



Nous vous remercions de vous joindre à nous quinze minutes avant le début de la dégustation dans notre toute nouvelle salle 'Le Fenil'. La dégustation seule n'est pas possible. En revanche, il est possible de s'inscrire seulement pour le déjeuner. Seulement 25 places disponibles.

Pour réserver, nous vous demanderons un numéro de carte bancaire à titre de garantie. En cas d'annulation 48 heures avant la date du déjeuner prévu, la valeur du déjeuner par personne annulée sera facturée, sauf si nous parvenons à trouver des remplaçants.

Date des prochains déjeuners œnologiques :

- Samedi 15 et Dimanche 16 Décembre
- Samedi 12 et Dimanche 13 Janvier
- Samedi 2 et Février 3 Février
- Samedi 23 et Dimanche 24 Mars
- Samedi 27 et Dimanche 28 Avril

Déjeuners œnologiques

du Hameau Albert 1er

Domaine Carillon, Bourgogne

Samedi 6 et Dimanche 7 Octobre 2018

Situé à Puligny-Montrachet, en Bourgogne, ce domaine fait partie de l'héritage de la famille Carillon. Laquelle cultive la vigne sur ces terres depuis le XVI^e siècle. On peut remonter l'histoire familiale à Jean Carillon, paysan de son état en 1520 sous François 1^{er}. En 2010, le domaine est séparé entre les deux frères, François et Jacques. François exploite aujourd'hui un peu plus de 14 ha de vignes, essentiellement sur Puligny-Montrachet, où il constitue une très belle référence. La force du domaine Carillon a toujours été un énorme travail à la vigne : avec une si belle matière première, on ne peut faire que de beaux vins.

Programme détaillé

10h30 > Dégustation

- Bourgogne Aligoté 2016
- Chardonnay Vieux Clos 2016
- Puligny Montrachet Village 2016
- Puligny Montrachet Champs Gains 2016

12h00 > Déjeuner au restaurant 'Albert 1er'

Damien Leveau vous convie à partager la table avec le vigneron et les participants à la dégustation. Un déjeuner accordé par notre sommelier Marc-Henri Mialon autour des vins du vigneron.

Menu

Œuf bio poché, fricassée de champignons, foie gras et gelée châtaigne

Poitrine de poularde de Bresse cuite sur la braise, cuisse en ravioli, consommé infusé au thé noir et potimarron

Etivaz et Comté 24 mois

Sphère chocolat Madong et noisettes

Café, infusion

Petits fours, chocolats et mignardises

Vins proposés

- Chardonnay 2015
- Chassagne Montrachet, Macherelles 2015
- Puligny Montrachet, 1^{er} cru " Les Folatières " 2015
- Nuits-Saint-Georges, " Hospices de Nuit " 2015

Le prix de la dégustation du matin suivie du déjeuner est de 105 € par personne.

Le déjeuner seul comprenant les vins, eaux minérales et café est au prix de 75 € par personne.

