



COUVENT • EN MOUVEMENT •

COUVENT DES JACOBINS 1961 SERVI AUX CÉLÉBRATIONS DU "WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS" À SINGAPOUR

Le millésime 1961 de Couvent des Jacobins fut choisi pour un dîner ‘à quatre-mains’ organisé par les chefs des restaurants étoilés CUT (Singapour) et Quintonil (Mexique) dans le cadre de la 18^{ième} édition du classement « World's 50 Best Restaurants » qui prenait place à Singapour cette année.

Le dîner a eu lieu au restaurant CUT le 24 juin 2019. CUT possède une étoile au guide Michelin Singapour depuis 2016, la première année de l’inauguration du guide dans la cité-état. Les restaurants de Marina Bay Sands, l’un des deux casinos de Singapour, ont accueilli cette année les nominations et célébrations des restaurants dans le monde retenu par « World's 50 Best Restaurants ».

Les flacons de Couvent 1961 provenaient de la bibliothèque de vieux millésimes du domaine. Ils furent transportés deux mois à l’avance et laissés au repos avant d’être servi au dîner. Couvent 1961 fut dégusté sur la tomate nixtamalisée de Quintonil et le Wagyu Japonais de CUT, parmi les spécialités des Chefs Wolfgang Puck de CUT et Jorge Vallejo de Quintonil.

Notes de dégustation – Couvent des Jacobins 1961 • Robe brillante pourpre, profonde pour son âge. Bouquet complexe de vieux cigares, réglisse, fruits rouges sauvages, vanille et noix muscade. Encore beaucoup d’énergie et de finesse en bouche pour ce millésime 1961 contenant environ 75% de merlot, 25% de cabernet franc, et ayant été élevé avec environ 25% de futs neufs.



THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS™

