

LE BAR DU BOUILLON LANCE SES DÎNERS DÉGUSTATION AVEC VIGNERONS



Le Bar du Bouillon, annexe du Bouillon Racine ô combien renommé dans le quartier de Saint-Germain de Près, tient sa promesse d'être "un bar de vigneron" et propose à partir du mois de janvier une rencontre par mois avec un vigneron, qui partagera à cette occasion, sa passion pour le vin.

Derrière le côté de l'institution qu'est le **Bouillon Racine**, **Le Bar du Bouillon** vous accueille dans un décor très cosy, pour déguster de délicieuses tapas autour d'un bon verre de vin. En effet, Benjamin Buttner, expert en la matière, vous conseille toujours bien parmi ses 250 références de vin.

Comme lui et le propriétaire Luc Morand l'ont promis au départ, **Le Bar du Bouillon** sera "un bar de vigneron" !

C'est pourquoi ils ont décidé qu'à partir de janvier, ils organisent une fois par mois une rencontre avec un vigneron autour d'un accord mets et vins.



Pour la première édition qui a lieu le mercredi 23 janvier 2019 à partir de 20h, **Le Bar du Bouillon** accueille Rodolphe de Pins, propriétaire et vigneron du Château de Montfaucon à Lirac. Ce dernier va vous faire découvrir sa région, le sud de la vallée du Rhône, emblématique dans le domaine du vin mais avec une appellation encore peu connue : le Lirac. Rodolphe de Pins est tombé dedans très jeune. En effet, il a vinifié et assemblé des vins dans les domaines de la vallée Barossa en Australie et du Vieux Télégraphe à Châteauneuf du Pape. C'est en 1995 qu'il reprend le domaine familial et décide d'étoffer son vignoble. Président du Syndicat des Vins de Lirac, il est réputé pour ses vinifications atypiques.

Pour la première édition qui a lieu le mercredi 23 janvier 2019 à partir de 20h, **Le Bar du Bouillon** accueille Rodolphe de Pins, propriétaire et vigneron du Château de Montfaucon à Lirac. Ce dernier va vous faire découvrir sa région, le sud de la vallée du Rhône, emblématique dans le domaine du vin mais avec une appellation encore peu connue : le Lirac. Rodolphe de Pins est tombé dedans très jeune. En effet, il a vinifié et assemblé des vins dans les domaines de la vallée Barossa en Australie et du Vieux Télégraphe à Châteauneuf du Pape. C'est en 1995 qu'il reprend le domaine familial et décide d'offrir son vignoble. Président du Syndicat des Vins de Lirac, il est réputé pour ses vinifications atypiques.



Il vous donne donc rendez-vous le mercredi 29 janvier 2019 pour découvrir 5 vins.

- Lirac blanc 2016
- Lirac rouge 2015
- Côte du Rhône 2015 (rouge)
- IGP Madame La Comtesse blanc (parcelles de vignes de clairette de 150 d'âge)
- IGP Monsieur Le Baron rouge (fermentation en grappes entières)

Ainsi que quelques autres surprises...

Pour accompagner ces délicieux breuvages, les chefs ont travaillé sur des mets qui s'accordent à merveille avec les vins proposés.

Comptez 70€/personne pour cette soirée qui s'annonce conviviale et gourmande, et riche en découverte de nouveaux vins.