

Diner au Sauternes, 12 décembre 2023.



1^{er} Grand Cru Classé
**CHÂTEAU DE
RAYNE
VIGNEAU**



Problématique

Sa couleur nous fait rêver et le déguster seul nous enchante souvent. Mais faire un diner tout au Sauternes : une idée séduisante mais qui peut faire peur car le Sauternes, on sait le boire avec le foie gras et avec ... et avec quoi d'autre justement ? C'est bien l'objectif de ce diner que de démontrer qu'un Sauternes peut accompagner tout un diner. Rayne Vigneau, notre partenaire 1^{er} grand cru classé en 1855, a choisi des vins magiques et bien adaptés. Quant aux élèves post-bac du Lycée de Gascogne, ils réaliseront en cuisine les plats, assureront le service et donneront ainsi une tonalité particulière à ce diner de grande classe. Ambiance de fêtes à l'approche de Noël pour ce diner pendant lequel les vins seront commentés lors de leur service.

(Diner réservé en priorité aux membres adhérents, puis aux followers du club)





CHÂTEAU DE
**RAYNE
VIGNEAU**



Repas au Sauternes le 12 décembre

Organisé par le Club d'œnologie et de Dégustation à Mérignac

Le Lycée Hôtelier de Talence, le Château Rayne Vigneau et le Club d'œnologie et de Dégustation à Mérignac s'associent pour vous proposer un dîner tout au Sauternes, le **Mardi 12 décembre à 19h30**. Le nombre de places est limité à 48 personnes

Prix : 36 €/personne avec 3 verres de Sauternes **compris** dans ce prix

Menu

Entrée

Tarte tatin aux navets confits
Foie gras sauté, pommes Granny Smith, jus de poulet
Vin Madame de Rayne 2014

Plat

Suprême de volaille, sauce crème façon
« poule au pot », légumes d'automne
Vin Rayne Vigneau 2003

Dessert

Bûche de Noël aux agrumes
Vin Rayne Vigneau 2017

Réservation par BILLETWEB

<https://www.billetweb.fr/dinerausauternes>

Renseignements 06 83 18 12 96

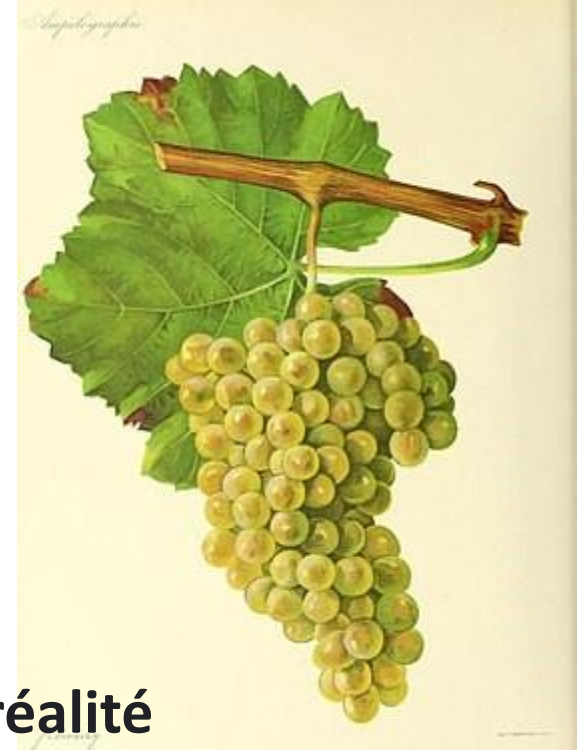
<https://www.facebook.com/CODaM33700/>



M. Sarrazin



Le sauternes, c'est quoi ?



- 140 vigneronns
- 1900 ha (2% du vignoble bordelais) sur 5 villages
- Sauternes, Barsac, Preignac, Bommes, Fargues.
- 4 cépages autorisés (sans règle de proportion), mais 3 utilisés en réalité
- Sémillon B, Sauvignon B, Muscadelle B, Sauvignon gris G.
- 27 grands crus classés en 1855 (1 premier cru supérieur +11 1^{er} + 15 2^d)
- Barsac a sa propre appellation et peut revendiquer l'appellation Sauternes (et pas l'inverse)

Le Botrytis Cinerea, ce champignon merveilleux



5/15



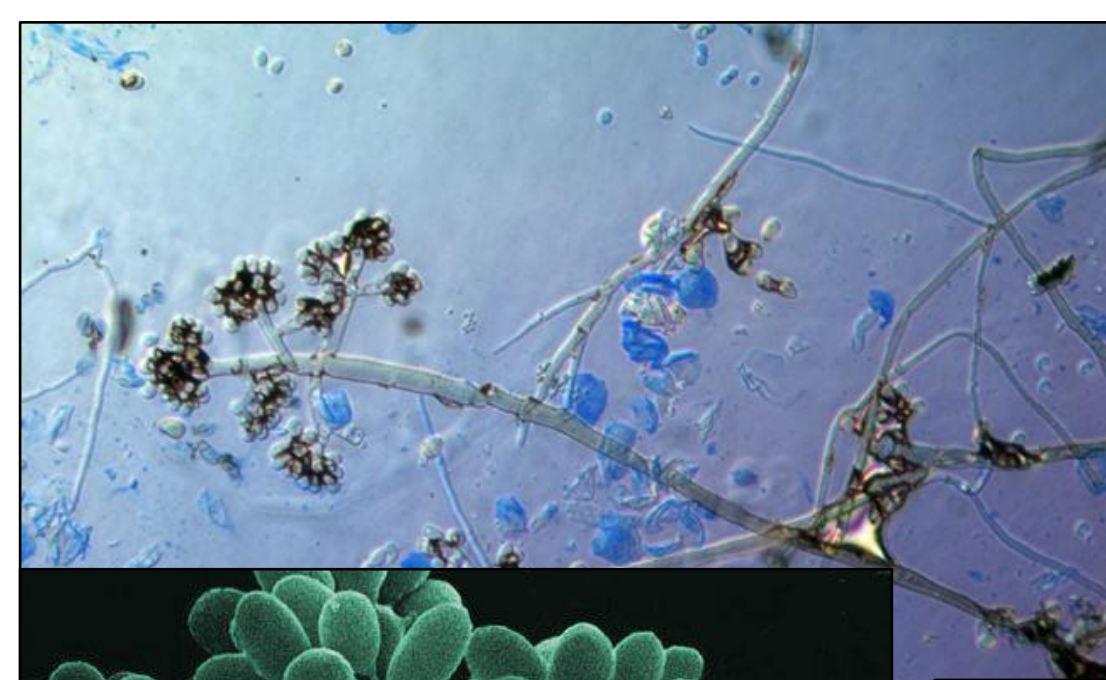
M. Sarrazin



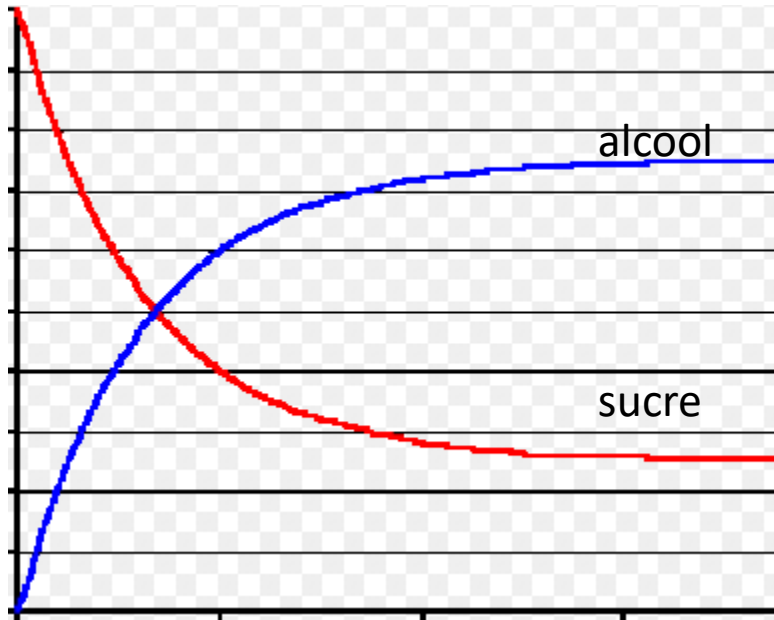
Et à Rayne Vigneau ?

Intérêt du Botrytis Cinerea. Il va

- Concentrer la baie par déshydratation.
- Faire passer le rendement de 40 hl/ha à 15 hl/ha environ.
- Intensifier les saveurs fruitées des baies : abricotées pour le Sémillon, de fruits exotiques et de pamplemousse pour le Sauvignon.



La fermentation = l'action des levures.



L'arrêt de la fermentation

- Si le **titre alcoométrique** est suffisant, les levures s'auto-empoisonnent et meurent d'elles mêmes.

Mais le maître de chai peut vouloir arrêter la fermentation grâce à

- La **réfrigération** (anesthésie des levures).
- La **filtration stérile** (enlèvement des levures)
- L'ajout de **SO₂** (les levures sont tuées).

Dans tous les cas, **après fermentation,**

- le volume d'alcool produit est d'environ de **13 %** environ
- le poids de sucre résiduel est compris entre **120 et 140 gr/l** en moyenne.

M. Sarrazin



Les vins dégustés ce soir

- Madame de Rayne 2014
- Rayne Vigneau 2003
- Rayne Vigneau 2017

- **Merci**
- à Rayne Vigneau pour sa générosité
- au lycée Hôtelier pour son accueil bienveillant
- aux étudiants de MAN et BTS « Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire (MHR) »



M. Sarrazin



Les vins seront commentés lors de leur service



CHÂTEAU DE
**RAYNE
VIGNEAU**



CODaM



CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

1er Grand Cru Classé en 1855

L'excellence du Sauternes, un terroir d'exception



Une visite du Château accompagnée par Vincent Labergère son Directeur Général
<https://www.youtube.com/watch?v=6Kc37aGkQ70>

Un Château, deux personnages historiques



1635 - Gaillard du Vigneau
1834 - Baronne de Rayne

<https://www.raynevigneau.fr/>



Un lieu hors du commun

un panorama extraordinaire

un gisement de pierres semi-précieuses

un terroir singulier et pluriel





Le renouveau de Rayne Vigneau

Des vins modernes et frais

Des vins aimables

Des vins surprenants

M. Sarrazin





14/15



M. Sarrazin



CODaM

