

Le Grand Tasting Paris

Le Grand rendez-vous du Vin !

Les 1^{er} et 2 décembre 2017 au Carrousel du Louvre



Rendez-vous au **Grand Tasting Paris**, le Festival des grands vins les 1^{er} et 2 décembre au Carrousel du Louvre. Un événement vin unique, basé sur une sélection de vins dégustés et agréés par les experts bettane+desseuve.

2 jours de dégustations, de rencontres et d'ateliers d'exception aux côtés des domaines les plus mythiques, les plus prometteurs et des plus Grands.

Un programme de prestige unique
+ de 2 500 vins sélectionnés
+ de 350 vignerons français et étrangers
25 Master Class
11 Ateliers Gourmets

Une occasion privilégiée de rencontrer les vignerons, les chefs de caves, les maîtres de chais ... et les experts Bettane+Desseuve de découvrir le meilleur du vin et de déguster dans de parfaites conditions avec les incontournables verres Riedel.

Les Master Class Prestige

1^{er} décembre

12h à 12h45 – Château d'Yquem

Bordeaux-Supérieur, Y 2016 (blanc sec)

Sauternes, Château d'Yquem, 2005, 2007, 2013, 2015 (blanc liquoreux)

13h à 13h45 – La Signature Angélu

Saint Émilion Grand Cru, le Carillon de L'Angélu 2012 (rouge)

Saint Émilion Grand Cru classé, Château Angélu 2007, 2011, 2012, 2014 (rouge)

17h15 à 18h – Voyage dans l'univers Krug

Présenté par Olivier Krug, Directeur de la Maison Krug

18h15 à 19h30 – Voyage au cœur des Bordeaux avec les vins du domaine Barons de Rothschild (Lafite)

Pauillac, Carruades de Lafite 2009 (rouge)

Pauillac, Château Lafite Rothschild 1985, 1996, 2002, 2005 (rouge)

Pauillac, Duhart-Milon 2002, 2005 (rouge)

Pomerol, Château l'Évangile 2005 (rouge)

Sauternes, Château Rieussec 2005 (blanc liquoreux)

2 décembre

11h à 12h45 – Génie du vin

Champagne, Philipponnat – Clos des Goisses Brut 2007 (blanc)
Alto Adige Terlano, Cantina Terlano – Pinot Bianco Rarità 2004 (blanc)
Maipo Valley – Puente Alto, Viña Almaviva 2015 (rouge)
Multi-regional blend : Barossa Valley, McLaren Vale, Coonawarra and Magill Estate, Penfolds – Grange 2002 (rouge)
Clos de Tart Monopole, Clos de Tart 2010 (rouge)
Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Figeac 2009 (rouge)
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Solitude – Réserve Secrète 2006 (rouge)
Alsace Grand Cru, Marc Tempé – Riesling Mambourg Sélection Grains Nobles 2006 (blanc doux)

14h30 – 15h15 – Champagne Salon & Champagne Delamotte

Champagne, Brut Blanc de Blancs NM (blanc)
Champagne, Brut Blanc de Blancs 2007 (blanc)
Champagne, Salon 2006 (blanc)
Champagne, Salon 1997 (blanc)

15h45 – 16h30 – Master Class Prestige « Must du Guide »

Alsace Grand Cru, Domaine Marcel Deiss – Schoenenbourg 2009 (blanc moelleux)
Saint-Emilion Grand Cru, Château Tertre Roteboeuf (rouge)
Minervois-Livinière, Clos d'Ora 2015 (rouge)
Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru La Richemone, Domaine Perrot-Minot 2015 (rouge)
Bourgueil, Domaine de la Butte – Mi Pente 2014 (rouge)

Les Ateliers Gourmets

1^{er} décembre

16h à 16h45 – 4 accords Cognac autour de la Truffe

– *Le V.S. servi glacé avec le tartare de bar de la Cotinière à la truffe noire de Jarnac*
– *Le X.O. servi frais avec le cappuccino de champignons sauvages à la truffe noire de Jarnac*
– *Le V.S.O.P. servi frais avec le club sandwich chapon truffé, condiment truffe noire de Jarnac*
– *L'EXTRA servi tempéré avec la truffe surprise au Cognac*

19h15 à 20h – Produits truffiers & vins

Produits truffiers accompagnés de :
– *Champagne, Pol Roger – Winston Churchill 2006 (blanc)*
– *Beaune 1^{er} cru, Chanson – Clos des Mouches 2011 (rouge)*
– *Margaux, Château Brane Cantenac 2008 (rouge)*
– *Saint-Émilion, Château Grand Corbin-Despaigne 2008 (rouge)*

2 décembre

13h à 13h45 – Hommage à Alain Senderens

Canard Apicius réalisé par le chef Bertrand Guénéron, 17 ans au Lucas Carton

Informations, billetterie, réservations et programme complet

www.grandtasting.com

À suivre avec l'application : Grand Tasting

Horaires GRAND TASTING PARIS 2017 - Carrousel du Louvre 99 rue de Rivoli

Vendredi 1^{er} décembre : 10h30 à 20h30 (entrée avant 19h30)

Samedi 2 décembre : 10h30 à 18h (entrée avant 17h)

A propos debettane+desseauve

Créé en 2005 par les deux journalistes et critiques de vins Michel Bettane et Thierry Desseauve, b+d a pour vocation d'informer et de conseiller tous les amateurs et les professionnels en matière de vin. Depuis 2006, B+D anime Le Grand Tasting. Ce festival qui permet à 15 000 amateurs de rencontrer les meilleurs producteurs européens et de déguster leurs vins fêtera cette année son 12^e anniversaire. D'autres éditions du Grand Tasting ont vu le jour à Shanghai, Hong Kong, Londres et Tokyo. Enfin, B+D sélectionne les meilleurs vins pour Air France, Monoprix et les hôtels Mercure. Depuis 2011, s'est ajouté à cette longue liste le Challenge bettane+desseauve Prix Plaisir, qui récompense des vins à petits prix plébiscités par un jury de consommateurs, encadré par les experts B+D.

CONTACTS PRESSE

Agence VLC*

Valérie LESEIGNEUR
Joy LION

Tél. 06 68 80 37 35
Tél. 07 62 59 65 86

valerie@agencevlc.com
joy@agencevlc.com