

LES 3 SENS DU VIN

ROCHEFORT-EN-YVELINES

Association à but non lucratif de droit français régie par
La Loi du 1^{er} Juillet 1901

Vous propose :

Une journée en TOURAINE le Samedi 17 Mai 2025

8 h 00 - Départ **ROCHEFORT-EN-YVELINES** en bus 50 places.

10 h 30 - Arrivée au **Clos ROUSSELY - 11 route du Château (41400) ANGÉ-SUR-CHER**

Accueil par Vincent Roussely et son père Jean-Claude,



LES 3 SENS DU VIN

ROCHEFORT-EN-YVELINES

Visite du vignoble et des caves - 1 h 00



Dégustation des vins du Domaine - 1 h 00

12 h 30 - Déjeuner pris sur place dans la grande salle de réception. Ce menu n'est pas contractuel, juste une idée de ce qui nous attend !

Apéritif : Sauvignon Le Clos 2023, vin blanc sec et fruité.

Entrée : Rillettes, mini rillons, boudins noirs avec Canaille 2023 vin rouge léger et fruité.

Plat : Pintade sauce forestière et son gratin de pommes de terre avec *Anthologie du Clos 2021*, vin rouge corsé.

Plateau de fromages de Touraine (Selles sur Cher, Valençay et Sainte Maure avec Anthologie 2021).

Dessert : Moelleux au chocolat ou tarte Tatin avec Elixir des Anges (Potion magique du village...)

Café ou Thé.

14 h 30 - Achat des vins en direct Propriétaire.

15 h 00 - Visite du musée autos et camions anciens - collection privée de *Jean-Claude Roussely*



LES 3 SENS DU VIN

ROCHEFORT-EN-YVELINES



16 h00 - Départ pour *La cave des Roches* à Bourré 41400

16 h 15 - Visite des caves de Tuffeau en commençant par la champignonnière puis la carrière et la *ville souterraine*.

17 h 15 - Retour sur *ROCHEFORT-EN-YVELINES*

19 h30 / 19 h 45 - Arrivée *ROCHEFORT-EN-YVELINES*



LES 3 SENS DU VIN – 18 Rue Raymond Loewy – 78730 ROCHEFORT-EN-YVELINES
ASSOCIATION ENREGISTRÉE SOUS LE NUMÉRO W782010037
SOUS-PRÉFECTURE DE RAMBOUILLET

LES 3 SENS DU VIN

ROCHEFORT-EN-YVELINES



La cave champignonnière

À **Bourré**, la **Cave des Roches** est la seule cave au monde à cultiver intégralement les différents champignons à 50 mètres sous terre. L'exploitation s'étend sur 120 kilomètres de galeries réparties sur 7 étages.

Les cultures à l'ancienne dans leur atmosphère naturelle à 13°C permettent d'obtenir un champignon incomparable de saveurs, garanti en vitamines.



La production globale s'élève à plus de 100 tonnes de champignons par an, cueillie entièrement à la main. Spécialisée dans le champignon haut de gamme, la Cave des Roches dispose d'une gamme de champignons variés (pied bleu, shii také, pleurote, arvensis, champignon de Paris d'autrefois... etc).

Par exemple, La Cave des Roches produit 40% de la production mondiale de pieds bleus, destinée principalement aux restaurants étoilés et gastronomiques français, également exportée vers New York, Tokyo, Londres, Genève... et vers de nouveaux marchés d'Europe et du Canada.

La visite de la Cave Champignonnière dure 1 heure environ. Elle peut se faire seule ou en duo avec la Carrière de Tuffeau et la Ville Souterraine. A l'issue de la visite, la boutique vous accueillera pour vous faire découvrir sa gamme de produits maison, souvenirs et autres spécialités régionales.





Conditions :

Cette journée tout compris voyage + déjeuner et vins + visites comprises (sauf vos achats) est proposée à :

OFFERT !! Pour les membres de l'Association **LES 3 SENS DU VIN**

69€ - Pour les autres.

« Vincent Roussely nous a enchanté à l'occasion de notre visite. Un vignoble hors du commun, avec communication directe vers la cave et les installations via un puits. La culture, bien que non affichée comme telle, se fait en biodynamie. Une cave taillée dans le tuffeau, au décor magnifique. Des vins d'une belle fraîcheur, minéralité, complexes. A côté de tout cela, la passion de son papa pour les anciens camions et véhicules en tout genre, bref, un véritable musée adjoint à un atelier de restauration. Une visite que nous ne sommes pas prêts d'oublier. Encore merci pour l'accueil. »
Samedi 19 septembre 2015