

**Manuel Peyrondet, Sommelier Meilleur Ouvrier de France 2011, est le Chef Sommelier qui œuvrera pour le nouveau concept de club restaurant Chef du Jour.**

Si chaque mois les 600 membres uniques de Chef du Jour vivront une nouvelle aventure gastronomique extraordinaire en dégustant les plats d'exception d'un nouveau chef international, **Manuel Peyrondet leur offrira quant à lui un voyage œnologique surprenant. En effet, le sommelier de renommée est en charge des accords mets-vins de chaque plat, et cela dans chaque pays où Chef du Jour ouvrira ses portes.**

**En septembre prochain, les premiers membres parisiens de Chef du Jour découvriront le nouveau lieu... aux pieds de la Tour Eiffel.**

**Puis suivront les ouvertures de Miami, Barcelone et Londres...**

**Pour Manuel Peyrondet, c'est l'occasion de revenir sur sa mission et de dévoiler en avant-première quelques-uns des vins qui pourraient sélectionnés pour les accords mets-vins des restaurants Chef du Jour.**

Manuel aime explorer les vignobles, dénicher de nouveaux vins et faire découvrir aux autres les vins qu'il aime et qu'il consomme. C'est d'ailleurs ce qui le passionne depuis ses débuts. Après avoir commencé sa carrière à l'hôtel George V aux côtés d'Eric Beaumard, une icône de la sommellerie Française, il a la chance de rejoindre une grande institution parisienne, le « Taillevent ». La cave du restaurant 3 étoiles qui fait rêver le monde entier lui ouvre alors les portes des meilleurs domaines viticoles d'Europe où il part dénicher les "grands Vignerons de demain". Après plusieurs concours réussis et un passage à l'hôtel Royal Monceau comme Chef Sommelier, Manuel crée Chais d'œuvre en 2012, un club de dégustation et d'achat de vins dont le but est de proposer à ses membres une sélection des vins qu'il achèterait pour lui.

*« J'ai eu la chance de travailler pour de grandes Maisons ce qui m'a permis de voyager à travers de nombreux domaines viticoles. J'aime partir à la recherche de nouveaux vins, rencontrer les vigneron, dénicher les pépites qui seront servis demain sur les meilleures tables. J'ai tout de suite été emballé par le projet de Chef du Jour. Créer la surprise, susciter la curiosité, faire découvrir les nouveaux talents culinaires... un concept en parfaite adéquation avec ma volonté de présenter des vins nouveaux, peu connus du grand public, des vins que j'aime, qui me parlent, qui racontent une histoire et enchantent le palais. »*

## **Montlouis Triple Zéro**

*Domaine de la Taille aux Loups*

« Dans cet effervescent de Loire exceptionnel, il y a autant de génie que de terroir. Le génie, c'est Jacky Blot, une légende du monde du vin qui a révolutionné dans les années 90 le style des vins de Montlouis; ses fameuses cuvées Rémus, Clos Venise et Clos de Mosny sont à Montlouis et Vouvray de véritables phares pour les passionnés de chenins.

Avec beaucoup d'audace, il a dessiné à base de superbes chenins, cette cuvée baptisée « Triple zéro ». Zéro chaptalisation, zéro liqueur d'addition, zéro liqueur d'expédition. Triple zéro pour ce vin qui va à contre-courant de tout ce qui se fait dans la région. Ici, on va jusqu'au bout du rêve. Les chenins sont récoltés à 12% potentiel, fermentés en levure indigènes sous-bois, puis la prise de mousse se fait naturellement en bouteille par inertie de fermentation. Tout est naturel dans le process, et le résultat est fabuleux. On lit dès le premier tour de verre, les teintes d'argile à silex du terroir de Montlouis, que la poire et le coing accompagnent avec panache ! C'est assurément, le meilleur effervescent hors Champagne que je connaisse, et peut-être, le plus original ! »

## **Auxey Duresses les Hautes 2019**

*de Jean Marc Vincent*

« Il s'agit là d'un domaine exceptionnel de Santenay, qui à l'aube des années 2000, a été repris par un couple extraordinaire. Jean Marc est un visionnaire, un agronome hors pair, un travailleur acharné. Il emploie 6 personnes sur 6 hectares, pour un travail de qualité et sur-mesure. Tout est bio bien entendu, mais c'est beaucoup plus que cela. Tous les plus grands domaines de Bourgogne saluent un des meilleurs viticulteurs de la région, et leurs vins se trouvent sur quasiment toutes les cartes 3 étoiles de l'hexagone. Ses blancs d'Auxey, naissent dans la partie qui épouse les hauts de Meursault. C'est une pépite, qui en dégustation, repousse les limites de l'imagination sur cette appellation. Les Burgundy lovers adoreront ! »

## **Cornas « Brise Cailloux » 2018**

*de Mathieu Barret*

« Voici un des plus grands interprètes de Cornas, une Syrah majestueuse, mais surtout, une des lectures les plus aimables de cette appellation niche du Rhône Nord. J'aime dire que ce flacon peut, par sa concentration naturelle, son velouté de texture et son univers aromatique, tutoyer de grandes Côte Rôtie, chose que l'on ne pouvait pas imaginer sur Cornas il y a encore 10 ans. Évidemment, l'agronomie est au cœur de cette prouesse stylistique, tout est bio et plus encore. On dit souvent que pour faire un très grand vin, il faut avant tout faire de grands raisins. Eh bien disons que ce Cornas en est l'ultime démonstration. Ici, pas de bois, pas d'artifice, pas de génie de vinification, c'est juste un jus de terroir, ou la minéralité des granites anime les nuances d'olive, de poivre sauvage et de violette de la Syrah ! Un shoot pour les sens. »