

René & Maxime  
**Meilleur**



La Bouitte



DE PÈRE EN FILS, LA SAVOIE DU CŒUR

## SOIRÉES ŒNOLOGIQUES HIVER 2019 - 2020





«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).

René & Maxime  
**Meilleur**



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

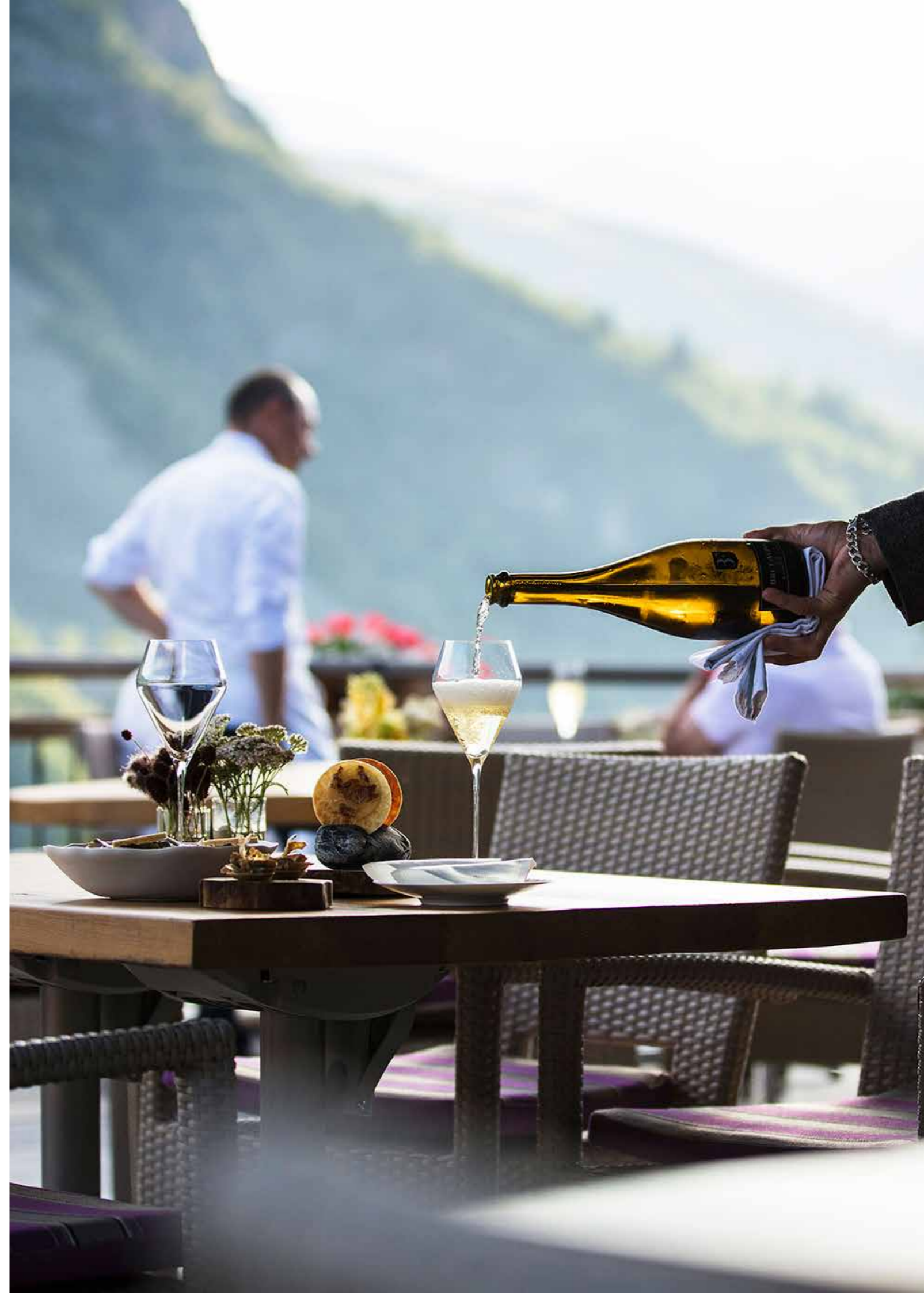
Tél : +33 (0)4 79 08 96 77  
info@la-bouitte.com  
[www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)

**Contact Presse pour La Bouitte** Yves Bontoux Tél : +33 (0)6 07 57 59 13 – ybontoux@orange.fr

**Textes** Yves Bontoux

**Crédits photos** Matthieu Cellard – François Poincet – Gaël Sonokpon - www.mkb.photo

www.in-pressco.com - Imprimeur Créateur



## LES SOIRÉES ŒNOLOGIQUES

DES ÉVÉNEMENTS UNIQUES, NON REPRODUCTIBLES ET DES EXPÉRIENCES À VIVRE SOUVENT BOULEVERSAANTES



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 combinent 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'hiver 2019-2020

### MARDI 10 DÉCEMBRE 2019 : DOMAINE GAUBY (ROUSSILLON)

Sur la Commune de Calce à l'Ouest de Perpignan, Gérard et son fils Lionel ont élevé le Domaine Gauby au firmament du Roussillon. Ils servent d'exemple bien au-delà de leur territoire Méditerranéen, en cultivant leurs terres en agrobiologie, polyculture et agroforesterie. Ils ont la vision rare d'un écosystème global, qu'ils ne cessent de façonner. Respectant viscéralement leurs sols, favorisant l'éclosion et les interactions du vivant, ils forment un authentique duo d'artisans d'art, qui bouscule nos certitudes et imagine de merveilleux vins d'auteur. Des vins intenses avec leurs fruits mûrs du Sud, mais aussi d'une grande pureté et délicatesse. Des vins d'élan, d'inspiration, de liberté. Se détournant du carcan des appellations pour mieux exprimer le potentiel de leurs terroirs, ils complantent des cépages tardifs à plus faible densité comme le Tourbat, en intercalant des arbres toutes les 4 à 7 rangées de ceps. Avec une attention particulière à la gestion de l'eau.

Lors de cette soirée, Lionel Gauby nous fait partager 9 des vins les plus excitants de l'histoire du Domaine. En blanc, Vieilles vignes 2002, Coume Gineste 2017 et 2008 (minéral, complexe, fin et profond), ainsi qu'un vin très original de macération, de couleur orangée : Roque 2011. Un Muscat superbe vinifié comme un rouge, en vendange entière, remarquable de tension et racé. En rouge, la cuvée prestige Muntada est déclinée en 3 millésimes : 1997 (tout en finesse), 2008 (assez frais mais très sec) et 2014 (un temps souvent couvert et une lumière froide pour un futur vin mythique, floral, marin, d'une élégance étourdissante, et d'une longueur magistrale). Puis une rareté : Foun 2011, seulement 1000 bouteilles produites de Carignan âgé de plus de 120 ans sur des sols de marnes calcaires. Pour conclure, une vendange tardive 2007, élevée 10 ans sans filtration, qui n'a encore jamais été commercialisée (700 bouteilles à venir).

### MERCREDI 15 JANVIER 2020 : CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD (PAUILLAC - BORDEAUX)

C'est un réel privilège, et un événement mémorable en perspective. Pour la première fois depuis bien des années, Château Lafite Rothschild, le plus racé des Pauillac au cœur du Médoc, organise une grande dégustation au sein d'un restaurant étoilé en France et partagera quelques-unes de ses plus grandes bouteilles (2004, 2000, 1989 et un 4ème millésime faisant partie de la légende du Cru en magnum). Sur un socle calcaire le différenciant de ses illustres voisins, et marqué par son empreinte de Cabernet Sauvignon à plus de 90%, Lafite Rothschild est sublime par sa subtilité, sa race naturelle, ses notes de cèdre et de graphite, voire de mine de crayon, qui se développent au-delà de 15 ans de vieillissement. Des vins immenses, insondables, impénétrables.

Quatre autres vins remarquables, propriétés de la famille Rothschild, compléteront ce programme d'exception : le Pauillac Duhart Milon (Magnum 2009), le Pomerol Château L'Evangile (2006), à la sève incomparable, charmeur et profond, enfin Château Rieussec (R de Rieussec 2018 vin sec confidentiel aux arômes de fleurs blanches, et le grand Sauternes 1997 à la liqueur et au rôti symphoniques).



### MERCREDI 5 FÉVRIER 2020 : CLOS MONT OLIVET (CHÂTEAUNEUF DU PAPE)

Voici l'un des plus grands vins du Sud de la France, et l'un des plus confidentiels. Depuis des décennies, il magnifie l'art de l'assemblage des terroirs et des 13 cépages de Châteauneuf du Pape. Les derniers millésimes sont magistraux avec de superbes touchers de bouche. De futurs vins mythiques ! Le bouquet et la matière sont racés, reconnaissables à leur parfum inimitable d'olive noble. Ils expriment l'âme Provençale avec les Mourvèdre les plus septentrionaux de l'Hexagone. Mais aussi le caractère subtilement épicé (expression la plus méridionale de la Syrah) et voluptueux (Grenache en majesté) de la Vallée du Rhône.

Les vins gagnent considérablement en complexité et en spectre aromatique avec le vieillissement. Il sera merveilleux de découvrir la pureté, l'éclat et la précision des millésimes récents : en blanc 2018 en magnum, en rouge le sublime Cuvée du Papet 2016, et Clos 2007 en magnum qui commence juste à révéler ce grand millésime. Puis de déguster des bouteilles introuvables dans la plénitude de leur maturité : en blanc 1998 en magnum, en rouge Cuvée du Papet 2000 en magnum et 1989, puis un gracieux Clos 1985 et un extraordinaire Clos 1978 tous deux en magnum. À 30 ou 40 ans d'âge, des mondes insoupçonnés s'ouvrent !

Les accords mets - vins offriront un potentiel presque infini, tant il y a de corrélation entre la cuisine délicate et gourmande de René et Maxime Meilleur, et la finesse, le côté nuancé et insondable du Clos Mont Olivet.

### MERCREDI 18 MARS 2020 : CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Trop d'amateurs conçoivent le Champagne comme un apéritif, un nectar festif, et oublient qu'il est avant tout un vin de repas offrant de multiples possibilités pour un grand Chef. La Bouitte poursuit sa mission de transmission auprès de ses hôtes, en concevant un menu dégustation avec l'une des Maisons les plus passionnantes et les plus secrètes de l'élite Champenoise.

Après la dégustation du Royale Réserve Non Dosé, du Grand Blanc 2008 et du Blanc de Noirs 2012 tous deux en magnum, Charles Philipponnat nous fera partager la cuvée 1522, faisant référence aux origines du Domaine : le Grand Cru 2004, et le rosé sur 2003. Puis il nous initiera aux mystères du Clos des Goisses, dominant la Marne à Mareuil-sur-Ay : 2005 en magnum, 1993 « LV » dégorgé en 2018, et un autre grand millésime ancien, qui sera révélé au dernier moment. C'est l'un des terroirs les plus énigmatiques et les plus vigneux de la région. Plein Sud, d'un seul tenant et clos de murs, il affiche des pentes à 45°. Cette cuvée exhale des senteurs insondables de tabac et de silex. Son corps est presque huileux, et sa longueur en bouche impressionne. Les Pinots Noirs sont à la fois très mûrs et d'une grande minéralité, grâce à la proximité de la craie. Au cœur de ce terroir si typé, nous aurons le privilège de déguster Les Cintres 2009, une cuvée rarissime (2000 à 3000 bouteilles selon les années) : un concentré d'intensité, de vigueur et de profondeur. Pour terminer sur un Marc de Champagne du Clos des Goisses distillé dans l'esprit d'une grappa. Un programme exceptionnel !



### MERCREDI 22 AVRIL 2020 : CHÂTEAU DES BACHELARDS (BEAUJOLAIS - BOURGOGNE DU SUD)

Voici l'un de nos coups de cœur de ces dernières années : la renaissance du Château des Bachelards. Ce Domaine, bénéficiant d'un patrimoine unique de vignes sur Moulin à Vent, Saint Amour et surtout Fleurie, a été créé par les moines Bénédictins de Cluny dès 1100. La parcelle clos de mur (1ha et 80 ares) mitoyenne au Château - forte de vignes centenaires - offre, en plus du granit rose propre à la région, de précieuses marnes bleues. Un trésor naturel rare, que l'on retrouve à Pétrus, Yquem ou Pibarnon, et contribue à une délicatesse de tannin, une vraie dimension esthétique. Alexandra de Vazeilles acquiert le Château en 2014, le convertit en biodynamie en 2015 et met tout en œuvre pour en faire une pépite. Les progrès sont fulgurants. La rare cuvée prestige Le Clos (3000 bouteilles en 2015 et 1600 en 2016), élevée 24 mois en foudre, est un vin généreux, plein, gourmand sur le premier millésime (évoquant la Côte Rôtie), et délicat, suggestif sur le second (nous projetant sur un univers Bourguignon). Jamais nous n'aurions pu imaginer qu'un vin de Fleurie ait une telle longueur en bouche, un tel élan, une telle énergie. Cette soirée sera l'occasion rêvée de comprendre pourquoi les plus grands crus du Beaujolais étaient si côtés jusqu'aux années 1970, dépassant en valeur nombre de vins célèbres de la Côte de Nuits.

**Renseignements & réservations :** +33 4 79 08 96 77 - [info@la-bouitte.com](mailto:info@la-bouitte.com). Les soirées débutent à 19h30. Participation : 290 € par personne tout compris. 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.



René & Maxime  
**Melleur**



La Bouitte



DE PÈRE EN FILS, LA SAVOIE DU CŒUR