VIGNES toquées

COSTIÈRES DE NÎMES

FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

6 ÉTAPES DE DÉGUSTATION

AVEC LES VIGNERONS AUTOUR DU MENU SIGNÉ PAR **DAMIEN SANCHEZ** CHEF DU RESTAURANT SKAB À NÎMES

BALADE GASTRONOMIQUE EN COSTIÈRES DE NÎMES

LES 24, 25 ET 26 MAI 2019

VIGNES toquées

25 & 26 MAI
BALADE SOUS INFLUENCES MARITIMES

Cette année, Vignes Toquées retrouve la zone sud de l'appellation Costières de Nîmes, aux portes de la Camargue.

Le sentier de 8 km débutera au Château l'Ermitage à Saint-Gilles et traversera le vignoble donnant accès à des points de vue sur la ville de Nîmes mais aussi sur l'étang du Scamandre et la chaîne des Alpilles.
40 vignerons de l'appellation jalonneront ce parcours et accompagneront les promeneurs gourmands et œnophiles. L'occasion pour eux de déguster les vins de l'appellation et de savourer les plats concoctés par **Damien Sanchez, chef étoilé du restaurant SKAB**.

Damien Sanchez : un chef fidèle à ses racines nîmoises.

Damien Sanchez est né à Nîmes où il étudie au lycée Voltaire dont il sort diplômé en cuisine en 2002. Couronné meilleur apprenti du Gard à 16 ans, il décroche la deuxième place au concours des saveurs européennes 5 ans plus tard puis remporte le concours Dalméran à 30 ans. Avant de revenir en 2014 dans sa ville natale au Restaurant SKAB, dont il est aujourd'hui le chef et le co-gérant. Damien Sanchez a forgé son expérience auprès de grands chefs dans des restaurants gastronomiques étoilés dans le sud de la France.

En 2017, il décroche une étoile au Guide Michelin, et devient membre de l'association « Gard aux Chefs ». Le Restaurant SKAB est présent dans le Guide Gault et Millau avec 2 toques, il est « Militant du Goût » et membre du Collège Culinaire de France.

LES CAVES & LES PRODUCTEURS

Cave de Pazac
Jean-Louis Boyer

Caveau d'Héraclès
Sonia Rozet

Château Beaubois
Fanny Molinié Boyer et François Boyer

Château Bellefontaine
Elise Bosse-Platière et Yann Soulairac

Château Bolchet
Béatrice Bécamel et Pierrick Le Grand

Château d'Or et de Gueules
Diane de Puymorin et Mathieu Chatain

Château de Campuget
Franck-lin Dalle

Château de la Tuilerie
Muriel Brun

Château de Montfrin
Réjane Feltz

Château de Valcombe
Basile et Nicolas Ricome

Chateau Grande Cassagne
Benoît Darde

Château Guiot
Alexis et Numa Cornut

Château l'Ermitage
Jérôme Castillon

Château les Sources de la Marine
Georges Teissonnière

Château Mourgues du Grès
François et Anne Collard

Château Saint Alban
Laurent Bousquet

Château Saint Cyrgues
Loïc Ferraud

Château Saint-Louis la Perdrix
Émilie et Vianney Castan

Château Vessière
Vincent Teulon

Domaine de Donadille
Natty Gaillard

Domaine d'Espeyran
Blaise de Bordas

Domaine de la Cadenette
Christophe Bommel

Domaine de la Colombière
René Bertrand

Domaine de la Patience
Christophe Aguilar

Domaine de Poulvarel
Elisabeth et Pascal Glas

Domaine du Vistre
Famille Dupret

Domaine Galus
Fanette Fessy et Jean Baptiste Paquet

Domaine Gassier
Michel et Tina Gassier

Gallician Signature
Jérémy Teissier

Mas Carlot
Cyril Marès

Mas des Bressades
Cyril Marès

Mas du Chêne
Emmanuelle Delon

Mas du Notaire
Mireille Rambier

Scamandre

Domaine Renouard
Nadine Renouard

Vignerons Créateurs
Frédéric Sénac

Vignerons Propriétés Associés
Bernard Nurit

Les cuvées dégustées pendant la balade sont proposées à la boutique à l'arrivée

VIGNES toquées

LA BALADE

· SAMEDI 25 & DIMANCHE 26 MAI ·

Départ
• Accueil, parking •

1. Beauchêne
• Mise en bouche •

Sur une panacotta de chou-fleur, maquereau en deux préparations :
filet juste raidi & rillettes
écume de pain grillé

2

Le balcon des Cévennes

• Entrée froide •

Asperges verte et blanche en salade.
Blanc de poulet de la Ferme Beauregard citronné et cuit basse température. Cromesquis à la crème d'asperge blanche et amande grillée

3

Les papillons confus

• Entrée chaude •

Filet de St Pierre, artichauts sauce barigoule au safran Manjolive
Fregola sarda, toast de la mer

4

Valombré

• Plat •

Selle d'agneau cuite au sautoir, finger croustillant d'épaule confite.
Crémeux de petit pois. Jus d'agneau perlé à l'huile d'olive du Moulin des Costières

5

L'Oliveraie

• Fromage •

Pélardon, mendiants et pomme à la Carthagène

6

L'Ermitage

• Dessert •

Sur un sablé breton, crème diplomate à la vanille, fraises de Nîmes.
Granité de fraise et écume à la noix de coco

Arrivée

• Boutique, parking •

Le départ et l'arrivée se situent au même endroit

LA NOCTURNE

· VENDREDI 24 MAI ·

Pour la 2ème fois consécutive, vous découvrirez un parcours de nuit qui célèbre le vin et la gastronomie, à travers certains des plats les plus emblématiques des éditions passées.

Étape dans les vignes, banquet champêtre, c'est une soirée unique, luxueuse et insolite en l'honneur des chefs, des vignerons et des participants, en compagnie des cuvées haut de gamme de l'AOC Costières de Nîmes.

1. Prélude au cœur du vignoble

Mises en bouche

2017, Cyril Attrazic

• Chez Camillou à Aumont-Aubrac •

Gravelax de truite rose et oignon rouge confit, émulsion de fromage frais fumé

2014, Christian Têtedoie

• Restaurant Têtedoie à Lyon •

Œuf basse-température, velouté glacé de petits pois et herbes fraîches

2. Banquet à l'Oliveraie

Entrée

2010, Michel Kayser

• Restaurant Alexandre à Garons •

Papillote de dorade sébaste, jus de bouillabaisse, sifflet de courgette, mousseline de céleris, tomate rôtie et févettes

Plat

2013, Bruno D'Angélis

• Restaurant Hôtel de l'Europe à Avignon •

Quasi d'agneau de huit heures, polenta moelleuse au parmesan, olives taggiasches, jus d'agneau au romarin

Fromage

2019, Vincent Vergne

• Fromagerie Vergne, Meilleur Ouvrier de France 2019 •

Surprise et sélection fromagère

3. Épilogue au Château L'Ermitage Dessert

2016, Fabien Fage

• Le Prieuré Beaumanière à Villeneuve Lez Avignon •

Douceur de fraises Gariguette de Nîmes, Crémeux basilic, mousse légère au Costières de Nîmes rosé

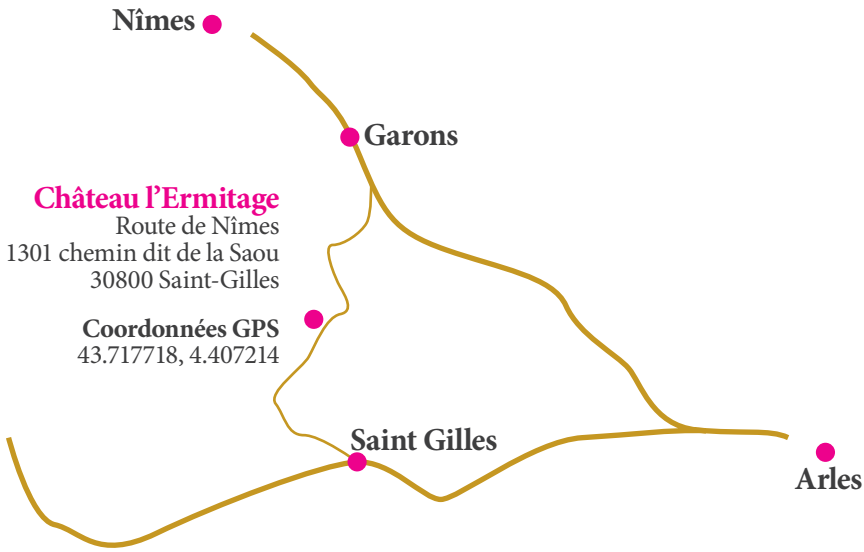
INFORMATIONS PRATIQUES

VIGNES Toquées – La Nocturne

Vendredi 24 mai, départs à 19h00, 19h15 et 19h30
90 € par personne

VIGNES Toquées – La Balade

Samedi 25 et dimanche 26 mai, départs de 9h45 à 13h15.
62 € par personne, 59 € pour les groupes à partir de 12 personnes
et jusqu'à 24 personnes ou pour les moins de 26 ans.

Informations, inscriptions et paiement en ligne à partir du 4 avril 2019 sur

www.costieres-nimes.org