

LAVINIA



L'AGENDA

ÉVÉNEMENTS DE MARS À AOÛT 2010

CALENDRIER

- Cours de dégustation
- Soirées frissons
- Soirées prestigieuses
- Soirées découvertes
- Soirées gourmandes
- Sortie viticole
- Les spiritueux

MARS	L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				

AVRIL	L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		

MAI	L	M	M	J	V	S	D
						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31						

JUIN	L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30				

JUILLET	L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	

AOÛT	L	M	M	J	V	S	D
							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31					

Des moments uniques à vivre !!!

Pour cette nouvelle année, nous vous avons concocté un programme suscitant passion et curiosité, offrant de réels instants d'échanges et découvertes. Nos cours de dégustation permettront de répondre à vos questions sur le monde viti-vinicole. Partir à la découverte de l'univers des Whiskies, ou le plaisir de se retrouver au milieu des vignes entre amis en compagnie des meilleurs vignerons de Dordogne.

Nos sommeliers vous accompagneront à la rencontre des meilleurs artisans du moment et vous savourerez cigares, épices mais aussi flacons mythiques, issus de la viticulture bordelaise, bourguignonne ou italienne.

Alors, tous à vos agendas pour ne rater ces soirées exceptionnelles sous aucun prétexte.



Soirée Caritative

Les Bénéfices de la soirée seront intégralement reversés à l'Association Treasure, que LAVINIA soutient activement depuis 2008. Les fonds récoltés serviront à financer les travaux de reconstruction en cours dans l'école primaire de Pomgaon (Maharashtra, Inde), ainsi que les frais de scolarité et médicaux des enfants.

Cocktail dinatoire et dégustation d'une sélection de vins du Nouveau Monde, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Les différents Tapas

*Terrine de Foie Gras de Canard, Saumon mariné
Noix de Coquilles Saint Jacques poêlées, Gambas rôties
Magret de Canard, Moelleux au Chocolat*

Jeudi 29 avril
À 19H00
75.- Chf

Pour plus d'informations
sur l'association:
www.childrenatreasure.org





Cours d'initiation à la dégustation en 3 séances

Des soirées conviviales dont l'objectif est la compréhension et l'apprentissage des principes de base de la dégustation. Constitués en groupe de petit nombre, ces cours vous permettent de découvrir et d'approfondir vos connaissances en partageant vos impressions et interrogations avec un sommelier professionnel. Les cours sont organisés autour d'une dégustation de 6 vins par soirée accompagnés d'une collation.

Lundi 1, mardi 2 et mercredi 3 mars

Mardis 16, 23 et 30 mars

Lundi 19, mardi 20 et mercredi 21 avril

Mardis 11, 18 et 25 mai

Lundi 14, mardi 15 et mercredi 16 juin

Mardi 13, mercredi 14 et jeudi 15 juillet

Mardi 17, mercredi 18 et jeudi 19 août

À 19H00

255.- Chf

Les accords mets et vins

en 2 séances

Du blanc avec le fromage ? Du rouge avec le chocolat ? Oubliez certaines idées reçues et venez vivre une expérience unique en compagnie de nos sommeliers qui vous feront partager leur science des accords mets et vins.

Le premier soir sera consacré à la mise en place du principe d'accord et le second soir à son application au cours d'un repas avec des accords classiques ou originaux.

Mardi 1 et mercredi 2 juin

À 19H00

215.- Chf





Le Whisky

Le secret d'un grand Whisky se trouve au plus profond de son terroir et de ces hommes qui le façonnent. Appréciez les multiples saveurs de l'un des plus célèbres spiritueux du monde. Vous serez ainsi initiés à ses richesses, à la diversité de ses couleurs, à la subtilité de ses arômes. Frédéric vous dévoilera également l'origine et la spécificité des whiskies irlandais, écossais, américains ou japonais, ainsi que l'art et la manière de les déguster.

Les cours sont organisés autour d'une dégustation de 10 whiskies par soirée accompagnés d'une collation.

Mercredi 24 mars

À 19H00

125.- Chf

Soirée aveugle

Douze personnes autour d'une table, privées du sens de la vue pour partager un repas ! Un exercice pour réaliser à quel point nous sommes influencés par ce que l'on voit mais aussi exacerber le toucher, l'odorat, le goût et l'ouïe que l'on positionne à l'arrière plan en matière de dégustation.(présence d'un non-voyant).

Menu Surprise.

Mardi 16 mars

Mardi 13 avril

Mercredi 5 Mai

Mardi 1 juin

Mercredi 30 juin

Mardi 31 Août

À 19H00

145.- Chf





A la découverte des Farines

« Il vaut mieux aller au moulin qu'au médecin » dit le proverbe. Une soirée dédiée à une forme plusieurs fois millénaire de conservation et de transformation de produits de base de toute alimentation partout sur la planète.

Pizzas, tamales, samosas, spaghettis, ingera, chips, gâteaux, pappadums, gari, etc... sont parmi les innombrables recettes à base de farines.

Venez déguster des spécialités préparées à base de farines diverses, et Malek El-Khoury, de Lyzamir, vous contera les secrets de ce que vous serez en train de savourer...

Mardi 30 Mars

À 19H00

85.- Chf

Soirée Riedel

« Quel type de verre dois-je mettre sur table pour mon vin ce soir ? »

Qui ne s'est jamais posé un jour cette question cruciale quant au fait de révéler au mieux un vin, quel qu'il soit lors d'un dîner à la maison.

Véritable référence incontournable de niveau international, la famille Riedel, originaire de Bohême, contribue et perpétue depuis le XVII^e siècle à ce qui se réalise de mieux en matière de verrerie et de cristallerie dans le monde.

Afin de comprendre au mieux les « pourquoi du comment » de ce grand dilemme qu'est le choix de la verrerie, nous vous proposons ce soir, avec la présence de Laëtizia Riedel de déguster une sélection de vins servis dans les verres de la série Sommelier, de formes différentes.

La soirée se poursuivra par une collation préparée par notre Chef de cuisine avant de repartir avec un coffret de 3 verres Sommelier Riedel.

Jeudi 22 avril
À 19H00
150.- Chf





Le Soleil à travers les Epices

Longtemps considérées comme plus rares et plus précieuses que l'or, les épices ont même initié le légendaire voyage de Christophe Colomb.

Invité par LAVINIA, Lyzamir, le spécialiste des épices à Genève vous propose d'apprendre leur histoire, leur culture et leurs propriétés médicinales. Lors de cette soirée épicée, vous apprendrez à travers la dégustation de nombreux accords mets-vins (12 tapas et 6 vins) à rehausser la saveur de vos plats.

Voici quelques exemples d'épices que vous pourrez découvrir lors de cette soirée: Macis, Gingembre, Citronelle, Curcuma, Moutarde, Carvi ...

Mercredi 28 Avril
À 19H00
85.- Chf

Soirée Huile d'olive



Du Lac de Garde dans sa partie septentrionale, aux côtes Siciliennes à l'extrémité Sud de sa botte, l'Italie est le plus grand pays producteur d'huiles d'olive extra vierge de qualité dans le monde.

De part la diversité de ses terroirs et de ses variétés d'olives, vous dégusterez lors de cette soirée des huiles de fabrication artisanale d'une qualité exceptionnelle.

Invité par LAVINIA, Berni Adriano de la Maison Cibo Vinum vous propose d'apprendre leur histoire, leur culture et leurs propriétés.

Une déclinaison de tapas incorporant ces huiles en accord avec une sélection de vins vous sera proposée afin d'apprécier d'autant plus les qualités organoleptiques de ce fruit à noyau trop souvent banalisé

Mardi 4 mai

À 19H00

95.- Chf





Soirée Cigare

Quel est l'avenir de cet Art de Vivre et de ses amateurs ?

S'il existe des saisons pour les mets et des moments pour les vins et les spiritueux, les cigares ont eux aussi leurs instants. Les « matinales » ne ressemblant en rien à ceux du soir ; Monsieur Vahé Gérard (Maison Gérard à Genève), par les arômes des différents cigares vous fera voyager des années 80 à nos jours. En accord avec chacun des cigares, vous dégusterez également une sélection de très belles eaux de vie et de différentes tapas. A cette occasion, le très talentueux vigneron de Dardagny Stéphane Gros, nous reçoit chez lui pour une soirée basée sur la convivialité et la détente à savourer sans modération entre amis.

Vendredi 7 Mai
À 19H00
165.- Chf

Gérard
GENÈVE

Vins de voile et oxydatifs

Défaut pour certains, hérésie pour d'autres, ces vins incarnent le mystère. Jerez, Vin Jaune, Vin de voile, tous ont un point commun : une technique d'élevage particulière. Ces vins s'offrent le luxe de prendre le temps. En maturation durant plusieurs années sous voile de levures appelé flor, ils développent des notes complexes dites « oxydatives », réunissant les fruits secs, la pomme et la poire, et un flot d'épices. A l'œil, une robe habillée d'or, en bouche, un toucher incomparable. Votre curiosité vient d'être éveillée ? L'invitation est lancée !

Notre chef se fera un plaisir de vous concocter un beau poulet fermier au vin jaune.

Seront dégustés

Jerez | Alvaro Domecq, Fino La Janda Manzanilla Lustan

Jerez | Lustau, Manzanilla Pasada Almacenista

Jerez | Tradicion Palo Cortado Vors GN

Jerez | Tradicion Amontillado Vors GN

Montilla Moriles | Gran Barquero Oloroso GN

Vin Jaune | Houillon Overnoy 1999

Savagnin | Domaine Ganevat, Prestige 2004

Arbois | Stéphane Tissot, Vin Jaune 2001

Arbois | Stéphane Tissot, Vin Jaune 1985

Gaillac | Plageoles, Vin de Voile 1996 et 1997

Anjou | Mosse, Le Coin d'Hyrome 2006

Vin Jaune | Domaine Gavenat 2002

Jeudi 27 mai

À 19H00

120.- Chf





Balade viticole

Jeudi 3 juin

LAVINIA organise une balade viticole de Dardagny. Partez à la rencontre de la vigne mais aussi de la faune et de la flore en compagnie de Stéphane Gros, jeune et talentueux vigneron Genevois qui vous fera partager son amour du vin et de la nature. En soirée, grand barbecue dans les vignes avec l'équipe LAVINIA et les vignerons de Dardagny.

Un bus est mis à votre disposition entre LAVINIA et Dardagny.

Plusieurs formules sont à votre disposition :

Bus+balade+repas : rdv à 16h45 pour un départ à 17h00 de LAVINIA et retour vers 23h00.

Participation : 75.- Chf

Bus+repas : rdv à 18h45 pour un départ à 19h00 de LAVINIA et retour vers 23h00.

Participation : 65.- Chf

Repas seul : rdv vers 19h30.

Participation : 60.- Chf

Amoureux du vin, venez nombreux trinquer avec nous au divin breuvage et à l'amitié.

Fondue et vins

Une fondue ce soir et c'est le succès garanti !
Sa recette...pas si simple ! Il existe mille et une
façons de la préparer et chacun y va de son conseil :
la manière de remuer, le choix des fromages, relevé
au kirsch ou non, avec ou sans champignons...
Donc, plus une minute à perdre, notre porte est
grande ouverte. Dans une ambiance des plus
conviviales, venez partager à nos côtés trois fondues
différentes bien de chez nous, accompagnées de
différents vins ! Vous allez fondre de plaisir...de bleu
de bleu !!!

Mardi 9 mars
À 19H00
50.- Chf



7, RUE SAINT-SÉBASTIEN • 74200 THONON-LES-BAINS
TÉL. 04 50 71 07 68 • FAX 04 50 81 90 88
WWW.FROMAGERIE-BOUJON.COM





AUBERGE de la Grand'Font
Le Bourg
42600 BARD
Tel: 00334 77 76 21 40

LAVINIA 

SOIRÉES GOURMANDES

Soirée Stéphane Sanial

Jeudi 11 mars
À 19H00
125.- Chf

Ce jeune et talentueux chef de cuisine originaire de la région de Saint-Etienne dans la Loire vous a séduit il y a quelques temps lors de l'ouverture de notre restaurant « Les Papilles de Lavinia » en septembre 2007.

Voilà maintenant un peu plus d'un an que Stéphane Sanial vole de ses propres cuillères et a opéré son retour aux sources dans sa Loire natale non-loin de Montbrison en étant propriétaire de l'Auberge de la Grand' Fond.

Le temps d'une soirée, vous (re)découvrirez dans le cadre d'un dîner en accords mets et vins les mille et un talents de cet artiste des fourneaux.

Menu

• *Saumon mariné à la betterave rouge, tartare de chèvre frais*

Saint Véran « les Pommards » vieilles vignes 2005, Domaine Robert-Denogent

• *Foie gras de canard à la Fourme de Montbrison*

Saint Véran « les Pommards » vieilles vignes 2005, Domaine Robert-Denogent

• *Saint Jacques rôties, bouillon d'asperges et anis vert*

Condrieu « Deponcins » 2007, Domaine François Villard

• *Epaule d'agneau confite au piment d'Espelette et agrumes*

Saint Emilion Grand Cru « Virginie de Valandraud » 2006, Château Valandraud

• *Poire rôtie, Sangria et blanc-manger à l'orange*

Tokaji « les Ambassadeurs » 2004, 5 puttunoyos, Domaine Samuel Tinon

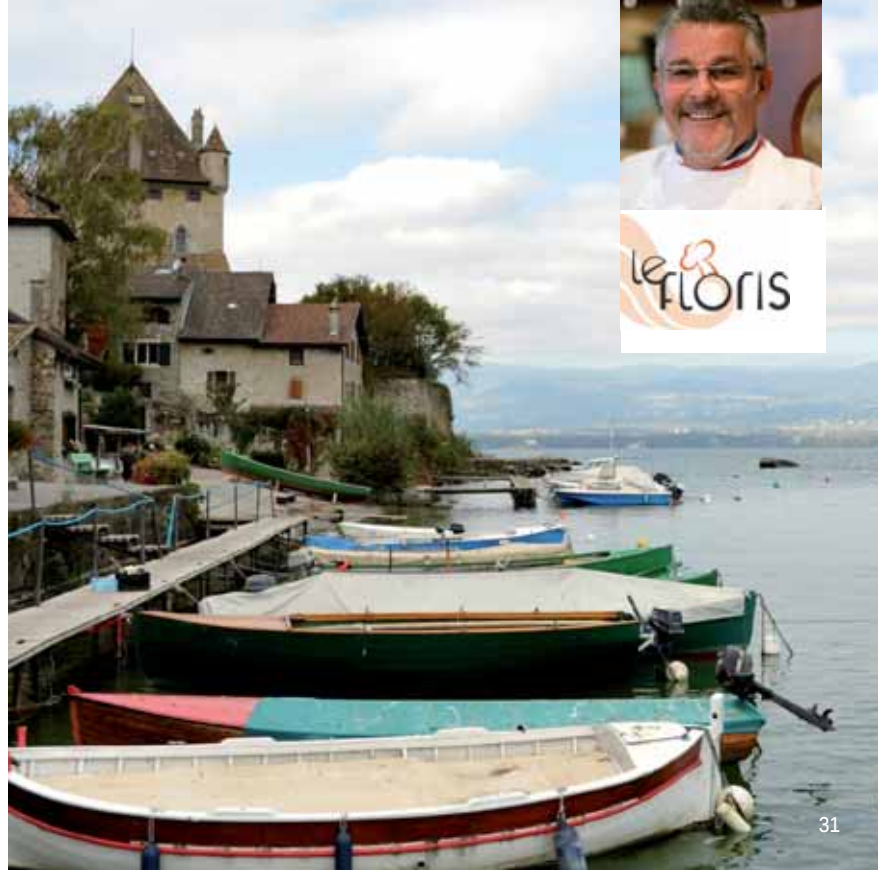
Soirée Poissons du Léman

Lac de Genève ou Lac Léman ? Souvent la question se pose mais peu importe le nom utilisé, il s'est constitué lors du retrait du glacier du Rhône après la dernière période glaciaire, il y a près de 15 000 ans et n'en demeure pas moins que la plus vaste réserve d'eau douce en Europe. Véritable vivier, il est à l'origine de nombre de spécialités culinaires que l'on soit côté Suisse ou Français.

Personnage incontournable de la gastronomie locale et « Meilleur Ouvrier de France », Claude Legras du Floris à Anières élaborera pour cette soirée un menu exceptionnel composé de produits nobles du Lac sur la base d'accords mets et vins.

Menu

- *Amuse bouche / Dardagny | Stéphane Gros, Chardonnay 2007*
- *Carpaccio de fêra mariné aux saveurs des îles et son crémeux de têtes blanches au caviar de fêra Valais | Domaine des Muses, Petite Arvine 2008*
- *Timbale de queues d'écrevisses et son coulis fêvettes, et crozets savoyards Valais | Domaine des Muses, Petite Arvine 2008*
- *Perche en papillon au tartuffon en écailles de pommes de terre sauce à l'aligoté Condrieu | Vernay, Terrasses de l'Empire 2008*
- *Coussinet d'omble chevalier étuvé, jeunes pousses d'épinards aux pignons de pins, sauce au vin moelleux / Condrieu | Vernay, Terrasses de l'Empire 2008*
- *Grenadin de brochet aux échalotes confites et poivre mignonnette, pommes Pont Neuf à la graisse d'oie, sauce vineuse / Vosne Romanée | Guyon, Charme de Maizières 2000*
- *Boule scintillante au sorbet maracuja / Sauternes | Rousset Peyraguey, Delicatesse d'Or 2002*





Jeudi 6 mai
À 19H00
195.- Chf

SOIRÉES GOURMANDES

Soirée Morilles et Asperges

La morille et l'asperge sont deux aliments quasiment incontournables dans le monde de la gastronomie. Ce soir, LAVINIA vous invite à venir partager un moment d'exception et de prestige avec la présence aux fourneaux de Claude Legras, Meilleur Ouvrier de France et Chef du Floris à Anières. A travers son menu, vous découvrirez de multiples façons de cuisiner et de déguster ces deux produits nobles à la base de nombreuses spécialités culinaires.

Menu

- *Verrine d'une fine gelée d'asperges et crevettes grises, écume de morilles*
Chamoson | Darioli, Johannisberg 2008
- *Asperges de Perthuis au lard de Colonnata, ravigote d'herbes fraîches aux éclats de Régiano*
Chamoson | Darioli, Johannisberg 2008
- *Fricassée de morilles et œuf poché en cage croustillante de betterave, salade croquante d'asperges violettes de cavaillon à l'huile de noisette*
Pouilly Fuissé | Claude Denogent, Vieilles Vignes 2005
- *Radeau d'asperges blanches de Loire, filet de bar cuit à la plancha sauce au vareck et caviar d'aquitaine* / Pouilly Fuissé | Claude Denogent, Vieilles Vignes 2005
- *Cubisme de veau au crumble de morilles, morilles farcies, gnocchis de pommes de terre jus de déglacage grassouillet* / Châteauneuf-du-Pape | Clos du Caillou, Les Safres 2006
- *Transparence de morilles caramélisées à la poire et écume à la praline rose*
Vin d'Autan Plageoles

Soirée Pichon-Longueville Comtesse de Lalande

Créé au 17^{ème} siècle, la réputation de ce château s'est faite grâce à Virginie Comtesse Henri de Lalande, femme passionnée par la vigne et excellente gestionnaire. Classé au rang de Second Cru en 1855, et appartenant désormais à la Maison Roederer, ce domaine produit un Pauillac alliant complexité, élégance et possède une excellente aptitude au vieillissement.

La soirée débutera par une dégustation verticale de « Pichon Comtesse » comme il se dit dans le métier, du fabuleux deuxième vin la « Réserve de la Comtesse » ainsi que de leur autre propriété devenue référence incontournable sur l'appellation Haut-Médoc, le Château Bernadotte.

Dégustation

Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande : 1993, 1998, 2001, 2004

La Réserve de la Comtesse : 2005, 2006

Château Bernadotte : 2001, 2004

S'en suivra un dîner préparé par notre Chef de cuisine
en accord avec les vins suivant :

Château Bernadotte : 1999

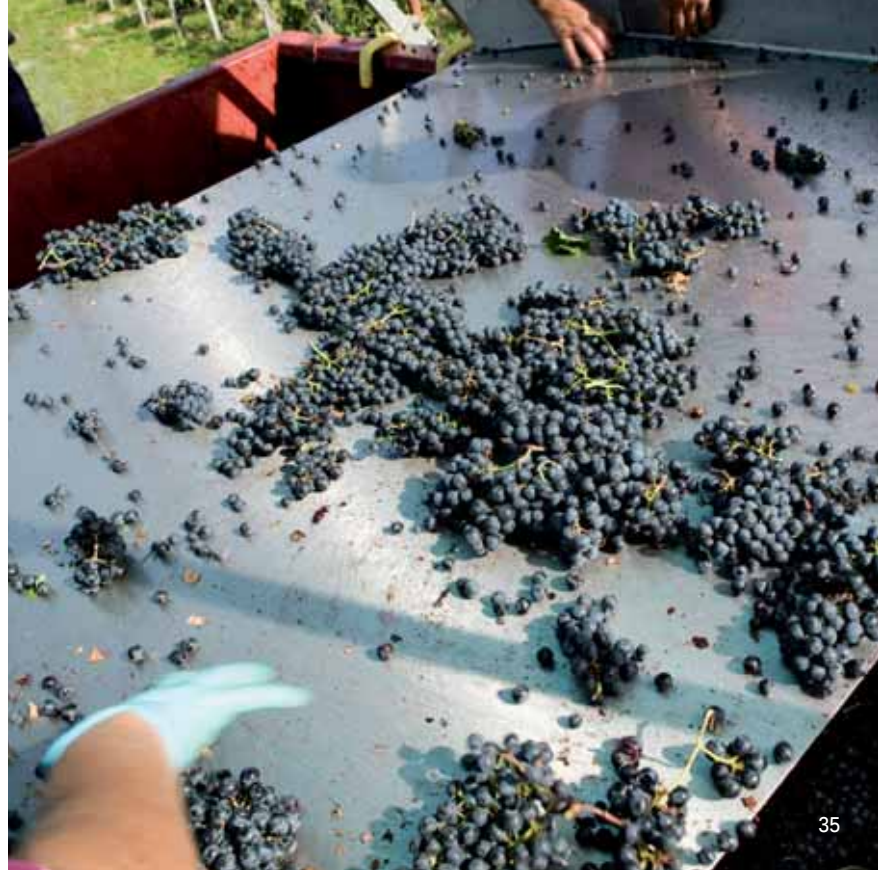
La Réserve de la Comtesse : 2004

Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande : 1975; 1995; 2000

Jeudi 4 mars

À 19H00

205.- Chf





Madame «Lalou Bize-Leroy»

Madame BIZE-LEROY dirigea pendant des années avec Monsieur Aubert de VILLAIN le domaine de la Romanée-Conti. Aujourd'hui, elle est à la tête de la Maison LEROY et du Domaine LEROY où elle prône la biodynamie, la pratique des faibles rendements et les fermentations longues avant un élevage des plus soignés. Un respect du terroir et une obsession de la qualité sont les règles d'or au Domaine LEROY, comme à la Maison LEROY, où un stock prodigieux de grands vins a fait écrire à Jacques PUISAIS, président des œnologues :

- *“ On est au Louvre, ici, ce sont des moments culturels autour de la vigne et de son langage “.*

Et à Jean LENOIR, œnologue et écrivain :

- *“ A AUXEY-DURESSES, je recommande à tous les passionnés, aux chercheurs de curiosités, de prendre rendez-vous avec Madame BIZE-LEROY. Chez elle, dorment les plus grands crus de Bourgogne dans un nombre de millésimes impressionnant. Lieu de référence des œuvres de la vigne que je compare à la Bibliothèque Nationale“.*

Les vignes du Domaine LEROY sont cultivées en biodynamie depuis septembre 1988. Cette façon de penser et de travailler proscriit tous les traitements chimiques, l'emploi de tous désherbants, pesticides, fongicides, insecticides et engrais de synthèse, elle réintroduit aussi la connaissance des rythmes cosmiques essentiels pour le travail du sol, sa régénération et pour tous les soins apportés à la vigne, tout au long du cycle de l'année.

Jeudi 25 mars
À 18H00

Renseignements et réservations
au magasin dès le mercredi 3 mars



Soirée Vega Sicilia

Jeudi 15 avril
À 19H00
345.- Chf

Domaine espagnol mythique et légendaire situé dans la Ribera del Duero, sur les coteaux sud du bassin du Duero. De réputation internationale, Vega Sicilia a su imposer son style dès le début ou presque.

Il appartient depuis 1982 à la famille Alvarez qui a multiplié les investissements massifs, (le domaine couvre aujourd'hui plus de 220 ha de vignobles), mais le premier millésime de Vega Sicilia remonte à 1915. Les rendements ne dépassent jamais 15hl/ha. Le Vega Sicilia Unico n'est produit que dans les grands millésimes. Le domaine produit deux autres vins, le Valbuena qui provient des vignobles plus jeunes avec un élevage en barriques de 5 ans et le Unico Special Reserva qui est un vin d'assemblage de plusieurs millésimes. La Famille Alvarez possède deux autres domaines, l'un en Ribera del Duero, acheté en 1992 : ALION ; ce domaine ne produit qu'un seul vin entièrement fait à partir du cépage Tempranillo. L'autre dans la région de Toro, PINTIA ; 2001 est le premier millésime du domaine Pintia, avec une production de 80000 bouteilles.

Seront dégustés

Ribera del Duero | Vega Sicilia, Valbuena 1995,2002,2003,2004

Ribera del Duero | Vega Sicilia, Unico 1970,1981,1990,1994,1995,1996,1998,1999

Ribera del Duero | Vega Sicilia, Reserva Especial

Soirée Michel Couvreur

Mardi 18 mai
À 19H00
125.- Chf

A l'origine négociant en vins, Michel Couvreur s'est pris de passion pour le whisky dès le début des années 60. Après avoir étudié les procédés de distillation dans ses moindres détails, il envisage d'acheter une distillerie Ecossaise.

Renonçant plus tard à cette idée, il se lancera dans le négoce des Whiskies en s'occupant lui-même de la sélection des fûts et des vieillissements des différentes eaux-de-vie.

D'origine belge, le pari n'était pas gagné d'avance. A force de travail, de persévérance et de plusieurs tours du monde, Michel Couvreur est aujourd'hui un personnage ô combien respecté dans le monde des spiritueux. Sa gamme de malts racés et originaux se retrouve sur les plus belles tables du monde, preuve que son travail est aujourd'hui largement reconnu.

Cette gamme tant convoitée, LAVINIA vous propose de la découvrir afin de passer un moment inoubliable et ainsi comprendre pourquoi nombre de puristes tentent de s'arracher ces Scotch et Pedro Ximenez devenus mythiques.

Seront dégustés

Blend Grain Over 4 Years

Intravaganza

Overaged 12 Years non flitré

Blossom Auld Sherried

Fleeting Malt Single Cask 10 Years

Transition Single Malt Over 22 Years in Wood

Clearachh Crafted in Jura Vin Jaune Oak Cask

Xeres Michel Couvreur Pedro Ximenes



Soirée Angelo Gaja

Jeudi 20 mai
À 19H00
375.- Chf

Angelo Gaja, superstar du Piémont

Fondée en 1859 par Giovanni Gaja, l'aïeul d'Angelo, la cave familiale se situe dans le connu village de Barbaresco, en Piémont.

C'est surtout à partir des années 70 que la propriété a connu un réel essor sous l'impulsion d'un des héritiers, Antonio Gaja, en prenant conscience du potentiel des terroirs piémontais. Avec les grands toscans, les vins d'Angelo Gaja représentent la quintessence des vins italiens. Les amateurs du monde entier s'arrachent ces flacons devenus légendaires.

Parce que souvent inaccessibles, LAVINIA vous propose de participer à cette soirée où vous aurez l'occasion de déguster quelques uns des flacons les plus recherchés du domaine, accompagnés de quelques savoureux antipastis préparés par notre chef.

Seront dégustés

Piemont | Langhe | Sori San Lorenzo 1999
Piemont | Langhe | Sperss 1997
Piemont | Langhe | Conteisa 1998
Piemont | Langhe | Sori Tildin 1996, 2003
Piemont | Langhe | Barbaresco 1997, 2003

Piemont | Langhe | Darmagi 1996, 1997
Piemont | Langhe | Costa Russi 1996
Piemont | Langhe | Blanc Rossi Bass 2007
Piemont | Langhe | Blanc Gaja & Rey 2004





Soirée Grands vins du monde

LAVINIA vous propose un tour du monde des flacons les plus prestigieux de la planète. Ce voyage oenologique nous conduira aux quatre coins du globe, à travers les domaines et vignobles les plus mythiques de l'ancien et du nouveau monde. Un moment unique de goûter en une soirée parmi les plus grands vins du monde.

Wairarapa | Schubert, Sauvignon Blanc 2007 (Nouvelle Zélande)

Mosel | Egon Müller, Riesling, Scharzhofberger, Kabinett 2008 (Allemagne)

Toscane | Antinori Solaia 2004 (Italie)

Langhe | Gaja, Costa Russi 1996 (Italie)

Piemont | Spinetta, Barolo Campe 2001 (Italie)

Amarone della Valpolicella | Tedeschi, Fabriseria 2003 (Italie)

Ribera del Duero | Flor de Pingus 2005 (Espagne)

Ribera del Duero | Vega Sicilia, Unico 1999 (Espagne)

Priorat | Palacios, Finca Dofi 1998 (Espagne)

Californie | Opus One Mondavi 2006 (USA)

Mendoza | Cheval des Andes 2003 (Argentine)

Barossa Valley | Penfold's Grange 2001 (Australie)

Salta | Yacochuya 2004 (Chili)

Mercredi 2 juin

À 19H00

215.- Chf

Quelques recommandations concernant les cours et les soirées

1. Renseignements et informations au 022.732.22.22. demander Edwige
 2. L'inscription aux différentes activités du magasin LAVINIA se fait soit :
 - a. directement à la boutique
 - b. par téléphone au 022.732.22.22. demander Edwige
 - c. par e-mail à serviceclientsuisse@lavinia.com
 - d. sur notre site lavinia.com/ch
- L'inscription n'est validée qu'au paiement – 48h maximum avant le début de la soirée.
 - Toute inscription annulée mais déjà payée pour un cours ou une soirée n'est pas remboursable.
Elle peut être échangée contre un bon-cadeau.
 - Sauf exception notifiée, toutes les soirées se déroulent dans notre magasin au 3bis rue de Coutance.
 - Le début effectif des cours et soirées se fait à 19h15.
pour un rendez vous à 19h dans notre enceinte.

Nous nous réservons le droit d'annuler ou reporter une soirée en fonction du nombre d'inscrits.

Photos non contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques.



Remerciements

Auberge de la Grand'Font / Stéphane Sanial

Association Treasure / Kanchan Nair

Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande / Gildas d'Ollol

Cibo Vinum / Berni Adriano

Domaine Leroy / Madame Lalou Bize-Leroy / Frédéric Roemer

Fromagerie Boujon / Thonon les Bains / Frédéric Royer

Gaja Distribuzione / Angelo Gaja

Lyzamir / Genève / Malek El- Khoury

Maison Descaves / Ariane Khaida

Maison Gérard / Marie-Christine et Vahé Gérard

Maison Manuel / Manuel Daniel

Maison Michel Couvreur / Michel Couvreur

MRG / Zurich/ Laëtizia Riedel / Monica Groetsch

Restaurant Le Floris / Anières / Claude Legras

Et tous les vignerons présents



LAVINIA GENÈVE

3 bis Rue de Coutance 1201 Genève

Ouvert du Mardi au Vendredi de 9h30 à 19h
et le samedi de 9h30 à 18h

Tél : 022 732 22 22 • Fax : 022 732 22 28

E-Mail : serviceclientsuisse@lavinia.com

www.lavinia.com/ch



GENÈVE • PARIS • MADRID • BARCELONA • KIEV • ODESSA