

Newsletter Château Fontvert Eté 2019

Les vigneronns Bio Dyn Dingues Donc de retour à Fontvert le samedi 20 Juillet

Nous sommes très heureux de vous convier à la 4^{ème} édition de notre **dégustation / marché aux vins des Bio Dyn Dingues Donc le samedi 20 Juillet entre 17h et 20h.**

Douze vigneronns de la Vallée du Rhône et du Languedoc, tous certifiés en biodynamie, viendront vous présenter leurs productions, avec possibilité d'acheter directement sur place. Vous y retrouverez des appellations aussi variées que Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Cairanne, Rasteau, Séguret, Luberon, Lirac, Faugères... Retrouvez la liste des domaines présents sur le site www.biodyninguesdonc.com

La participation est gratuite et sans réservation.



Les bulles arrivent bientôt

Un **vin mousseux en méthode traditionnelle** (aussi appelée « méthode champenoise ») va bientôt venir compléter notre gamme de vins.

Afin de vous proposer un produit d'exception, nous avons apporté un soin particulier à sa vinification et à son élevage : sélection parcellaire de raisins de Vermentino, fermentation du vin de base en fûts de chêne, prise de mousse en bouteilles faite sur le domaine et enfin élevage sur lattes de 2 ans avant commercialisation.

Comme l'ensemble de nos vins, cette nouvelle cuvée sera certifiée « Vin biodynamique » par Demeter, certification rarissime sur les mousseux en méthode traditionnelle.

A découvrir dès le milieu de l'été !



**Château Fontvert et les grands chefs :
Jean Sulpice à l'Auberge du Père Bise (Talloires, Haute-Savoie)**

Après une quinzaine d'années passées à Val Thorens, où il a brillamment relevé le défi de réaliser une cuisine gastronomique de haute montagne (récompensée par une première puis, à 32 ans seulement, par une seconde étoile au Guide Michelin), Jean Sulpice a repris en 2017 la célèbre Auberge du Père Bise, située à Talloires sur les rives du Lac d'Annecy. Dans un cadre extraordinaire et au sein d'un hôtel entièrement rénové, le restaurant gastronomique de Jean Sulpice a immédiatement séduit les critiques avec dès 2018, l'obtention **de 2 étoiles au Guide Michelin** et un **titre de « Chef de l'année » décerné par le guide Gault et Millau**.

Nous avons sollicité Jean Sulpice et son chef sommelier Lionel Schneider pour qu'ils nous proposent un plat en accord avec l'un de nos vins. L'équipe du Père Bise faisant particulièrement bien les choses, nous avons eu l'heureuse surprise de recevoir 3 recettes différentes, accompagnées des suggestions d'accords et des commentaires du chef sommelier :



Lionel Schneider et Jean Sulpice

- **Homard, Capucine avec un Mourre Rose 2018**
- **Volaille de Bresse, Ail des Ours, Navet avec un Mourre Blanc 2018**
- **Pigeon, Foie gras, Polypode avec un Château Fontvert Rouge 2017**



Vous pourrez retrouver l'intégralité de ces recettes, ainsi que les commentaires de Lionel Schneider sur notre site www.fontvert.com. Nous vous invitons par ailleurs à consulter le site www.perebise.com pour plus d'informations sur l'Auberge du Père Bise.

Fabrice MONOD, Yoann MALANDAIN, Michaël RENAUD