

LES DOMAINES



LANGUEDOC

Domaine de Cambis 06 20 79 78 93

Château de Lascaux 06 15 10 51 34

Domaine de Clovallon et Mas d'Alezon 04 67 95 19 72

Domaine Comelade 06 14 87 78 05

Domaine des 2 Anes 04 68 41 67 79

Vinoceros 06 62 72 64 94

BOURGOGNE

Domaine Vincent Dureuil-Janthial 03 85 87 26 32

Domaine Christian Regnard 03 85 45 51 29

CHAMPAGNE

Champagne Pierre Legras 03 26 56 30 97

Champagne E. Jamart & Cie 03 26 59 92 78

BEAUJOLAIS

Domaine de la Commanderie 06 08 70 77 53

SUISSE

Cave Saint-Michel 0041 27 455 88 52

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Pierre Amadiou 04 90 65 84 08

Domaine du Grand Tinel & de Saint Paul 04 90 83 70 28

Domaine Haute Marone 06 24 32 79 53

ROANNE

Domaine Le retour aux Sources 06 74 50 51 24

BORDEAUX

Clos du Mounat et Château la Métairie de Monconseil 06 03 67 23 35

SAVOIE

Domaine Fabien Trosset (présent le jeudi) 04 79 79 98 50

Domaine de l'Idylle (présent le vendredi) 04 79 84 30 58

Domaine Carrel Eric et François (présent le samedi) 04 79 33 18 48

Domaine Les Orchis (présent le dimanche) 06 33 24 81 71

Brasserie du Giffre (présent toute la semaine) 04 50 89 16 63

ALSACE

Domaine de Racème 06 24 69 23 44



INSCRIPTIONS & RENSEIGNEMENTS :

OFFICE DE TOURISME DE SAMOËNS

+33 (0)4 50 34 40 28

www.samoens.com



Samoëns

La Semaine vigneronne

16 AU 20 JANVIER 2020



PENDANT L'ÉVÈNEMENT

MASTERCLASS D'OENOLOGIE

17h-19h > Résidence Alexane

L'Université du vin de Suze la Rousse vous fait le plaisir de perfectionner vos connaissances en oenologie au travers d'ateliers et de dégustations. Profitez d'une rencontre avec Marie José Richaud qui se fait le plaisir de vous partager son savoir-faire.

Pass 1 jour (vendredi 17 janvier) : 35€. Pass 3 jours (vendredi 17 au dimanche 19 janvier) : 80€.

ESPACE DÉGUSTATION

> Place du Gros Tilleul

Chaque soir, les vigneronnes vous parlent de leur métier et vous offrent une dégustation du résultat de leur passion.

Gratuit. Consigne de 5€ pour les verres.

RÉSERVATIONS

(sauf pour les cafés vigneronnes) en ligne sur www.samoens.com
> billetterie-événements ou à l'Office de Tourisme.



JEUDI 16 JANVIER

DÉGUSTATIONS SUR LES PISTES

11h-11h45 > La Tête des Saix

Les domaines de Vincent Dureuil et Christian Regnard en Bourgogne vous donnent rendez-vous au sommet des pistes pour une dégustation inédite dans un cadre merveilleux.

Gratuit. Forfait de ski à votre charge.

ATELIER GOURMAND AVEC SERGE DEPOISSIER

17h > Chapiteau de l'évènement

Découvrez le monde de l'oenologie et des vins naturels avec le sommelier Serge Depoissier. Il vous parlera aussi des conséquences du réchauffement climatique sur leurs goûts.

Gratuit. Limite de places disponibles.

CAFÉ VIGNERON - LA FONDUE

18h > Le Grenier Savoyard

Dégustez une sélection de fromages à fondue proposée par l'équipe du Grenier Savoyard et échangez avec le vigneron présent pendant l'atelier.

Tarif : 15 €. Réservez sur place au préalable.

ATELIER GOURMAND AVEC LAURA

18h30 > Chapiteau de l'évènement

Laura, sommelière certifiée vous parle du véritable Saké Japonais. Issu de la fermentation du riz, il se déguste au même titre que les vins les plus prestigieux. Dégustation en partenariat avec les Larmes de Levant.

Tarif : 2€. Réservez sur place au préalable.

SOIRÉE GASTRONOMIQUE

20h30 > Restaurant de l'hôtel Neige et Roc

L'Hôtel Neige et Roc vous propose un menu inédit pour vous régaler. Profitez des vins produits par les domaines du Grand Tinel et de Cambis.

Tarif : 55€. Vins compris. Réservez sur place au préalable.



VENDREDI 17 JANVIER

ATELIER GOURMAND AVEC PASCAL DE BIOPAIN

17h > Chapiteau de l'évènement

Pascal, boulanger de la vallée du Giffre, vous parle de son travail passionnant et vous propose une dégustation de pains bio. Il sera accompagné par le domaine Mas d'Alexon.

Tarif : 2€. Réservez sur place au préalable.

CAFÉ VIGNERON - LES VINS DOUX NATURELS

17h30 > Le Nez en l'air

Le domaine Vinoceros du Languedoc vous présente des vins doux naturels aux côtés de Martin, caviste du Nez en l'air.

Tarif : 15 €. Réservez sur place au préalable.

ATELIER GOURMAND AVEC LE DOMAINE CHÂTEAU LASCAUX

18h30 > Chapiteau de l'évènement

Jean Claude, ancien caviste de la Feuille de Vigne Savoyarde invite Jean Benoit Cavalier du domaine Château Lascaux pour échanger sur les avantages et les limites du travail des vins naturels.

Tarif : 2€. Réservez sur place au préalable.

SOIRÉE CABARET & GASTRONOMIQUE

20h30 > Espace Le Bois aux Dames

Les chefs et vigneronnes s'accordent pour vous faire découvrir la magie de la gastronomie au travers de menus inédits. Une soirée rythmée par des spectacles de jonglerie et de magie à ne pas manquer.

Tarif : 75€. Vins compris. Réservez sur place au préalable.

SAMEDI 18 JANVIER

DÉGUSTATIONS SUR LES PISTES

11h-11h45 > Restaurant d'altitude l'Aéro

L'équipe de l'Aéro vous accueille aux côtés du Domaine Vinocéros dans un cadre magique autour de planches accords mets et vins.

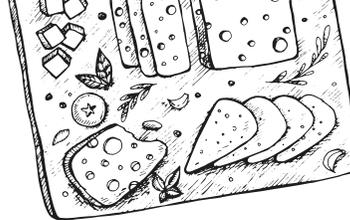
Tarif : 12€ (2 verres de vin + mets préparés par le restaurant participant). Réservez sur place au préalable.

CAFÉ VIGNERON

18h > Salon de thé À la Jaysinia

Assistez à la présentation des vins doux et naturels du domaine Cloyallon accompagné par les mets préparés par Thierry Froissard (meilleur ouvrier de France) et son équipe.

Tarif : 15 €. Réservez sur place au préalable.



ATELIER GOURMAND AVEC LES FROMAGES DE LA FERME DES CIMES

18h30 > Chapiteau de l'évènement

Sarah de la Ferme des Cimes vous fait découvrir le fruit de son travail en vous proposant des dégustations de fromages accompagnées par le domaine Eric et François Carrel.

Tarif : 2€. Réservez sur place au préalable.

SOIRÉE GASTRONOMIQUE

20h30 > La Table de Fiffine

La Table de Fiffine a le plaisir de vous accueillir et de vous proposer un menu spécialement réalisé pour cette soirée, accompagné des vins des domaines de Racème et du Château Lascaux.

Tarif : 55€. Vins compris. Réservez sur place au préalable.

DIMANCHE 19 JANVIER

DÉGUSTATIONS SUR LES PISTES

11h-11h45 > Restaurant d'altitude Le Pré d'Oscar

Dégustez les champagnes du Domaine Jamart dans un cadre inédit. Partagez des mets préparés par le cuisinier du Pré d'Oscar aux côtés des vigneronnes.

Tarif : 12€ (2 verres de vin + mets préparés par le restaurant participant). Réservez sur place au préalable.

ATELIER GOURMAND - L'ÉLECTION DU VIN COUP DE CŒUR DE LA SEMAINE

16h30 > Chapiteau de l'évènement

Martin, caviste au Nez en l'air vous invite à l'élection du vin « coup de cœur » de la Semaine Vigneronne. Elle se fera à l'aveugle où seuls vos sens seront juges.

Gratuit. Inscription sur place au préalable.

ATELIER GOURMAND AVEC JESSICA DE DAYLIEUX

18h30 > Chapiteau de l'évènement

Jessica De Jong, cuisinière à domicile installée à Samoëns vous propose de découvrir l'une de ses délicieuses recettes en dégustant les vins du domaine de Racème.

Tarif : 2€. Réservez sur place au préalable. En français et en anglais

CAFÉ VIGNERON SUR LE CHAMPAGNE

19h > La Ferme d'en bas

Vincent Legras vous raconte le processus de fabrication du champagne autour de mets préparés par Véroïque de la Ferme d'en Bas.

Tarif : 15€. Réservez sur place au préalable.

CAFÉ VIGNERON SUR LA BIÈRE

19h > Les Tartines de Martine

Découvrez les bières de la Brasserie du Giffre en échangeant avec Guillaume et Martine, votre hôte

Tarif : 15 €. Réservez sur place au préalable.

SOIRÉE GASTRONOMIQUE

20h30 > L'Estando

Passer une excellente soirée et déguster un menu élaboré par les cuisiniers de l'Estando aux côtés des domaines de la Cave Saint Michel et du Clos du Mounat.

Tarif : 55€. Vins compris. Réservez sur place au préalable.

LUNDI 20 JANVIER

DÉGUSTATIONS SUR LES PISTES

11h-11h45 > Restaurant d'altitude Le Lou Caboëns

Dégustez les mets préparés par le Lou Caboëns accompagnés des vins produits et sélectionnés par le domaine Le Retour Aux Sources en toute convivialité.

Tarif : 12€ (2 verres de vin + mets préparés par le restaurant participant). Réservez sur place au préalable.

ATELIER GOURMAND AVEC LE PIED DE POULE

17h > Chapiteau de l'évènement

La boucherie/traiteur Le Pied de Poule vous explique les secrets du travail de boucher et de son amour pour les bons produits. Elle sera accompagnée du domaine de la Commagerie.

Tarif : 2€. Réservez sur place au préalable.

ATELIER GOURMAND AVEC THIERRY FROISSARD

18h30 > Chapiteau de l'évènement

Thierry Froissard, Meilleur Ouvrier de France et pâtissier à La Jaysinia vous propose une démonstration en direct : il réalisera une recette sucrée sous vos yeux que vous pourrez ensuite déguster. En compagnie du domaine de Haute Marone.

Tarif : 2€. Réservez sur place au préalable.

