



Hosingen, le lundi 19 avril 2010.

Amis Gastronomes,

Nous avons le plaisir de vous inviter le 3 juin 2010 au **CHATEAU DE BOURGLINSTER**, à une **DÉGUSTATION EXCEPTIONNELLE** des meilleurs vins des domaines **BOUCHARD PÈRE & FILS** (BOURGOGNE), **WILLIAM FÈVRE** (CHABLIS) et **VILLA PONCIAGO** (FLEURIE).

Un **DINER ACCORD METS/VINS d'anthologie** sera ensuite proposé pour apprécier les délices, les saveurs et l'originalité de la **haute gastronomie** préparée par **RENE MATHIEU**, élu "**CHEF DE L'ANNEE 2010**" par le **GAULT & MILLAU**, en parfaite harmonie avec une sélection de **crus prestigieux** des Maisons **BOUCHARD PERE & FILS** et **WILLIAM FEVRE**.

A partir de 15h00, nous aurons l'honneur et le privilège de découvrir un assortiment de **très grands vins** en compagnie de **PHILIPPE PROST**, le **très talentueux** et **très célèbre** **CŒNOLOGUE** de la **MAISON BOUCHARD PÈRE & FILS**.

Depuis 1978, il conduit de manière prodigieuse les vinifications de **tous les vins du domaine**, s'appuyant sur **plus de 275 ans de savoir-faire** pour s'adapter aux caractéristiques de chaque millésime et de chaque parcelle. Les **grands terroirs de Bourgogne** ne seraient rien sans des **producteurs attentifs et chevronnés**, dont **PHILIPPE PROST** est l'un des plus expérimentés et des plus réputés.

Il nous apportera toutes les informations et descriptions sur les différents crus, les millésimes et les vinifications propres à chaque vin présenté durant la dégustation et durant le dîner. **Plaisir et intérêt garantis!**

La **MAISON BOUCHARD PÈRE & FILS** établie depuis 1731 à Beaune est propriétaire de 130 ha de vignes, dont 86 en Grands et Premiers Crus, qui constituent le plus beau patrimoine de toute la Bourgogne. Elle est notre partenaire fidèle depuis plus de 70 ans.

Le **DOMAINE WILLIAM FÈVRE** fondé en 1959 à Chablis possède 48 ha, dont 50% en Grands et Premiers Crus, situés sur les terroirs historiques de l'appellation. Il a été acheté par la famille Henriot, également propriétaire de Bouchard Père & Fils en 1998, qui nous en a également confié la distribution au Grand-Duché.

La **VILLA PONCIAGO**, dont la création remonte à l'année 949, est le nouveau domaine dirigé par Thomas Henriot. Son vignoble d'exception est intégralement situé dans l'A.O.C. **FLEURIE**. L'ambition de Frédéric Weber, le maître de chai, et de Joseph Bouchard, le chef de culture, est de produire de grands vins de terroir comptant parmi les meilleurs de l'appellation.

La **dégustation** sera ouverte à tous, en **entrée libre de 15h00 à 18 h00**.

Nous espérons vous y retrouver nombreux.

Le **dîner sera servi à 19h00**. Il est proposé sur **réservation uniquement** (Restaurant du **Château de Bourglinster** Tél. : +352 78 78 78 1)

Prix 75 € par personne, vins, eau minérale et café compris.

Nombre de places limité à 30. (Menu au verso).



SAVEURS ET COULEURS PRINTANIERES A LA CAMPAGNE

JEUDI 3 JUIN 2010 A 19H00

75 € - VINS, EAU MINERALE ET CAFE COMPRIS.

LA SYMPHONIE CULINAIRE

Par SELIM SCHILTZ et RENÉ MATHIEU.

LES APERICUBES...

Quelques bouchées gustatives et colorées pour éveiller vos envies.

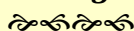


SAINT-BRIS 2008

WILLIAM FEVRE

UNE BOUTEILLE A LA MER

*Queue et pince de homard bleu juste raidies, petit pois, artichaut, réglisse, corail,
Jus terre et mer infusé à la racine de galanga, jeunes pousses marines.*

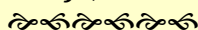


CHABLIS 1^{ER} CRU "VIGNOLE DE VAULORENT" 2008

DOMAINE WILLIAM FEVRE

BAR "INTERPRETATION DES SAVEURS ET PARFUMS D'UN VIN BLANC DE BOURGOGNE"

*Cuit en douceur, peau croquante, pomme de terre au citron,
Noisettes torréfiées et pain frit,
Réduction de balsamique et café, herbes salées, émulsion vanillée.*

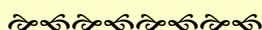


CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2007

DOMAINE BOUCHARD PERE & FILS

REFLEXION ECOLOGIQUE "L'AGNEAU DU REGIONAL ET SON ECOSYSTEME"

*Carré cuit en douceur au foin, langue, rognons et ris aux jeunes pousses de noisetier
Dripping de goûts végétaux, jeunes et tendres racines, lait moussieux
Jus nature aux herbes à thé 'Téi vum Séi'.*

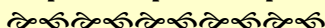


VOLNAY 1^{ER} CRU "CLOS DES CHENES" 2007

DOMAINE BOUCHARD PERE & FILS

UNE EVOLUTION DANS LE RESPECT DE LA TRADITION "LES FROMAGES DU TERROIR"

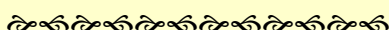
*Cancoillotte du pays aux griottes de flocons de céréale, chèvre de Berdorf,
Raisin, roses et sureau
Vieux Berdorf, épeautre soufflé et bière 'Ourdaller',
Bonbon de chapelain, pain d'épices et chicoré.*



CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU 2003 ET CORTON GRAND CRU 1976

DOMAINE BOUCHARD PERE & FILS

CAFE & MIGNARDISES...



GRANDE LIQUEUR DU PERE BLANC

PITZ-SCHWEITZER DISTILLERIE NATIONALE

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

CHATEAU DE BOURGLINSTER +352 78 78 78 1.