



LES THÉMATIQUES

Pour la sélection des vins, notre livre de Cave est à votre entière disposition.

Plusieurs thèmes sont disponibles :

1. INITIATION A LA DEGUSTATION : UN TOUR DE FRANCE EN UNE SOIREE

Le vin français revêt une myriade de manteaux, selon l'endroit dans lequel il naît. Partez à la découverte des fiertés de nos régions. Un Crozes Hermitage émouvant, la dernière perle de Corse, une petite pépite de la Vallée de la Loire... Cette dégustation est une belle entrée en matière à l'art de la dégustation.

2. DEGUSTATION « TOUT EN BULLE »

La bulle magnifie toutes vos célébrations et énergise la dégustation. Partez à la découverte de grands champagnes d'auteurs et autres vins effervescents de renom. Le célèbre vouvray pétillant du Clos Naudin, une Substance d'Anselme Selosse, les Vieilles Vignes françaises de Bollinger, etc. Leurs accords avec un comté savamment affiné ou un caviar Osciètre achèveront de sublimer le moment.

3. SUR LA ROUTE DES GRANDS VINS RARES

Venez déguster, au cours d'une soirée mémorable, ces vins icônes qui nourrissent les rêves de l'amateur depuis la nuit des temps. Les domaines du Comte Liger-Belair, des Comtes Lafon et Guigal, les Châteaux Rayas et Haut-Brion... Les grandes régions telles que la Bourgogne, le Bordelais ou la Vallée du Rhône vous ouvrent leurs portes le temps d'une soirée.

4. LIVRE DE CAVE « CLÉ EN MAIN »

Une dégustation « haute couture », au plus proche de vos envies. Imaginez-vous traverser notre cave, et pérégriner à votre guise parmi les allées de grands flacons qui dorment. Un Chambertin du Domaine Rousseau, un Hermitage blanc de Jean-Louis Chave sur un grand millésime, un Château Yquem à maturité ... Tout est possible.

5. TOUR DU MONDE

Il existe des milliers de cépages, certains sont célèbres au-delà des frontières et du temps. Le raisin prend alors les traits de sa terre et de l'homme qui la travaille. Faites un tour du monde en deux façons :

- Suivez le même cépage dans plusieurs pays et observez ses expressions diverses. La syrah par exemple dans la Vallée du Rhône Septentrionale : la découvrir suave sur les collines australiennes, avant de la retrouver plus florale en Afrique du Sud ou bien encore en Californie.

- Découvrez des cépages autochtones et uniques reflétant la richesse des vignobles du monde. Une Arvine de Christophe Abbet dans le Valais, un Nebbiolo de Giacomo Conterno dans le Piémont, un Furmint hongrois du domaine István Szepsy : accédez à la découverte !

6. LES GRANDS ACCORDS

Il est un mariage heureux, celui d'une rencontre évidente et parfois insolite entre le flacon et l'assiette. L'accord parfait, c'est réveiller en nous la madeleine de Proust et permettre de faire grandir la dégustation.

Deux chemins sont possibles pour construire cet accord en collaboration avec nos Chefs :

- Du verre à l'assiette : Quel plat donne la réplique juste à un grand barolo ou un champagne millésimé ? Un quasi de veau aux morilles, un vieux parmesan affiné ?
- De l'assiette au verre : Quel vin peut s'éprendre d'une truffe travaillée, de jeunes asperges, d'un plateau de fromages affinés ? Nous pourrions alors respectivement les unir avec un Silex évolué de Didier Dagueneau et un Meursault Clos des Ambres d'Arnaud Ente, pour un mariage particulièrement savoureux.

