



Un comte pour Noël en Alsace ! Venue du Comte Alexandre de Lur Saluces les 15 et 16 décembre en Alsace



A l'approche des fêtes, les liquoreux bordelais rencontrent les liquoreux alsaciens ! Les 15 et 16 décembre, le Comte Alexandre De Lur Saluces, figure emblématique du Sauternais, ancien propriétaire de Château d'Yquem et aujourd'hui du Château de Fargues, nous fait l'honneur de sa présence en Alsace. Il a choisi le caviste Au Millésime pour livrer ses subtiles sensibilités et fines connaissances de cette vigne réputée mondialement. Avec Léonard Humbrecht, du Domaine Zind-Humbrecht, ils partageront leurs expériences au cours de 2 rendez-vous inédits, pour le plus grand plaisir des palais les plus exigeants et les plus expérimentés.

Judi 15 Décembre| Conférence et débat autour des liquoreux alsaciens et bordelais

• Librairie Kléber, salle blanche - de 16h30 à 18h00

Un moment privilégié au côté du Comte Alexandre de Lur Saluces, grand vigneron et personnalité du monde du vin. Défenseur passionné du vin de Sauternes, ce village qui a donné son nom à l'appellation qui produit les grands vins blancs liquoreux du Sauternais. Il évoquera son savoir-faire et comparera son identité organoleptique avec Léonard Humbrecht, autre grand vigneron et figure emblématique des liquoreux alsaciens. À l'occasion de ce partage, à travers un échange sur les pratiques différentes, ils dévoileront les secrets des liquoreux aux arômes les plus fins qui feront l'objet d'une dégustation : « Sauternes, Château de Fargues 2002 » VS « Pinot Gris Clos Jébsal Sélection de Grains Nobles - Domaine Zind-Humbrecht 2001 », service assuré par les sommeliers du Crocodile et du Millésime dans des verres Expert Spiegelau. Cette rencontre est organisée par Michel Falck, Responsable et Gérant de la cave "Au Millésime" avec le soutien de la Librairie Kléber et sera suivie d'une dédicace du livre du Comte Alexandre de Lur Saluces, paru le lundi 14 novembre 2016 aux éditions Gallimard « D'Yquem à Fargues. L'excellence d'un vin, l'histoire d'une famille ». # Librairie Kléber : 1 Rue des Francs Bourgeois, 67000 Strasbourg

Judi 15 Décembre| Dîner construit autour des liquoreux

• Le Crocodile - à partir de 19h30

Ludovic Kientz, Chef du crocodile, et Christine Rigoulot, Chef Exécutif du château de Fargues se sont entendus pour sublimer leurs plats afin de créer une harmonie parfaite avec les vins des deux vignerons. Organisé au sein de l'emblématique restaurant Strasbourgeois et construit autour des vins du Château de

[Visualiser l'article](#)

Fargues, ce dîner intriguera les papilles des invités par les accords surprenants qu'offriront ces vins d'une forte et variable sucrosité avec des plats recherchés et étudiés pour apporter au palais des convives une harmonie équilibrée. L'alliance des deux chefs s'est faite dans le respect des vins en accord avec les mets et dans la plus pure tradition alsacienne qui situe le foie gras en fin de repas avant l'assiette de fromages qui conviennent parfaitement à la dégustation de ces deux vins. Le prix du dîner s'élèvera à 145€ par personne (limité à 60 personnes). Renseignements au Crocodile et au Millésime Strasbourg et réservations au Crocodile par téléphone : 03 88 32 13 02 ou par mail : contact@au-crocodile.com

Un menu organisé autour des liquoreux

Champagne extra brut Cuvée 739 Jacquesson~Saint-Jacques snackées au Caviar, Sauce Barbes au beurre noisette Riesling GAu Millésime - A proposrand Cru Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2014 Domaine Zind Humbrecht~Poularde de Bresse sauce Albufera, Le suprême en Streuzel d'épices, la cuisse en mousseline de noix fraîches Sauternes 2009 Château de Fargues~Tourte de Foie Gras et Truffes « Hommage à Emile Jung » Sauternes 2009 Château de Fargues~Assiette de Fromages « Maison Lorho » MOF 2007 Sauternes 1998 Château de Fargues~Mignardises



Vendredi 16 Décembre | Dégustation des vins du Château de Fargues

• Au Millésime Mulhouse - de 17h00 à 19h30

Philippe de Lur Saluces, fils du Comte Alexandre de Lur Saluces, fera déguster plusieurs vins du Château de Fargues à la boutique « Au Millésime » à Mulhouse, 1 rue des Maréchaux. Le secret du Sauternes du Château de Fargues, le savoir-faire et tous les mystères des terres bordelaises seront mis à nu lors de cette rencontre prestigieuse. # «Au Millésime» Mulhouse : 1 rue des Maréchaux, 68 000 Mulhouse

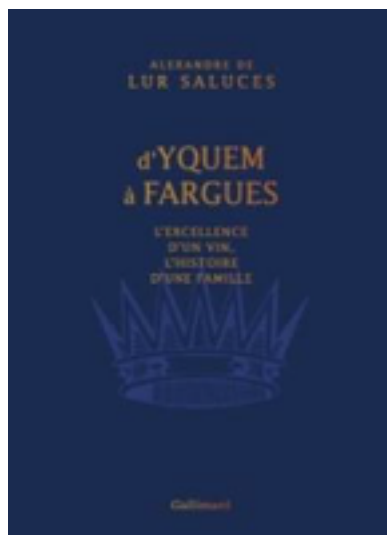


Portrait du Comte Alexandre de Lur Saluces



[Visualiser l'article](#)

Viticulteur français, Alexandre de Lur Saluces a été gestionnaire pendant 36 ans du Château d'Yquem et est aujourd'hui propriétaire du Château de Fargues, situé aussi dans le Sauternais et appartenant à sa famille depuis 15 générations. Figure du Vignoble de Bordeaux, la famille de Lur Saluces met un point d'honneur à une recherche inconditionnelle d'excellence et dont la devise se traduit par « Noch » qui signifie « Encore ».



Un livre dédié à sa passion : "D'Yquem à Fargues".

Alexandre de Lur Saluces, fort de quarante ans d'expérience au service des domaines familiaux d'Yquem et de Fargues, dresse ici un véritable plaidoyer pour le Sauternes, s'appliquant à partager sa passion et à expliquer l'élaboration de ce vin liquoreux si singulier, fruit du travail de l'homme, d'un savoir-faire ancestral, d'un terroir unique et d'un phénomène naturel miraculeux.



AU MILLESIME

STRASBOURG – VENDENHEIM – MULHOUSE

Fondé

à Strasbourg en 1975 et repris en 1996 par Michel FALCK, le caviste «Au Millésime» propose le meilleur du vin et des alcools rares. Partenaire des vigneron et viticulteurs les plus prisés de l'Alsace et de l'hexagone, «Au Millésime» détient une cave de plus de 2 000 références, dont 200 vins d'Alsace et plus de 200 whiskys! Via son réseau de boutiques en Alsace (Strasbourg, Vendenheim, Mulhouse, son site marchand www.aumillesime.com et maintenant ViGA Pro, Vins et Gastronomie au service des Professionnels, l'équipe experte du Millésime, composée de 7 sommeliers et 1 oenologue, tous passionnés de vin et de gastronomie, apporte son exceptionnel savoir-faire, ses précieux conseils et une kyrielle d'accords mets-vins aux épicuriens et amateurs de bonnes choses. Incontournable en Alsace, la maison «Au Millésime» est partenaire des plus grands noms de la gastronomie régionale et organise chaque année son propre Salon des Vins. Plus d'informations sur www.aumillesime.com et les pages Facebook Au Millésime/Comptoir du Millésime et Au Millésime Mulhouse.



[Visualiser l'article](#)



Au Millésime
7, rue du Temple Neuf
67000 Strasbourg
TÉL : 03 88 22 30 20



Comptoir du Millésime
4, rue Transversale B
67550 Vendenheim
TÉL : 03 88 10 20 20



Au Millésime
1, rue des Maréchaux
68100 Mulhouse
TÉL : 03 89 59 10 20