

- VINS -

DVIN BORDEAUX 2009

- SAMEDI 20 SEPTEMBRE 2014 -

*ALTA ALELLA LAIETA GRAN RESERVA BRUT
NATURE 2010*

Meilleur effervescent au monde cette année 1st Price for Cava et premier prix mondial hors champagne, Chardonnay, Pinot Noir, en majorité et 20% de Pansa Blanca (Xarello). Frais (sol granité érodé, 300 m d'altitude face à la Méditerranée, influence marine), légère amertume, minéralité, brioché, iodé), légèrement floral, fruit blanc, pomme, poire, et noisette. Bio.

*SEPP MOSER RIESLING GEBLING KREMSTAL
DAC RESERVE 2011*

Superbes terroirs calcaires par Niki Moser qui à été nommé vigneron autrichien de l'année, plus sur le côté floral et légèrement exotique du riesling, finesse, légèreté, douceur (sans sucres) et minéralité, fin et élégant, belles vignes sur jolies terrasses calcaires et solaires, travaillées avec une attention, équilibre, et respect de la nature, à l'image de Niki, homme discret et honnête. Biodynamie.

Les meilleurs terroirs argilo-calcaires de Hervé Grandeau et ses meilleurs vieilles vignes, travaillées avec Jakob Schjerbeck depuis 1997 dans une cuvée Dano-bordelaise, des ilots de vieilles vignes entre 70 et 90 d'âge, à l'intérieur de ce vignoble de la rive droite de la Garonne, juste un hectare - un demi hectare qui donne entre 10 et 30 barriques par année. Élégance et classicisme du Bordelais, avec un vin fin, aérien et profond, sur l'équilibre, avec des notes de cerise dans l'alcool, profusion de notes florales des beaux merlots, suave, rond, sans une once de lourdeur. Élégamment vanillé et fumé. Du soleil et de l'équilibre.

*CASINA DI CORNIA CHIANTI CLASSICO
RISERVA VIGNA LA CASINA 2008*

Amplitude soleil, mais tanins racés et légère amertume, fruits confits dans l'alcool, cerise confiturée, truffe noire, épices et complexité, finale fraîche sur l'origan. Biodynamie par un superbe vigneron qui a juste 7 hectares à Castellina in Chianti, au centre de Chianti Classico, polyculture oliviers et céréales aussi. Travaillés dans un respect de la nature et de la tradition. Vin intense, complexe, parfait pour le gibier. Biodynamie.

LE CHATEAU DE COURANCES,

EN COLLABORATION AVEC
L'AMBASSADE DU DANEMARK

Accueille à la Foulerie

ERWIN LAUTERBACH

&

MIKKEL MAARBJERG

- APERITIF -

Tartelettes chaudes aux oignons

Aumônière de chou-rave et tartare au raifort

- MENU -

*Saumon salé « label rouge », vinaigrette aux huitres
persillées, radis blancs et yaourt*

*Toast de céleri-rave, champignons des bois et fromage
fumé*

*Epaule de biche et médaillon de la forêt de Courances
braisés aux betteraves rouges, légumes du jardin de
Courances, sucrés, croquants*

*Chocolat au lait crémeux «Oialla» avec pâtisserie,
sureau confit et son granité*

- APPETIZER -

Syrlig varm løgtærte

Glaskål "taske" med peberrodstatar

- MENU -

*Saltet laks « label rouge », østers, persille vinaigrette
og hvide radiser med yoghurt*

Knoldselleri toast, skovsvampe og rygeost

*Rødbedebraiserede rådyrbov og rådyrmedaillon med
grønne sager fra haven, søde, sprøde og stærke*

*Mælkechokolade cremeux "Oialla" med bagværk og
hyldebær, syltede og som granité*

- APPETIZER -

Small warm onion tarts

Kohlrabi « Bags » with tartar of horseradish

- MENU -

*Salted Salmon « red label » with parsley and oyster
vinaigrette and white radish with yogurt*

*Celeriac toast with seasonal mushrooms and smoked
cheese*

*Beetroot braised shoulder of Courances venison with
assorted vegetables from Courances. Sweet, crisp,
and spicy*

*Milk Chocolate cremeux « Oialla » with «pâtisserie»
and Eldeberrys as granite and pickled*