



Association
Mondiale de la
Gastronomie

BAILLIAGE DE FRANCE

CHÂTEAU DE FARGUES LUR-SALUCES



Le jeudi 16 mai 2024



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Chers Confrères et Amis,

Nous avons le plaisir et l'honneur de vous convier à un moment très privilégié. En effet, Philippe et Charlotte de Lur Saluces nous font le plaisir et l'honneur d'ouvrir les portes de leur magnifique Château de Fargues.

Le Château de Fargues est un domaine atypique et majestueux de l'appellation Sauternes, dans la région viticole de Bordeaux. Construit en 1306, le domaine rentre par alliance dans la famille de Lur en 1472 (Lur Saluces au XVIème siècle) et les destinées du lieu et de cette famille n'ont jamais été séparées depuis. La famille Lur Saluces est une famille très célèbre à Bordeaux, car leur nom est également associé au prestigieux Château d'Yquem, acquis par alliance en 1785. C'est sous la férule des Lur Saluces que Yquem deviendra en 1855 le plus grand vin de Bordeaux, seul domaine ayant obtenu la mention de Premier Cru Supérieur au classement de 1855. LVMH a repris les rênes du roi de Sauternes à la fin des années 1990, mais le nom de Yquem portera toujours en lui l'héritage et l'engagement des Lur Saluces.

Avec une expérience de plusieurs siècles, les propriétaires du Château de Fargues produisent aujourd'hui un des plus grands vins de l'appellation, voir aujourd'hui LE plus grand vin ! L'exigence, la recherche de l'excellence sont toujours les moteurs d'une famille dont la devise est : « Noch » signifiant « Encore », encore et toujours plus loin dans la recherche de la qualité, de l'élégance, sans compromission. Le respect de cette devise prend forme dans le rapport du Château de Fargues à la nature, à la vigne et au vin. Ainsi la propriété ne produit pas de second vin pour se concentrer sur la seule étiquette du Château. D'autre part, les millésimes jugés pas assez qualitatifs de la propriété ne sont pas embouteillés.

Ce vin hors du temps est le produit d'une alchimie délicate entre les hommes, la vigne et la pourriture noble. Complexe, riche et puissant, avec ses notes très pures de fleurs et fruits blancs, tarte tatin, miel, agrumes zestés, le Château de Fargues se distingue par son élégance et son incomparable fraîcheur.

C'est ce nectar, que nous vous invitons à découvrir et partager, à travers une jolie visite et un élégant déjeuner. Alors, nous espérons avoir le plaisir et l'honneur de vous y retrouver le jeudi 16 mai 2024.

Châinement Vôtre

Laurent

Laurent Poulter du Mesnil
Membre du Conseil Magistral
Bailli Délégué de France
Commandeur de la Chaîne



Association
Mondiale de la
Gastronomie

VINS SERVIS PENDANT LE REPAS

CHÂTEAU DE FARGUES 2014

CHÂTEAU DE FARGUES 2004

CHÂTEAU DE FARGUES 1986



Association
Française des
Rôtisseurs

MENU

Menu du jeudi 16 mai 2024

Repas réalisé par le Chef Iliès Besançon,
Chef du Restaurant La Table du Marensin au Domaine d'Uza

Asperges blanches des Landes d'Uza
et saumon fumé, mousseline aux agrumes

Quasi de Veau cuit basse température,
déclinaison de légumes de saison,
jus de veau court

ou

Blanc de turbot, mousseline de carottes à l'orange,
jus de moules safrané crémé

Assortiment de fromages affinés

Verrine aux fruits de saison

Assortiment mets et vins



Association
Membres de la
Commission

PROGRAMME

DU JEUDI 16 MAI 2024

9H45

DÉPART EN CAR
HÔTEL INTERCONTINENTAL

2-5 PLACE DE LA COMÉDIE, 33000 BORDEAUX

10H45 - 11H

ARRIVÉE

CHÂTEAU DE FARGUES

8 ROUTE DES ÉCOLES, 33210 FARGUES

11H - 13H

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

13H00-15H00

DÉJEUNER

ACCORD METS & 3 MILLÉSIMES DE FARGUES

15H00

RETOUR EN CAR

15H45 - 16H

ARRIVÉE

HÔTEL INTERCONTINENTAL

2-5 PLACE DE LA COMÉDIE, 33000 BORDEAUX



Association
Mondiale de la
Gastronomie

INFORMATIONS PRATIQUES

CHÂTEAU DE FARGUES

LE JEUDI 16 MAI 2024

DÉPART EN CAR À 9H45 ET RETOUR À 16H
HÔTEL INTERCONTINENTAL
2-5 PLACE DE LA COMÉDIE, 33000 BORDEAUX

TARIF

Membres : 160 € (CAR COMPRIS)

Non Membre : 190 € (CAR COMPRIS)

[CLIQUEZ ICI POUR VOUS INSCRIRE](#)

Nombre de places limité à 50 convives

TENUE

Tenue de ville et insignes de La Chaîne

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

bailli@chaineFrance.fr

+33 (0)6 03 61 00 62