



# Soirée Vigneronne

DEVENEZ  
MANGEUR D'ART  
Samedi 14 Mai 2022  
70€ par personne

Nous vous accueillons ce soir au cœur du Manoir du Prince pour une rencontre entre la cuisine de notre Chef Benjamin Philippe et les vins du Domaine de David présentés par Guilhem Sauvaire.

L'équipe du restaurant est heureuse à l'idée de satisfaire les papilles de tous les aventuriers gastronomes et oenophiles.



M  
E  
N  
U

Chef Benjamin Philippe

DEVENEZ  
MANGEUR D'ART

## Amuse-Bouches



## Entrée

**Œuf Bio mollet et frit,**

Risotto de Carottes au Gingembre, Sauce au Safran



## Plats

**Filet de Barbue rôti,**

Crème de Petit Pois, Condiment aux Fruits Rouges et Salicornes

&

**Pastilla d'Épaule d'Agneau confite,**

Caviar d'Aubergine à l'Ail noir, Sauce Piperade



## Fromages

**Assiette de 3 fromages différents de Chez Betty**

AOP Brillat Savarin, AOP Rocamadour, AOP Ossau-Irraty

## Dessert

**Financier aux Amandes,**

Fraise, Tomates, Coulis Basilic





# Vignobles David

DEVENEZ  
MANGEUR D'ART

## Amuse-Bouches

### Je t'aime moi non plus

*Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvedre, Tibouren\** - **Prix en Cave : 17€**  
Cet assemblage de Côte de Provence, riche en rosé, aux notes d'agrumes et de fruits rouges, est parfait avec un bon plat aux saveurs orientales.



## Entrée

### Canopée

*60% vieux Cinsault, 40% vieux Grenache noir* - **Prix en Cave : 14€**  
Cépages méditerranéens par essence, récoltés à la main et macérés naturellement à basse température, sans trace de soufre. Nouveau vin du vignoble, sa mise en bouteille aura lieu au début du mois de Février, sans intervention pendant la vinification. Le sol vivant et l'énergie dytique photosynthétique permettent de ne rien ajouter.



## Plats

### Fleur de Sel

*100% Chardonnay* - **Prix en Cave : 10€**  
Ses notes de beurre, d'agrumes et de fleurs blanches accompagneront parfaitement vos poissons gras (saumon, thon, daurade, ...)

&

### Les Masques, Châteauneuf-du-Pape

*60% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Cinsault* - **Prix en Cave : 40€**  
Vin rouge d'exception aux notes mêlant fruits noirs, griotte et épices, il est frais et tendu en bouche, aux tanins amples rendant la finale très longue, épicée et dense.



## Fromages

### L'Anamour

*40% Syrah, 35% Mourvèdre, 20% Grenache, 5% Tibouren\** - **Prix en Cave : 12€**  
Ses notes poivrées et épicées très particulières, apporteront du peps à vos plats et relèveront vos fromages.



## Dessert

### Lilas Blanc

*45% Vermentino, 30% Colombar, 25% Muscat petits grains* - **Prix en Cave : 11€**  
Assemblage atypique offrant des notes de citron et de fruits exotiques et un côté salé en fin de bouche qui se marie parfaitement avec les fruits de mer.



# Histoire du Vignoble

DEVENEZ  
MANGEUR D'ART

Vignobles David est un domaine familial créé en 1992 par Alain David.

Les Vignobles David s'étendent sur 53 hectares dans la Vallée du Rhône, sur les AOC Châteauneuf-du-Pape et Côtes-du-Rhône. Du célèbre Mourre de L'isle au Châteauneuf-du-Pape, en passant par son Côtes-du-Rhône Village Bio, les vins des vignobles David sont francs, généreux et sans chichi, à l'image du vigneron Frédéric David.

Son domaine, de 28 hectares, se trouve sur la commune de Saint-Hilaire d'Ozhilan, petite commune de la Vallée du Rhône, près d'Uzès, entre Nîmes et Avignon.

Le vigneron Frédéric David a rejoint l'entreprise en 2000 après ses études de géographie et d'anthropologie, et d'une carrière dans la promotion agroalimentaire, et vinifie aujourd'hui toutes ses cuvées en bio et en casher.

Depuis 2011, le domaine est propriétaire foncier sur la commune de Châteauneuf-du-Pape, permettant de produire le fameux Cru en rouge avec la cuvée " Les Masques ", nom du lieu-dit.

Au-delà des prérogatives de l'agriculture biologique, la volonté est de laisser les terroirs s'exprimer en bannissant les intrants œnologiques en cave : les levures sont indigènes, le Dioxyde de Soufre (SO<sub>2</sub>) n'est utilisé qu'à faible dose avant la mise en bouteille, les vins sont élevés à l'abri de l'air et les filtrations sont légères, permettant des expressions élégantes et "digestes" des vins.

La mise en place de la viticulture bio (*certifiée par Ecocert depuis 2009*) a été pour ce jeune vigneron une évidence : son terroir lui tenant à cœur, il a souhaité par cette démarche préserver et mettre en valeur la typicité des Vignobles David.

Ce vignoble attache également beaucoup d'importance à la présentation des vins : chaque vin a une histoire et les étiquettes en sont l'expression.

Les cuvées se veulent décalées et amples, avec des arômes de mûres et de cassis confits très gourmands. Les vins de copains des Vignobles David sont à partager sans modération autour de belles planches de charcuteries et ses vins plus prestigieux vous accompagneront tout au long d'un beau repas et sublimeront vos pièces de boucher !

Guilhem Sauvaire, présent ce soir pour vous présenter certaines cuvées des Vignobles de David, est quant à lui diplômé d'un Bts en Viticulture-Oenologie et d'un Master en commerce du vin de l'INSEEC Bordeaux. Il rejoint les Vignobles David et met sa pugnacité de rugbyman au service des clients en France.

Alain et Frédéric vous accueillent à leur caveau de vente toute l'année.

Vous pouvez aussi commander ces vins sur la boutique en ligne à l'adresse suivante : <https://vignoblesdavid.pluginwine.com/Vins>

