



# PARIS CHEESE & WINE WEEK

du 11 au 19 septembre 2021  
Convivialité, Bien Manger et Art de Vivre

Une grande manifestation mettant à l'honneur deux piliers essentiels de notre gastronomie nationale, via un format totalement repensé et la volonté de proposer un florilège d'animations, de découvertes et de RDV résolument gourmands aux épicuriens franciliens.

Événement gourmand de la rentrée 2021 !



Ainsi du 11 au 19 septembre, à l'initiative de Jean-François Hesse, créateur du Cheese Day en 2016 et de la Cheese Week à New-York en 2017, la Paris Cheese and Wine Week prend un nouvel essor et aura pour mission de marquer le mois de septembre du sceau de la convivialité et du bien manger en rassemblant restaurants, fromagers, épicières, cavistes, boulangeries et artisans du goût aux quatre coins de la capitale. Ces derniers proposeront au sein de leurs établissements : expériences, dégustations, découvertes, sélections, accords, créations, coups de cœur, animations et initiatives diverses autour de la thématique du vin et du fromage.

Afin d'aiguiller et d'inspirer au mieux les gourmets en vue de leurs pérégrinations gourmandes au cours de cette semaine haute en couleurs, un site internet dédié à l'événement fait son apparition. On pourra y retrouver le programme des festivités, consulter les dates des animations et des événements à venir, les initiatives autour des Vins de Savoie ainsi que la liste complète des lieux participants et bien plus encore. RDV sur le site [www.parischeeseandwineweek.com](http://www.parischeeseandwineweek.com)

En bref :

[www.parischeeseandwineweek.com](http://www.parischeeseandwineweek.com)

- Un programme alléchant avec de nombreuses animations se déroulant dans une sélection de restaurants, de fromagers, d'épiceries, de boulangeries de cavistes et d'hôtels à Paris et sa région
- Plus d'une quarantaine d'établissements mobilisés allant du bistrot à l'étoilé en passant par des fromagers de renom, des cavistes de choix, des boulangeries de talent et des hôtels de style
- Christian Le Squer, parrain de cette édition et les Vins de Savoie partenaires majeurs
- Un « événement dans l'événement » avec le Savoie Cheese & Wine Tour qui placera les vins et vignerons de Savoie sur le devant de la scène grâce à une sélection de vins dédiée, des accords « Cheese & Wine », des initiatives diverses (parfois insolites) ainsi que plus d'une quinzaine de lieux partenaires investis

Alors à vos agendas & RDV sur [www.parischeeseandwineweek.com](http://www.parischeeseandwineweek.com)

Du 11 au 19 septembre, convivialité, vins et fromages vous tendent les bras !

[www.parischeeseandwineweek.com](http://www.parischeeseandwineweek.com)





## Les Vins de Savoie, partenaires majeurs de la Paris Cheese & Wine Week

Vins, fromages, gastronomie et partage ? Un appel à une évidence à laquelle les Vins de Savoie n'ont pas manqué de répondre en décidant de pleinement s'associer à ce bel événement gourmand que constituera la Paris Cheese & Wine Week 2021. Ainsi en qualité de partenaires majeurs, ces vins, terroirs et vignerons à la personnalité multiple et affirmée seront donc mis à l'honneur en investissant une sélection de lieux partenaires aux quatre coins de la capitale dans le cadre du Savoie Cheese & Wine Tour.

Témoins d'une nouvelle génération de vignerons inspirés donnant un élan neuf à ce vignoble singulier, les Vins de Savoie trouvent leur place sur les plus grandes tables étoilées. Entre montagnes et vallées, façonnés par une terre de contrastes et l'influence des climats, ils sont indissociables d'un art de vivre et d'une identité où **Vins, fromages, gastronomie et convivialité** occupent une place privilégiée.

Les Vins de Savoie bénéficient de 3 AOP (AOP Savoie, AOP Roussette de Savoie et AOP Seyssel), de 20 dénominations géographiques + 1 le Crémant de Savoie : obtenue en 2015, cette indication géographique confirme une longue tradition en matière de vins effervescents.

Ce vignoble hors normes bien connu de tous les gourmets ne cesse de se réinventer : des cépages autochtones uniques au monde, que des vignerons passionnés s'emploient à révéler, comme la Jacquère, la Mondeuse ou encore l'Altesse, côtoient des variétés internationales.

Frais, francs, élégants, rouges, rosés ou blancs, les Vins de Savoie sont bien sûr les complices et partenaires idéaux de nombreux délices fromagers mais s'affirment également comme de véritables vins de gastronomie prisés des esthètes et des toques les plus prestigieuses. Une diversité et une richesse à (re)découvrir, explorer et apprécier lors de la Paris Cheese & Wine Week grâce au Savoie Cheese & Wine Tour et une sélection de choix spécialement réalisée pour l'occasion.

11 AU 19 SEPTEMBRE 2021



PARIS  
**cheese  
and wine**  
WEEK 2021



Le Petit Journal | Le Figaro | 750g | Gourmand | Les P'tits | Le Plus | Morgan Abbou | Vanessa Besnard



## Le Savoie Cheese & Wine Tour

De la Paris Cheese and Wine Week au Savoie Cheese & Wine Tour, il n'y avait qu'un pas ! Au fil des rencontres et des dégustations, c'est un « événement dans l'événement » qui se tisse et se façonne avec la complicité et l'engouement de lieux variés et de partenaires animés par la même volonté de partage et un indéniable intérêt pour ce vignoble à part et ses vins singuliers.

L'idée en quelques mots ? Faire rayonner et mettre à l'honneur **les Vins de Savoie**, leur diversité, et leur lien privilégié avec le fromage en collaboration avec **une sélection d'établissements parisiens partenaires** comprenant fromagers, cavistes, boulangeries, bistrots et restaurants.

### Au menu :

- **Une sélection pointue de cuvées savoyardes**, égrenée et sublimée aux quatre coins de la capitale, réalisée spécialement pour l'événement, et résultant de la contribution des différents établissements partenaires ainsi que de la réunion d'un jury d'experts et de professionnels du Vin
- Un éventail de lieux, de personnalités et de **professionnels du goût** (Fromagers, Restaurants, Cavistes, Boulanger) déterminés à partager et mettre en lumière leurs découvertes et leurs **coups de cœur** en matière de Vin de Savoie
- **Un programme des plus gourmands**, représentant l'occasion parfaite pour tous les épicuriens franciliens d'appréhender la richesse des Vins de Savoie, leurs cépages uniques et multiples ainsi que leur caractère gastronomique au travers d'un florilège d'animations, de collaborations de RDV et de dégustations

Ainsi du 11 au 19 septembre, les Vins de Savoie investiront **bon nombre de lieux variés**, allant de fromagers de renom qui côtoieront des restaurants de style comme la Cagouille ou le Renoma Café, des adresses inclassables, passionnées et entièrement dédiées aux fromages comme Monbleu ou Formaticus en passant par des cavistes de bon goût comme différentes boutiques Cavavin ou encore l'éclectique Julhes et l'incontournable bar à vins Ô Château. Même les trois boulangeries l'Essentiel mettront la « main à la pâte » pour une surprise qui s'annonce... **détonante** ! Les établissements partenaires proposeront donc RDV, animations, dégustations en présence de vignerons, menus, accords, coups de cœur, offres spéciales voire même des créations à part entière qui feront la part belle aux cuvées et vignerons de Savoie.

### Quelques exemples de RDV à ne pas manquer dont la liste promet encore de s'étoffer ?

- Laurent Dubois, MOF que l'on ne présente plus, dévoilera dans son restaurant du Printemps du Goût une « création exclusive » et insolite intégrant du Crémant de Savoie.
- La Maison Quatrehomme, référence de l'excellence fromagère, livrera et exposera ses coups de cœur savoyards tant vineux que crémiers du 16 au 19 septembre dans sa boutique emblématique de la Rue de Sèvres.
- La Coop du Beaufortin, repaire incontournable des amateurs de Beaufort et de belles pâtes savoyardes, proposera dégustations et une offre spéciale apéro Beaufort & Vins de Savoie dans son élégante boutique à deux pas du théâtre de l'Odéon.
- Paroles de Fromagers, haut lieu du fromage à Paris, et ses fondateurs passionnés et pédagogues émérites dévoileront leurs accords fromages - Vins de Savoie coups de cœur et animeront à grand renfort de belles pâtes des ateliers originaux autour de la sélection vin de l'événement.
- La Fromagerie Mozart, proposera plusieurs dégustations de Vins de Savoie et différentes animations afin de faire vibrer les papilles de l'animée et gourmande avenue homonyme.
- Julhes, caviste fromager et lieu éclectique toujours à la pointe des tendances, mettra à l'honneur une association fromage avec une cuvée de Savoie pendant toute la semaine et animera un événement dégustation faisant la part belle aux petits vignerons indépendants et bio de la Sélection Savoie de l'événement.
- Ô Château, incontournable bar à vins de la rue Jean-Jacques Rousseau où grands crus et pépites côtoient bistro nomie et bons produits, proposera un événement dégustation de la Sélection Savoie en accord avec des fromages de la Maison Quatrehomme.
- Cavavin Paris 16 de la rue Duban, organisera une dégustation à ne pas manquer en présence de Gilles Perrier, du domaine Jean Perrier, référence emblématique des Vins de Savoie.
- Les Boulangeries l'Essentiel ne manquant ni d'audace ni d'idées, joueront la carte de la « double fermentation » en proposant une recette de pain exclusive incorporant du Vin de Savoie.

Le Savoie Cheese & Wine Tour, c'est donc un condensé d'expériences, de RDV et de surprises, invitant les gourmets parisiens à explorer et redécouvrir toute la richesse des Vins de Savoie via des initiatives variées, une sélection de choix où se mêlent Chignin Bergeron, Apremont, Mondeuse (d'Arbin), Rousette & Crémant de Savoie ainsi que des lieux investis et engagés. En bref, un savoureux programme empreint de convivialité et de partage où Vins de Savoie et fromages feront plus que bon ménage !

## Les (premiers) établissements partenaires où vivre de délicieuses expériences pendant le Savoie Cheese & Wine Tour :

*Laurent Dubois au Printemps du Goût* - 59 Rue de Caumartin, 75009 Paris

*Fromagerie Quatrehomme* - 62 Rue de Sèvres, 75007 Paris

*Coopérative Laitière du Beaufortin* - 9 Rue Corneille, 75006 Paris

*Paroles de Fromagers* - 41 Rue du Faubourg du Temple, 75010 Paris

*La Ferme du Hameau* - 223 Rue de la Croix Nivert, 75015 Paris

*Monbleu Faubourg Montmartre* - 37 Rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris

*Formaticus* - 16 Rue Brochant, 75017 Paris

*Fromagerie Mozart* - 48bis Avenue Mozart, 75016 Paris

*La Cagouille* - 10 Place Constantin Brancusi, 75014 Paris

*Renoma Café* - 32 Avenue George V 75008 Paris

*Ô Chateau* - 68 Rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris

*Julhes* - 28 Rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris

*Cavavin Paris 14* - 59 Rue Raymond Losserand, 75014 Paris

*Cavavin Paris 16* - 9 Rue Duban, 75016 Paris

### *Boulangeries l'Essentiel*

2 Rue Mouffetard, 75005 Paris

73 Boulevard Auguste Blanqui, 75013 Paris

89B Rue de Tolbiac, 75013 Paris

Plus d'infos, la liste et le programme complets des lieux et animations du Savoie Cheese & Wine Tour à venir d'ici mi-juillet sur [www.parischeeseandwineweek.com](http://www.parischeeseandwineweek.com)



## La Sélection Savoie de la Paris Cheese & Wine Week

Afin de célébrer l'événement avec panache, de régaler jusqu'aux plus exigeants amateurs de Vins et de Fromages et d'offrir un savoureux panorama des spécificités d'un vignoble unique et en constant mouvement, les Vins de Savoie ont décidé d'élaborer une sélection thématique aux « petits oignons » à l'occasion de la Paris Cheese & Wine Week. Elle sera mise à l'honneur et sublimée au travers des initiatives, expériences et RDV proposés par les différents lieux partenaires du Savoie Cheese & Wine Tour.

En s'appuyant d'une part, sur d'inébranlables et farouches coups de coeur portés par plusieurs établissements, les Vins de Savoie ont également conduit un appel à échantillons auprès des vignerons qui s'est ensuite concrétisé par la réunion d'un jury d'experts, de journalistes, de professionnels du vin et de sommeliers lors d'une grande dégustation à l'aveugle afin de désigner les lauréats.

Le résultat ? Une palette de cuvées variées, mêlant habilement blancs, rouges et bulles, vins de plaisir et de gastronomie, cépages et crus incontournables ainsi que des vignerons montants et des domaines emblématiques de Savoie. L'ensemble est couronné d'un rapport qualité prix incontestable (comme bien souvent en Savoie) mais surtout de multiples idées d'accords « Cheese & Wine » pour faire frémir les papilles des participants et des épiciuriens parisiens (et d'ailleurs) !

Cette sélection comprend 18 cuvées, faisant se côtoyer des cépages emblématiques et caractéristiques de Savoie tels que la Jacquère, l'Altesse, le Chasselas, la Roussanne, la Mondeuse ou encore les plus rares Gringet & Persan, mais aussi des crus bien connus des gastronomes comme Chignin Bergeron, Arbin, Monterminod, les Abymes et Apremont. Une véritable ode aux terroirs de ce vignoble riche et pluriel, qui invite à se plonger et à explorer cette dynamique et singulière terre de vins, où les bons fromages ne sont jamais loin !



Famille Montessuit - Jonquille 2019

AOP Savoie - Cépage : Gringet

Accord Cheese & Wine Gagnant : Abondance

Prix public : 15€ TTC

Ce domaine familial incarné par Nicolas et Fabrice Montessuit bénéficie d'une situation exceptionnelle au coeur du village d'Ayze, au pied du Mont-Blanc. Il produit des vins issus d'un cépage rare et unique au monde : le Gringet. Cette cuvée Jonquille 2019 se caractérise par une robe brillante, des arômes de fleurs blanches et de figues séchées, soutenus par une belle minéralité apportant une grande longueur au vin. Une cuvée qui se mariera parfaitement avec un filet de truite aux tomates confites, des huîtres ou encore de l'Abondance.

Domaine Delalex - Les Grands Oncles

AOP Savoie - Cépage : Chasselas

Accord Cheese & Wine Gagnant : Tomme de Savoie & Chèvre Frais

Prix public : 10,50€ TTC



Cette exploitation familiale de 8 hectares située à Marin sur les coteaux du Lac Léman (à 3 km de Thonon les bains) produit principalement le vin de Marin, un vin blanc sec fruité et gouleyant, issu du cépage Chasselas et aux arômes de fleurs blanches et d'amandes. Sur ce millésime 2018, cette cuvée Les Grands Oncles caractérisée par un bel équilibre entre gras et acidité, s'exprime sur des arômes de pêche et d'ananas, avec une finale sur les écorces d'agrumes confites. Elle accompagnera à merveille fritures de poissons mais aussi Tomme de Savoie ou chèvre frais.



Domaine Pascal Paget - Apremont 2020

AOP Savoie - Cépage : Jacquère

Accord Cheese & Wine Gagnant : Tome des Bauges

Prix public : 6€ TTC

Ce domaine de 3,3 ha, pratiquant une viticulture raisonnée, est implanté sur la commune de Chignin et fréquemment salué pour la qualité de sa production comprenant entre autres Chignin Bergeron, Chignin rouge (Mondeuse), Vin de Savoie AOP ou encore Savoie Rosé. Cet Apremont 2020 impressionne par sa finesse et sa minéralité avec des arômes de fleurs de sureau et de bourgeons pêchers. Une bouche harmonieuse qui oscille entre fruits et fleurs, et accompagnera avec brio tempura de légumes ou encore Tome des Bauges.



Domaine Dupraz - Montracul - Apremont 2018  
AOP Savoie - Cépage Jacquère  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Chevreton  
Prix public : 15€ TTC

Niché sur des coteaux à fortes pentes entre 350 et 450m d'altitude, le domaine Dupraz, certifié bio, exploite un vignoble de 18 hectares sur les contreforts du massif de la Chartreuse à Apremont. Ce millésime 2018 séduit d'emblée par sa robe brillante aux reflets argentés et dévoile en bouche des notes briochées s'appuyant sur une belle structure et une finale légèrement mentholée. Il sera le compagnon idéal de samossas de Reblochon à la menthe, de gougères au foie gras ou encore d'un chevreton.

Franck & Nathalie Masson - Roussette de Savoie 2019  
AOP Roussette de Savoie - Cépage Altesse  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Ossau Iraty  
Prix public : 6€ TTC



Depuis 5 générations, le domaine Masson s'affirme comme une véritable référence du vignoble d'Apremont, investi dans une viticulture raisonnée. Cette Roussette de Savoie arbore une élégante robe dorée et se caractérise par un nez complexe mêlant des arômes de fruits confits, de pâte de coing, d'amandes et de truffe blanche. En bouche, on retrouve des notes gourmandes et épiciées de cardamome et de cannelle avec une finale très étirée. Ce millésime 2019 accompagnera parfaitement un poulet aux écrevisses, une Tome des Bauges ou encore un Ossau Iraty.



Domaine Bouvet - Roussette de Savoie Monterminod 2018  
AOP Roussette de Savoie - Cépage Altesse  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Epoisses  
Prix public : 14€ TTC

Au coeur des Alpes, sur les versants Sud du Massif des Bauges, les vignes du Domaine Bouvet regroupent 36ha avec une centaine de parcelles allant de Fréterive aux hauteurs de Chambéry. Ce millésime 2019 dévoile une belle couleur dorée avec un nez sur les fruits blancs et présente une bouche élégante et équilibrée, caractérisée par des notes de poires et d'épices, notamment badiane et curry. La finale tend vers les agrumes asiatiques et le kumquat. Cette cuvée s'associera avec malice à un plat de crustacés et de poivrons grillés aux herbes mais également avec de l'époisses.

Château La Violette - Sous les cèdres Chignin Bergeron 2019  
AOP Savoie - Cépage Roussanne  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Bleu de Termignon  
Prix public : 11,50€ TTC



Repris en 2000 par Charles Henri Gayet, le Château de la Violette est situé en plein centre du village viticole et médiéval de Les Marches, près de Chambéry et compte près de 20ha face au Mont Granier. Cette cuvée Sous Les Cèdres, frappe par sa couleur jaune pâle tirant sur l'or jaune et son nez portant sur les abricots confits et la violette. En bouche, l'attaque est franche et ronde, la trame suave et équilibrée avec une finale longue et persistante. Un délice avec un suprême de volaille crémé et cédrat, un quinoa aux carottes et cumin ou encore un Bleu de Termignon.



Philippe et Sylvain Ravier - Les Deux Tilleuls Chignin Bergeron 2018  
AOP Savoie - Cépage Roussanne  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Beaufort  
Prix public : 18,60€ TTC

Le domaine Ravier, c'est une véritable histoire de famille ! Incarné aujourd'hui par Philippe et Sylvain, père et fils travaillant main dans la main, il s'étend sur 35ha au cœur de la Savoie entre les coteaux du Massif des Bauges, le Mont Granier et le massif de la Chartreuse. Cette cuvée « les Deux Tilleuls » arbore une robe dorée avec un nez gourmand et pâtissier sur la frangipane et les zestes d'agrumes. La bouche est équilibrée et ciselée avec une belle persistance aromatique. Tartare de dorade à la mangue et aux épices douces, blanquette de veau ou encore Beaufort AOP feront des mariages de choix.



Domaine Saint Germain - Persan 2020  
AOP Savoie - Cépage Persan  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Tome des Bauges  
Prix public : 16,50€ TTC

A Saint-Pierre d'Albigny, sur les éboulis argiles-calcaires du Massif des Bauges, le domaine Saint-Germain est investi avec conviction et passion dans une viticulture bio et respectueuse de la nature. Elaboré à partir de Persan, cépage historique et endémique de Savoie, ce millésime 2020 séduit par une robe rouge carmin et un nez aux parfums intenses de fruits rouges et sous-bois. En bouche, il dévoile des tannins fins et une finale acidulée qui permet une consommation aujourd'hui ou dans les 5 à 10 ans. A marier avec un bœuf bourguignon, une daube provençale, une souris d'agneau ou encore une Tome des Bauges

Domaine Vullien Jean & Fils - Mondeuse 2020

AOP Savoie - Cépage Mondeuse

Accord Cheese & Wine Gagnant : Comté 18 ou 24 mois

Prix Public : 8,50€ TTC



Ce domaine familial est situé au cœur de la Combe de Savoie entre Chambéry et Albertville, à 300 mètres d'altitude et dispose de 38 hectares orientés plein sud en coteaux, entre Fréterive et Montmélian. Cette Mondeuse se pare d'une couleur rouge sombre aux reflets violacés et d'un nez aux arômes de mûre. La bouche harmonieuse se caractérise par des tanins souples rehaussés d'une belle finale fruitée et fumée rappelant son terroir d'origine. Gibiers en sauce, saucisses fumées et embeurrée de chou, tajines ou encore comtés bien affinés feront des accords de choix.



André & Michel Quenard - Terres Brunes - Mondeuse d'Arbin 2020  
AOP Savoie - Cépage : Mondeuse  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Tomme de Savoie  
Prix public : 15€ TTC

Fort d'une tradition viticole remontant jusqu'au 17ème siècle, ce domaine familial, certifié HVE, est installé sur le fameux et réputé coteau de Torméry qui orne la montagne rocheuse de Chignin. Cette cuvée délivre une robe rouge sombre aux reflets violacés avec un nez expressif sur les petits fruits noirs, la myrtille et le cassis. La bouche gourmande et ample est complétée par une finale précise et des tanins présents mais enrobés par des notes torréfiées. Elle s'associera à merveille avec un agneau de 7h, des champignons farcis aux légumes d'automne et bien sûr une Tomme de Savoie.

Domaine La Gerbelle - Mondeuse d'Arbin 2018

AOP Savoie - Cépage Mondeuse

Accord Cheese & Wine Gagnant : Tomme au marc

Prix public : 18€ TTC



Installé au cœur d'une ancienne ferme de l'ordre des Chartreux, cette exploitation familiale, en bio depuis les années 2000 et certifiée DEMETER, a également développé une offre oenotouristique et une activité brassicole. Se parant d'une robe dense et violacée, cette Mondeuse dévoile un nez racé aux arômes de fruits mûrs et offre, en bouche, un volume généreux et des tanins fins et agréables. La finale est soulignée par des saveurs de fruits noirs compotés. Elle se mariera à merveille avec un filet de mignon de porc et pruneaux, un risotto à l'encre de seiche ou une Tomme au marc.



Domaine Céline Jacquet - Mes Aieux - Mondeuse d'Arbin 2017  
AOP Savoie - Cépage Mondeuse  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Gouda vieux ou Mimolette  
Prix public : 13€

Ce petit domaine, créé en 2011, est situé sur la commune d'Arbin avec un vignoble à flanc de montagne, bénéficiant d'une exposition plein sud. Cette cuvée « Mes Aieux » présente une robe pourpre et un nez expressif sur des arômes de fruits rouges, de raisins frais et de prunes. La bouche harmonieuse et équilibrée se caractérise par une finale longue et saillante aux effluves d'épices douces. Onglet de bœuf avec une réduction de vin rouge aux échalottes, pigeon cuit sur le coffre raisins secs et baie de goji mais aussi cantal, gouda vieux et mimolette constitueront d'excellents accords.



Cave des Vins de Cruet - Fleur Blanche 2020  
AOP Savoie - Cépage Jacquère  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Emmental de Savoie  
Prix public : 5,50€ TTC

Située dans la Combe de Savoie, au sud du Massif des Bauges, cette coopérative fondée en 1939, est la plus importante de Savoie avec 240ha de vignes. Cette cuvée porte plus que bien son nom avec une belle robe pâle et des arômes intenses de fleurs blanches. La bouche est légère et fluide sur une finale élégante et sapide, faisant saliver. Idéale à l'apéritif sur des crudités à la croque, un plateau de fruits de mer ou un feuilleté de poireaux avec emmental de Savoie.

Jean Perrier & Fils - Fleur de Roussanne - Chignin Bergeron 2019

AOP Savoie - Cépage Roussanne

Accord Cheese & Wine Gagnant : Brillat Savarin à la truffe

Prix public : 15,50€ TTC



Domaine emblématique de Savoie depuis 7 générations, la Maison Perrier se confond avec l'histoire du vignoble et s'étend à ce jour sur 8 communes avec une superficie de plus de 50 hectares. Arborant une séduisante couleur or, cette « Fleur de Roussanne » offre une bouche bien structurée avec du volume et du gras exprimant des arômes d'abricots et d'amandes fraîches, avec une belle longueur sur des amers nobles et racés. Elle se mariera parfaitement avec un filet de Saint Pierre, sauce au citron vert et purée de patate de douces mais aussi avec un Brillat Savarin à la truffe.



Yannick Uchet - Les Abymes 2019  
AOP Savoie - Cépage Jacquère  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Reblochon  
Prix public : 7€ TTC

Au cœur des montagnes savoyardes et au pied du massif de la Chartreuse, ce domaine, créé en 2006 et pratiquant une viticulture respectueuse de l'environnement, s'épanouit sur la zone des éboulis du Mont Granier et les crus d'Apremont et des Abymes. Ce millésime 2019 se pare d'une couleur jaune pâle et d'un nez de fruit frais, d'agrumes et de citron. La bouche est fine, aérienne et acidulée avec une finale légèrement saline sur la minéralité et l'eau de roche. Idéal à l'apéritif sur des antipasti, des beignets de courgettes mais également en accompagnement d'un dos de saumon sauce vierge et câpres et d'un Reblochon.

Philippe Grisard - Roussette de Savoie « Souveraine » 2019

AOP Savoie - Cépage Altesse

Accord Cheese & Wine Gagnant : Reblochon fermier

Prix public : 9,40€ TTC



Issu de trois générations de vignerons, le domaine Philippe Grisard est basé dans le petit village de Cruet au pied du Massif des Bauges avec un vignoble réparti sur six communes. Cette « Souveraine » revêt un aspect or blanc et dévoile un nez aux arômes de bergamote et de fruits jaunes. La bouche se révèle droite, fraîche et nette, dotée d'une fine minéralité et de beaucoup de persistance. Elle accompagnera avec brio un filet de lieu aux herbes, réduction de balsamique blanc et purée de potiron, un aileron de poulet mariné au miel et romarin ou un reblochon fermier.



La Cave du Prieuré - Crémant de Savoie  
AOP Crémant Savoie - Cépage : 60% Jacquère & Altesse - 40% de chardonnay  
Accord Cheese & Wine Gagnant : Beaufort & Abondance  
Prix public : 10,40€ TTC

Implantée à Jongieux-le-Haut, la Famille Barlet cultive depuis 5 générations et sur 26 hectares l'amour de la terre et la tradition du métier de vigneron. Ce Crémant de Savoie, médaille d'or du concours des Crémants de 2021, se caractérise par des bulles fines et traçantes ainsi qu'un nez floral et intense, sur des parfums de poires et de fruits secs. En bouche, il dévoile une belle matière ample et gourmande avec une finale crayeuse et gourmande à la fois. Il sera le compagnon idéal de l'apéritif, mais également d'une Tarte Bourdaloue et fera bien sûr des merveilles avec un Beaufort ou de l'Abondance.

\*prix donnés à titre indicatif



Gourmeis<sup>®</sup>  
les gourmets ont plein le goût pour plaisir

Les Pieds  
dans Le Plat  
Le blog de Gilles Podlowski

Doit PARIS  
Le blog de Gilles Podlowski

RVI  
Réseau des Vins Internationaux  
France en 1982

750g  
De la vie dans la cuisine !



Le Parisien



Nos  
premiers  
sponsors

CHÂTEAU DE  
CHANTEGRIVE

DOMAINE DES  
PONCETYS

CHEVRES  
ALAIN JOSSEAUAME

PARIS DE RAMBOUILLET  
FERME DE  
LA TREMBLAYE

FOURNIER  
PÈRE & FILS  
SANCERRE • POULLY-FUME • MUSSETOU-SALON

Nos  
premiers  
partenaires

Hôtels

Splendide Royal Paris

Cavistes

Cavavin  
14<sup>ème</sup> arrondissement  
16<sup>ème</sup> arrondissement  
17<sup>ème</sup> arrondissement rue Lebon  
17<sup>ème</sup> arrondissement rue Poncelet

Restaurants  
& bistrots

Brach  
Nolinski  
Palais Royal  
Sinner  
Guy Savoy  
La Closerie des Lilas  
L'Auberge Bressane  
La vera Pizza Napoletana  
Relais Plaza  
Renoma Café  
Tosca  
Ô Chateau  
Al Ajami  
Les Deux Magots  
La Cagouille  
Chez Fred  
Hugo Desnoyer  
Le Brandevin  
Vins d'Auteurs  
Sebillon  
Batifol  
Chez André  
Au Bœuf Couronné  
Le Congrès Maillot  
Roger la Grenouille  
La Estancia  
Formaticus  
Monbleu Faubourg Montmartre  
Monbleu Le Comptoir  
Holy Restaurant

Boulangeries

Paul  
Buci 6<sup>ème</sup> arrondissement  
L'Essentiel 5<sup>ème</sup>  
L'Essentiel 12<sup>ème</sup>  
L'Essentiel 13<sup>ème</sup>

Fromagers

Fromagerie Mozart 16<sup>ème</sup>  
Fromagerie Mozart Rueil Malmaison  
Maison Vimond - Malakoff  
Paroles de Fromagers Paris 10<sup>ème</sup>  
Ferme du Hameau Paris 15<sup>ème</sup>  
Les Fromages de Gambetta 20<sup>ème</sup>  
Juhès Paris 10<sup>ème</sup>  
Saison Fromagerie Paris 3<sup>ème</sup>  
La Coop 6<sup>ème</sup>  
Fromagerie Quatrehomme 7<sup>ème</sup>  
Fromagerie Saint-Vrain 91



Pour tous renseignements :  
Jean-François Hesse  
Benjamin Berline  
06 16 41 22 23