

Le Groupe Dauphiné Savoie propose :

**Soirée « accord mets & vins »
animée par Annie Crouzet, Maître sommelier et 4^{ème} nez mondial**

Nous vous proposons une soirée de dégustations autour de 7 vins que nous allons associer avec différents mets pour en découvrir toutes les subtilités. Pour cette première approche, nous découvrirons des vins du sud-est : le cépage Clairette avec un crémant de Die, un aligoté du pays de Diois, le cépage Marsanne du St Peray (blanc), le cépage Syrah avec un St Joseph puis un Cornas et les cépages Grenache et Muscat en vins doux naturels avec le Rasteau et le Beaumes de Venise.



Afin de nous guider dans ce périple, nous aurons le privilège d'être guidé par **Annie Crouzet**, Maître Sommelier, 4^{ème} nez mondial et très active dans le milieu : membre de jury de concours, conférencière, enseignante, consultante pour le **Guide du Gourmet** et le **guide Hachette**.

Elle a parcouru le monde à la découverte des vins les plus divers et les plus recherchés. Elle évoque avec bonheur ses voyages au Japon avec le meilleur sommelier du monde, ses séjours au Brésil avec Troisgros ou son passage à New-York en compagnie de Marc VEYRAT et Paul BOCUSE; voyages qu'elle raconte avec une passion sans modération.

C'est le restaurant « le 55 », avenue Alsace Lorraine a Grenoble qui nous accueillera pour cette soirée le **mardi 28 avril à 19h30**. Outre les différents mets pour vérifier les accords avec les vins proposés par Annie Crouzet, un plat chaud est prévu à mi parcours pour que l'ensemble nous fasse passer une soirée conviviale !



Attention : il s'agit d'une dégustation et à ce titre, la prestation est calibrée pour 3 verres de vin par personne sur la soirée.

limité à 30 personnes

Merci de nous adresser au plus tôt le coupon réponse (dernier délai le **lundi 20 avril**),

- Par courrier : Jacques Yllouz – 25 rue Marceau Leyssieux 38400 St Martin d'Hères.
- Pour tout renseignement : Jacques Yllouz – RE INF 95 – 06 78 31 46 67



Soirée « Accord Mets & Vins » du 28 avril 2009

Mme, Mlle, M Prénom.....

<input type="checkbox"/> Repas	:	x 35 € =	€
<input type="checkbox"/> Prestation œnologue	:	x 0 € =	€ (offert par GDS2i)
Total			€

Commentaires / suggestions :

Menu

Accueil – Apéritif – Petits feuilletés

Crémant de Die (méthode traditionnelle Brut) – D. Cornillon – Cépage Clairette et Alligoté

Truite du vercors

Alligoté – AOC Chatillon en Diois – D. Cornillon – 2007 – Cépage Alligoté

St Péray – Vins de Vienne – 2007 – Cépage Marsanne

Terrines

St Joseph – Vins de Vienne – 2006 – Cépage Syrah

Cornas - Cave de tain – 200x - Cépage Syrah

Plat Chaud (en cours de définition)

St Joseph – Vins de Vienne – 2006 – Cépage Syrah

Cornas – Robert Michel – 1991 – Cépage Syrah

Fromage de chèvre

Alligoté – AOC Chatillon en Diois – D. Cornillon – 2007 – Cépage Alligoté

St Péray – Vins de Vienne – 2007 – Cépage Marsanne

Assiette gourmande (Tartes & Moelleux au chocolat)

Rasteau – Vin doux naturel – 2006 – Cépage Grenache

Muscat Beaumes de Venise – 2007 – Cépage Muscat