

TO THE LEFT

The Wines of Medoc and Graves

With the arrival of spring a creature known as "taster" comes to Bordeaux. For one week these people converge in several buildings to taste, take notes about and buy vintages en primeur. The Union des Grands Crus encourages these people to attend, as these are the ones who will influence the public to buy what has become the region with the highest pricing in the world.

Welcome to Bordeaux. You have the opportunity to be the taster of a carefully curated list set out by sommelier and cellar master Carola Price.

The wines will be paired with a focused small plates menu.

Le Chef

Thierry Baron est originaire de Touraine en France où il fait ses classes dès l'âge de 16 ans au restaurant Le Colombier à Ligueil sous la baguette du chef Roger Gauthier où il puise encore l'inspiration pour agrémenter certains de ses plats. A 18 ans, il part pour l'aventure pendant plus de 6 ans où il perfectionne son métier de cuisinier en maisons, sous la tutelle de chefs renommés dans plusieurs pays dont la France, la Suisse puis le Luxembourg. Il débarque à Montréal durant l'année du verglas pour atterrir comme chef à l'Opus II. Il poursuit sa route au prestigieux restaurant le Laurie & Raphael à Québec sous les ordres du chef Daniel Vézina. De retour à Montréal, il enchaîne au Ferreira Café puis participe à l'ouverture du Vasco De Gama. Il reprend les rênes du célèbre bistro Le Jongleur Café en 2001, qui sera renommé par la suite Le Chorus. Il est aussi de l'ouverture du restaurant Confusion Tapas du Monde en 2003 ce qui donnera naissance au restaurant Vertige en 2005.



VERTIGE
RESTAURANT

540 Rue Duluth Est, Montreal, H2L 1A9 (514) 842-4443

MENU

Salade de betteraves et fromage de chèvre

Tartare de truite aux algues wakamé

Salade de tomates et concombres accompagné de sa mousse de bocconcini

Clos de la Brierie, Pureté de Silex, Cremant de Loire

Salade de mâches périgourdine, gésiers confits, magret fumé, foie gras et noix de pins

Pessac Leognan - Chateau Olivier Blanc 2012

Terrine de cerf aux pruneaux et pistaches, chutney de poires confites au vin rouge

Pauillac - Chateau Pontet Canet 1994

Risotto crémeux aux cèpes, pouces de betteraves et parmesan

Haut Medoc – Chateau Sociando-Mallet 2012

Raviolis de canard braisé, demi-glace de viande et huile de truffe, pouces de roquette

Moulis – Chateau Chasse-Spleen 2012

Pavé de morue fraîche poêlée, brandade de morue, bok choy, oignons caramélisés et émulsion de vin rouge

Saint Julien – Chateau Talbot 1990

Joue de cochon braisée à l'ancienne, purée de céleri-rave et sauce bordelaise

St. Estephe – Cos d'Estournel 1995

Graves – Chateau Roquetaillade la Grange 2005

Bavette de bœuf grillée, purée de courge et sauce béarnaise

Margaux – Chateau Cantenac Brown 2009

Listrac – Chateau Clarke 2009

Côtelette d'agneau mi- fumée, gâteau de pommes de terre confite, jus d'agneau à l'ail et au thym

Medoc – Chateau Loudenne 2010

Macaron au caramel, crème brûlée au fromage bleu et fondant au chocolat

Sauternes – Chateau de Fargues 2003



The International Wine & Food Society

Montreal Branch

To The Left – The Wines of Medoc and Graves

Monday May 16, 2016

7:00 pm



VERTIGE
RESTAURANT

540 Rue Duluth Est, Montreal, H2L 1A9 (514) 842-4443

There is construction on Duluth and the street is partly closed. Use St. Hubert and turn left on Duluth

Deadline to reply is May 9, 2016.

Please note that invitations are sent via email only.
Send confirmation by post with attached cheque.

Cheque to be made to : IWFS MONTREAL

Return to: IWFS C/O Louis Villeneuve 26-1509 Sherbrooke West, Montreal,
Quebec H3G 1M1

Members' name : _____ @ \$150

Guests' name : _____ @ \$160
(Separate cheque for guests please)



The International Wine & Food Society
Montreal Branch