

*Jean-Michel Lorain, Alexandre Bondoux  
Thomas Noble & ses Sommeliers*

*vous invitent à découvrir  
nos soirées Bacchus Printemps - Eté 2024*



*Coups de coeur et Grands vigneronns  
seront au Rendez-vous*



PORTUGAL  
*Julien Dos Santos*  
*Les vins de Porto de retour*  
\*

Dimanche 28 Avril 2024

Les vins de Porto font leur grand retour à l'occasion d'une nouvelle soirée Bacchus pleine de promesse !

Les Français ont une idée très réductrice du Porto qu'ils consomment surtout comme apéritif ou éventuellement comme accompagnement d'un dessert au chocolat.

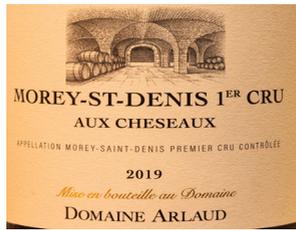
Pourtant, il s'agit bien d'un vin qui possède toutes ses lettres de noblesse et une histoire incroyable.

Produit dans la vallée du Douro, il est connu depuis l'antiquité, mais ce n'est qu'au XVII<sup>ème</sup> siècle qu'apparaît l'appellation «vin de Porto».

Qu'il soit blanc, Ruby, LBV ou Vintage, le Porto c'est à la fois de la puissance et de la richesse, mais il ne faut pas être réducteur car il est également plein de finesse et de subtilité. Je vous invite à dépasser vos préjugés, car il mérite d'être abordé comme un véritable compagnon de nombreux plats aussi bien salés que sucrés.

Julien Dos Santos, petit-fils de producteurs de vins dans la Vallée du Douro et propriétaire de la cave Portologia à Paris, sera présent pour vous fera partager sa passion pour son terroir.





BOURGOGNE  
*Domaine Arlaud*  
*La nouvelle génération en Côte de Nuits*

\*

Vendredi 7 Juin 2024

Le domaine Arlaud voit le jour en 1942 à la faveur d'une rencontre, celle d'une bourguignonne, Renée Amiot, et d'un Ardéchois, Joseph Arlaud.

En 1983, Hervé Arlaud succède à son père qui le transmet en 2013 à Cyprien Arlaud, son fils dès lors gestionnaire du domaine familial.

Intervenant en cave comme dans les vignes, vigneron talentueux et attentif, le vignoble est conduit selon les principes de l'agriculture biologique depuis 2004 et certifié en biodynamie depuis 2014.

Le domaine Arlaud s'impose comme l'une des références montantes de Morey-Saint-Denis.

La cave historique est au cœur de Nuits Saint Georges. Ce lieu authentique et unique porte en lui 3 générations d'hospitalité bourguignonne.

Franchise, précision du fruit, équilibre et profondeur des saveurs caractérisent la gamme des vins du domaine allant de son Bourgogne « Roncevie » au somptueux Grand Cru Bonne-Mares.





BOURGOGNE  
*Domaine Giboulot*  
*Emmanuel Giboulot... Le Résistant...*  
\*

Dimanche 23 Juin 2024

Installé à Beaune depuis 1985, Emmanuel Giboulot est le digne successeur de son père Paul qui était déjà un précurseur de la viticulture biologique.

Aujourd'hui, c'est tout naturellement que le Domaine s'est dirigé vers une culture en biodynamie. Les vins sont produits sur 12 hectares dont 5,30 hectares en Côte de Beaune blanc, Saint-Romain, Hautes Côtes de Nuits, Rully Premier cru « La Pucelle », mais également en IGP.

Respectueux de la vie des sols et de la biodiversité, en cave, l'élevage est doux pour une expression sans artifice en limitant le bois et notamment le fût neuf.

Tendres, digestes, jamais extraits ni boisés, ils offrent tout le naturel du fruit.

Emmanuel Giboulot a beaucoup fait parler de lui en 2013 et 2014 pour avoir été condamné, puis relaxé, après avoir refusé de traiter ses vignes contre la maladie de la flavescence dorée, ce qui a inspiré le film « Intraitable » dans lequel il fait quelques courtes apparitions.





CHAMPAGNE  
*Soirée de gala Champagne et Caviar Billecart-Salmon & Kaviari*  
\*

Vendredi 20 Septembre 2024

Cette année c'est une soirée de gala inédite que nous vous proposons avec ce mariage d'amour entre deux produits d'exception, le Caviar de la maison Kaviari et le Champagne de la maison Billecart-Salmon.

Kaviari est une entreprise familiale qui œuvre depuis plus de 40 ans pour nous offrir les plus beaux caviars en provenance des 4 coins du monde. Elle a été la première à se tourner vers les éleveurs pour préserver les esturgeons sauvages.

Lors de ce dîner, vous découvrirez toutes les nuances de goûts et de textures des diverses variétés et provenances de Caviar avec des associations de saveurs inédites

Installée à Mareuil-sur-Aÿ, Billecart-Salmon perpétue son histoire familiale. La plupart des raisins utilisés pour la vinification proviennent d'un rayon de 20 km autour d'Épernay sur les terres de la Montagne de Reims, de la Côte des Blancs et de la Vallée de la Marne.

Des Champagnes exceptionnels qui vous seront servis en accord parfait avec ce dîner de fête.

**Soirée au tarif de 350 euros par personne**





Les soirées Bacchus débutent  
par une **dégustation conviviale**.  
En petits comités, vous dégustez des grands vins  
racontés par ceux qui les créent :  
**vignerons, propriétaires ou maîtres de chai**.

Ensuite vous savourez un **dîner préparé**  
par **Jean-Michel Lorain**, avec des plats conçus  
tout spécialement pour cette occasion,  
en harmonie avec les vins du Domaine.

Seules **24 places** sont disponibles,  
nous **vous conseillons** donc de réserver  
dès que possible.

*Les soirées débutent à 19h30 précises  
afin de profiter au mieux de la dégustation.*

\*

Les soirées **sont au tarif de 192 €** par personne  
(hors soirée prestige)  
Dîner en **accord mets & vins**, café compris



**RELAIS &  
CHATEAUX**

**LA CÔTE SAINT-JACQUES & SPA \*\*\*\*\***

14, Faubourg de Paris - 89300 Joigny (Bourgogne) FRANCE  
Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - [reception@cotesaintjacques.com](mailto:reception@cotesaintjacques.com)

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