



DÉCOUVERTE
Soirée Prestige

*

Le Vendredi 19 Septembre 2025

Pour clore une saison « Printemps Eté » de grande qualité, c'est une nouvelle soirée de prestige que nous vous avons concoctée avec notre chef sommelier et son équipe. Durant ce dîner de gala exceptionnel, nous vous proposerons de déguster dix magnifiques grands crus issus des meilleurs domaines de l'Hexagone et peut être même au delà...

Cette fois encore nous sortirons de magnifiques bouteilles et quelques trésors de notre cave pour votre plus grand plaisir.

Autant de noms qui font rêver les amateurs du monde entier dans les livres de cave de nos maisons sans pouvoir, bien souvent, y accéder.

Nous ne vous dévoilerons pas ici le programme prestigieux que nous vous avons réservé mais je peux d'ores et déjà vous annoncer que c'est un accord mets et vins entièrement renouvelé qui vous sera proposé.

Soirée à 460 € par personne



Les soirées Bacchus débutent par une **présentation conviviale** du domaine. 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 Alexandre Bondoux et 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 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

www.cotesaintjacques.com

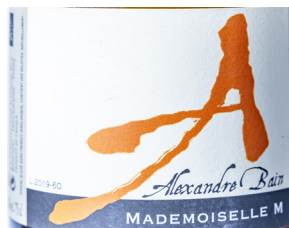
JM
JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT JACQUES
★★★★★

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

*vous invitent à découvrir
nos soirées Bacchus Printemps-Eté 2025*



*Coups de cœur et Grands vignerons
seront au Rendez-vous*



LOIRE

Alexandre Bain
Le sorcier de Pouilly-Fumé

*

Le Vendredi 25 Avril

Créé en 2007, le Domaine d'Alexandre Bain situé sur la commune de Tracy-sur-Loire s'étend sur 11 hectares. Issu d'une famille d'agriculteurs, c'est tout naturellement qu'Alexandre décide de faire une école de viticulture à Beaune. Il prend part à divers stages chez des vigneron de la mouvance bio, nature et biodynamie. Certifié à son tour en biodynamie, Alexandre Bain réalise un travail remarquable.

Il prend soin de ses terres et de ses vignes en comptant sur l'aide de la nature et de son cheval Phénomène.

Son vignoble est l'un des rares à mettre un point d'honneur à n'utiliser que des méthodes naturelles .

Vigneron pleinement engagé pour la biodiversité et la protection de l'environnement, Alexandre Bain produit des vins naturels à base de Sauvignon qui tirent l'essence même du terroir.

Une expression toujours singulière du Sauvignon bien mûr à découvrir d'urgence.

Une longue amitié uni Thomas notre Chef sommelier et Alexandre Bain et ils auront grand plaisir à se retrouver. !



BOURGOGNE

Thibault Liger-Belair
L'Excellence de La Côte de Nuits

*

Le Vendredi 23 Mai 2025

« La qualité des vins se décide prioritairement dans le vignoble par une culture attentive : nous devons rester humble devant la magie de nos sols.

Notre rôle est donc bien celui de l'écoute et de l'observation, notre responsabilité est de mieux répondre aux besoins de la vigne et ainsi de l'aider à réaliser tout son potentiel naturel »...Ces mots sont signés Thibault Liger-Belair

Devenu une référence incontournable, Thibault Liger-Belair, vigneron au style élégant et raffiné, a brillamment repris le domaine familial en 2001.

L'une des particularités du domaine est une approche minutieuse de chaque parcelle. En véritable artisan du vin, il s'attache à isoler chaque terroir pour en révéler les subtilités. Par exemple, dans l'appellation Moulin-à-Vent, située en Beaujolais, il a sélectionné des parcelles sur la colline historique dominée par le célèbre moulin.

Nous vous offrons une occasion unique de découvrir ses grands vins sur des appellations comme Vosne-Romanée, Nuits Saint Georges ou encore Moulin-à-vent.



BOURGOGNE

Athenais de Bérù
Chateau de Bérù, L'Elegance Chablisienne

*

Le Dimanche 29 Juin 2025

Niché en plein cœur du célèbre vignoble de Chablis, le Château de Bérù est aux mains d'Athénaïs de Bérù depuis qu'elle a repris les vignes de son père en 2006.

La vigneronne est connue pour avoir entamé une transition sans précédent sur le domaine, en passant notamment le cap de la biodynamie.

Le vignoble est implanté sur les versants abritant les plus célèbres grands crus de Chablis. Il est composé d'un îlot central, le fameux Clos Bérù, un terroir unique entouré de murs anciens érigés au 13ème siècle.

Les autres parcelles telles que Le Montserre, L'Orangerie ou La Côte aux Prêtres sont situées autour de la colline de Bérù et forment une mosaïque de terroirs calcaires nichée à une altitude d'environ 300 mètres.

Le savoir-faire de la vigneronne Athenais de Bérù est une promesse d'authenticité, chaque vin étant un témoignage de la passion et de l'engagement qu'elle met dans son travail.

C'est un immense plaisir de la recevoir et de vous faire découvrir sont travail unique sur le Chablisien.

