



Un dîner avec le vigneron Aldo Vajra et ses Barolos uniques

Michel Rostang

RESTAURANT

Mercredi **8 novembre**, nous aurons le grand honneur d'accueillir [Aldo Vajra](#), l'un des **vignerons italiens les plus doués de sa génération** !

Il viendra vous parler du vignoble - que sa famille cultive **depuis plus de 130 ans** au **point culminant** de la commune de **Barolo** et qui a obtenu la **première certification bio** de la région du Piémont en 1971 -, des **cépages oubliés** qu'il fait renaître, mais aussi de son **attachement au respect des sols et de la nature**, et bien sûr de ces grands vins: **Barolo, Barbera d'Alba, Riesling, Nebbiolo...**

Mais il ne s'arrêtera pas là, puisqu'il vous proposera de déguster ces **appellations d'exception en accord avec les mets imaginés** tout spécialement par **Nicolas Beaumann**. **Truffe blanche, coquilles Saint-Jacques, caviar**, et autres magnifiques produits de saison vous permettront d'apprécier encore un peu plus la **finesse et la complexité** de ces **superbes millésimes**.

Au programme:

Saint-Jacques à crues, champignons de Paris, caviar Daurenki
2015 - Langhe Riesling - GD. Vajra

Foie gras rôti et topinambours, artichauts glacés au jus
2016 - Langhe "Dragon" - Luigi Baudana - GD. Vajra

Dos de chevreuil, salsifios confits et jus aux airelles
2015 - Langhe Nebbiolo - GD. Vajra

Suprême de volaille laqué, potimarron et truffes blanches
2012 - Barolo "Bricco delle Viole" - GD. Vajra

Tarte aux poires et amandes
2016 - Moscato d'Asti - GD. Vajra

Mignardises tout chocolat
Barolo Chinato - GD. Vajra