

24 mars 2011	Chez Michel à Vufflens	Michel & Olivier
--------------	------------------------	------------------

Thème = passage en revue de 2 cépages

Les blancs	Les rouges
Le Viognier	Le Merlot
1) Viognier de Chamoson, Pierre-Maurice Carruzo, 2008 2) Viognier de Côte-du-Rhône, Cuvée St-Amant, La Tabeudonne, 2006 3) Viognier de Lavaux, Domaine du daley, Séverin, 2005 4) Viognier du Canada, Chutes du Niagara, Peninsula Ridge, 2007	1) Merlot du Tessin, Quattromani (Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini), 2005 2) Merlot du Valais, Chamoson, Pierre-Maurice Carruzo, 2007 3) Pomerol, Ch. L'Evangile, 70% Merlot & 30% Cabernet franc, 1992 4) Merlot du Valais, Chamoson, Gilbert Devayes, 2007

Mise en bouche	Dézaley, Clos des Moines, 2009, A nouveau piégés ...	
Repas	Emincé de bœuf, carottes, cornes d'abondance, risotto Parmesan, gruyère, vinaigre balsamique Tarte Tatin, tarte à la raisinée	Pontet-Canet 1991 Ermitage surmaturé, André Roduit, 2001
Rincette		