

## LE BAR DU BOUILLON LANCE SES DÎNERS-DÉGUSTATION EN PRÉSENCE DES VIGNERONS

---

### LE 23 JANVIER, À PARIS (6<sup>e</sup>)

À son ouverture, le Bar du Bouillon, annexe du Bar Racine, avait fait une promesse : celle d'être un bar de vigneron. Et c'est désormais chose faite. Benjamin Buttner, l'expert en vin de la maison, invitera un vigneron par mois pour des rencontres intimistes et conviviales, pleines de passion.

Pour la première édition, le mercredi 23 janvier, le Bar du Bouillon accueille Rodolphe de Pins, propriétaire et vigneron du Château de Montfaucon à Lirac. Au programme, la découverte d'une histoire de plus de dix siècles. Et surtout d'une région emblématique dans le domaine du vin : le sud de la vallée du Rhône et d'une appellation encore méconnue et peu commercialisée en France : le Lirac.

Au menu de cette soirée : 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) et quelques surprises... Pour accompagner chacune de ces cuvées, les sommeliers et le Chef ont travaillé sur cinq accords mets vins.

