

ŒNOLOGIE

Intervenant : Emmanuel Ménard
Sommelier Caviste « Terroir dit VIN »

Une séance de 1h30 un jeudi par mois de 18h30 à 20h (10 séances) de septembre 2018 à juin 2019
Tarif : 222 € la saison

Chaque séance proposera autour d'un thème précis, une présentation du sujet abordé, l'organisation de petits jeux olfactifs, de nombreux échanges avec les participants ainsi qu'une dégustation de 4 vins différentes illustrant le thème du jour avec quelques grignotages. Le tout dans la convivialité. Public majeur sans connaissances particulières requises.

Planning des ateliers

Jeudi 20 septembre : Les méthodes de fabrication des vins (description du processus de transformation du raisin en vins : macérations, fermentations, élevage...)

Jeudi 4 octobre : 1 cépage pour 4 terroirs (dégustation de 4 vins du même cépage sur 4 zones de production différentes)

Jeudi 22 novembre : les vins d'Alsace

Jeudi 6 décembre : dégustation verticale (dégustation du même vin de 4 millésimes différents)

Jeudi 10 janvier : les vins en agriculture biologique (vins biologiques, vins biodynamiques, vins naturels... Quelles différences ?)

Jeudi 7 février : les vins d'Italie

Jeudi 7 mars : les différentes méthodes d'élevage des vins (élevage en fûts, en cuves béton ou inox, batonnage... quelles influences ?)

Jeudi 4 avril : les vins de méditerranée (4 dégustations de la bordure méditerranéenne de France et d'ailleurs)

Jeudi 2 mai : les vins de vigneronnes (dégustation de 4 vins produits par des vigneronnes, Bravo Mesdames!)

Jeudi 13 juin : dégustation à l'aveugle