





*Jean-Michel Gerin, célèbre vigneron d'Ampuis et talentueux producteur de Côte-Rôtie est aussi connu pour ne pas avoir sa langue dans sa poche.*

*Nous lui avons posé quelques questions...*

**La Côte-Rôtie est-elle le meilleur vin du Monde ?**

*Il faut être chauvin de temps en temps, alors oui !*

**Quelle est ta définition d'un grand vin ?**

*Un vin qui dure dans le temps.*

**Quel est ton plus grand souvenir de dégustation ?**

*Côte-Rôtie 1961 «Les Jumelles», Jaboulet.*

**Que penses-tu des vins du nouveau monde ?**

*Difficile de faire une généralité, de belles choses et de moins belles. Ils ont le mérite d'exister.*

**Pour aider notre Président de la République à retrouver le moral, tu lui conseilles de boire quel vin ?**

*Peu importe tant qu'il en boit !*

**Quel vin as-tu prévu de servir pour le repas de Noël ?**

*Je ne sais pas encore. Mais je suis sûre de deux choses : Beaucoup et Bon !*

**Tes fils sont en train de prendre la relève du domaine, s'ils ne devaient retenir qu'une seule devise, laquelle leurs apprendrais-tu ?**

*Nul bien sans peine (c'est la devise d'Ampuis)*

**Quel restaurant conseilles-tu sur Lyon ?**

*Le dernier chez qui j'ai mangé, La Mère Brazier (rue Royale Lyon 2<sup>ème</sup> arr.)*

**En 3 mots, quelle est ta définition de l'auberge du Ru ?**

*Convivial, Professionnel, Amical*

## Initiation à la Dégustation

**Réservation impérative**

**N**ous vous proposons différents thèmes pour vous permettre de profiter d'une formation œnologique, et ainsi savoir déguster le vin avec plaisir et méthode.

Vous apprendrez à décrypter le vocabulaire de la dégustation, pour vous permettre de mieux décrire vos sensations.

En toute convivialité, que vous soyez débutants ou amateurs avertis, cette initiation aura pour objectif d'améliorer vos connaissances dans le monde du vin, mais surtout de vous faire passer une agréable soirée gourmande, qui finira évidemment autour d'un repas



par Laurent Derhé  
Meilleur Ouvrier de France  
Sommelier

**Mardi 18 novembre**

*les Bandol rouges de Pibarnon*

Le plus célèbre des domaines de Bandol sur 6 millésimes de 2011 à 2000. ( 55 € )

**Mardi 2 décembre**

*Le Millésime 1995*

Amusons nous à remonter le temps et goûtons ce millésime 1995 dans 6 régions différentes. ( 55 € )

**Mardi 13 janvier**  
*Balade en Côte de Beaune*

A la découverte des appellations cachées ou classiques, connues ou méconnues tant en blanc qu'en rouge. ( 49 € )

**Mardi 3 février**  
*Le Chardonnay around the World*

Cépage blanc mondialement connu, et planté sur tous les continents. Goûtons voir ! ( 49 € )

**Mardi 3 mars**  
*Verticale de Morgon*

6 millésimes de 2013 à 1996, pour apprécier la capacité de vieillissement d'un des plus beaux terroirs du Beaujolais. ( 49 € )

**Mardi 24 mars**  
*La Suisse, vignoble d'exception*

Un terroir magnifique, des vins rares donc trop peu connus. ( 49 € )

chaque soirée débute à 19h45

**25** *Mardi*  
**Novembre**  
1700-2030

~ Entrée libre ~

# Sommeliers Passion

Sélection - Animation - Dégustation

## Grande Dégustation Vente

à l'Auberge du Ru - Frontonas

Sélection Hiver 2014 - Laurence & Laurent Derhé  
Meilleur Ouvrier de France - Sommelier

**29** *Samedi*  
**Novembre**  
1030-1300

~ Entrée libre ~



## Notre Sélection en 3 Mots

### Les Vins Blancs

**Torrentés,** ..... 11 €

Argentine, Domaine Etchart

La rose, la souplesse, l'exotisme

**Touraine Sauvignon,** ..... 8 €

Arpents des Vaudons Jean François Merieu

Les agrumes, la fraîcheur, la Loire

**Pouilly Fuissé,** ..... 17 €

Les Vieilles Vignes, Domaine Thibert

La finesse, le chardonnay, La Roche de Solutré

**Condrieu,** ..... 29 €

Petite Côte, Yves Cuilleron

La violette, la rondeur, le viognier

**Saint Joseph,** ..... 17 €

Fruit d'Avilleran, François Villard

Le velouté, la marsanne, l'équilibre

### Les Vins Rouges

**Saint Joseph,** ..... 21 €

Cuvée du Papy, Stéphane Montez

Charnu, les fruits noirs, l'élevage

**Côte-Rôtie** ..... 35 €

Champin le Seigneur, Jean Michel Gerin

La syrah, le terroir, la finesse

**Côte-Rôtie,** ..... 50 €

La Viallière, Jean Michel Gerin

La parcelle, l'intensité, la noblesse

**Crozes Hermitage,** ..... 13,50 €

Cuvée L, Laurent Combier

L'immédiateté, la violette, la gourmandise

**Santenay,** ..... 19 €

Philippe Colin

La Côte de Beaune, le pinot noir, l'élégance

**Saint Emilion,** ..... 16 €

Château Robin des Moines

La maturité, grenat, Libourne

**Côtes du Ventoux,** ..... 9 €

Fayard, Domaine de Fondrèche

Le soleil, la culture bio, le plaisir

**Coteaux du Languedoc,** ..... 11 €

La Tour des Pierres, Ermitage du Pic Saint Loup

La garrigue, les cigales, la structure

Également en magnum



### Les Vins Doux

**Gewurztraminer Spätlese,** ..... 17 €

Domaine Landauer, Autriche

Le litchi, la moelleux, le foie gras

**Rivesaltes Ambré Hors d'Age,** ..... 12 €

Domaine Lafage

La complexité, la douceur, les desserts

### Les Bulles

**Champagne Duval-Leroy,** ..... 26 €

1<sup>er</sup> cru Fleur de Champagne

Les bulles, la fête, le savoir-faire

**Champagne Duval-Leroy,** ..... 35 €

Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers

L'excellence, le chardonnay, le prestige

Également en magnum et jéroboam

### Les Spiritueux

**Chartreuse,** ..... 40 €

Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers

Les moines, les plantes, l'histoire

Également en jéroboam

**Whisky,** ..... 40 €

Caol Ila 8ans, Sélection Laurent Derhé

Une île, la fumée, le malt

Chaque vin pourra être dégusté et commandé  
(par multiple de 3) à l'occasion d'un apéritif convivial.

Vous pouvez également passer votre commande  
à l'Auberge du Ru, ou à Comptoir et Dépendances,  
ou encore par mail : [info@aubergeduru.fr](mailto:info@aubergeduru.fr)

