

7 janvier 2022	Chez Olivier à Cugy	Olivier G
----------------	---------------------	-----------

Thème = les apprentis sommeliers réunis pour les 60 ans d'Olivier

Mise en bouche	Plateau de saucissons, viande séchée, rebibes de l'Etivaz	Champanel à Cruchon 2020
----------------	---	--------------------------

Blancs

Le chasselas dans toute sa diversité

- 1) L'Or du Temps, 2016, Vully (Fribourg), Javet & Javet
- 2) Vétroz grand cru, 2019, Serge Roh
- 3) Au Clos, 2019, Cruchon
- 4) Les Abbayes, 2019, Dézaley de la ville de Lausanne
- 5) Chasselas de Pouilly sur Loire, 2017, Loire, J. Pabiot

Menu La Table d'Olivier	Les sommeliers ont choisi pour accompagner
Amuse-bouche	Chablis vieille vigne, 2019, Domène Fèvre & Pouilly Fumé Aubaine, 2017, J. Pabiot
1ère entrée: Langoustine	Saint-Véran, En Pommarde, 2019, Domaine de la Croix Semaillet & Petite Arvine, Trésors de famille, 2019, Gillard
2ème entrée: Loup de mer	Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot, 2017, Christophe Buisson & Chardonnay Passion, 2019, Donatsch
Plat 1er service: Poularde	Morey St-Denis 1er cru Les Ruchots, 2010, Jean-Louis et Didier Amiot & Sassi Grossi, 2015, Gialdi
Plat 2ème service: Poularde	Ch. de Pommard, 1990, Jean-Louis Laplanche & Ch. Figeac, St-Emilion Gd cru, 2007

Fromages	Picorino poivré Tomme fleurette Gruyère vieux Epoisses St Cyprien	Avec les blancs du début (chasselas)
Dessert		Sauternes, 1992 (appellation Sauternes) Viticcio, Vino Santo, Toscane Johannisberg de la Saint Martin, 2015, Mont d'Or
Rincette		Burignon 2018 Dézaley Chemin de Fer, 2015

Le menu est servi sur place par Olivier Dufrenne de « La Table d'Olivier ».
 Les vins sont pris directement à la cave d'Olivier par 2 équipes de cépistes qui s'essaient au métier de sommelier.
 Le menu est annexé.
 Une bouteille de Burignon finit par terre ...
 La sortie du Cep du 10 au 12 juin 2022 à Neuchâtel est organisée par Olivier G et Gaëtan.

1180	21	21
------	----	----