



CLUB

*Saint-Félix*  
CAVEAUX DE DÉGUSTATION















# Masterclasses

*Calendrier 2025*



# Save the Dates Calendrier 2025

Dimanche 26 Janvier		La Magie de Corton Masterclass Spéciale St Vincent Tournante
Vendredi 28 Février		Maison Prunier Accords Mets & Cognacs
Vendredi 08 mars 2025		Hospices de Nuits Collection Privée Hotel Le Cep****
Vendredi 18 avril 2025		Comte Armand en Verticale le Clos des Epeneaux au fil des ans
Vendredi 23 mai 2025		Sab's Distillerie - Beaune Accords Mets & Eaux de Vie de vins
Samedi 21 juin 2025		Hommage au Clos de Vougeot dans le Cadre de Musique et Vin
Samedi 12 juillet 2025		Champagne Popken Les 7 cépages en Accords
Samedi 30 août 2025		Premiers & Grands Crus Blancs 2020 Un millésime à part
Samedi 27 septembre 2025		Madères d'Oliveiras Accord Mets & Vins hors du temps
Samedi 18 octobre 2025		Lavaux St Jacques en verticale Vision des Grands Gevreys par Claude Dugat
Samedi 15 novembre 2025		Les Grands Crus Blancs de Chablis à Chassagne
Samedi 6 décembre 2025		La Grande Rue Domaine Lamarche en Verticale Le plus jeune des Grands Crus

[Cliquer ici pour réserver une ou plusieurs masterclass](#)

# Premier Trimestre 2025

Dimanche 26 Janvier 2025

## La Colline de Corton

en clin d'oeil à la Saint-Vincent Tournante de Ladoix-Serrigny. Une invitation à (re)découvrir toute la diversité à travers une déclinaison de Chardonnay et Pinot Noir en Villages, Premiers Crus et Grands Crus.

**Invité : Jacky RIGAUD, Auteur "La Dégustation Géo-Sensorielle"**



## PRUNIER

COGNAC



Vendredi 28 Février 2025

## Maison Prunier (depuis 1769)

en accord mets et Cognacs, Explorer différemment le temps et les spécificités du Cognac en présence de la douzième génération d'une des plus anciennes maisons familiales, qui nous donnera accès à des cuvées inédites.

**Invité : Stéphane BURNEZ, Propriétaire & assembleur**

Vendredi 08 Mars 2025

## Hospices de Nuits

Issus de la collection privée de l'Hotel Le Cep\*\*\*\*, notre sommelier Sébastien lèvera le voile sur les discrètes cuveés des vignobles des Hospices de Nuits-Saint-Georges.

**Invité : Jean-Marc MORON, régisseur du domaine des Hospices de Nuits**



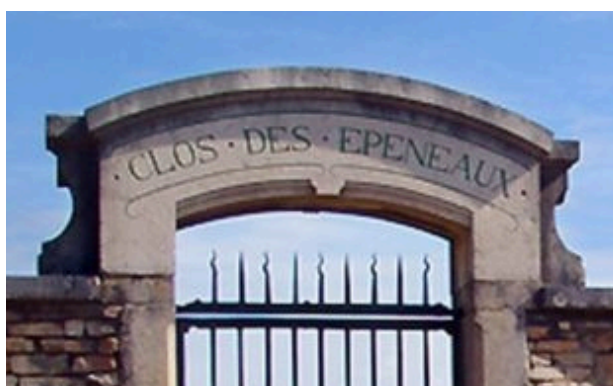
# Second Trimestre 2025

Vendredi 18 Avril 2025

## **Comte Armand : la Verticale**

Remonter le temps avec une verticale de Pommard 1er Cru Clos des Epeneaux, la cuvée iconique d'un domaine phare de l'appellation.

**Invité** : Benjamin LEROUX, ancien vinificateur du Domaine du Comte Armand



Vendredi 23 Mai 2025

## **Sab's - Eaux de vie de Beaune**

en accord mets et eaux de vie. Le Beaunois Mathieu Sabbagh aura à coeur de nous raconter ses liqueurs et spiritueux, au long d'un dîner spécialement composé pour l'occasion

**Invité** : Mathieu SABBAGH, Propriétaire, & Distillateur  
**Restaurant** : Loiseau des Vignes



Samedi 21 Juin 2025

## **Clos de Vougeot**

Le plus historique des Grands Crus s'invite dans notre caveau au rythme des cuvées, producteurs et millésimes rares et marquants des 50 dernières années.



# Troisième Trimestre 2025

Samedi 12 Juillet 2025

## **Champagne Edo Popken**

en accord mets & vins. Il fallait l'audace d'un vigneron iconoclaste pour explorer individuellement les 7 cépages de la Champagne. 7 cuvées pour rythmer un menu sur-mesure composé pour l'occasion.

**Invité : Edo POPKEN, vigneron**

**Restaurant : Loiseau des Vignes**



Samedi 30 Août 2025



## **2020 : Chardonnay & grands climats**

Dégustation horizontale de grands chardonnays, 1er Cru et Grands Crus, pour prendre la mesure de la complexité des climats de la Bourgogne. Un millésime propice aux grands blancs expressifs, idéal pour le dégustateur averti comme pour le débutant.

Samedi 27 Septembre 2025

## **Madères D'Oliveiras**

Le célèbre vin muté de l'île de Madère au milieu de l'Atlantique est cultivé sous les latitudes du Sahara, ce qui lui confère un potentiel de vieillissement hors du commun. Un menu en accord Mets & Vins qui nous fera remonter jusqu'au milieu du XIXe siècle...

**Invité : Richard BERNARD, Meilleur Sommelier de France 1996**



# Dernier Trimestre 2025

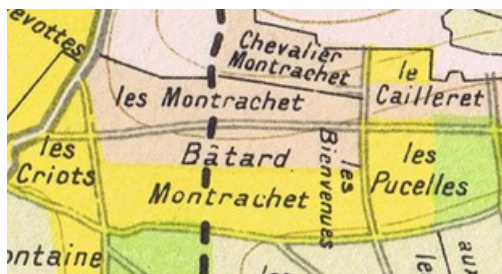
## Lavaux Saint Jacques - Claude Dugat

Si il est un climat qui donne le change au grands crus de Gevrey, Il s'agit bien des Lavaux Saint-Jacques. Nous avons composé une verticale avec le Domaine Claude Dugat pour satisfaire les palis les plus exigeants.

**Invité : Claude DUGAT, vigneron**



Samedi 15 Novembre 2025



## Grands Crus Blancs

Les plus rares, les plus exclusifs et raffinés chardonnays du monde alignés pour un événement unique, un line-up qui permettra de comparer les Grands Crus blancs de Chablis à Chassagne-Montrachet. Surprise au rendez-vous!

**Invité : Jacques LARDIERE, ancien vinificateur de la Maison Jadot**

Samedi 6 Décembre 2025

## La Grande Rue : Verticale

Le plus jeune Grand Cru de Bourgogne est à l'honneur pour une verticale rare, afin de revisiter les millésimes des années 2010 entre gourmandise et finesse.

**Invitée : Nicole LAMARCHE, vigneronne**

