

26. November 2017

Gentes Dames de Coeur et Dames Compagnon,  
Honorables Préfets Honoraires,  
Chers Compagnons d'Honneur, Juré et Majoral, Compagnons et futurs Compagnons,  
Liebe Gäste

**Einladung zum Wine&Dine – Erlebnis  
von Mittwoch, 10. Januar 2018, 19.00 Uhr,  
im Hotel 'Ambassador' → Restaurant 'Lapin', Luzern**

Es würde mich ausserordentlich freuen, Dich an dieser Neujahrs-Veranstaltung persönlich begrüssen zu dürfen, gute Wünsche auszutauschen und unsere Kameradschaft hochleben zu lassen. Mit Raymond Paccot, Vigneron und Encaveur des Weingutes «Domaine la Colombe», Féchy, dürfen wir einmal mehr eine grosse Persönlichkeit und einen erstklassigen Winzer begrüssen.

Das Weingut «Domaine la Colombe» ist seit 1978 im Familienbesitz der Familie Paccot. **Raymond Paccot** stieg nach dem Weinbau-Studium in Changins und Praktika in Kalifornien und Spanien im Jahr 1978 ins elterliche Weingut ein und begann 2000 mit der Umstellung auf biologischen, bzw. biodynamischen Anbau. Im Keller setzt er alles daran, die Typizitäten der einzelnen Lagen beizubehalten und setzt vollends auf Qualität. Es gibt wohl keinen anderen Winzer der Region Féchy, der mit so viel Akribie und Geduld, Schritt für Schritt die Persönlichkeit jeder einzelnen Parzelle zu verstehen versucht. Das Ergebnis sind überwältigende, terroirbetonte, äusserst mineralisch geprägte Weissweine sowie harmonische, arttypische Rotweine und Assemblages. Raymond Paccot ist eine charismatische Persönlichkeit. Begegnungen mit ihm sind stets kurzweilig. Oberflächliche Gespräche liegen ihm nicht. Im Gegenteil, Raymond ist ein leidenschaftlicher Diskussionspartner mit Tiefgang, welcher selbst viel persönliche Lebenserfahrung einbringen kann.

Unser Gastgeber und Compagnon Juré, Ferdinand A. Zehnder und sein neuer Küchenchef, **Andreas Bäcker** haben ein wunderbares Menu zusammengestellt. Sie werden alles daran setzen, diesen Abend zum kulinarisch-önologischen Erlebnis zu machen.

Ich bitte um Deine **Anmeldung** mit beiliegendem Antwortalon/Rückantwortcouvert oder per E-Mail an untenstehende Adresse bis **Freitag, 5. Januar 2018**.

Avec mes salutations amicales et bachiques

Eric Nicole, Préfet

## Wein-/Menükarte,

**zum Wine&Dine – Erlebnis  
von Mittwoch, 10. Januar 2018, 19.00 Uhr,  
im Hotel 'Ambassador' → Restaurant 'Lapin', Luzern**

### Les Vins de Raymond Paccot

### Le Menu de Andreas Bäcker

#### Apéro

Apex brut 11/17, Vaud AOC  
La Colombe Féchy, AOC la Côte, 2016

Les Amuse Bouches  
kleiner Crevettensalat auf Fenchelgemüse  
Féchy Süppchen  
Wachtelei mit Spinat und Pilzen im Weck Glas

\*\*\*\*\*

#### 1er Plat

Bayel Féchy, AOC la Côte, 2016  
La Colombe Grise, Réserve, Vaud AOC, 2015

Ferdinand's feine Nüdeli  
an leichter Pinot Gris Sauce  
und gebratenem Zanderfilet

\*\*\*\*\*

#### Plat principal

Pinot Noir La Colombe, Vaud AOC, 2016  
La Colombe Noire, Réserve, Vaud AOC, 2015

Zarte Tranchen von Kalbshuft  
auf einem Beet von Cima di Rapa  
mit Risotto und  
Sauce von Pinot Noir Réserve

\*\*\*\*\*

#### Dessert

La Grive, Féchy, Vaud AOC, 2014

Leichte Kombination von Zitrusfrüchten  
mit Holundersorbet