

11 septembre 2013	Chez Alain à Epalinges	Patrick & Alain
-------------------	------------------------	-----------------

Thème = entraînement aux concours des millésimes

Jean-Louis	Millésimes rouges
Millésime 2012	3 x 3 vins de deux vigneron, mêmes millésimes et cépages
1) La Côte, En Bayel, R. Paccot 2) Dézaley, Clos des Abbayes, Ville de Lausanne 3) Chablais, Les Murailles, Aigle, Badoux 4) Nord vaudois, L'Arquebuse, Bonvillars 5) Lavaux, St-Saphorin Burignon, Ville de Lausanne	1) Trii Pin, Merlot, TI, Ortelli, 2009 2) Merlot fût de chêne, St-Saphorin, Monachon, 2009 3) Trii Pin, Merlot, TI, Ortelli, 2007 4) Merlot fût de chêne, St-Saphorin, Monachon, 2007 5) Merlot fût de chêne, St-Saphorin, Monachon, 2005 6) Trii Pin, Merlot, TI, Ortelli, 2005 7) Novi dal Drunpa, merlot fût de chêne TI, Ortelli 2009 8) Novi dal Drunpa, merlot fût de chêne TI, Ortelli 2007 9) Novi dal Drunpa, merlot fût de chêne TI, Ortelli 2005

Mise en bouche	Crosex grillé, Aigle, 2009	
Repas	Plateau de viandes froides italiennes	Merlot Riserva, La Prella, Agriloro, 2005 Ermitage grains nobles, Cornulus VS, 2004
	Lasagnes	
	Fromages	
	Millefeuille framboises/fraises	
Rincette	Clos des Abbayes 2012, ville de Lausanne	

Participation de François Favre

383	92	18
-----	----	----