



## Tuesday Tasting Château Troplong Mondot - Saint-Emilion

Tuesday  
**10**  
FEBRUARY



20H00 | 180,00 € per person/



Auparavant antiquaire à Paris, **Xavier Pariente** a rejoint depuis de nombreuses années son épouse **Christine Valette** à la tête du vignoble de **Troplong Mondot**.

Depuis plus d'une dizaine d'années, il a, en collaboration étroite avec Claude et Lydia Bourguignon, spécialistes de la valorisation durable des sols, conduit une étude écologique du profil cultural parcellaire pour restaurer la biodiversité des sols.

Le vignoble a été restructuré et un tiers de la propriété est aujourd'hui cultivé en bio et travaillé uniquement par les chevaux.

Depuis des décennies, aucun insecticide ni pesticide n'est utilisé. Les techniques viticoles ont été adaptées aux variations des sols, en adéquation avec les terroirs.

Au chai, le millésime 2013 a bénéficié d'un tri par densimétrie (Tribaie) et des vinifications intégrales sont menées en fûts de 600 litres thermo-régulées depuis quelques années.

Le cuvier ainsi que le chai à barriques ont été également entièrement modernisés en 2008.

Tous ces efforts ont été, dès 2006, récompensés par le classement de Saint-Emilion en plaçant **Troplong Mondot Premier Grand Cru Classé** et confirmés à nouveau par le classement de 2012.

Parallèlement, en 2010, **Xavier Pariente** a décidé, pour répondre aux demandes toujours plus nombreuses de visites, de dégustations et de réceptions, d'ouvrir une structure d'oenotourisme : les Belles Perdrix de Troplong Mondot, conjuguant chambres et maison dans les vignes, ainsi qu'un restaurant au coeur du vignoble.

Menu :

**Mondot 2011**

Dégustation

**Château Troplong Mondot 2011**

Huître Gillardeau pochée, foie gras de Saint-Sever en feuille de nori, bouillon de canard thaï et coriandre

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 [info@caves-legrand.com](mailto:info@caves-legrand.com)

## Tuesday Tasting Château Troplong Mondot - Saint-Emilion

Tuesday  
**10**  
FEBRUARY



20H00 | 180,00 € per person/

### Château Troplong Mondot 2010

Noix de Saint-Jacques rôtie, crème de choux fleur et haddock, gel de pamplemousse

### Château Troplong Mondot 2009

Blanc de turbot sauvage en viennoise de céréales, encornet de Quiberon en spaghetti et bouillon mousseux de coques

### Château Troplong Mondot 2006

Suprême de pigeon au sang rôti en cocotte, betteraves en croûte de sel, datte au vinaigre et toast de foie

### Château Troplong Mondot 2002

Mousseline de céleri boule et truffe mélanosporum, vacherin aux oignons doux

### Château Troplong Mondot 1998

Finger au chocolat

Dîner - dégustation en présence des chefs de cuisine des « Belles Perdrix de Troplong Mondot » : **Jérôme Cadillat** qui a officié au Crillon puis chez Alain Dutournier au Carré des Feuillants à Paris et **David Charrier**, co-auteur pendant 4 ans de la carte d'un 2 étoiles réputé à Carantec, ont trouvé leur bonheur dans les vignes de Troplong Mondot.

Ils élaborent une cuisine gastronomique mettant en valeur nos vins, notre terroir et leur passion.

Les **Dégustations du Mardi** ont lieu au **Salon Lucien Legrand**, 7/11 Galerie Vivienne à 20 heures.

Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs Paris 11ème.

Réservation par email : [degustation@caves-legrand.com](mailto:degustation@caves-legrand.com)

Réservation par téléphone : **01.42.60.07.12**