



Alain Ducasse et ses équipes du Louis XV à l'Hôtel de Paris présentent
Nectars & Naturalité

À partir du 10 décembre, le Louis XV – Alain Ducasse propose une série de dîners hors norme qui porteront à un niveau remarquable l'art des accords mets et vins.
Une occasion à ne pas manquer de découvrir des flacons rarissimes.

Les gastronomes avertis connaissent déjà la cuisine de la **Naturalité** proposée par **Alain Ducasse** et magistralement interprétée par **Emmanuel Pilon**. Dans l'écrin précieux du **Louis XV - Alain Ducasse à l'hôtel de Paris**, le duo réinvente les goûts de la Méditerranée. Les goûts sont intenses, très marqués. Ils sont à la fois très directs et complexes : chaque bouchée est différente, chacune apporte son lot de sensations et d'émotions. On est transporté dans un univers extrêmement gourmand et complètement novateur.

Pour sublimer cette expérience, **Maxime Pastor**, le chef sommelier du restaurant, et **Bernard Neveu**, le chef sommelier corporate de la **Maison Ducasse Paris**, ont déniché des flacons absolument exceptionnels. Il s'agit de rares nectars depuis longtemps introuvables dans le commerce ou de bouteilles tirées de quelques barriques conservées par le vigneron pour son usage personnel. Les millésimes seront sélectionnés pour proposer des vins à leur exacte maturité et, évidemment, les domaines représentés sont eux-mêmes de tout premier plan.

Le **10 décembre 2024**, ce sera le **Domaine Bonneau du Martray** qui ouvrira cette fête. **Thibault Jacquet**, le régisseur du domaine, sera présent pour présenter ses crus, sa philosophie et la longue histoire de ces vignes.

Au fil des rencontres, d'autres origines seront mises à l'honneur. Elles seront pour l'essentiel bourguignonnes mais quelques escapades dans la vallée du Rhône et même en Italie sont également prévues. Toutes garderont le même esprit : faire découvrir à un public averti des flacons rarissimes pour accompagner une cuisine elle-même exceptionnelle.

Dans le droit fil de l'histoire de la cave de l'Hôtel de Paris qui a fêté ses cent cinquante ans cette année, le Louis XV-Alain Ducasse s'affirme ainsi résolument comme le rendez-vous incontournable de tous les amateurs de très grands vins.

2025

29 janvier : Domaine **Pierre-Yves Colin Morey**

26 mars : Domaine **Roagna**

30 avril : Domaine **Comte Georges de Vogüé**