



## Les Dégustations du Mardi Stéphane Derenoncourt

Mardi  
**19**  
JANVIER



20H00 | 120,00 € TTC / pers.



Vigneron consultant de renommée internationale, **Stéphane Derenoncourt** conseille les plus grands domaines viticoles de Bordeaux et du monde entier avec pour mission de « *mettre en lumière tous les terroirs* ».

De la Rive Droite à la Rive Gauche, de la France à la Syrie en passant par les États-Unis, son ambition est de faire de grands vins qui reflètent un lieu et un sol plutôt qu'une signature.

Aujourd'hui, il aspire aussi à faire connaître ce qu'il appelle son « domaine pilote », un vignoble de 10 hectares acquis en 1999 et situé à Sainte-Colombe au sud de l'appellation Côtes-de-Castillon.

Secondé par sa femme Christine, il applique au **Domaine de l'A** les méthodes qu'il encourage ailleurs -inspirées par l'agriculture biologique et la biodynamie-, dans une recherche de finesse aromatique, de soyeux de la texture et d'équilibre.

Bien plus que la découverte de grands vins, cette dégustation vous invite à la rencontre d'un homme et de sa philosophie du vin.

### Vins dégustés :

**Château Clarisse Vieilles Vignes - Puisseguin Saint Emilion 2013**

**Château Canon Péresse - Canon Fronsac 2012**

*Falafels de lentilles corail, condiment tomates*

**Château Poujeaux - Moulis 2009**

**Château Talbot - 4ème Grand Cru Classé de Saint Julien 2010**

**Château Les Carmes Haut-Brion - Pessac Léognan 2010**

*Onglet de veau poêlé, carottes déclinées de plusieurs façons, condiment aigre-doux*

**Domaine de l'A - Côtes de Castillon 2012**

**Domaine de l'A - Côtes de Castillon 2010**

**Domaine de l'A - Côtes de Castillon 2009**

*Merlu de Saint-Jean de Luz, sauce vin jaune aux*

[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)



## Les Dégustations du Mardi Stéphane Derenoncourt

Mardi  
**19**  
JANVIER



20H00 | 120,00 € TTC / pers.

*champignons et fregola sarda*

**Domaine de Bargylus - Vin de Syrie 2008**

**Domaine de Bargylus blanc - Vin de Syrie 2010**

*Crème de châtaignes, poire pochée et noix de pécan  
caramélisées*

Dîner-dégustation en présence de **Stéphane Derenoncourt**

[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)