

René & Maxime  
**Melleur**



La Bouitte

DE PÈRE EN FILS, LA SAVOIE DU CŒUR

**SOIRÉES ŒNOLOGIQUES**  
ÉTÉ 2018





« La Bouitte... ou une aventure familiale devenue épopée ! D'années en années, en toute discrétion, René et Maxime Meilleur – père et fils très complices – ont forgé une table d'une sincérité rare, ode superbe à la Savoie. Chaque ingrédient est à sa place, cuisiné à la perfection, sans nulles afféteries. Les assiettes débordent de senteurs originales ; elles transpirent, tout simplement, le bonheur ».

« Si vous avez fait la route pour profiter de l'excellence culinaire de La Bouitte, sachez que l'on vous y accueille aussi pour la nuit. Dans un chalet mitoyen, 6 chambres et suites du dernier chic montagnard vous attendent. Un véritable cocon ! ».  
(Le Guide Michelin 2018 – Classement restaurant : 3 étoiles et 3 couverts rouges – Classement hôtel : 3 pavillons rouge)

René & Maxime  
**Meilleur**  
✿ ✿ ✿



LA BOUITTE

HÔTEL RESTAURANT SPA DE MONTAGNE  
LA BOUITTE

Hameau de Saint Marcel 73440 Saint Martin de Belleville

Tél : +33 (0)4 79 08 96 77  
info@la-bouitte.com  
[www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)

**Contact Presse pour La Bouitte**

Yves Bontoux  
Tél. : +33 (0)6 07 57 59 13 - ybontoux@orange.fr

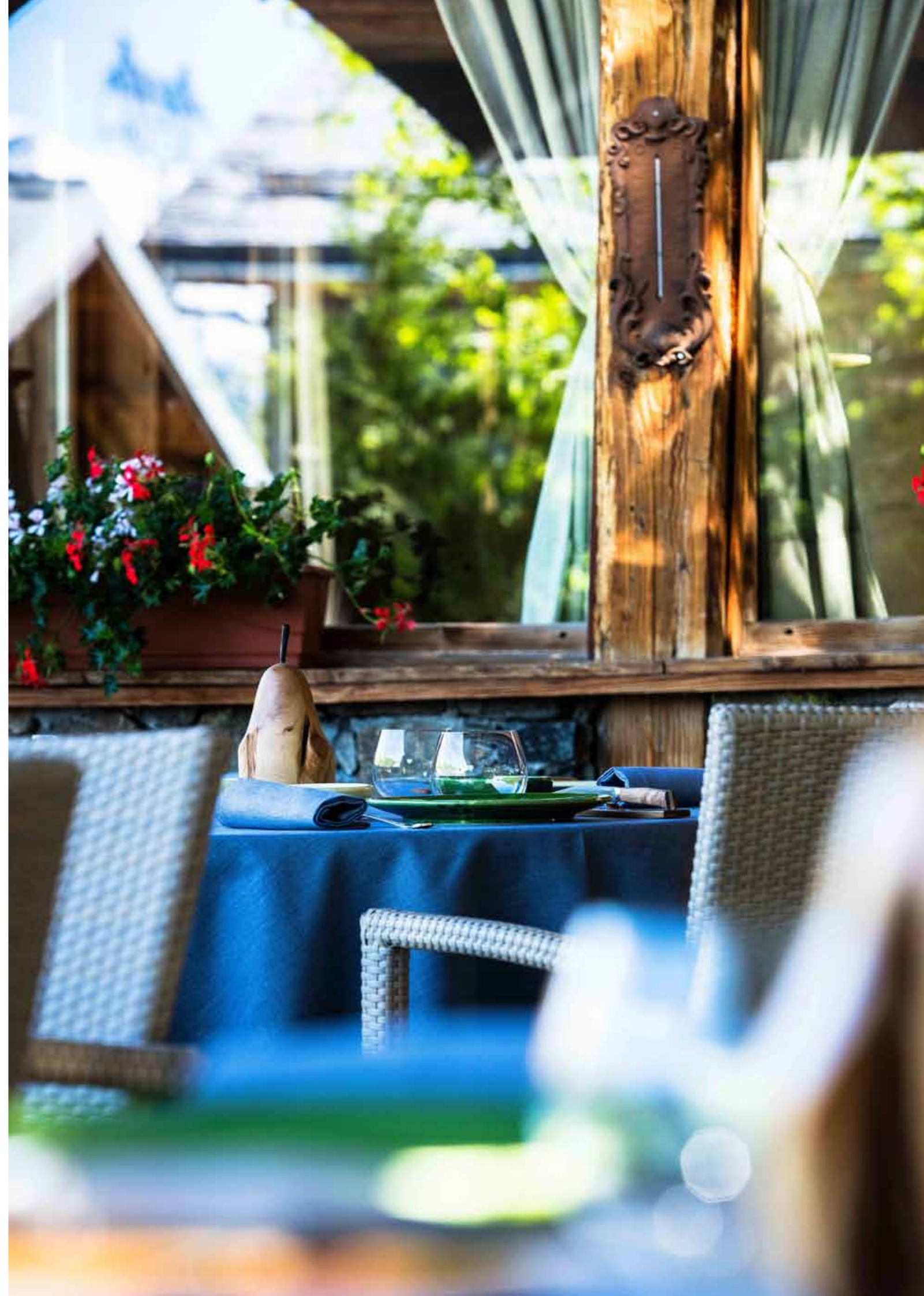
**Crédits photos**

Matthieu Cellard, Gaël Sonokpon, Jean-Louis Bernuy, J.C Castot, Serge Chapuis

[www.in-pressco.com](http://www.in-pressco.com) - Imprimeur Créateur



Le plus grand domaine skiable du monde



## LES SOIRÉES ŒNOLOGIQUES DE LA BOUITTE : DES ÉVÉNEMENTS UNIQUES, NON REPRODUCTIBLES ET DES EXPÉRIENCES À VIVRE SOUVENT BOULEVERSANTES

Depuis l'initiative « Les Vins au sommet » organisée à La Bouitte en 2004 et 2005, nous savons que l'optimal des dégustations mets & vins est atteint en montagne, comme nulle part ailleurs (voir page 39).

La passion du vin anime la famille Meilleur depuis 40 ans, ce qui explique que La Bouitte offre l'une des plus belles caves des Alpes (1200 références). 4 décennies de recherche, de rencontres à travers les vignobles. Naturellement, l'envie a germé de créer des événements, qui soient des expériences incomparables, de véritables voyages culinaires et œnologiques, et un laboratoire d'idées pour imaginer le futur.

Depuis 5 ans, une fois par mois (5 soirées en hiver et 4 en été), **La Bouitte donne carte blanche à un viticulteur d'exception, donnant de terroirs singuliers et racés une interprétation magique.** L'enjeu est de le convaincre **d'offrir aux convives 7 à 10 vins qui ont marqué sa vie**, et sur lesquels il a une vraie histoire à partager (conditions climatiques particulières, évolution stylistique du Domaine, vin miraculeux comme il n'a jamais su reproduire). **Pour certains flacons, il s'agit d'un peu de patrimoine historique de la France.** De par leur rareté et leur âge vénérable (régulièrement jusqu'aux années 1930), **c'est une occasion unique de déguster ces vins dans une vie.** Alors que leurs prix sont stratosphériques, **il a été choisi de les offrir aux hôtes, pour que ces événements soient accessibles à tous.**

Chaque soirée est une rencontre au sommet, qui nécessite jusqu'à 4 ans de préparation. Une fois la liste des vins arrêtée, commence une longue maturation pour René et Maxime Meilleur. **L'objectif est de donner aux vins et à la cuisine une dimension supérieure, inespérée, par la fusion de deux démarches créatrices et artistiques complémentaires, qui se renforcent, se prolongent mutuellement.** Comment un grand vin peut-il être transcendé, allongé par une composition culinaire et réciproquement ? Fusion, dialogue ou confrontation des éléments vont se succéder au fil de ces associations.

**Les Chefs créent des plats sur mesure, n'ayant souvent jamais été réalisés,** parfois sur la base de produits qui ne font pas non plus partie de leur répertoire. C'est en cela que ces soirées sont un **véritable laboratoire à idées.** On vit une expérimentation. **Les équipes de cuisine et de salle sont comme des funambules : on est sur le fil, en quête de l'émotion ultime.** Et certaines créations, certaines associations mets & vins sonnent comme des révélations, et deviendront de futurs « classiques » de La Bouitte, après un temps de maturation supplémentaire.



**Les hôtes mesurent qu'ils participent à un geste créateur.** De 19h30 à souvent tard dans la nuit, ils ont l'occasion rare de dialoguer directement et de façon personnalisée avec l'un des viticulteurs les plus accomplis de la planète, qui transmet sa passion de table en table en s'adaptant au profil de chacun. Les Chefs expliquent comment ils ont imaginé leur menu. Des critiques vins de premier plan (Michel Bettane, Bernard Burtschy, Orianne Nouaillac, Marc Lagrange) se joignent à ces échanges, à cette transmission. **L'ambiance est détendue, chaleureuse : c'est un privilège de partager ce bonheur hors du monde et hors du temps.** Ces soirées comblent aussi bien l'amateur éclairé, qui fait 2000 km pour déguster des vins dont il rêvait depuis si longtemps, que des novices en quête d'une expérience riche en émotion. Tous les participants (dont une quarantaine d'hôtes) savent qu'il ne s'agit pas **« d'un événement de plus », mais d'un moment suspendu, unique, qui potentiellement marque une vie.** Quand la magie opère, ces soirées, par définition non reproductibles, sont des créateurs de liens, de souvenirs indélébiles. Pas étonnant que les convives soient de plus en plus fidèles, certains assistant presque à l'intégrale de ces rendez-vous.





## Programme des soirées œnologiques de l'été 2018

La Bouitte vous invite à un véritable tour de France des plus grands vins, de Nice jadis rattachée au Duché de Savoie (Clos Saint Vincent aux passionnants cépages autochtones) au Bordelais (Saint Emilion Troplong Mondot) en passant par la Bourgogne (très racés Clos des Lambrays et Corton Charlemagne Bonneau du Martray).

**Renseignements & réservations :** +334 79 08 96 77 - [info@la-bouitte.com](mailto:info@la-bouitte.com). Les soirées débutent à 19h30. Participation : 280 € par personne tout compris (sauf le Clos des Lambrays à 350 €). Une grande partie voire le plus souvent la totalité des vins est offerte par les Domaines. La soirée comprend 2 services d'amuses bouche, une entrée, un poisson, une viande, fromage, pré-dessert, dessert et mignardises, l'ensemble des vins, eaux et café / thé.

### Le 29 juin 2018 : Le Clos des Lambrays (Bourgogne - Morey Saint Denis)

#### Une expérience unique et symbolique à vivre, témoignage des enjeux de notre temps.

Alors qu'il est sur le point de passer la main, Thierry Brouin nous fait l'amitié de partager à La Bouitte ses 38 années d'expérience à la tête de ce Domaine d'exception. Il a hissé ce Grand Cru de Morey Saint Denis, mentionné dès 1365 dans les archives de l'abbaye de Cîteaux, parmi les vins les plus subtils, les plus esthètes de la Bourgogne, voire de toute la planète. Une véritable essence aérienne, musicale de Pinot Noir, si nuancée, entre fruits noirs (myrtille, mûre), pointe épicée, sous-bois et cuir.

En 2014, La Bouitte avait donné carte blanche à son voisin Le Clos de Tart, réputé pour sa densité et son style plus puissant, juste avant le départ en retraite de son directeur Sylvain Pitiot. Le parallèle entre ces 2 monstres sacrés si proches et si différents est des plus passionnants et des plus instructifs. La Bouitte conçoit le cheminement des soirées comme un voyage initiatique, auquel participent nombre de fidèles venant souvent de loin (jusqu'aux pays Scandinaves voire New York). Les enjeux civilisationnels et financiers de ces 2 parcelles sont tels, qu'ils viennent d'être acquis le premier en 2014 par LVMH, le second fin 2017 par François Pinault.

La soirée mettra à l'honneur le rare Puligny Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Clos du Cailleret en 2016 et 2009. Puis 5 millésimes du Clos des Lambrays seront dégustés de 2016 à 1991 en magnum, alternant des millésimes chaleureux (canicule de 2003, année solaire 2009) et des années plus fraîches favorisant des nectars en dentelle (2013). Les Chefs René et Maxime Meilleur trouveront un terrain de jeu rêvé, tant la finesse légendaire de ce Cru devrait se marier à merveille avec la délicatesse des créations culinaires. Michel Bettane et Laure Gasparotto, célèbres critique vins, se joindront à ce moment qui s'annonce magique, pour favoriser le partage et les échanges jusque tard dans la nuit...

### Le 18 juillet 2018 : Domaine Bonneau du Martray (Bourgogne - Corton Charlemagne) et Château Troplong Mondot (Bordeaux - Saint Emilion). Un dialogue au sommet entre le meilleur de la Bourgogne et du Bordelais.

La soirée du 18 juillet s'annonce aussi grandiose. Comme un lien tendu entre 2 domaines phares de 2 régions emblématiques habituellement concurrentes (Bourgogne - Bordeaux). Leurs vins ont en commun d'être parmi les plus aboutis, les plus célèbres, les plus purs et lumineux de leur région. Référence de leur appellation, leur vignoble est d'un seul tenant en position dominante à flanc de coteaux.

Les Corton Charlemagne de Bonneau du Martray 2005 et 2015 – en biodynamie – vont nous saisir par leur mystère, leur grande complexité, leur énergie et race inouïes. Des vins ultimes, incitant au questionnement, et demandant une forme de recueillement et de méditation.

Le Saint Emilion Troplong Mondot, fondé au 18<sup>e</sup> siècle, enchante par son envoûtement aromatique, une sève en finale très caractéristique. Il interpelle par sa sensualité, une dimension presque crémeuse, et une texture veloutée, précise et délicate. Le terroir est l'un des plus argileux de la région sur un socle calcaire et dans un secteur préservé de la chaleur. Occupant le point culminant de l'appellation, il rayonne dans un paysage d'une grande beauté. 7 millésimes au programme de 1988 à 2010, dont 2 vins notés 100/100 au Wine Advocate. Depuis 1998, le Domaine figure parmi les plus grands vins Bordelais. De plus, il vient d'engager d'importants travaux, pour devenir une destination majeure d'œnotourisme, avec un restaurant étoilé et de superbes chambres d'hôtes dénommés Les Belles Perdrix.

### Le 2 août 2018 : Le Clos Saint Vincent (Provence - Bellet)

#### L'émergence de l'un des plus grands vins du Sud de la France.

Après 2 événements prestigieux, il était logique de faire partager une découverte, un véritable coup de cœur pour l'équipe de sommeliers de La Bouitte : Le Clos Saint Vincent. Gio Sergi a acheté en 1993 une propriété nichée sur les pentes vertigineuses de Bellet, une appellation confidentielle tout proche de Nice.

En pleine progression qualitative, il devient une référence de toute la Provence. Nous sommes séduits par la singularité et l'identité de sa démarche (biodynamie), de ses terroirs et de ses cépages (Folle Noire, Braquet, Rolle...). Sa signature est à notre sens unique sur son territoire, combinant éclat du fruit, charme, envolée de parfums Méditerranéens, mais aussi subtilité, droiture, fraîcheur florale et complexité. Le tout dans les 3 couleurs : blancs, rouges, et de vrais rosés de gastronomie.

9 vins de 2007 à 2016, dont la cuvée la plus accomplie et confidentielle (600 bouteilles par an) Vino di Gio, seront à l'honneur de ce dîner. Nous ne pourrions nous empêcher de penser au Duché de Savoie à son apogée, lorsqu'il s'épanouissait du Léman au Piémont jusqu'à Nice et à la Sardaigne.

### Le 22 août 2018 : François Villard (Vallée du Rhône - Côte Rôtie, Saint Joseph, Condrieu)

#### L'itinéraire d'un brillant autodidacte dans le Nord de la vallée du Rhône.

Ce Domaine reflète l'histoire d'un homme, qui a su depuis 1988 constituer un patrimoine complet et passionnant de vignes sur le Nord de la Vallée du Rhône. Seul l'Hermitage manque encore à l'appel. François Villard aime les raisins à parfaite maturité. Il a sélectionné 8 vins qui ont marqué son parcours sur les 15 derniers millésimes.

On découvrira le Saint Joseph Reflets 2010 et la Côte Rôtie La Brocard (magnum de 2012), vins épicés, charnus, avec de la rondeur et de la richesse. Grâce à la vendange entière, ils acquièrent avec le vieillissement complexité, fraîcheur et énergie. En blanc, le Saint Joseph Mairlant 2004 en magnum combine la complexité apportée par le vieillissement et une certaine droiture. Impressionnante est également la palette des Condrieu : des vins blancs de gastronomie, avec 2 cuvées particulièrement inspirées : l'élégant Deponcins et Villa Pontciana, plus confit et puissant.

Enfin, François Villard est l'un des 3 fondateurs des Vins de Vienne (avec ses amis Yves Cuilleron et Pierre Gaillard), dont on dégustera les cuvées emblématiques Taburnum et Sotatum.



René & Maxime  
**Meilleur**



La Bouitte

DE PÈRE EN FILS, LA SAVOIE DU CŒUR