



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE LES HÛÎTRES DE « LA CHAMBRE » & LE CHENIN DE RICHARD LEROY

Une rencontre révélatrice en 2024 m'a exposé aux huîtres de Sébastien Lachambre, plus connues comme « les huîtres de Seb » par les initiés. La dégustation fut une explosion sensorielle. L'initiateur du projet ? Un personnage dont on boit les paroles !

Étant tous les deux (grands) amateurs de vin, on se doutait qu'il aurait été difficile de ne boire que des paroles... alors voici, aux portes de l'été, une soirée dédiée aux somptueux Chenins de Richard Leroy. Une première inédite...au naturel !

A PROPOS DU VIGNERON

Domaine de 2.7ha à Rablay-sur-Layon (Angers - Loire)
Depuis presque 30 ans Richard Leroy est un vigneron reconnu pour son approche innovante du vin et une qualité sans compromis. Les Chenins du domaine ne voient aucun apport de SO2 exogène depuis 2011.
Dans cette quête de la pureté sans déviations il ne travaille qu'avec des barriques neuves.

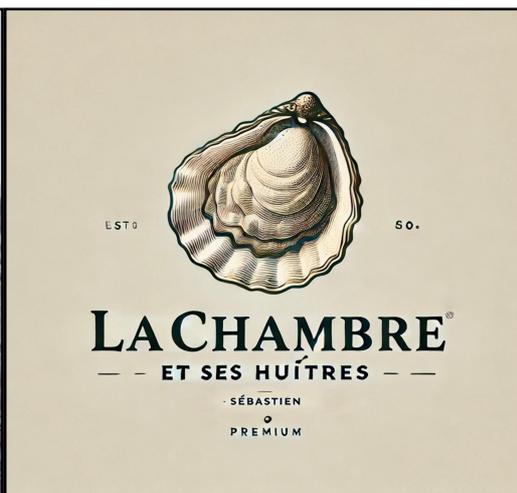
Pour découvrir l'exceptionnelle richesse de son travail, nous vous invitons à une soirée de dégustation qui présentera en parallèle les deux crus du Domaine « Les Rouliers » et « Les Noëlés de Montbenault » sur la décennie 2013-2022.

Des vins hors normes, des huîtres hors pairs...et un chef inspiré :)
Vous avez maintenant tous les éléments pour vous préparer au mieux à cette rencontre en terre genevoise !

A PROPOS DE SEB...ET SES HUITRES

Les huîtres de Sebastian Lachambre, biologiste marin, sont uniques !
Originaire du Jura et voisin du vigneron Jacques Puffeney, il applique la philosophie du vin à l'ostréiculture : penser en termes de saveurs et de texture liés au lieu d'origine, plutôt qu'en terme de taille.

Dans l'Aber Wrac'h, sur le littoral breton, il élève ses huîtres selon des méthodes traditionnelles et innovantes comme la méthode FlipFarm, originaire d'Australie: un système de cages flottantes qui améliore la qualité, la saveur et la résistance des coquilles. Résultat ? Des huîtres à la fois fermes, savoureuses et respectueuses de l'environnement !





PROGRAMME DE LA DÉGUSTATION & REPAS

Concernant les vins, nous vous proposons 12 crus, une double verticale sur les deux crus entre le millésime 2013 et 2022.

Les vins seront dégustés à l'aveugle et les séries, à chaque fois de 3 vins, seront finalisées à la dernière minute selon le mot du chef.

Le menu, encore en phase d'élaboration, aura la structure suivante :

Accueil

Entrée 1 - Sélection de 3 typologies d'huîtres servies à cru

Entrée 2 - Entrée chaude

Plat 1 - Plat chaud

Plat 2 - Plat chaud

DÉTAILS & INSCRIPTION

LIEU: R.te d'Hermance 4, 1222 Vézenaz

DATE: le jeudi 5 juin 2025 entre 19h et 22h

PLACES LIMITÉES A 12

PRIX: 575.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch moyennant un virement de CHF 575.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch