

Le millésime & le temps : l'expression d'un Mourvèdre d'altitude.

Le 16 mai, 5 millésimes de la cuvée Felgaria en présence de Brigitte Chevalier .

Prix en accord vins , apéritif et mets : 175 € par personnes.

Prélude gourmand - Les Bancèls 2023

Carottes fumées & pistou de fanes
Tartelette de petits pois & fenouil acidulé
Pain de maïs à huile d'olive & olives au thym

Un jeu d'acidité végétale, de douceur naturelle et de légère onctuosité pour révéler sa tension, la fraîcheur et la minéralité du terroir de schiste et d'altitude.

2020 - L'équilibre d'une année régulière

Pluviométrie mesurée et constante (environ 150 mm par mois), millésime harmonieux qui laisse s'exprimer pleinement le terroir.

Faisselle de chèvre de Combebellegère Légèrement déshydratée pour plus de mâche, infusion de bourgeons de sapin, textures de betterave (crue, cuite, pickles)

L'acidité lactique et la fraîcheur résineuse du fromage dialoguent avec les tanins légèrement amers et la rondeur fruitée du vin. La betterave souligne la profondeur terreuse et la structure élégante du Felgaria 2020.

2019 - L'exception solaire

Année à l'ensoleillement exceptionnel et à la maturité du raisin très poussée : ampleur et richesse ensoleillée.

Foie gras poêlé
Bouillon d'infusion florale et réglisse légèrement acidulé, pointe de moka, artichaut croquant

Le gras noble du foie gras épouse l'opulence du millésime tandis que la réglisse, le moka et l'acidité florale font écho à une expression peu ensoleillée, herbe grasse et douce.

2018 - La tension du printemps pluvieux

Année marquée par un printemps pluvieux qui a freiné la maturation, donnant un vin tendu, vibrant et porté sur les fruits rouges.

Pigeon de la Ferme du Mont Royal
Amande grillée, blette, rhubarbe, jus réduit

La chair fine et légèrement sauvage du pigeon rencontre la fraîcheur vive de la rhubarbe et l'amande torréfiée. Un accord dynamique qui sublime la tension fruitée.

2014 - Le temps qui assouplit

Millésime de faible maturité comme 2018, mais avec quatre années de bouteille supplémentaires : tanins totalement fondus, beaucoup de douceur, côté très lactique et aérien, légère touche de résine.

Saint-Nectaire frais revisité
Pâte de prune fermentée, sarriette des montagnes

La texture crémeuse et noisétée du fromage, relevée par la douceur acidulée de la prune et l'aromatique de la sarriette, révèle l'élégance et la belle fraîcheur lactique du 2014.

2009 - La maturité solaire apprivoisée par le temps

Année solaire très chaude comme 2019 : vin charnu et ample, premiers arômes tertiaires tout en conservant énormément de fraîcheur.

Fraise confiturée réduite
Concentré balsamique de fraise,
diplomate aérienne au café,
biscuit au romarin

La douceur fruitée confite et le café rencontrent la touche aromatique du romarin pour accompagner l'ampleur charnue et les premiers arômes tertiaires du 2009, tout en préservant sa vitalité.

