

René & Maxime  
**Meilleur**



La Bouitte



DE PÈRE EN FILS, LA SAVOIE DU CŒUR

## SOIRÉES ŒNOLOGIQUES ÉTÉ 2019





« 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 ».

(Le Guide Michelin 2018)

« René, le père, et Maxime, le fils. Meilleurs en duo, Meilleur tout court. Une combinaison d'exception, un yin et yang montagnard qui exprime l'âme d'un terroir et la quintessence d'une passion.

Côté Yin, l'excellence commence par une attention scrupuleuse au produit et à son environnement. Une attention qui, pour René, repose sur des rituels solidement établis : « Je pars pour la cueillette aux herbes et aux baies, tous les matins quand la saison le permet ».

Côté Yang, et parce que la sagesse sans la fougue serait moins enchanteresse, Maxime assure. De l'enthousiasme, de l'envie et du plaisir : « une cuisine intelligente mais compréhensible. » Ici, tout est imaginé en famille, puisque mère, fille et gendre travaillent ensemble en salle et à l'intendance. Comme souvent en Savoie, La Bouitte est avant tout une histoire d'hommes. Sachez enfin que l'on vous accueille aussi pour la nuit. Dans un chalet mitoyen, huit chambres et 7 suites du dernier chic montagnard vous attendent. Un véritable cocon ! ».

(Le Guide Michelin 2019 - Classement restaurant : 3 étoiles et 3 couverts rouges - Classement hôtel : 3 pavillons rouge).



RESTAURANT RENÉ & MAXIME MEILLEUR  
HÔTEL & SPA NATURE DE MONTAGNE LA BOUITTE  
MARQUE DE COSMÉTIQUES MEILLEUR NATURE  
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

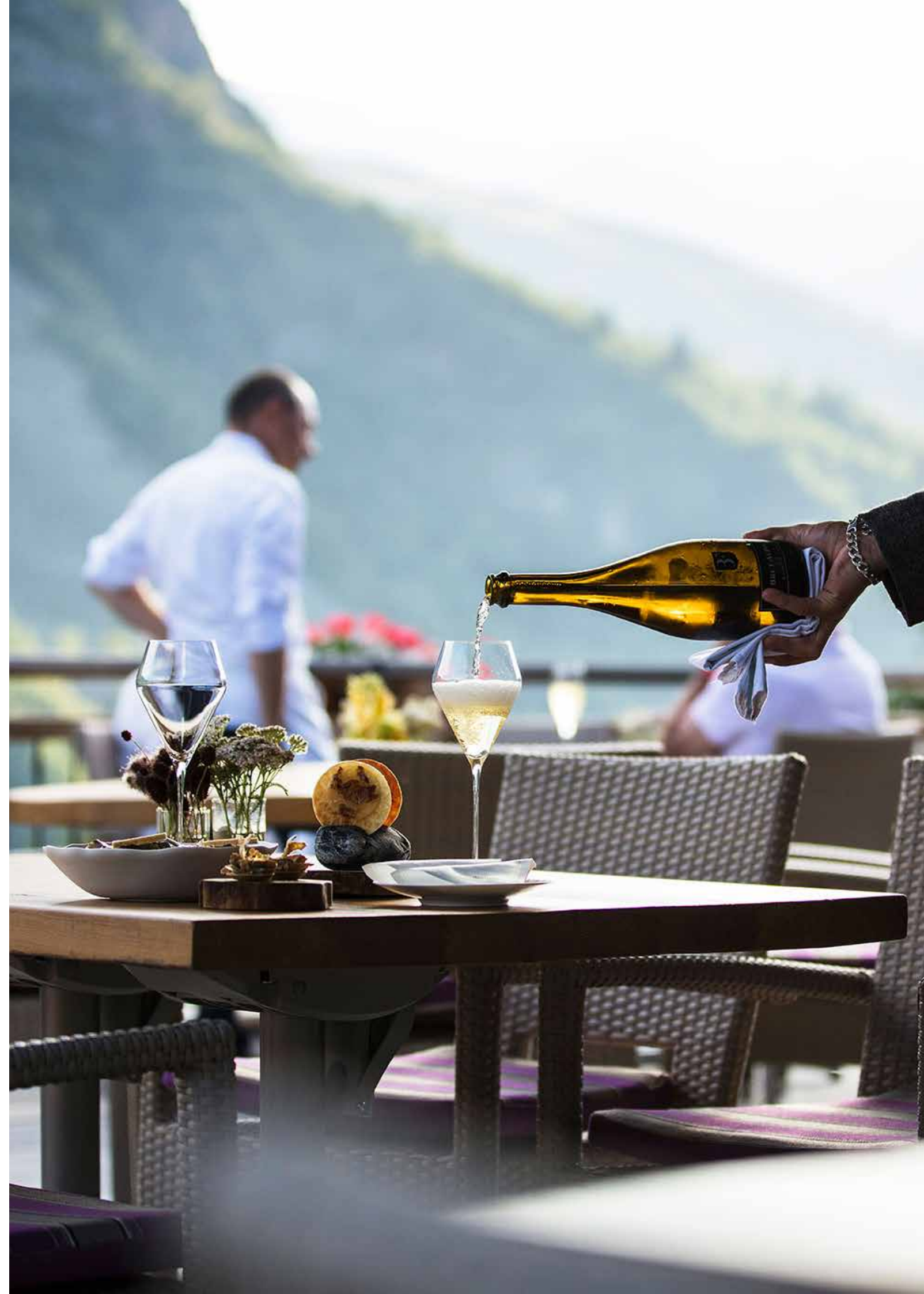
Textes Yves Bontoux

Crédits photos Marc Bérenguer – Cécile Bouchayer – Matthieu Cellard – Pierre-François Couderc – Arnaud Dauphin – Philippe Dureuil – Eliophot – Jacques Gavard – Gilles Lansard – Michelin – Marc Müller – Franck Oddoux – Gaël Sonokpon – Jean-Louis Bernuy – J.C Castot – Serge Chapuis

www.in-pressco.com - Imprimeur Créateur



Le plus grand domaine skiable du monde





## LES SOIRÉES ŒNOLOGIQUES

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.

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 6 ans, une fois par mois (5 soirées en hiver et 3 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 Nouailhac, 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 combent 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.







*Vignes du château de Pibarnon  
dominant la Méditerranée*

## Programme des soirées œnologiques de l'été 2019

### **VENDREDI 28 JUIN 2019 : CHÂTEAU PIBARNON (BANDOL)**

Dominant la Méditerranée et ondulant sur des collines serties d'oliviers, de cyprès, de mûriers, de lauriers roses, de pins et de chênes, le vignoble de Pibarnon est un véritable éblouissement pour les yeux, un petit paradis en Provence. Il faut dire que le Domaine bénéficie d'une géologie très particulière avec des marnes bleues, un phénomène rare que l'on retrouve à Pétrus ou Yquem qui contribue à donner aux vins une réelle élégance et subtilité de tannins.

9 vins sont offerts aux hôtes sur les 3 couleurs, dont le rosé gastronomique Nuance 2016 (une référence sur le cépage Mourvèdre), le rare Henri-Cath 2012 en magnum, et le fameux et très complexe Bandol rouge 1990 qui clôturera une verticale comprenant aussi 2013, 2010 et 1998.

### **MERCREDI 17 JUILLET 2019 : CHAMPAGNE G. H. MUMM**

Si cette ancienne Maison de 1827 bénéficie d'une forte notoriété, l'objectif de la soirée est de faire découvrir à nos hôtes la collection confidentielle des cuvées RSRV créées depuis 2016, et réservées aux tables étoilées et aux amateurs éclairés les plus fidèles. C'est la cave privée de la Maison, qui n'est partagée qu'entre initiés. Le Blanc de Blancs, créé sur Cramant, constitue l'une des gloires de la Maison.

Un vin cristallin, aux notes de fleurs blanches, d'une grande finesse. Nous le découvrirons sur le millésime 1953 en magnum ! La « Cuvée R. Lalou » 1999 en magnum sera aussi un grand moment, avec ses arômes d'acacia et de miel envoûtants et enveloppants. Ainsi que Collection du Chef de Caves millésime 1990, sur une année solaire arrivant à maturité.

### **MARDI 6 AOÛT 2019 : DOMAINE DES ARDOISIÈRES (SAVOIE)**

C'est géographiquement le domaine viticole le plus proche de La Bouitte. Mais surtout l'un des plus passionnants de Savoie. Dès sa genèse sous la houlette de Michel Grisard (qui a été moteur dans le projet les 10 premières années), Les Ardoisières ont créé des cuvées de grande expression, privilégiant la complantation des cépages, de faibles rendements, et une viticulture ciselée.

Un travail héroïque, tant les pentes sont fortes (jusqu'à 70 % de pente). Brice Omont, ingénieur agricole champenois arrivé en 2003, a su pérenniser cette aventure, développer le vignoble (cultivé sur 13 hectares en biodynamie - certification bio depuis 2008) et crée des vins parmi les plus aboutis en montagne. La cuvée « Argile », fédératrice et singulière, a vite trouvé sa place dans la belle restauration. On monte d'un cran avec « Schiste » et « Quartz » en blanc et Améthyste (Mondeuse et Persan) en rouge, qui conjuguent avec bonheur plénitude et subtilité.





René & Maxime  
**Melleur**



La Bouitte



DE PÈRE EN FILS, LA SAVOIE DU CŒUR