

30 avril 2021	Chez Olivier à Cugy	Olivier G & Patrick
---------------	---------------------	---------------------

Thèmes = un Jean-Louis et le merlot suisse

Blancs	Rouges
Jean-Louis millésime 2019	Merlots suisses
1) Dézaley Les Abbayes, ville de Lausanne 2) Nord vaudois, Bonvillars, L'Arquebuse 3) La Côte, Mont-sur-Rolle, Abbaye de Mont, ville de Lausanne 4) Lavaux, Villette, La Combe à Béat-Louis Bujard 5) Chablais, Ollon, Les Ménardes, Meylan	1) Valais, Claudy Clavien, Terre de Ravoir, 2017 2) Tessin, Agriloro, Riserva La Prella, 2010 3) Vaud, Monachon, 2009 4) Tessin, Sassi Grossi, Gialdi, 2015 5) Valais, Le Vidomine, Chamoson, Gaillard, 2017

Mise en bouche	Abbaye de Mont à la cave	
La bouteille à Raymond		
Repas	Terrines : truite/écrevisses, cochon laineux, caille à la vieille prune Côte de bœuf puis entrecôte double enveloppée au beurre de cuisson (de chez Pignet) avec des pommes rissolées Plateau de fromages (dont un délice de Pommard) Gâteau aux myrtilles	Avec les blancs ci-dessus Avec les rouges ci-dessus et avec : un Merlot Trentasei de chez Gialdi 2010 Abbaye de Mont 2019 Vouvray, Clos des Aumones moelleux, 2003 St-Saphorin, Burignon 2019 L'Or de Conthey, J. Germanier, 2001 Nepas (rouge), Italie, Fantino, Monteforte d'Alba, 1998
Rincette		Dézaley Chemin de Fer 2015

Modifier la charte du Cep et inclure la possibilité de sortir du Cep mais seulement pour celui qui réussit une série de dégustation ...