

L'Oenothèque Alsace présente :
Accords autour des Très Grands Vins d'Alsace

Vendredi 31 octobre 2014 - 19h00

Restaurant La Taverne Alsacienne – Ingersheim

Les très grands vins d'Alsace seront une nouvelle fois à l'honneur cet automne lors d'un repas dégustation exceptionnel. Si l'objectif est toujours de présenter une sélection des plus grands vins d'Alsace en parfaite harmonie avec des plats gastronomiques, cette année l'accent est mis sur la finesse et la justesse des accords. Granit, grès, schiste, ou terroir volcanique, cette année consacrera en majorité le caractère salin des terroirs rocaillieux, pour donner des accords de précision. Une célébration du meilleur de l'Alsace qui permet d'étalonner son palais sur l'excellence qualitative alsacienne, tout en découvrant des cuvées légendaires qui ont rejoint depuis longtemps l'élite des plus grands vins du monde.

Réception

Crémant d'Alsace Rittersberg Extra Brut - Jean-Paul Schmitt

**Le Filet d'Omble Chevalier, Tartare de Truite Fumée,
Petit Jus comme un Beurre Blanc, Amandes Torréfiées**

*Riesling Grand Cru Frankstein 2010 - Beck-Hartweg
Riesling Grand Cru Kessler Heisse Wanne 2008 - Dirler-Cadé*

Le Foie Gras d'Oie Poêlé, Cèpes des Vosges et Langoustines

*Grand Cru Schoenenbourg 2005 - Domaine Marcel Deiss
Riesling Grand Cru Kastelberg Vendanges Tardives 2000 - Guy Wach*

Petit Gratin de Langouste au Curry

*Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Bergbieten 2007 - Domaine Loew
Gewurztraminer Grand Cru Kessler 2001 - Domaines Schlumberger*

La Poitrine de Chapon Farcie de Ris de Veau et Truffes d'Été

*Pinot Gris Altenbourg 2005 - Domaine Weinbach
Pinot Gris Grand Cru Rangen 1996 - Zind-Humbrecht*

Sélection de Fromages

*Pinot Gris Fronholz 2005 - Domaine Ostertag
Pinot Gris Grand Cru Schlossberg 2004 - Domaine Paul Blanck*

Mousse Passion-Citron

*Riesling Grand Cru Sommerberg "E" Vendanges Tardives 2005 – Domaine Albert Boxler
Riesling Sélection de Grains Nobles "S" 2009 - Hugel&Fils*

La participation est de 150€ TTC par personne, couvrant l'ensemble du dîner (plats, vins, eau et café compris). Le nombre de places est limité. Pour vous inscrire, après avoir vérifié par mail ou téléphone qu'il reste de la place, **retournez le bulletin ci-dessous avant le 30 septembre 2014. Votre inscription ne sera définitive qu'après paiement et réception d'un email de confirmation.**

Informations, renseignements : thierrymeyer@oenosalsace.com ou 06 99 58 78 36

Bulletin d'inscription

A renvoyer à : L'Oenothèque Alsace – 18 rue David Gruber - 67200 Strasbourg
accompagné d'un chèque de 150€ (ou d'un virement bancaire) par participant à l'ordre de L'Oenothèque Alsace SàRL

Nom _____ accompagné de _____ personne(s)

Participera(ont) au dîner TGVA 2014 du 31 octobre 2014 à Ingersheim

Email (pour confirmation) _____ Signature _____

Les inscriptions sont effectives à réception de ce bulletin et du règlement par L'Oenothèque Alsace. Une confirmation sera envoyée par email. Toute annulation effectuée plus de 30 jours avant la dégustation donnera lieu à un remboursement total des sommes perçues. Toute annulation effectuée moins de 30 jours avant la dégustation donnera lieu à un remboursement de 50% des sommes perçues. Les remboursements se font sous forme d'un avoir à valoir sur les prochaines dégustations et repas. L'Oenothèque Alsace se réserve le droit d'annuler les dégustations ou les repas en cas de nombre insuffisant de participants.