



Table d'hôtes chez Olivier Leflaive.



Dîner de gala à l'Hôtel Le Monttrachet.

rité due au sol pierreux, tout en densité et un potentiel de garde important. Tout simplement magnifique. Ensuite le Pinot noir Volnay «Les Sartenots» 2007, plus floral que fruité sur un sol de terre légère, tout en élégance et tendreté. Enfin, un «Clos Vougeot» 2007 encore sur le fruit, opulent et dense, caractérisé par une finale fumée typique de ce lieu-dit. Que dire de plus: une heure et quatre vins pour découvrir la quintessence, la pureté, la droiture dans le respect des sols. Un moment privilégié!

La visite du **Domaine Bouley à Volnay** a marqué la différence dans le sens d'une approche bourguignonne classique avec des vins parfois rustiques dus aux barriques usagées qui laissent des tannins de bois assés-chants en fin de bouche. Il faut dire que les vigneronnais indépendants ne peuvent aborder le renouvellement régulier du matériel vinaire hors de prix. Le **Volnay «Les Callierets» 2007** nous a séduit par son ampleur et sa typicité du terroir de cailloux du lieu-dit.

**Olivier Leflaive qui possède une cave réputée à Puligny-Montrachet** a eu la formidable idée de créer une maison inédite à la découverte des vignes, des vins à partir de l'**Hôtel et de la Table d'Olivier Leflaive**. Toutes les chambres personnalisées, le restaurant ouvert à la dégustation des vins et des mets commentée par des sommeliers professionnels. Sans

oublier les ateliers qui permettent de multiples approches gustatives et comparatives des nombreux crus de la maison.

Expérience multiple couronnée par la visite de cave pilotée par Olivier le maître des lieux. Avec humour et simplicité il fait comprendre la complexité du travail de cave. Chaque barrique requiert un suivi journalier par le biais de multiples dégustations comparatives pour chaque appellation et climat traités séparément. Ceci de la longue période d'élevage à la mise en bouteille.

Pour avoir eu le privilège de déguster tous les Grands crus de la Côte de Beaune en barrique avec le chef de cave Frank Glux qui vinifie depuis 20 ans, on ne peut qu'encenser l'excellence des vins de cette maison qui perpétue la magie depuis plusieurs générations. Une adresse incontournable pour les amateurs qui peuvent déguster et acheter sur place des crus allant du bourgogne alligoté aux grands crus de la Côte d'Or.

Et une autre adresse à souligner, celle du restaurant de l'**Hôtel Le Monttrachet** où le chef Thierry Berger ravit les gastronomes. Les membres ont apprécié ce dîner inoubliable, rehaussé par les grands crus de la Bourgogne. Le rêve qu'on...

*Les rubriques «Conférences» n'engagent pas la rédaction de Plaisirs et Gastronomie.*

## AU SOMMAIRE DU NUMÉRO DE FÉVRIER

- Fabien Dunaud a goûté la cuisine du pianiste Thierry Lang... Le jazz gourmet existe!
- Un grand photographe, Marcel Inсанд découvre Gruyères en compagnie de Philippe Lôtte.
- Rencontre avec Jean-Daniel Giaouque, vigneron du Domaine du Signolet à la Neuveville, BE.
- Chambrey avec vue: le Grand Hôtel du Lac à Vevey, un palace nous ouvre ses portes.



Grillette®  
Les horlogers du vin®

125 ans

Domaine De Cressier  
Depuis 1884



Domaine De Cressier Rue Molondin 2 CH- 2088 Cressier-Neuchâtel  
Tel + 41 (0)32 758 85 29 Fax +41 (0)32 758 85 21 www.grillette.ch info@grillette.ch