

Tarif 2015

« Clos de Rochebonne » BEAUJOLAIS BLANC	2014 - 75 cl -----9,70 €
« Rosé Château Thivin » BEAUJOLAIS ROSÉ	2013 - 75 cl -----6,00 €
« Manoir du Pavé » BEAUJOLAIS VILLAGES	2014 - 75 cl -----6,50 €
« Reverdon » BROUILLY	2013 - 75 cl -----9,50 €
« Les 7 vignes » CÔTE DE BROUILLY	2012 - 75 cl ----- 10,00 € 2011 - 150 cl ----- 24,00 €
« Les Griottes » CÔTE DE BROUILLY	2013 - 75 cl ----- 14,30 €
« Godefroy » CÔTE DE BROUILLY	2013 - 75 cl ----- 14,50 €
« Zaccharie » CÔTE DE BROUILLY	2013 - 75 cl ----- 19,00 € 2013 - 150 cl ----- 42,00 €



Flânerie Découverte des Crus

Profitez de la journée pour visiter les autres domaines participant à l'évènement

«Les Crus, de Châteaux en Domaines»

La promenade du nord au sud permettra de visiter, de déguster avec des femmes et des hommes talentueux : un parcours en 5 étapes et 5 ambiances différentes.

Château du Moulin-à-Vent, à Romanèche-Thorins :
Jazz et vin

Château des Bachelards, à Fleurie :
L'art de la cuisine et du vin

Domaines Piron, à Morgon :
Fanfares et métier du vin

Château Thivin, à Odenas :
Vin, art lyrique et poésie

Château de la Chaise, à Odenas :
L'art de vivre au grand siècle

La Côte de Brouilly - 69460 ODENAS
geoffray@chateau-thivin.com
Tél. 04 74 03 47 53 / Port. 06 03 47 49 59

www.chateau-thivin.com



Invitation

Samedi 30 mai 2015

Château Thivin
— EN BEAUJOLAIS —
FAMILLE GEOFFRAY DEPUIS 1877

*La famille Geoffray vous invite
à partager une journée conviviale
au Château Thivin.*

Avec :

- ♦ Dégustations, visites de cave et vignes
- ♦ Art lyrique et poésie
- ♦ Exposition de peintures

Art lyrique et poésie

Tout au long de la journée, venez déguster nos vins en partageant le plaisir de la musique et la poésie avec :

- ♦ Sandrine EYGLIER (Soprano)
- ♦ Michel GALSKO (Accordéon)
- ♦ Aladin REIBEL (Comédien)



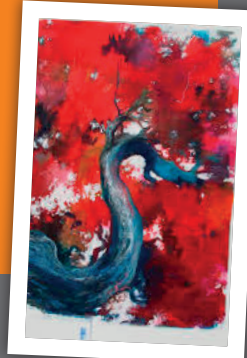
Exposition

À découvrir les œuvres de :

- ♦ Tanguy THIVIN

et la nouvelle sculpture de :

- ♦ Miguel FERNANDEZ



Vignes et paysages

À 10 h 30, découverte de la biodiversité dans nos vignes



COQ AU VIN proposé de midi à 14 h

À réserver avant le 26 mai
Tél. 04 74 03 47 53 ou e-mail
geoffray@chateau-thivin.com

RECETTE

Le Coq au Côte de Brouilly

Dans une belle casserole en fonte, faire rissoler 150 g de lardons et 2 oignons émincés dans 2 cuillères à soupe de beurre et 2 d'huile ; rissoler les morceaux d'un beau coq de 1,750 kg pendant 15 minutes en tournant, saler, poivrer. Remettre les lardons et l'oignon soupoudrer de farine et faire dorer 10 minutes.

Verser une bouteille de Côte de Brouilly de 2 ou 3 ans, laissez reprendre l'ébullition et compléter avec un bon bouillon, pour couvrir les morceaux, ajouter 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, un bouquet garni, une gousse d'ail écrasée; mijoter pendant 35 minutes à feu doux.

Filter la sauce, ajouter ½ dl de cognac flambé et la lier avec un beurre manié (1 cuillère à soupe de farine + 1 de beurre) ébullition 2 minutes.

Remettre les morceaux, ajouter 20 oignons grelots glacés et 500 g de champignons de Paris cuits.

Mijoter 5 minutes.

Verser dans un beau plat de service, entourer de croûtons, parsemer de persil haché et servez avec des pommes vapeur ou des pâtes, accompagné d'un excellent Côte de Brouilly.

Bonne dégustation !



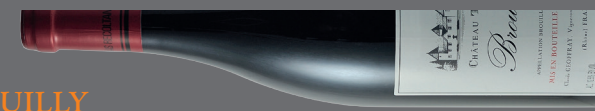
CÔTE DE BROUILLY

Nos cuvées de Côte de Brouilly proviennent des plus beaux coteaux du Mont Brouilly. Son terroir unique, marqué par ses pentes escarpées et sa roche volcanique dit « pierre bleue » donne des vins avec beaucoup de caractère, à la fois fruité et épicé, élégant et puissant.

- ♦ « Les 7 vignes » : Notre cuvée tradition, l'assemblage de nos 7 parcelles sur le Mont Brouilly.
- ♦ Les Griottes de Brulhié : Notre parcelle solaire qui profite d'une belle exposition Sud-Est sur de fortes pentes.

- ♦ « Godefroy » : Notre cuvée de vieilles vignes avec beaucoup de caractère et de finesse.

- ♦ Cuvée Zaccharie : Notre cuvée prestige, à l'hommage de Zaccharie Geoffroy, est issue d'une sélection de nos meilleurs terroirs et élevée pendant 11 mois en barriques.



BROUILLY

Marqué par de subtils arômes de fruits rouges du jardin, une bouche ronde, soutenu par des tanins souples et discrets. Notre parcelle de Brouilly se situe sur le lieu dit « Reverdon », caractérisée par un sapsosol (granite rose en décomposition) et une exposition pleine Est, face au Mont Brouilly et au Château Thivin.

BEAUJOLAIS BLANC

Issu d'un véritable clos, dans le joli village médiéval de Theizé, le Chardonnay se plaît sur un sol argilo-calcaire et donne un vin élégant et frais avec beaucoup de minéralité.

BEAUJOLAIS ROSÉ

D'un beau rose pâle, au nez frais et fruité et d'une belle fraîcheur en bouche, ce rosé de Gamay est le vin idéal pour un apéritif ou des grillades sous une tonnelle.

