repris le stock. S'il s'est séparé de certains produits et en a acquis d'autres pour faire un magasin qui lui ressemble, il a choisi de continuer de travailler avec la Cave de Viré. « Pour moi, le vin est avant tout un plaisir. Le client, qui investit une certaine somme pour une bouteille, doit penser en la buvant que le plaisir retiré la vaut. Et la Cave de Viré est un très bon rapport prix / plaisir. Les échanges se font en bonne intelligence avec la Cave. Il n'y a jamais de mauvaise surprise d'un millésime sur l'autre, ce qui n'est pas le cas de toutes les maisons... J'apprécie particulièrement la cuvée Grande Réserve, très représentative des vins du mâconnais avec sa fraîcheur, sa minéralité et son côté fruité sans être exubérant. »

CAVE GILLES GRANGER

« LE GOÛT DES BELLES CHOSES... »

15 RUE ANTOINE LUMIÈRE - 69008 LYON

04 78 75 12 51



Comme un bouchon dans Lyon...

Si Lyon est surnommée « capitale de la gastronomie », c'est entre autres grâce à ses spécialités, recettes ancestrales qui firent la gloire des Mères lyonnaises... et du « pot de Mâcon » !

La Voûte chez Léa, Aux Trois Maries, Le Pailleron / Le Pailleronnais

La Voûte chez Léa, au cœur de la tradition lyonnaise...



En reprenant le bouchon de la Mère Léa en 1980, c'est à une véritable institution que Philippe Rabatel a donné une seconde vie. Presque trente ans plus tard, le bouchon La Voûte chez Léa, l'une des plus vieilles « maisons » de Lyon, est toujours là. Le secret de cette réussite ? « Le respect des clients, qui passe surtout par la qualité des produits », insiste le chef.

Et qui dit bouchon lyonnais dit vin... « Je me dois de bien choisir les maisons ! Mes clients me font confiance parce que je ne les déçois pas. Pour le Mâcon, c'est exclusivement avec la Cave de Viré que je travaille depuis le début. Elle a l'avantage de proposer des produits très réguliers.

Les gens prennent plutôt du vin en pot, pour le côté traditionnel et typique, mais je propose le Viré d'Or aux habitués qui cherchent quelque chose de plus. Je sais que ce cru est à la hauteur de leurs attentes. Ils reviennent toujours... »

LA VOÛTE CHEZ LÉA

11 PLACE ANTONIN GOURJU - 69002 LYON
04 78 42 01 33

Tradition et originalité aux Trois Maries

Sophie et Pierre Fournier ont repris les Trois Maries il y a trois ans. Si le frère et la sœur ont su faire évoluer la carte pour qu'il y ait pour tous les goûts, des pures spécialités lyonnaises à des mets plus raffinés, ils ne proposent que des produits qu'ils aiment.

« Il en est de même pour les vins, nous ne prenons que de vrais coups de cœur, expliquent-ils. La Cave de Viré en fait partie. Trois mots la décriraient bien : tradition, qualité, stabilité. C'est une cave qui nous ressemble. Elle propose aussi bien des vins traditionnels que des vins plus évolués ».

Côté tradition, c'est vers le Mâcon en pot qu'ils se sont tournés : « Il est qualitatif, parfumé et convient aussi bien aux hommes qu'aux femmes, ce qui est rare » !

Côté originalité, c'est le Viré d'Or qu'ils ont élu : « ce cru tout en finesse, fruité, assez surprenant, accompagne parfaitement les abats, notre ragout de homard et d'asperges et notre foie gras aux figues. »

AUX TROIS MARIES

1 RUE DES TROIS MARIES - 69005 LYON
04 78 37 67 28



Le Sud Ouest s'invite à Lyon au Pailleron

Éric Taisne est arrivé à Lyon avec les produits de chez lui voilà 17 ans. Il est aujourd'hui propriétaire de deux établissements à la Croix-Rousse, Le Pailleron et Le Pailleronnais. Risqué, dans une ville où la gastronomie locale est presque affaire de religion ! Mais le chef a su relever le défi.

Il faut dire que sa carte contente tout le monde : foie gras médaillé d'or depuis cinq ans, spécialités périgourdines et lyonnaises, rôtisserie et grenouilles.

Pour le vin, il a choisi la Cave de Viré il y a six ans. « J'ai eu l'occasion de goûter la Cuvée Spéciale et j'ai été conquis ! J'ai aussi le Viré d'Or, le litre servi en pot et, depuis peu, le Mâcon Péronne.

En plus de la qualité des vins de la Cave, j'apprécie le fonctionnement de la coopérative, qui affine les vinifications en fonction des terroirs. »

LE PAILLERON / LE PAILLERONNAIS

9 rue Pailleron - 69004 Lyon
04 78 39 65 65



Coquillages et crustacés... et Cave de Viré !

Les associations de mets ne manquent pas avec les Viré-Clessé et les Mâcon. Il en est une, idéale, qui ne mentira jamais.
Au menu : poisson, coquillages et fruits de mer...

Jols, Chez Moss



Flavienne Kouessi, directrice

Jols : un petit nom pour un grand restaurant

La première fois que Jean-Yves Carpentier et Patrick Méhu ont travaillé ensemble, ils ouvraient un restaurant de Paul Bocuse à Tokyo. Ils ne se sont plus quittés depuis. Création de deux restaurants, puis reprise d'une brasserie, ils revendent le tout pour se consacrer à un nouveau restaurant de poisson, Jols, en 2000. « Nous travaillons avec la Cave de Viré depuis nos débuts en 1992. Nous avons connu la Cave par l'intermédiaire de son directeur Emmanuel Béné en 1991 et nous avons été séduits à la fois par l'homme et par la qualité des vins. »

Le Mâcon, parfait pour accompagner les fruits de mer

« Pour ce qui est du Mâcon, nous commercialisons uniquement la Cave de Viré : du Mâcon en vrac et le «Viré Clessé Vieilles Vignes». Il est déjà arrivé que des clients nous demandent l'étiquette de la bouteille en fin de repas ! Ils avaient découvert la Cave de Viré chez nous et souhaitaient y acheter du vin... »

Et si Jean-Yves Carpentier et Patrick Méhu regrettent que le Mâcon soient « assez méconnu des touristes étrangers, et parfois boudé des lyonnais à cause de l'image populaire qu'il renvoyait il y a quelques décennies », tous deux constatent néanmoins que c'est le Mâcon qui se vend le mieux pour accompagner les fruits de mer.

Un deuxième Jols ouvre ses portes ce mois-ci à Limonest.

JOLS

283 avenue Jean Jaurès - 69007 Lyon
04 78 72 10 10

La Cave à l'honneur Chez Moss

25 ans que le restaurant travaille avec la Cave ! Et à entendre Robert Martinez, maître d'hôtel Chez Moss depuis sa création, la collaboration n'est pas prêt de se terminer : « Nous sommes ravis des vins de la Cave de Viré, nos clients le sont, nous n'avons absolument aucune raison de changer cela » !

Et autant dire que l'avis des clients est pris au sérieux : « Quand le restaurant a ouvert, il s'agissait

d'une brasserie traditionnelle. En poisson, nous n'avions que de la sole à la carte. Puis de plus en plus de clients nous ont demandé du poisson. Voilà comment nous sommes devenus les spécialistes poissons et fruits de mer qui fait notre réputation aujourd'hui ».

Un menu spécial Viré d'Or

« Si le Mâcon en pot se vend très bien, on peut dire que le Viré d'Or est notre locomotive en blanc : c'est le vin le plus prisé de la carte. Nous avons même créé un menu haut de gamme autour du Viré d'Or, dans lequel sont incluses une bouteille et une huître perlière de laquelle nous extrayons une perle devant les clients à la fin du repas. Les gens sont bluffés par la perle, mais c'est surtout la qualité du menu et du vin qui les impressionne. J'ai souvent eu comme retour : « Votre menu est super, mais alors le vin, il est génial ! » ! D'ailleurs, beaucoup de clients ne prennent même plus la peine de regarder la carte des vins et demandent un Viré d'Or directement ! »

CHEZ MOSS

Rue Ferrandière - 69002 Lyon
04 78 42 04 09



La Cave au cœur des festivités

Hiver comme été, au moment de l'apéritif ou du repas, à midi comme le soir, seul ou entre amis, les vins de la Cave s'invitent à toutes les fêtes.

Francotte, Franck Sucillon Traiteur



Le mâconnais élu vin de la convivialité par Francotte

Maryse et Pascal Quarré ont repris la Brasserie Francotte il y a six ans. « Nous avons tenu à reprendre le nom «Francotte» qui était celui des premiers propriétaires, et à affirmer l'appellation «brasserie» qui résume bien le côté chaleureux et décontracté de l'établissement », précise Maryse. « Une grande partie de notre clientèle est liée à l'activité du théâtre tout proche. » Spectateurs, personnel et comédiens ont pris leurs habitudes à la Brasserie Francotte : certains s'y retrouvent avant

le spectacle autour de quelques huîtres, d'autres s'y rendent après pour déguster une morue fraîche et sa poêlée de pommes à l'ail, ou un risotto, en toute simplicité.

« Autour d'un plat et d'un verre de vin »

Et pour l'établissement, qui a choisi comme slogan «Autour d'un plat et d'un verre de vin», la carte des boissons se devait d'être aussi soignée que celle des mets. « Comme nous travaillons beaucoup le poisson, c'est le vin blanc, notamment le Mâcon-Village en pot ou au verre que nous réclamant le plus les clients. Nous commercialisons aussi le Crémant de Bourgogne et mon préféré : la Cuvée Spéciale. Et comme mes clients en sont très satisfaits, moi aussi ! Je vois d'autant moins de raison d'en changer que je n'en ai jamais entendu que des compliments.

L'un de ses points forts est la régularité des produits, aussi bien au niveau des tarifs que de la qualité. »

FRANCOTTE

8 PLACE DES CÉLESTINS - 69002 LYON
04 78 37 38 64

Le traiteur Franck Sucillon, fidèle à la Cave

C'est dans leur première boulangerie pâtisserie, en 1992, que Christine et Franck Sucillon ont commencé à proposer salades, sandwiches et autres en-cas. Très vite est né un service traiteur, qui a grandi avec l'ouverture d'un show-room dédié aux réceptions. Aujourd'hui, Franck se consacre entièrement à son activité de traiteur, qu'il a développée. Et il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin...

La Cave de Viré, rien d'autre

Si l'entreprise ne cesse d'évoluer, le couple reste fidèle aux produits qu'il aime.

« Nous proposons à nos clients la Cuvée spéciale depuis une douzaine d'année. Nous avons parfois été amenés à changer de maison pour certains vins, mais pour le blanc, jamais ! C'est le seul que nous proposons et nous en avons toujours eu d'excellents retours.

Les particuliers font rarement appel à nous pour le vin, contrairement aux entreprises, mais ils nous demandent souvent conseil. S'ils cherchent un blanc, c'est vers la Cave de Viré que nous les orientons, invariablement. Et personne n'a encore jamais été déçu. Il faut reconnaître qu'il est excellent, ce vin ! »

FRANCK SUCILLON TRAITEUR

3036 ROUTE DE STRASBOURG
69140 RILLIEUX-LA-PAPE
04 78 23 66 85



Salé sucré !

Le vin et le fromage, d'accord. Encore faut-il que le breuvage soit blanc. Tout se corse lorsque chocolats et pâtisseries deviennent apéritifs...

Fromagerie Au fil à beurre, Sommellerie John Euvrard, Délices des sens

Rencontre gourmande entre un sommelier et un fromager...

Prenez un fromager, Frédéric Humbert, qui a quitté son métier d'informaticien en 2003 pour se consacrer à sa passion et ouvrir une boutique de fromages à Vaise.

Prenez un sommelier, John Euvrard, qui, après quinze ans aux côtés de Paul Bocuse et un titre de meilleur ouvrier de France 2007, se consacre aujourd'hui à son activité Sélection - Conseils - Événements auprès des entreprises.

Faites-les se rencontrer à La Carte des vins, jeune cave au cœur de Lyon, autour de quelques-uns de leurs produits de prédilection : un Saint-Laurenthym (chèvre frais au thym de Midi-Pyrénées) et un Bethmale (vache d'Ariège), pour les fromages ; un Viré d'Or 2006, un Mâcon Péronne 2007 et un Vieilles Vignes 2006, pour les vins.

Laissez déguster. Vous obtiendrez de savoureuses suggestions d'accords vins / fromages.

Délices des sens et apéritifs nouvelle génération

Romarc Boilley, pâtissier chocolatier propriétaire de deux boutiques Délices des sens à Lyon : « Il y a une vraie curiosité autour du «chocolat apéritif». Les gens sont à la recherche de nouvelles sensations, ils commencent à se détourner de la tradition et osent les nouveaux goûts». Et c'est justement pour accompagner ces hors-d'œuvre d'un nouveau genre que le pâtissier conseille la Cave de Viré : « Le Viré d'Or accompagne très bien les chocolats aux épices, à l'orange, au poivre vert et les ganaches aux baies rouges et vinaigre balsamique. Le Mâcon-Chardonnay, minéral, aux arômes frais, est parfait

75% des fromages se marient mieux avec le blanc qu'avec le rouge...

SAINT-LAURENTHYM ET VIRÉ D'OR

Le fromage amène le côté frais et le thym se fond dans l'aromatique du vin. Cela donne de très beaux accords, qui s'apprécie davantage à l'apéritif.

BETHMALE ET VIRÉ D'OR

Accord séduisant où l'on retrouve en finale une agréable pointe d'amertume. Le vin enrobe le côté dominant du fromage. Une association qui convient parfaitement à une fin de repas.

SAINT-LAURENTHYM ET MÂCON PÉRONNE

La fraîcheur du vin se combine idéalement avec celle du fromage. La texture moelleuse et le côté acide et lacté du Saint-Laurenthym vont bien avec la tonicité et la nervosité du vin. Idéal pour un cocktail apéritif.

SAINT-LAURENTHYM ET VIEILLES VIGNES

La trame minérale et le côté «terroir» de ce vin plus tendu ressortent avec le fromage. Les notes de pomme et le côté crayeux donnent des accords surprenants et très intéressants.

BETHMALE ET VIEILLES VIGNES

La perfection de l'affinage du Bethmale, à la fois moelleux et goûteux, associée au caractère jeune et nerveux, mais sans exubérance, du Vieilles Vignes aboutit à un très beau mariage, au niveau des arômes comme des textures.

FROMAGERIE AU FIL À BEURRE

44 GRANDE RUE DE VAISE - 69009 LYON
04 78 64 17 22

SOMMELLERIE - JOHN EUVRARD

SÉLECTION - CONSEILS - ÉVÉNEMENTS
06 10 78 87 48 - john.euvrard@wanadoo.fr

avec des pâtes d'amande noix ou orange-curry, des macarons à l'huile d'olive.

Je m'inspire des arômes donnés par les fûts de chêne pour trouver les correspondances au niveau du goût. Il y a beaucoup de points communs entre le vin et le chocolat : ils sont complémentaires, les goûts dépendent des plantations, on parle de «terroir» et de «note», et il faut être assez connaisseur pour reconnaître et apprécier les différents «crus».

DÉLICES DES SENS

HALLES PAUL BOCUSE,

102 COURS LAFAYETTE ET 12 BOULEVARD
DES BROTTAUX - 69006 LYON
04 78 24 48 25



Les virées de la Cave...

Lyon, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, son parc, l'un des plus grands du pays, le charme des paysages viticoles alentours... Suivez la Cave pour une petite virée pour quelques portraits. D'autres clients seront cités lors d'une prochaine parution.

Le Pavillon du Parc, Agence Galion, Domaine Les Janroux

Le Pavillon du parc de la Tête d'or : une perle dans un écrin de 105 ha !

105 hectares de paysages arborés, 16 hectares de lac : le Parc de la Tête d'or est l'un des plus beaux parcs urbains de France. Avec la basilique de Fourvière et la place Bellecour, il fait partie des lieux emblématiques de Lyon.

Le Pavillon du Parc, unique restaurant idéalement situé au bord du lac, a été repris par le chef Christian Bourillot en 2000 après le décès de son ami Gérard Nandron.

« J'étais venu dépanner pour une année, et je suis toujours là huit ans après... », ironise-t-il.

Et ce n'est pas par hasard que Gérard Nandron a souhaité Christian Bourillot comme successeur. Le « petit bistrot de quartier » que Christian a créé place des Célestins en 1961 a tout de même été étoilé Michelin pendant trente ans. Et si distinctions et diplômes encombrant le chef plus qu'ils ne le flattent, il avoue du bout des lèvres être Meilleur Ouvrier de France. « J'ai beaucoup de diplômes mais je soupçonne les autres d'avoir fait exprès d'être plus mauvais que moi ! »

Côté vin, « j'aime beaucoup le Viré-Clessé Grande Réserve, il est selon moi l'un des meilleurs Viré-Clessé du marché et il convient parfaitement à ma clientèle. »

LE PAVILLON DU PARC

PARC DE LA TÊTE D'OR - 69009 LYON

04 78 89 56 16



La Cave prend du Galion



Arnaud Demongeot, Roger Garadier et Christiane

C'est Galion qui commercialise les vins de la Cave de Viré sur Lyon. Une relation de confiance qui s'est établie au fil de huit années de collaboration. Objectif commun : développer le réseau commercial aussi bien que la qualité des vins. Et, comme l'explique Arnaud Demongeot, gérant de l'agence, « la Cave a l'avantage de jouir d'une solide notoriété et d'une réputation d'homogénéité, de régularité dans les vins qu'elle propose. Valoriser une cave déjà synonyme de qualité dans l'esprit des gens est assez plaisant ».

Avec une progression de 4,5 % chaque année, le marché lyonnais ne cesse de s'étoffer. « Les clients savent qu'ils ne se tromperont pas », précise Arnaud.

Jusqu'à présent, les lyonnais sont restés fidèles à leurs traditions en affichant une nette préférence pour les vins consommés en pot, mais les tendances 2009 pourraient bien mettre micros cuvées et vins plus sophistiqués comme le Viré d'Or ou le Mâcon-Péronne au premier plan...

Escapades au cœur des vignes

Claude Clévenot se diversifie mais ne se disperse pas. Créatrice d'étiquettes depuis 25 ans (Viré d'Or, Viré Crémant...), c'est désormais aussi grâce à ses chambres et tables d'hôtes de charme qu'elle partage sa passion pour les grands crus, entre Beaujolais et Bourgogne.

Plus de renseignements sur www.domaine-les-janroux.com.

CLAUDE CLÉVENOT COMMUNICATION

LES JANROUX - 69840 JULIÉNAS

04 74 04 43 30



micro climat

N° 62 Octobre 2008

Directeur de la publication : Michel Gaillard

Rédacteur en chef : Jean-Pierre Frontoni

Rédaction : RDM Editions SAS / Mylène Macaré

Création / mise en page / impression / routage : RDM Editions SAS 09 64 27 83 78

Photographies : M. Charrin / Dancette / J. Bidault / P.Charrin / Cave de Viré / M. Macaré / J. Nalin / C. Clévenot

MicroClimat n°62 - Tirage 10 000 ex - Imprimé sur papier PEFC

Pour nous écrire : MicroClimat - Cave de Viré - 71260 Viré - Tél. 03 85 32 25 50 - www.cavedevire-bourgogne.com