

Programme des dégustations de Décembre 2018 en présence de nos Amis Vignerons :

Samedi 1^{er} Décembre

Domaine de Clovallon (Bédarieux) & Mas d'Alzon

Catherine ROQUE, architecte, réalise son rêve et fait l'acquisition en 1989 d'un domaine de 3 ha sur un terroir méconnu.

Le vignoble, assis sur du calcaire dolomitique pour l'essentiel et des schistes, se présente sous forme d'amphithéâtre orienté plein nord. Installé au débouché d'une vallée, cette dernière apporte de l'air froid des Monts de L'Orb qui culminent à plus de 1000m d'altitude et du Causse du Larzac.

Une falaise de calcaire, au sud, isole le vignoble des masses d'air chaud du littoral et marque la fin du vignoble de Faugères. Le domaine compte maintenant 12 hectares et Mme ROQUE possède aussi les 4 ha du **Mas d'Alezon** à Faugères.

Samedi 8 Décembre

Maison Darroze Armagnacs

Au cœur du Bas Armagnac Landais, l'histoire commence avec Jean Darroze et son restaurant de Villeneuve de Marsan.

Amoureux de son Sud-Ouest et de sa tradition séculaire, ce cuisinier-culte de la gastronomie landaise initia son fils Francis à l'art culinaire, aux grands vins, aux fines eaux-de-vie gasconnes.

C'est en cultivant ce goût pour la tradition, pour l'authenticité, que Francis Darroze, en parcourant avec son père, oenophile averti et exigeant, ce terroir fameux du Bas-Armagnac et en goûtant des trésors cachés au fin fonds de petits domaines, devint un véritable dénicheur d'Armagnacs de propriétaires.

Jeudi 13 Décembre

Spiritueux Bows Distillerie & Whisky Michel Couvreur

BOWS distillerie, nichée au pied des Pyrénées, entre océan et Méditerranée, la plus grande région de France accueille une distillerie artisanale située au cœur du Sud-Ouest, à Montauban, France. La distillerie BOWS où l'entreprise se situe entre le Tarn et la Garonne, bénéficie d'un climat continental et ses brumes fréquentes définissent le caractère propre du distillat lors de sa maturation.

Michel Couvreur, pionner du whisky made in France, Michel Couvreur a une vision révolutionnaire et très personnelle du whisky : plus que le terroir ou le travail du distillateur, le spiritueux de céréales devient WHISKY par son élevage en fûts de

bois. Il le comparera à une fécondation, à laquelle il va consacrer son travail et ses recherches à partir de 1978...en Bourgogne et en France.

Vendredi 14 Décembre

Whisky Black Mountain Compagnie

Une histoire d'entrepreneurs passionnés **Black Mountain Compagnie** c'est le projet de quatre amis toulousains, entrepreneurs et passionnés.

Caractérisés par leurs expériences complémentaires nécessaires au succès du projet, ils ont pris le pari fou de produire de grands whiskies français du Sud-Ouest. Comment ? En bâtissant une distillerie sur les contreforts de la Montagne Noire sur un plateau à 1 000 m d'altitude.

On raconte qu'un animal sauvage, mi-loup, mi-sanglier y rôde...

Samedi 15 Décembre

Champagne Gosset & Domaine Trimbach (Alsace) & Cognac Frapin

La Tradition GOSSET Un savoir-faire traditionnel depuis 1584.

Depuis plus de quatre siècles, tout est mis en œuvre afin de perpétuer le savoir-faire d'un artisanat familial dans l'élaboration de nos vins de Champagne.

L'origine viticole de la **Maison Trimbach** remonte à 1626. Depuis lors, douze générations de vinificateurs rigoureux dévoués à la passion des vins d'Alsace n'ont eu de cesse de se distinguer par la qualité et l'authenticité de leurs vins, de développer patiemment, de père en fils, une solide réputation.

Installée dans le sud-ouest de la France depuis 1270, **la famille Frapin** est une famille de vigneron puis de distillateurs depuis 21 générations, propriétaire d'un Vignoble de 240 hectares en Grande Champagne.

Découvrez notre histoire et notre savoir-faire ancestral.

Vendredi 21 Décembre

Les Terres d'Armelle & Maison Kaviari Caviar

Il est des rêves qui se réalisent...Après 15 années passées à vendre du vin aux 4 coins du monde, Armelle est désormais Vigneronne. **Les Terres d'Armelle** a vu le jour en septembre 2013. Les vignes s'étendent sur 6 hectares situés sur les coteaux de Corneilhan, au nord de Béziers, en plein cœur du Languedoc.

Depuis plus de 40 ans, **la maison Kaviari** sélectionne à la source les plus beaux caviars et produits de la mer. Les grains sont affinés dans ses laboratoires parisiens puis conditionnés en boîtes numérotées. Chaque écrin est unique, chaque caviar une invitation au plaisir, chaque dégustation un pur moment de délectation, magique, sensuel, inoubliable.

Samedi 22 Décembre

Champagne Lallier

Les premières étiquettes signées **Champagne LALLIER** remontent à 1906 avec la fondation de la maison par René LALLIER (1861 – 1938), époux de l'héritière d'une grande famille champenoise. Depuis cette date, LALLIER est solidement implanté au cœur du village d'Aÿ. Le blason qui orne fièrement les étiquettes symbolise les racines historiques du nom Lallier.