

Une reconnaissance infinie aux agents de Marque et des domaines Viticoles qui soutiennent notre Association depuis de longues années grâce à leur générosité de plus de 200 lots ([Voir la liste](#)). ([Voir aussi la liste des lots de la tombola](#)).

Cette grande fête de la sommellerie n'aurait pas pu être aussi belle sans la participation des [généreux donateurs](#), dont la maison de [Champagne Jacquart](#), notre nouveau partenaire qui nous a démontré la volonté d'une nouvelle stratégie de qualité, et nous avons pu constater une belle évolution de finesse et d'élégance dans la « Cuvée Mosaïque » servie à l'apéritif.

En entrée nous avons dégusté le [Château de la Vallombrosa](#) rosé 2012, la Première cuvée en avant première mondiale; grâce au travail de Mlle de Ladoucette, qui se mariait parfaitement avec la Brandade de Morue de Bilbao, proposition judicieuse du chef.

En premier plat nous avons dégusté, le Santenay premier cru « la Comme » 2011 de [Louis Max](#), le boisé de sa jeunesse, s'accordait volontairement, avec l'acidité du bouillon aux agrumes de Menton du Loup de Méditerranée proposé par le chef. Cette maison du vin est également en pleine progression.

Sur le chausson d'agneau aux champignons et foie gras nous avons dégusté le [Château Vignelaure 2005](#), coteaux d'Aix en Provence, sa puissance harmonieuse, a traversé le temps.

Nous remercions, à nouveau Mr Bru, pour cette suggestion du millésime sur ce plat et nous avons gardé en mémoire la dégustation verticale commentée par Franck Thomas en Novembre.

La sélection, des fromages bien affinés de [la Ferme Fromagère de Nice](#), fût accompagnée pour le Brie de Meaux avec le vin exceptionnel de Mr Kamerbeek du [château de Crémat](#) millésime 2008. Le fromage de chèvre et comté affiné de 18 mois s'harmonisaient bien avec le Poiré suisse de la [cidrerie du Vulcain](#) de Mr [Jacques Perritaz](#) 2011.

A chaque plat nous avons pu déguster un pain différent de la maison « [Pains & Tradition](#) » avec l'appréciation unanime.

L'eau [Treignac](#) et sa pureté a pu être dégusté à sa juste valeur.

Le Diamant chocolat Manjari/cœur fruits rouges était en accord avec l'élégance du champagne rosé de la maison [Jacquart](#).

Les Eaux de vie de [Cognac Lheraud](#), 1982 Petite Champagne, 1973 Grande Champagne, 1970 Fins Bois, 1967 Bons bois et Bas Armagnac Baron Gaston Legrand 1973 et Sarsfield, Crème de Whisky ont finalisé ce superbe dîner.

Merci, pour la participation de la maison [Nespresso](#) et le [thé Dilmah](#) pour les saveurs, les arômes et le voyage au bout du monde.

Je ne vais pas terminer le résumé de cette fête, sans mentionner la théâtralité du vin, contée par [Claudia](#) qu'on a pu apprécier, le verbe de son récit et son authenticité.

Merci à vous tous, grâce à votre volonté et votre amitié et la magie du vin, qu'on a pu et su se réunir.

