

# la nuit des cavistes

sous la présidence d'honneur de Monsieur André Santini, Député-Maire d'Issy les Moulineaux  
organisée par l'AOC Macon et la Table d'Epicure

**Dîner**  
**Mardi 19 avril 2005**

Salon Opéra du Grand Hôtel Intercontinental

20h30

**Apéritif autour de Virvolte,**  
le nouveau vin rosé effervescent de Mâcon

21h

**Dîner**

**Entrée**

Carpaccio de coquilles Saint Jacques poudrées ed tandoori, fondant de cresson de fontaine, crème de noisettes grillées.  
Accompagné de 10 Macons Blancs au choix.

**Plat**

Filet de Charolais au morilles, accompagné de sa garniture.  
Accompagné de 10 Macons Rouges au choix.

**Fromage**

Les Chèvres Charollais

**Dessert**

Macaron au chocolat, crémeux à la vanille, ganache mousseuse "Araguani".  
Accompagné de Macon Blanc.

Eaux minérales, café, thé, mignardise.

22h

**Spectacle sur scène**

22h45

20 cavistes franciliens prestigieux auront à définir en votre présence les vins dégustés dans la soirée.  
Un jury présidé par Monsieur André Santini, Député-Maire d'Issy les Moulineaux, proclamera la meilleure définition des  
Macons de la soirée et remettra au caviste élu un prix exceptionnel : une nuit au Grand Hôtel !

Prix de la soirée :

110 euros par personne à l'ordre de La Table d'Epicure

TABLE D'EPICURE

BP 285 - 78053 St Quentin/Yvelines cedex

RÉSERVATION et INFORMATION AU : 06 21 08 06 45

[www.table-epicure.com](http://www.table-epicure.com)

# la nuit



des

# CAVISTES

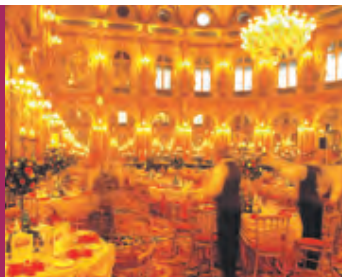
sous la présidence d'honneur de Monsieur André Santini  
Député-Maire d'Issy les Moulineaux  
organisée par l'AOC Macon et la Table d'Epicure

**Dîner**  
**Mardi 19 avril 2005**

Salon Opéra du Grand Hôtel Intercontinental  
2 Rue Scribe - 75008 Paris

# La nuit des cavistes

## Mâcon : le vent du sud



**C**onstruit en 1861 par Alfred Armand d'après le projet des Frères Pereire, Jacob le banquier et Isaac l'homme des chemins de fer d'où son armature en fer, le Salon Opéra fut inauguré par l'Impératrice Eugénie le 5 mai 1862. Sarah Bernard descendra avec majesté l'escalier en colimaçon, aujourd'hui disparu, qui le reliait au salon supérieur, Victor Hugo y présidera de nombreux banquets et Gambetta y donnera des fêtes en l'honneur des Colonies  
... OLYMPIQUE !

Situé au sud de la Bourgogne, le Mâconnais couvre 4.000 ha de vignes plantées dans un triangle entre Cluny, Tournus et Mâcon. Sa spécialité est le vin blanc issu du cépage Chardonnay (220 000 hectolitres) mais on y produit aussi du rouge issu du Gamay (40 000 hectolitres). Et depuis ce mois-ci un vin rosé pétillant baptisé Virvolte, une véritable innovation.

Les vins du Mâconnais sont fruités et floraux (aubépine, églantine, acacia, chèvrefeuille pour les blancs, petits fruits rouges pour les rouges). Ils se boivent à 10-12° pour les blancs, 14-15° pour les rouges. Les premiers peuvent vieillir de 5 à 10 ans, les seconds de un à trois ans.

L'appellation d'origine contrôlée, définie depuis 1937 et contrôlée depuis 1972 en collaboration avec l'INAO, propose trois types d'AOC très hiérarchisés : Mâcon (rouge ou blanc), Mâcon Villages (uniquement pour les blancs) et Mâcon suivi du nom de la commune (rouge ou blanc) car certaines communes du Mâconnais ont le droit de rajouter leur nom à l'appellation Mâcon.

Le blanc est le compagnon idéal des poissons, des fruits de mer et de la volaille. Le rouge celui des viandes blanches et des charcuteries. Le rosé frisson pétillant Virvolte devrait, lui, mettre de l'effervescence à l'heure de l'apéritif.

Il y a quelques jours le Salon des Vins de Mâcon 2005 faisait le plein de visiteurs et ce soir ce sont journalistes, cavistes, sommeliers et personnalités qui décerneront leurs médailles aux trois meilleurs Mâcon 2005 qu'ils auront dégustés.

## Virvolte, le Rosé frisson

Huit petites lettres comme huit notes de musique pour ce nouveau vin effervescent rosé qui ne vous fera pas tourner la tête (il ne fait que 7°) mais apportera de la joie à l'heure de l'apéritif. Destiné aux 18-35 ans, Virvolte est issu d'un cépage Gamay utilisé à 100% pour lui apporter ce goût prononcé de fruits rouges (framboise, mûre, myrtille) sous une mousse crémeuse laissant place à de fines bulles que l'on servira entre 6 et 8°.

Virvolte c'est aussi un exploit à la fois industriel et artisanal. C'est la première fois qu'en France, devant une désaffection du public pour les vins en général en raison d'une législation restrictive (le secteur a reculé de 9,2% à l'exportation), un syndicat se mobilise pour lancer une marque dont le produit répond à une réelle demande. En effet, le marché des vins pétillants a augmenté de 21% entre 1994 et 2003 et de 4,6% entre 2002 et 2003. On est aussi allé jusqu'au bout de la tendance-attitude en proposant Virvolte en bouteille de 75cl, en mini bouteille de 20cl ou en pack de 3 bouteilles de 20cl, collerette d'argent et bulles roses sur l'étiquette. Ludique, dynamique, festif. L'UPVM (Union des Producteurs de Vins Mâcon) est l'initiateur du projet et le propriétaire de la marque, entouré de caves Coopératives-(Azé, Prissé Sologny Verzé, Mancey et Lugny), de viticulteurs indépendants à la fois fournisseurs de raisins et distributeurs de la marque (Domaines La Pierre des Dames, Monterrains, Eloy, EARL Baptista, GAEC Fichet) ainsi que du négociant éleveur Boisset. La Famille des Grands Vins qui a, dans ce projet, apporté son savoir-faire pour le processus d'élaboration, l'UPVM a aussi dressé un cahier des charges strict. Raisins de cépages Gamay provenant uniquement de l'aire d'appellation Mâcon, rendement maximum autorisé de 78 hectolitres/hectare (le même que pour le Crémant de Bourgogne) et surtout fermentation de type "méthode ancestrale" en cuve, garantissant que son goût sucré provient uniquement du soleil qui a gorgé ce raisin rouge qui devrait trouver en Virvolte une bouffée d'oxygène.



En vente courant mai