



« LES OENOPHILES – SYBARITES »

Grand Cru Wine Dinner #02

Soirée du vendredi 28 juin 2019 – 20H00

Hôtel Le Pignonnet

5 avenue du Pignonnet
13090 Aix-en-Provence

Note pour nos participants

Pour notre deuxième rendez-vous, nous nous réunirons de nouveau à **La Table du Pignonnet**, grande table gastronomique au cœur d'Aix-en-Provence. Le Chef Thierry Balligand nous proposera son nouveau menu d'été, toujours avec sa cuisine originale et créative qui se concentre sur les produits de saison et surtout de notre belle région.

Le salon PORTALIS sera privatisé pour l'occasion.

Invité d'Honneur pour cette deuxième soirée 2019

Monsieur Yannick FÉRAUD du domaine Féraud et Fils - A.O.C. Châteauneuf-du-pape

www.domaineferaudetfils.fr



Eddie et Yannick FÉRAUD

Le vignoble

Les communes qui ont droit à l'appellation châteauneuf-du-pape sont : Châteauneuf-du-Pape, et une partie de celles d'Orange, Bédarrides, Sorgues et Courthézon.

Encépagement

Dominé par le château qui servait de résidence d'été aux papes d'Avignon, ce vignoble s'est rendu célèbre par ses treize cépages. Le grenache est le plus souvent majoritaire (74 %) dans les cuvées de châteauneuf. Syrah (10 %) et mourvèdre (6 %) contribuent par leur assemblage avec celui-ci à donner une couleur soutenue et une palette aromatique plus riche.

Un très grand nombre de cépages sont présents dans l'appellation, ceci est due au complantage en vigueur au début du siècle; mais, sur les treize cépages, grenache, mourvèdre, syrah, cinsault, muscardin, counoise, clairette, bouboulenc, roussanne, picpoul, picardan, vaccarèse et terret noir, les plus utilisés sont les huit premiers.

Le domaine Féraud et Fils

Ce domaine possède à Châteauneuf-du-Pape un petit et très beau vignoble implanté sur des safres et des grès sablonneux. Il n'est séparé des fameux sables de Rayas que par quelques rangées d'arbres. Le jeune et très prometteur vigneron Yannick Féraud a rejoint son père (Eddie) au domaine familial en 2012. Un domaine où l'on travaille avec des raisins non égrappés et sans levures exogènes. Les vins sont élevés dans de vieux foudres. Si l'approche reste traditionnelle, Yannick a fait évoluer les vins vers davantage de finesse.

Le domaine est récompensé d'une étoile au Guide Vert des meilleurs vins de France, bien méritée cette année.





L'hôtel *Le Pignonnet*, service voiturier et parking privé



Le parc de l'hôtel, où Paul Cézanne aimait flâner avec son chevalet pour immortaliser au loin la montagne Sainte Victoire



Le salon PORTALIS

Menu du Chef Thierry Balligand



Apéritif

Le P'tit Plaisir 2016



*Saumon Gravlax aux arômes d'agrumes,
maïs soufflé au romarin*

Le Châteauneuf-du-pape Blanc 2018

*Entrecôte Salers, panisses aux tomates confites,
sauce béarnaise*

Le Châteauneuf-du-pape Rouge 2011 & 2016

Fromages : sélection de fromages affinés de M. Lemarié

Crumble aux fraises et son sorbet

Vendanges tardives « La part de Gaspard » 2015

Eau minérale & café inclus

NB. Les digestifs restent à la charge de chacun des convives.

Participation pour cette soirée : € 100 par personne
(à régler d'avance pour confirmer votre réservation, avec émission de facture)

Merci de me confirmer votre venue par email à :

gc.wineconsult@gmail.com