



La Vallée du Rhône ...

est une bande de terre de 200 km de long qui court de Vienne à Avignon, dans le sud-est de la France. C'est le deuxième vignoble Français d'AOC en superficie (71 000 hectares) et en production (5000 exploitations / plus de 3 millions d'hectolitres chaque année). Chaque jour plus d'un million de bouteilles de vin de la Vallée du Rhône sont vendues dans 155 pays à travers le monde. Depuis 2000 ans les vignes plantées ici produisent des vins réputés pour leur qualité. Les grandes variétés de goût des vins de la Vallée du Rhône leur assurent une grande richesse d'accords gourmands avec toutes les cuisines. Les rouges puissants taillés pour la longue garde côtoient des vins ronds, francs et équilibrés, les rosés se font gourmands et certains sont de véritables vins de gastronomie. La même richesse s'exprime sur les vins blancs dont les vins fleuris et onctueux côtoient les vins fins et élégants. Quelles que soient les occasions, le plat à accompagner ou votre budget, vous trouverez toujours un vin de la Vallée du Rhône pour partager un moment de plaisir à deux, entre amis ou en famille.

La Commanderie des Costes du Rhône ...

est une confrérie vineuse fondée en 1973 à Rochegude dans la Drôme, en France. Elle regroupe les vigneronnes de la Vallée du Rhône. Elle maintient les traditions des vins des Côtes du Rhône ainsi que de la culture vigneronne et viticole. La Commanderie, dans l'union et l'amitié, n'a d'autre ambition que de faire connaître ses villages, ses terroirs et ses crus. Par vocation, la Commanderie n'est représentative d'aucun village en particulier et d'aucune appellation, d'aucun vignoble, mais de l'ensemble des Côtes du Rhône.

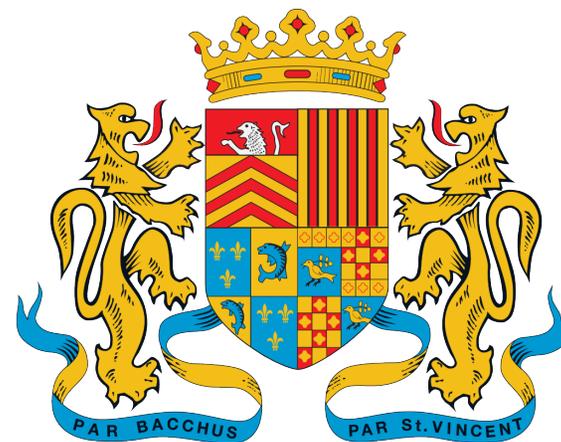
La Baronnie de Montréal ...

depuis 1984, en tout respect des préceptes de la Commanderie des Costes du Rhône, fait découvrir les vins des Côtes du Rhône et leurs traditions et valorise toutes les richesses des AOC de la Vallée du Rhône. La Baronnie, organisation à but non lucratif, rassemble et anime ceux et celles que la défense et la promotion des vins de la Vallée du Rhône intéressent. La Baronnie de Montréal compte les commandeurs Michelle Bouthillette, Olivier Foussard, François Houde, Guy Poitras et Pierre-Alain Rodrigue, les officiers Ricardo Larrivé et Réal Wolfe ainsi que le consul Henri Biard.

Renseignements : commanderiemtl@videotron.ca
<https://commanderiecotesdurhone.fr/>



Commanderie des Costes du Rhône



Baronnie de Montréal
(depuis 1984)

Soirée « Retrouvailles »
(après 845 jours)

Max Rupp
RESTAURANT

de l'École Hôtelière de Montréal Calixa-Lavallée
4500, boul. Henri-Bourassa Est à Montréal

Le mercredi 30 mars 2022

Les vins

Domaine du Vieil Aven

Tavel 2020 – Rosé

Code SAQ 640193

Pays France – Région Vallée du Rhône, Rhône méridional

Appellation d'origine Tavel

Cépages : Grenache 50%, Mourvèdre 20%, Clairette 15%, Syrah 15%

Degré d'alcool 13,5% – Taux de sucre 1,5 g/L

Les Vins de Vienne

Crozes-Hermitage 2018 – Blanc

Code SAQ 12034275

Pays France – Région Vallée du Rhône, Rhône septentrional

Appellation d'origine Crozes-Hermitage

Cépage : Marsanne 100%

Degré d'alcool 13% – Taux de sucre 1,2 g/L

Vignoble Jean-Luc Jamet

Côte du Rhône L'Enclave 2019 – Rouge

Code SAQ 13071078

Pays France – Région Vallée du Rhône, Rhône septentrional

Appellation d'origine Côtes du Rhône

Cépage : Syrah 100%

Degré d'alcool 14,5% – Taux de sucre 1,4 g/L

Domaine Chambeyron

Côte Rôtie La Chavarine, Grand cru 2017 – Rouge

Importation privée

Agence : agentactuel@gmail.com

Pays France – Région Vallée du Rhône, Rhône septentrional

Appellation d'origine Côte Rôtie – Classification Grand cru

Cépage : Syrah 100%

Degré d'alcool 14,5% – Taux de sucre 1 g/L

Yves Cuilleron

Les Vignes d'à Côté – Collines Rhodaniennes 2020 – Blanc

Code SAQ 12535395

Pays France – Désignation réglementée Vin de France

Cépage : Viognier 100%

Degré d'alcool 12,5% – Taux de sucre 1,6 g/L



Le menu et les vins

Mise en bouche du moment

Domaine du Vieil Aven – Tavel 2020 – Rosé

Premier service

Pavé de saumon mi-cuit légèrement boucané

Les Vins de Vienne – Crozes-Hermitage 2018 – Blanc

Second service

Salade de racines et lupini, vinaigrette à la fleur d'ail

Jean-Luc Jamet Côte du Rhône L'Enclave 2019 – Rouge

Plat principal

Magret de canard aux cerises et épeautre

Côte-Rôtie La Chavarine, Grand cru 2017 – Rouge

Dessert

Gâteau basque à l'argousier et fromage frais au miel

Yves Cuilleron Les Vignes d'à Côté 2020 – Blanc

Café, thé, tisane

