

La lettre du Mas

MAI 2011

#22

ÉDITO

Très chères toutes, très chers tous...

Nous y voici. Féria, été, barbecue et rosé. Et cela commence fort ce Samedi 11 Juin avec la Paëlla du Mas. «Comme d'habitude», ce jour-là, la cave ne fermera pas et une paëlla sera servie vers 13h (voir détails plus bas). On ne vous parlera pas dans cette lettre... De l'espace aérien islandais; pas de vignes chez les Viking... Ni du personnel hôtelier new-yorkais, bien trop occupé pour servir du vin. On ne vous dévoilera pas non plus si Xavier D-d-L. avait une cave «enterrée»... Ou encore s'il y avait des quotas dans le

vin, ça donnerait quoi ?

Bref... Et sans prétention aucune; des nouvelles -enfin?- sympas à lire...! Comme le retour de «La Désirée», la cuvée «Blanc de Blancs» de M. Furdyna. Ou la fête des rosés qui revient le Vendredi 24 Juin. L'unanimité faite par «Les Schistes» 2009 (Borie La Vitarèle) de J.-F. Izarn. Et même des nouvelles futiles puisque les «chapo Mas Guérin» arrivent pour vous protéger du soleil... Et les «Ice-bag Mas Guérin» (Clin d'œil aux parisiens!) afin de tenir vos bouteilles au frais en pensant à nous... Voici une lecture toute en légèreté; normal, c'est l'été ! Voici la Lettre du Mois de Juin.

B. LOCATELLI

Paëlla du Mas

Le **Samedi 11 Juin**, vers 12H30, en pleine Féria, nous vous proposerons, comme depuis 2 ans de venir au Mas. Nous étions 80 l'an dernier pour manger tous ensemble, «à la bonne franquette» la Paëlla de Denis Martinez. **7€/pers.** (Paëlla + part de tarte). Amenez tables et chaises, on s'occupe du reste ! Merci de vous inscrire dès que possible (Mail ou Tél.).

HORAIRES D'OUVERTURE :

du **Lundi** au **Vendredi**
9h00-12h30 et 15h30-18h30
le **Samedi**
9h30-12h30 et 14h30-18h00

Cave
du
mas guérin

Route de Générac
30 900 NÎMES

Tél. 04 66 38 20 24
blocatelli@cave-masguerin.fr

RETROUVEZ-NOUS AUSSI :
www.cave-masguerin.fr





VIN DU MOIS

ON LAISSÉ TAPÉ À NOTRE PORTE

les Vignes de l'Arque (Baron - 30) et leur cuvée 100% Grenache 6,5€. Un rouge à boire un peu frais (dans l'ice-bag!), sur la côte de bœuf. Prévoir le sombrero du Mas pour la sieste après...



Coup-de-cœur

Le rosé du château La Verrerie (Puget-sur-Durance - 84) 9€. Parfait pour vos apéros de l'été. Beaucoup de fraîcheur et de fruit. Un rien acidulé.

LA DÉSIRÉE



MICHEL FURDYNA vinifie en Champagne depuis 1976. Des «Blanc de Noirs», des vins d'assemblage; mais il n'avait jamais réalisé de Champagnes «Blanc de Blancs». Vinifiée à base de Chardonnay et de Pinot Blanc, cette cuvée s'était faite désirée...

Sur des notes d'agrumes, avec une magnifique acidité, il sera vous séduire, bu très frais en apéritif.

«Le» Champagne de l'été! 25€ (remisé 23€ par carton).

Infos

Les vins d'Emmanuel Reynaud au Château/Domaine des Tours sont là. Dépêchez-vous car les stocks sont très limités. Je ne vous parle même pas des Schistes 2009 dont les 90 dernières bouteilles viennent d'être reçues.

OÙ MANGER ET BOIRE NOS VINS ?

Restaurant
À LA FICELLE
15, rue de l'étoile
30 000 NÎMES
Contact : 04.66.76.11.46
laficelle_30@yahoo.fr



Chez Romain, vous trouverez Siracanta, Lancyre ou encore du Mas de la Séranne. Bonne chance à eux qui ont débuté il y a peu.

Cave
du
Mas guérin
Vins • Champagnes • Spiritueux