



La Table d'Alain Jaume

RHÔNE SUD



ALAIN JAUME
Depuis 1836

LE DOMAINE

La Famille Jaume perpétue le métier de vigneron sur Châteauneuf du Pape depuis 1826.

La propriété s'étend aujourd'hui sur une surface de 145 hectares avec plusieurs appellations : Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Lirac et Vacqueyras. De plus, la maison est fière de détenir une sélection haut de gamme avec d'autres appellations prestigieuses de la Vallée du Rhône tel que Gigondas, Rasteau, Cairanne, Tavel et Ventoux.

Passionnée par leur métier, Alain et ses trois enfants Hélène, Christophe et Sébastien, souhaitent aujourd'hui faire découvrir leurs vignobles autrement en intégrant l'œnotourisme au cœur de l'activité du Domaine Grand Veneur.



OENOTOURISME

Cette Prestation, unique en son genre sur Châteauneuf du Pape, est articulée en deux parties : la visite du terroir et des caves et le repas-dégustation. Les mots d'ordre sont la simplicité, la qualité et la convivialité.

Le menu unique servi aux convives est structuré en 4 plats selon deux formules : « Prestige » avec 9 vins et « Découverte » avec 6 vins. Toutes les recettes sont familiales et mettent en valeur les produits locaux, tant que possible issus de l'agriculture biologique.

La dégustation en accord mets et vins est commentée par le sommelier « Pedro » qui saura vous faire découvrir les différentes appellations et typicité des terroirs de la Vallée du Rhône Sud.

DÉROULEMENT

Du mardi au samedi tous les midis. En soirée en juillet et août le vendredi.

10h30 – 11h30 : Visite du terroir du Domaine du Grand Veneur

11h30 à 12h30 : Visite des caves

12h30 : Installation dans la salle de restaurant « La Table Alain Jaume », située à l'étage du caveau de dégustation du Grand Veneur

12h30 – 14h : Accord mets et vins, service et dégustation commentée par le sommelier Pedro Gloria

MENU UNIQUE

(Menu susceptible d'évoluer)

Terrine de crustacés et son écume citronnée

Suprême de volaille d'origine France BIO
au vin Grand Veneur et sa tapenade

Légumes de Provence

Millefeuille de pommes de terre

Assiette de fromages affinés par
Josiane Déal «Meilleur ouvrier de France»

Délice de poire Williams BIO
et fondue de chocolat noir

Café origine Guatemala

TARIFS

Formule Découverte 6 vins : 65€ par personne

Formule Prestige 9 vins : 75€ par personne

Conditions à retrouver sur les Conditions Générales de Vente.



A DÉCOUVRIR ÉGALEMENT ...

INITIATION AU TERROIR - 23€ Par personne - durée environ 2h
Visite chais et terroir du Domaine du Grand Veneur puis dégustation
6 vins avec des produits provençaux : tapenade, caillette, caviar de tomates...

ESCAPADE CHEZ LE VIGNERON - 780€ base 6 pers - 2J/1N
Week-end à la découverte des vins de la Vallée du Rhône Sud, 1 nuit
en gîte au château de Mazane, situé en plein cœur de la Provence sur
l'appellation Vacqueyras.

Accueil par le sommelier du domaine pour une initiation au terroir,
visite des chais de
vinification et un repas dégustation commentée avec 6 vins presti-
gieux de la Vallée du Rhône.

CONTACT

04 90 34 68 70

contact@alainjaume.com

DOMAINE GRAND VENEUR

- Pour vous y rendre :
- sortir A7 Orange Sud
 - prendre direction Orange
 - au premier feu à gauche
 - suivre Châteauneuf du Pape (3km)



Vous pouvez aussi entrer "Le Grand Veneur" dans votre GPS



ALAIN JAUME
Daprix 1836