



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 12 et Dimanche 13 Janvier - Domaine Castorani, Italie
- Samedi 2 et Février 3 Février - Château de Caraguilhes, Corbières - Languedoc
- Samedi 23 et Dimanche 24 Mars - à définir
- Samedi 27 et Dimanche 28 Avril - à définir

Déjeuners œnologiques

du Hameau Albert 1er

Cave Cédric Flaction, Suisse

Samedi 15 et Dimanche 16 Décembre 2018

Les vins de C. Flaction sont des vins de caractère, élaborés par une équipe soudée et motivée. Installée depuis 2007, elle a connu une croissance rapide et constante. S'appuyant à ses débuts uniquement sur des achats de vendange, elle maîtrise aujourd'hui une bonne part de sa production puisqu'elle est propriétaire de 7 hectares et qu'elle travaille 10 autres hectares de parcelles en location. Des surfaces auxquelles s'ajoutent les vendanges de fidèles fournisseurs, en majorité des professionnels de la vigne. De quoi assurer des apports de raisins de haute qualité pour l'élaboration de grands vins et de contribuer à la diversité des terroirs permettant de planter chaque cépage dans le milieu le mieux adapté.

Programme détaillé

10h30 > Dégustation

- Fendant 2017
- Humagne Blanc 2014
- Cornalin 2014
- Merlot 2009, servi en magnum

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

Coques et couteaux en marinière, jeunes poireaux et rattes grillées
servis tièdes, condiment jaune d'œuf

Truite royale de l'Ain confite, légumes d'hiver, amandes et poires

Le Bleu à l'Honneur

Parfait glacé au chocolat au lait, Adagio et orange, crème mascarpone
et fève Tonka, meringue légère

Café, infusion

Petits fours, chocolats et mignardises

Vins proposés

- Petite Arvine 2017
- Torpâ 2012, servi en magnum
- Lo Grafion 2012, servi en magnum
- Grappa du domaine

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.

