

## SOIRÉES DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

L'objectif est de goûter un minimum de **4 vins** représentatifs de leurs régions et terroirs. La dégustation est accompagnée de charcuterie de qualité et de fromages de chez **Franck GESLAND**.

Ce type de soirée nous permettra de mieux appréhender l'univers du vin, tout en passant un moment de partage et de convivialité.

Le prix est de **50€** par personne, les soirées se dérouleront au bar à vin avec **12 personnes** au maximum.

## SOIRÉES PRESTIGES

Quant aux soirées prestigieuses, les vins sont bus, **étiquettes découvertes**. Les prix dépendent essentiellement des flacons partagés.

Nous serons accompagnés par **un chef** :

**Olivier BOUSSARD**, du restaurant **La Réserve** (le jeudi), dans un salon privatisé pour nous permettre de magnifier les vins prestigieux servis lors de notre soirée. Le Menu sera de **70€ hors vins**.

Ces soirées prestigieuses accueilleront entre **8 et 10 personnes**.

## **JEUDI 6 FÉVRIER - 20H00**

### **Dégustation Lecheneaut (170€ + 70€) Olivier BOUSSARD**

*Nuits Saint Georges Vieilles Vignes 2015 / Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les Pruliers » 2010*

*Chambolle Musigny 2005 / Nuits Saint Georges « Les Damodes » 1999*

*Chambolle Musigny 2015 / Morey Saint Denis 1<sup>er</sup> Cru 2010*

*Morey Saint Denis 2005 / Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les Pruliers » 1999*

## **MERCREDI 5 MARS - 20H00**

### **Dégustation Grands Bourgognes (330€ + 70€) Olivier BOUSSARD**

*(Raveneau, Boisson Vadot, Pierre-Yves Colin, Méo Camuzet, Claude Dugat, Ponsot)*

*Chablis 2019 Raveneau / Chablis 2022 Raveneau*

*Meursault 1<sup>er</sup> cru « Les Genevrières » 2017 Boisson Vadot / Meursault 1<sup>er</sup> cru « Les Gennevrières » 2017 Pierre-Yves Colin*

*Corton Grand Cru « Rognet » 2020 Méo Camuzet / Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> cru « Boudot » 2020 Méo Camuzet*

*Charmes Chambertin Grand Cru Claude Dugat 2019 / Griotte Chambertin Grand Cru Ponsot 2019*

## **JEUDI 27 MARS - 20H00**

### **Dégustation 2015, un grand millésime (150€ + 70€) Olivier BOUSSARD**

*Jasnières Calligramme 2015 Domaine de la Bellivière / Saumur « Brezé » 2015 Guiberteau*

*Châteauneuf du Pape blanc 2015 Beaucastel / Saint Joseph « Granit » blanc 2015 Chapoutier*

*Gevrey Chambertin Claude Dugat 2015 / Fixin Hervelets 1<sup>er</sup> cru Domaine Bart 2015*

*La Mémé Domaine Gramenon 2015 / La Ligure Domaine Gallety 2015*

*Muscat 2015 Arena (Corse)*

## **MERCREDI 16 AVRIL - 20H00**

### **Dégustation Champagnes (400€ + 70€) Olivier BOUSSARD**

*Cuvée François Nicolas Billecart Salmon 2008 / Cuvée François Nicolas Billecart Salmon 2002*

*Bollinger grande année 1989 / Bollinger grande année 1992*

*Cuvée S de Salon 1996 / Cristal Roederer 2002*

*Magnum Rosé Elisabeth Billecart Salmon 2009*

## **JEUDI 15 MAI - 20H00**

### **Dégustation à l'aveugle (50€)**

## **JEUDI 5 JUIN - 20H00**

### **Dégustation Loire (180€ + 70€) Olivier BOUSSARD**

*Anjou blanc A. Françoise 2015 Domaine Thibaud Baudignon / Saumur La charpenterie 2015 blanc Domaine du Collier  
Les Noël's de Montbeneault 2022 Richard Leroy / Vouvray blanc Clos de Venise 2020 Jacky Blot  
Statera 2020 Jérôme Breteau / Bourgueil Brunetières 2020 Domaine Aurélien Revillot  
Saumur Champigny Clos Rougeard 2010 / Saumur Champigny Clos Rougeard « Les Poyeux » 2010*

## **JEUDI 19 JUIN - 20H00**

### **Dégustation à l'aveugle (50€)**

## **JEUDI 18 SEPTEMBRE - 20H00**

### **Dégustation Grands Rhône 2015 (180€ + 70€) Olivier BOUSSARD**

*Châteauneuf du Pape blanc 2015 Beaucastel / Saint Joseph « Granit » blanc 2015 Chapoutier  
Saint Joseph Gonon 2015 / Crozes Hermitage « Clos des Grives » Domaine Combier 2015  
Cornas Auguste Clape 2015 / Cornas Franck Balthazar « Chaillot » 2015  
Côte Rôtie Jamet 2015 / Côte Rôtie Bonnefond 2015 Magnum*

## **JEUDI 6 NOVEMBRE - 20H00**

### **Dégustation Bordeaux d'exception (230€ + 70€) Olivier BOUSSARD**

*Château Pape Clément 2009 Pessac Leognan blanc / Cuvée 1741 Carbonnieux 2020 blanc  
Magnum Margaux Grand Cru Classé Château Prieuré Léchine 2003 / Magnum Margaux Grand Cru Classé Château Prieuré Léchine 2015  
Château Mission Haut Brion 1996 / Château Montrose 1996  
Château Léoville Las Cases 2001 / Château Baron de Pichon-Longueville 2001  
Château Rayne Vigneau Crème de Tête 1942*

## **MERCREDI 3 DÉCEMBRE - 20H00**

### **Dégustation Grange des Pères / Montcalmès (160€ + 70€) Olivier BOUSSARD**

*Grange des Pères blanc 2014 / Montcalmès blanc 2014  
Grange des Pères rouge 2010 / Montcalmès rouge 2010  
Grange des Pères rouge 2012 / Montcalmès rouge 2012  
Grange des Pères rouge 2013 / Montcalmès rouge 2013*

## **JEUDI 11 DÉCEMBRE - 20H00**

### **Dégustation à l'aveugle (50€)**