


24 octobre 2019	Chez Alain à Epalinges (avec les jeunes)	Alain & François
-----------------	--	------------------

Thèmes = assemblages d'automne, mets et vins

<b>Blancs</b>	<b>Rouges</b>
Verticale de chasselas	Vins rouges de 2015 pour la chasse
<b>Ch. de Chatagnéréaz</b> 1) <b>2014</b> 2) <b>2015</b> 3) <b>2011</b> 4) <b>2012</b> 5) <b>2013</b> 6) <b>2016</b>	1) <b>Syrah</b> , Valentina Andrei, 2015 2) <b>Humagne rouge</b> , Cave de la Romaine, 2015 3) <b>Cornalin</b> , 2015, Maurice Zufferey 4) <b>Merlot</b> , Novi dal Drumpa, Ortelli, 2015 5) <b>Pinot noir</b> , Eichholz, Irène Grünenfelder, 2015

Mise en bouche	Abbaye de Mont, ville de Lausanne, 2018	
La bouteille à Raymond	L'humagne de la cave la Romaine ci-dessus	
Repas	Soupe à la courge  Grillade (beauf, porc, cerf, cheval) de la boucherie de Savigny, pâtes  Vacherin Mont d'Or Hauser  Pommes au vin rouge, glace, gâteau	Avec les blancs ci-dessus  Avec les rouges ci-dessus et <b>Sottobosco 2014</b>  Avec une verticale de <b>Dézaley</b> à Monachon: <b>2006, 2011, 2015, 2013</b>  <b>Johannisberg du Mont d'Or 2006</b>
Rincette		St-Saphorin, Burignon 2018

Présence de Sacha Girardet, Alexandre Largey et Joël Pahud du Petit Cep.

Le compteur ci-dessous tient compte de la dégustation au Mont d'or du 6 septembre

921	55	19
-----	----	----