

**Agneau Cathare et cébettes de Lézignan confites,  
réduction de Rancio aux cèpes**

**Le Fitou Tuchan des Caves du Mont-Tauch**  
**Atal Sia en Corbières-Boutenac AOC du Château des Ollieux-Romanis**

Les vins seuls : .....

Le plat seul : .....

L'accord met et vins : .....

**Fromage de brebis et chèvre fermier avec son miel de Montsérét**

**La cuvée de l'Odysée, Limoux blanc du Château Rives-Blanques**  
**Le Fitou Tuchan des Caves du Mont-Tauch**  
**Atal Sia en Corbières-Boutenac AOC du Château des Ollieux-Romanis**

Les vins seuls : .....

Le plat seul : .....

L'accord met et vins : .....

**Tarte fine aux pommes de Tourouzelle flambée à l'hydromel et sauge**  
**La Blanquette Ancestrale du Domaine de Martinolles**

Le vin seul : .....

Le plat seul : .....

L'accord met et vin : .....

## LIVRET DE DÉGUSTATION





Pour la 4e année, le Pays Corbières et Minervois organise l'Université de la vigne et du vin avec pour ambition de créer une dynamique forte autour des questions viticoles.

A cette occasion, une soirée spéciale "accord mets et vins" est organisée au Château de Boutenac en partenariat avec l'association «Club Table & Vin de l'Aude».

Les mets et les vins que vous allez découvrir et déguster tout au long de la soirée ont été sélectionnés parmi les 133 adhérents du Club Table & Vin de l'Aude. Créé il y a 4 ans, ce Club regroupe vigneron et restaurateurs audois.

Nous vous proposons de vous accompagner dans la découverte et le plaisir des sens avec les commentaires avisés d'oenologues et de sommeliers. A chaque vin, son histoire en guise de mise en bouche. A chaque bouchée, la promesse d'un mariage unique à fêter ensemble, ce soir.

Afin de garder un souvenir de cette soirée épicurienne, nous vous invitons à remplir ce livret de dégustation.

Bon appétit, à vos papilles... et bonne soirée !

## Menu épicurien

Terrine de foie gras aux lentilles, fleur de sel de Gruissan mesclun à l'émulsion de balsamic et truffe

Filet de daurade en bouillabaisse mousseuse de rouille

Agneau Cathare et cébettes de Lézignan confites réduction de Rancio aux cèpes

Fromage de brebis et chèvre fermier avec son miel de Montsérét

Tarte fine aux pommes de Tourouzelle flambée à l'hydromel et sauge

Café et sa mignardise

Par le restaurant L'Ecrevisse d'Alsace (Narbonne)

Vos remarques et appréciations

**Terrine de foie gras aux lentilles, fleur de sel de Gruissan mesclun à l'émulsion de balsamic et truffe**

La Syrah du Domaine Gayda

Le Rivesaltes Maccabeo des Caves du Mont-Tauch

Les vins seuls : .....

Le plat seul : .....

L'accord met et vins : .....

Vos remarques et appréciations

**Filet de daurade en bouillabaisse mousseuse de rouille**

La cuvée de l'Odyssee, Limoux blanc du Château Rives-Blanques

Le Colombard du Domaine de l'Herbe Sainte

Les vins seuls : .....

Le plat seul : .....

L'accord met et vins : .....