10 novembre 2

Chez Olivier à Cugy

Olivier & Patrick

Thème = Exercice « Master Class of wine »

Blancs	Rouges
Le chardonnay	Le merlot
 Chassagne Montrachet 1^{er} cru Morgeot 2017, Christophe Buisson Bourgogne, La Part des anges 2019 Meursault 1^{er} cru Les Charmes-dessus 2017, Vincent Girardin Passion 2019, Donatsch Grillette cuvée Les Chipres en vent 2020, Neuchâtel, Cressier 	1) Jomini 2018 (VD) 2) Claudy Clavien 2017 (VS) 3) Passaquay 2016 (VS) hommage 4) Ligornetto 2018 (TI)

Mise en bouche	Le Satyre, chasselas de Noémie Graf 2020	
La bouteille à Raymond	La bouteille à Passaquay décédé en octobre 2023	
Repas	Mousse de poissons à Catrin Ossobuco de veau et pâtes Mijoté par Catrin	Avec les blancs ci-dessus Avec les rouges ci-dessus et Trentasei de Gialdi 2010
	Fromages (vacherin à André, gruyère, tomme de brebis) Bananes à Girardet (façon Catrin)	Dézaley à Monachon 2009 Dézaley Les Gradins 2019, Fonjallaz Sancerre 2021, Gérard Boulay à Chavignol
Rincette		Burignon 2018

Prévoir une visite du golf de Lausanne et de la foire du Valais en 2024



1368 116 15