



# Le dîner de Gala de la Saint-Vincent Tournante



Emmanuel Renaut et Olivier Huez devant le restaurant Flocons de Sel

Le Dîner de Gala de la Saint-Vincent Tournante est de toute évidence un des temps forts de la manifestation. Ce véritable moment de convivialité et de partage sera l'occasion de succulentes alliances entre les mets d'exception et les vins, de l'appellation Ladoix, bien sûr.

Nous accueillerons cette année le Chef Emmanuel RENAUT. Homme d'excellence, avec à son palmarès le titre de Meilleur Ouvrier de France et un établissement triplement étoilé (Flocons de Sel à Megève), il nous fait l'immense honneur de réaliser notre Dîner de Saint-Vincent.

Avec une incroyable spontanéité, immédiatement enthousiasmé par ce projet, le Chef a tenu à être personnellement aux commandes le jour J : du jamais vu sur une Saint-Vincent Tournante ! Il sera assisté par sa propre brigade, et par le traiteur Murisaltien\*Huez, pour réaliser ce dîner de 1000 convives, le samedi 25 janvier 2025.

Sa cuisine se veut pure et gourmande, elle incarne le terroir en allant à l'essentiel. Cette philosophie se retrouve également dans les vins de Ladoix, un style ancré dans son environnement, alliant finesse et générosité.

Le Dîner se tiendra au Palais des Congrès de Beaune, à partir de 19h, uniquement sur réservation.

Vous pouvez réserver votre place sur notre boutique en ligne, au prix de 295€.

Toutes les modalités de réservation sont détaillées sur la page dédiée de notre site internet.

En attendant de découvrir le menu préparé pour l'occasion, retrouvez sur le site internet l'interview du Chef Emmanuel Renaut, qui a accepté de se prêter au jeu du portait chinois ! <https://www.saintvincent2025.fr/diner-gala-saintvincent-2025/>

\*Habitant de Meursault

Comment réserver ? Une seule adresse !

[www.saintvincent2025.fr](http://www.saintvincent2025.fr)

Kits de dégustation - Places pour le banquet - Affiches - Verres - Goodies  
Retrouvez également toutes les informations pratiques

# Les 7 cuvées communes de la Saint-Vincent 2025

Parmi les 10 cuvées présentées durant le week-end, nous vous présentons les 7 cuvées réalisées en commun par les vignerons de Ladoix.

## BOURGOGNE blanc 2023

Oeil : Tout en jeunesse avec une robe jaune-vert cristalline.  
Nez : Aux parfums de fleurs blanches, de poire et d'agrumes.  
Bouche : Vive, arrondie par son passage en fût de chêne.

## LADOIX blanc 2023

Oeil : Étincelant sur une palette jaune vert à jaune citron.  
Nez : D'une jolie complexité avec ses fruits du verger et ses agrumes sous tendus par des nuances grillées et briochées.  
Bouche : Élançée et voluptueuse, à la longue persistance.

## LADOIX blanc 2022

Oeil : Appétant tirant sur un jaune légèrement plus soutenu.  
Nez : Mêlant la fraîcheur du fruit acidulé, la richesse du fruit exotique et la douceur du fût de bois.  
Bouche : Tonique à l'attaque puis tendre et ronde en milieu de bouche et salivante en finale.

## LADOIX blanc 1<sup>er</sup> Cru 2022

Oeil : D'une couleur or pâle, scintillante et limpide.  
Nez : Un bouquet aux senteurs fleuries et fruitées se liant à des notes de santal, de brioche et de pain grillé.  
Bouche : Harmonieuse et équilibrée, au volume généreux, s'attardant en finale pour notre plus grand plaisir.

## LADOIX rouge 2023

Oeil : Chatoyant aux reflets violacés.  
Nez : Il s'ouvre sur une ribambelle de fruits rouges presque confiturés comme la fraise, la framboise et la cerise. Une pointe épicée ravive l'ensemble.  
Bouche : Plutôt fraîche et juteuse à l'attaque, cette friandise tend à s'arrondir en milieu et en fin de bouche.

## LADOIX rouge 2022

Oeil : D'un beau rubis franc et lumineux.  
Nez : Sur un mélange de fruits des bois, de griotte et de violette soutenus d'une touche boisée et grillée.  
Bouche : Le vin s'étire gracieusement de l'attaque à la finale offrant une belle précision et une belle tenue !

## LADOIX rouge 1<sup>er</sup> Cru 2022

Oeil : Une allure flamboyante, d'une belle consistance rubis.  
Nez : Rafraîchissant rappelant la fraise des bois et la myrtille, il se densifie sous les senteurs torrifiés, réglissés et poivrés.  
Bouche : Une trame veloutée aux tanins soyeux, un régal pour les papilles.

Vous pourrez également découvrir 3 autres vins rouges, un Ladoix 2019, un Ladoix 1<sup>er</sup> Cru 2018 et un Corton Grand Cru 2018, issus des généreux dons de bouteilles des vignerons producteurs de l'appellation.