



# ATTENTION AU COUP DE VIN



SAMEDI 12 DÉCEMBRE 2015 ■ 10H-19H  
DÉGUSTATION - ENTRÉE GRATUITE

**VAVRO&CO**  
la cave

## Bonjour à tous,

Ding dong, c'est bientôt Noël, les guirlandes de bouteilles, les lumières dans le verre, la fête du bouchon. La dégustation de décembre ressemble à s'y méprendre à une superproduction Disney, jugez vous-même: nous recevons un vigneron d'origine tourangelle qui se retrouve du jour au lendemain propriétaire en Bourgogne grâce à une bonne fée, un second qui, à l'écoute des lutins, s'inspire et crée son propre domaine et une princesse dont la famille n'habite pas un, mais DES châteaux bordelais qui comptent. Elle n'est pas douce la mélodie ? Posez vos cabas, un vent magique souffle sur la cave le samedi 12 décembre.

L'Équipe Vavro!

## FAMILLE THIENPONT

### Bernadette Thienpont

Toujours partante, prête à vous convaincre que Bordeaux est sexy, courant aux quatre coins de la planète pour parler des vins de la famille, avec dans ses valises quelques échantillons de ce qui se fait de mieux à Bordeaux aujourd'hui, Bernadette est infatigable. Et des arguments elle en a à revendre ! L'histoire est de son côté puisque les Thienpont, grande tribu flamande, après avoir acheté Vieux Château Certan en 1924, s'installe à Puyguéraud en 1946. Depuis, la famille est propriétaire entre autres du Château Le Pin à Pomerol, de Château D'If à Saint Émilien, d'une maison de négoce et a pris en gérance d'autres propriétés dont Pavie Macquin à Saint Émilien. Très implantée sur la rive droite, cette grande famille couve avec bienveillance ce patrimoine incroyable, où toutes les générations contribuent à l'élaboration des vins.



Ne boudons pas notre plaisir, les vins présentés ce samedi ont la classe des immortels, le charme des vins d'aujourd'hui et le caractère de ces grands terroirs mythiques. Quel bon vin vous amène Bernadette!

#### VINS À LA DÉGUSTATION

Lalande de Pomerol « l'Étoile » 2012 Thienpont  
Pomerol 2012 Gravette de Certan  
Francs Côtes de Bordeaux « Georges » 2010 Château Puyguéraud  
Saint Émilien 2012 Les Chênes de Macquin

## DOMAINE DES CROIX

### David Croix



David a une bonne étoile... et du talent à revendre. La combinaison des deux a donné naissance au Domaine des Croix, 5 hectares de vigne et des vins que les pinot-maniaques s'arrachent. Le parcours tient du conte de fée. Né en Touraine, d'esprit plutôt matheux, David part à la fac de Dijon, passe son diplôme

d'œnologue en juin 2001 et se voit proposer dès juillet un poste chez Camille Giroux par Becky Wasserman, grande prêtresse des vins de Bourgogne aux USA et dans le monde. Il devient gérant de ce petit négoce en 2004 et lui redonne ses notes de noblesse. Si bien que lorsqu'en 2005 l'un de ses fournisseurs de raisin lui annonce son désir de vendre son domaine, Becky lui présente des actionnaires avec qui il s'associe. Question vins, ne cherchez pas, on a tout aimé, tellement c'est bon et tellement c'est pur. David va faire tourner les têtes, qui sème le vin récolte la tempête!

#### VINS À LA DÉGUSTATION

Beaune, Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Cent vignes » 2013  
Corton-Charlemagne Grand Cru 2013  
Marsannay « Les Longeroies » 2013 Camille Giroud

## DOMAINE PILON

### Julien Pilon



#### VINS À LA DÉGUSTATION

Saint Péray « Les Maisons de Victor »  
Saint Joseph blanc « Dimanche à Lima »  
Condrieu « Lône »  
Côte-Rôtie « La Porchette »

Lorsque Julien revient à Chavanay 2010, sa terre de naissance, ce n'est pas pour faire de la figuration ! En homme pressé, il a tournicoté autour du monde pour parfaire ses connaissances et s'est frotté à quelques vigneron pas manchots tels Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et Pierre-Jean Villa. Bien décidé à produire ses propres vins et confronté à la difficulté d'acheter des terrains, il s'oriente vers l'achat de raisin et se spécialise dans la vinification des vins blancs du nord de la Vallée du Rhône. En bon fada du terroir, « Julien sans terre » comme il aime se nommer met tout en œuvre pour favoriser l'expression de chaque appellation avec une précision chirurgicale. Une dégustation dans sa cave vous remet les papilles à l'heure sur ce que l'on doit attendre de tel ou tel sol. Peu fardés et précis, vous recevez le message comme on assène une vérité. Au gré du vin, Julien nous a conquis!

# COURS D'ŒNOLOGIE

Nous ouvrons un cycle de quatre séances de décembre à mars en soirée à partir de 20 h :

- Jeudi 3 décembre
- Jeudi 7 janvier
- Jeudi 4 février
- Jeudi 10 mars

## LES THÈMES ABORDÉS SERONT :

La Vallée du Rhône,  
Bourgogne,  
Alsace blanc/Bordeaux rouge,  
Loire blanc/Languedoc rouge

Le prix du cycle est de 280 € par personne et comprend la **dégustation**, **le buffet tapas et une certaine idée du vin, riche de mille émotions, d'actualités, d'histoires étonnantes et de belles bouteilles!**

Pour vous inscrire envoyez-nous vos coordonnées à [lacave@vavroandco.com](mailto:lacave@vavroandco.com) ou téléphonez-nous au **06 76 34 08 24**

280 €  
par personne