

VAVRO&CO

PRÉSENTE



470

LE MATIN



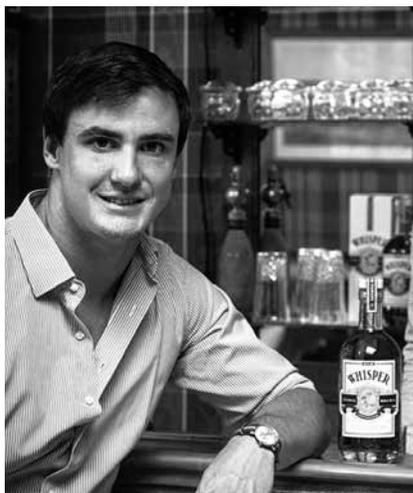
SAMEDI 1<sup>ER</sup> OCTOBRE 2016 DE 10H À 19H  
DÉGUSTATION GRATUITE

## Bonjour à tous,

Féru du kilt et du houblon, remontez vos chaussettes, lustrez vos mocassins, sortez vos cannes (à sucre) et rejoignez-nous le premier samedi d'octobre pour un tour du monde torride à 47.2° le matin. Vous allez mettre le nez sur la cendre des volcans, l'air iodé porté par les vents marins, vous rouler dans les fruits confits par le soleil des îles, courir le long de la route des épices. Mais rassurez-vous, les bières de La Canute, plus rafraîchissantes qu'une avalanche himalayenne, garderont vos papilles au frais! Les épaules nues, les pieds dans le sable, Royal Air Vavro vous embarque depuis la plage jusqu'au paradis des sens.

L'équipe de la cave Vavro & Co

## LES RHUMS



### À LA DÉGUSTATION

#### WHISPER – ANTILLES - Anne François Houzel

La distillerie est née de la rencontre de deux jeunes français, partis à la conquête des petites Antilles. C'est à Antigua qu'ils ont décidé d'user de leur savoir-faire et de leur passion. Anne-François Houzel, co-fondateur des rhums Whisper, viendra en personne vous murmurer l'histoire de la maison.

- Rhum Antigua Gold Rhum

L'histoire du rhum prolonge et se confond avec celle de la culture de la canne à sucre, le précieux « roseau qui donne du miel », comme le nommèrent les Perses. Il évoque des noms synonymes d'évasion et d'aventure comme la Guadeloupe avec la maison Damoiseau, la Martinique avec Trois Rivières où l'on trouve le rhum agricole fait à base de jus de canne. Son territoire s'étend encore plus loin à Antigua avec Whisper où prospère le rhum de tradition anglaise et au Costa Rica avec Centonario, terre du rhum de tradition espagnole réalisé à base de mélasse.

#### DAMOISEAU – GUADELOUPE

- Rhum 5 ans
- Rhum millésime 2008

#### TROIS RIVIÈRES – MARTINIQUE

- Rhum blanc « Cuvée Anniversaire » 355 ans

#### CENTONARIO – COSTA RICA

- Rhum « Fundacion » solera 20
- Rhum « Gran Reserva » solera 25

## LES WHISKIES

### Morgan Perin



A vélo, à pieds, en bus ou en roulotte, Morgan répond toujours présent quand il s'agit de défendre l'or écossais! Fruité, tourbé, iodé, boisé, malté, végétal... L'intérêt, voire la fascination qu'exerce le whisky, provient de l'étonnante diversité aromatique que propose la dégustation de la star actuelle des alcools. Nous avons sélectionné quatre whiskys pointus, au caractère bien trempé!

### À LA DÉGUSTATION

**Tobermory 10 ans île de Mull**  
**Ledaig 10 ans île de Mull**  
**Hazelburn 10 ans Campbeltown**  
**Longrow Peated Campbeltown**

## BRASSERIE LA CANUTE LYONNAISE

### Simon Potie



Simon est un Incollable ! Six ans de recherches, un diplôme universitaire de brasseur en poche, la passion comme moteur, à La Canute, l'aléatoire n'a pas droit de cité. Nombre de paramètres entrent en jeu dans la réalisation d'une bière : céréales, houblon, eau, style de brassage, levures, les choix sont multiples et complexes pour donner une personnalité à son brassin. Nous avons chaviré pour la pureté et l'originalité des bières de la Canute, nul doute que Simon vous convertira aux charmes de ses créations !

### À LA DÉGUSTATION

Blonde, Ambrée, Noire...

# LES GRANDES DÉGUSTATIONS

---

Nos soirées dégustation de vins rares et anciens reprennent en octobre. Olivier nous a encore déniché quelques bijoux qu'il nous tarde de découvrir! Le nombre de places étant limité, merci de nous contacter pour confirmer vos réservations.

Jeudi 13 octobre • 190 €

---

## Verticale de rentrée!

---

Champagne Grande Dame 1985 Veuve Clicquot  
Bourgogne Aligoté 2011 domaine D'Auvenay  
La Grange des Pères Blanc 1998  
Trévallon 1995

Trévallon 1990  
Trévallon 1989  
Trévallon 1985  
Jurançon 1990 Clos Uroulat

Jeudi 17 novembre • 250 €

---

## Repas accords mets et Champagne dans le cadre de la « Bubble Week »

---

Moët et Chandon magnum 1981  
Moët et Chandon magnum 1986  
Moët et Chandon magnum 1992  
Moët et Chandon Rosé magnum 1988

Dom Pérignon magnum 1985  
Dom Pérignon Rosé magnum 1980  
Gosset magnum 1964

Jeudi 24 novembre • 350 €

---

## Florent Daujat nous ouvre sa cave!

---

Champagne Perrier-Jouët « Belle Epoque » 1979  
Meursault 1<sup>er</sup> Cru « Charmes » 1976 Comtes Lafon  
Hermitage blanc 1995 Jean-Louis Chave  
Châteauneuf-du-Pape « Hommage à Jacques Perrin »  
1989 Château de Beaucastel

Pauillac 1955 Château Latour  
Saint Emilion 1950 Château Ausone  
Romanée Saint Vivant 1937 Bouchard Père et Fils  
Brézé « Sélection de Grains Nobles » 1995 Clos Rougeard

Jeudi 15 décembre • 300 €

---

## Repas dégustation « Les années en "9" Opus 2 »

---

Champagne Laurent Perrier 1959  
Rayas blanc 1979  
Meursault 1<sup>er</sup> cru « Santenots » Marquis d'Angerville 1969  
Pessac Léognan 1939 Château Laville Haut Brion

Clos de Vougeot 1999 Méo-Camuzet  
Pauillac 1989 Château Pichon Baron  
Richebourg 1929 Henri de Bahezre  
Sauternes 1949 Lafaurie Peyraguey