

# Diner au Sauternes, 12 décembre 2023.



CHÂTEAU DE  
**RAYNE  
VIGNEAU**

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé



Lycée de Gascogne  
Hôtellerie et Tourisme  
BORDEAUX - TALENCE

M. Sarrazin



CODaM

# 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<sup>er</sup> 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

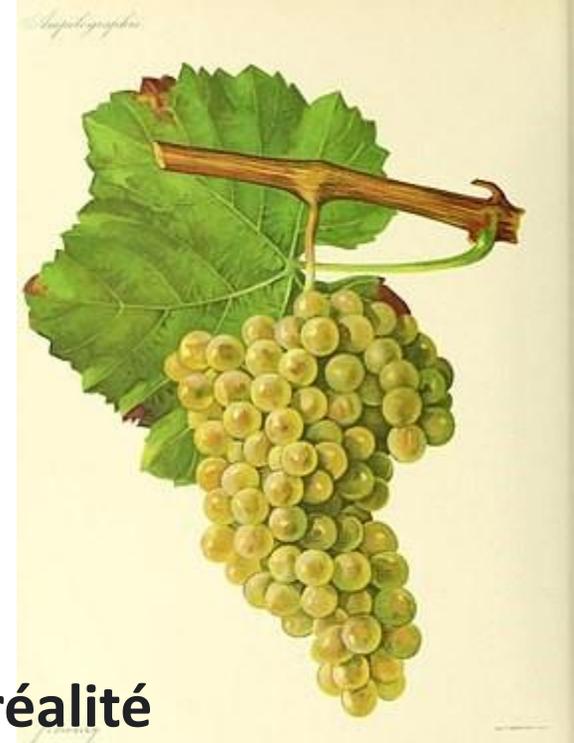
<https://www.facebook.com/CODaM33700/>



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<sup>er</sup> + 15 2<sup>d</sup>)
- 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

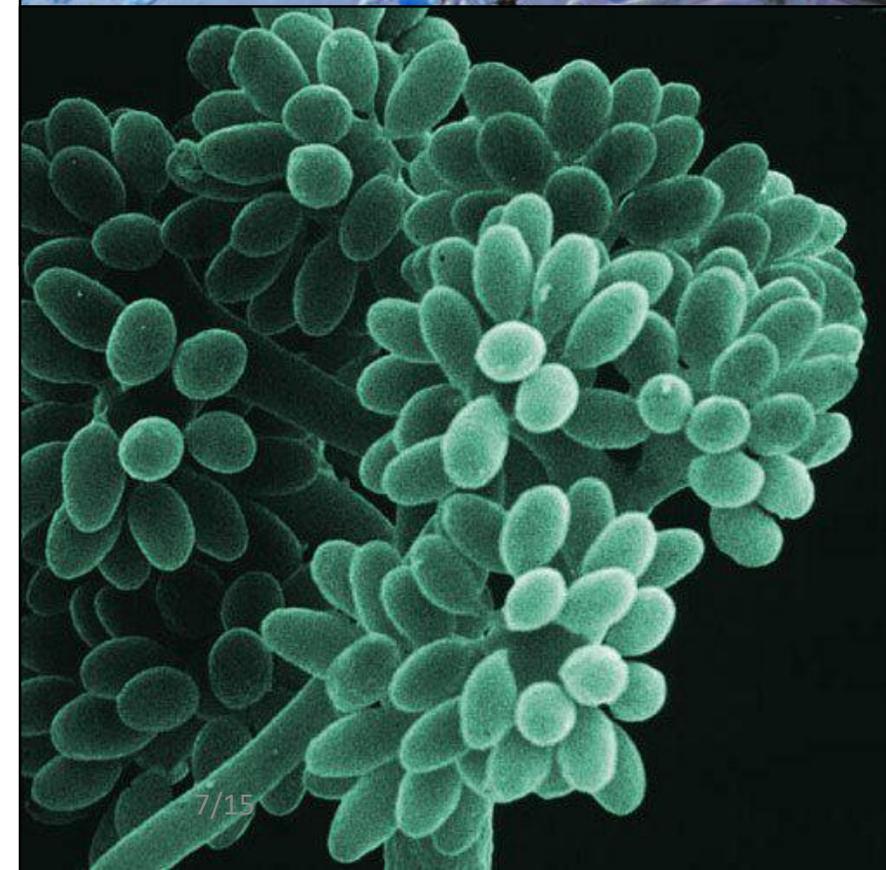
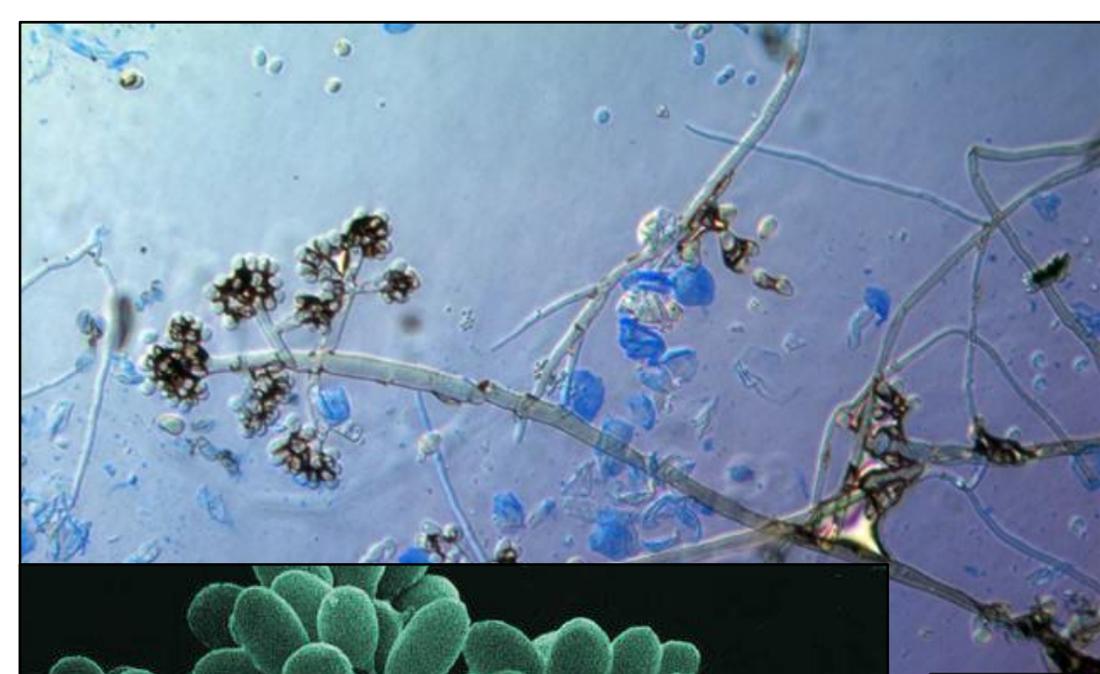


# Et à Rayne Vigneau ?

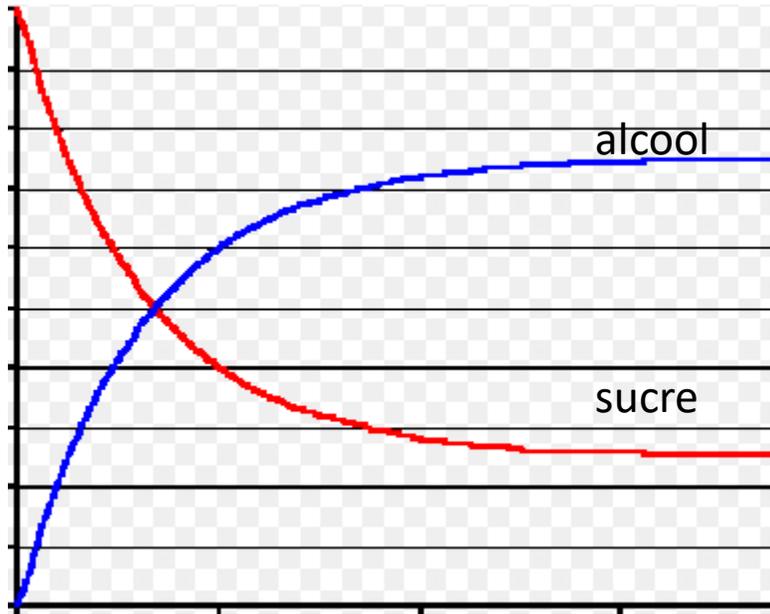


## **Intérêt du Botrytis Cinerea.** Il va

- 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 **SO<sub>2</sub>** (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**



14/15



M. Sarrazin



