



LE CERCLE DES EPICURIENS PHILANTHROPES

Chers amis et membres des Epicuriens Philanthropes

NOTRE PROCHAINE SOIREE

Tout d'abord, le jeudi 28 avril de 18h à 23h, une soirée « cuisine » autour de notre ami Christian LESGENT, chef cuisinier, qui nous fera une démonstration de ses talents dans un labo -cuisine du 17^e arrondissement, non loin de la porte de Champerret.

Nous dégusterons ensuite les mets préparés autour d'une grande table en dégustant quelques bons vins.

Réservez rapidement vos places car on ne peut accueillir plus de vingt personnes.

La participation est de 50 €.

NOS FUTURS EVENEMENTS

Nous prévoyons une soirée dégustation de vins à l'aveugle (et cigares, bien sûr) dont le lieu et la date vous seront communiqués prochainement.

Une randonnée est prévue en Vallée de Chevreuse le dimanche 15 mai en partenariat avec le LIONS CLUB PARIS DOYEN. Les détails là concernant vous seront envoyés par mail prochainement.

Un salon des vins est en préparation pour le mois de novembre 2022.

Les cartes de « Membres du Cercle des Epicuriens Philanthropes » sont en cours d'impression et seront distribuées prochainement à tous les membres à jour de cotisation.

NOTRE SELECTION DE BISTROTS

Pour changer de la rive droite de Paris nous avons testé un « petit resto » sur la rive gauche !

Il est situé 54 rue des Plantes dans le 14^e arrondissement, pas loin, d'Alesia.

Il s'appelle « Le Gourbi » et, vous l'avez deviné, comme son nom l'indique, il s'agit d'un restaurant de spécialités de couscous et de tagines, fréquenté par certains de nos membres de la rive gauche depuis des années. Nous vous recommandons le Couscous gourbi ou le couscous boulettes et surtout le tagine printanière à l'agneau. Sur présentation de la carte de membre un thé à la menthe vous sera offert.



Epicuriens Philanthropes

NOTRE SELECTION DE VINS

CHATEAU MARJOSSE

Directeur des châteaux d'Yquem et Cheval Blanc pour le compte de LVMH, Pierre Lurton bichonne aussi ses propres cuvées dans la propriété bordelaise qu'il a acquise il y a une vingtaine d'années au cœur de l'Entre-deux-Mers.

Aujourd'hui, château Marjosse, son œuvre, s'étend sur presque 30 hectares de vignes. Douze hectares sont dédiés au vin blanc, quand 18 hectares le sont aux rouges. La production moyenne s'élève à quelque 80 000 bouteilles de blanc et 130 000 bouteilles de rouge. Depuis deux ans, Pierre Lurton a fait appel à Jean-Marc Domme, œnologue formé à Bordeaux et passé par les domaines Garcin-Cathiard (Clos L'Église à Pomerol, Barde-Haut à Saint-Émilion entre autres), pour dynamiser le domaine et produire des cuvées singulières. "Marjosse est en train de sortir de sa chrysalide et nous souhaitons développer de nouvelles cuvées parcellaires et monocépages. Elles doivent être un pôle d'excellence et surtout ne pas dévaloriser l'ensemble", souligne Pierre Lurton.

- Le domaine en détail
Entre-deux-Mers et Vin de France
Surfaces : 12 ha de blancs et 18 ha
Cépages : merlot, cabernet-malbec pour les rouges ; muscadelle pour les blancs.
90 ans.
un plateau calcaire à astéries
Viticulture : HVE3, juillet 2019.
pressurage direct, fermentation en partie en fûts pour les rouges, en



Appellations : Bordeaux, pour les monocépages. de rouges.
sauvignon, cabernet franc et sauvignon, sémillon et
Âge des vignes : entre 10 et
Sols : argilo-calcaires avec autour de la chartreuse.
Vinifications : éraflage, cuves béton, élevage en cuves béton pour les blancs.

Servez ce vin surprenant en carafe pour moins de 10€

CHATEAU D'ALIX

En 2008, Jean Noel et Muriel BELLOC, déjà propriétaires dans les Graves et en Sauternes, décident d'investir en Pessac Léognan. Ils partent d'une page blanche, 21 hectares de bois en AOC, aujourd'hui plantés en vignes. Le premier millésime est vinifié en 2012.

Fiche technique

Le vignoble :

Superficie en Rouge : 14.5 ha

Superficie en Blanc : 2 ha

Encépagement :

Rouge : 50% de Cabernet Sauvignon ; 50% de Merlot

Blanc : 100 % de Sauvignon

Production moyenne :

Rouge : 85 000 bouteilles par an

Blanc : 9 000 bouteilles par an

UN PASSAC LEOGNAN à moins de 15€



Nous pensons passer commande durant le mois d'avril, n'hésitez pas à nous contacter, la livraison sera gratuite

Notre cercle a pour but de réunir des hommes et des femmes partageant les mêmes valeurs Autour de tous les plaisirs épicuriens.

*Chacun des membres qui rejoindra notre Cercle aura l'opportunité d'apporter sa pierre à nos passions Cuisine, œnologie, art, culture, voyage,
Nous développerons avec vous cet espace ou les maîtres-mots sont Amitié convivialité et plaisir.*

Le Président
Marc LAROCHE