



CHÂTEAU GIGOGNAN



Le vin vous a toujours passionné mais vous ne vous sentez pas à l'aise lorsque l'on vous parle de vinification, d'assemblage, d'arômes tertiaires...?

Le Château Gigognan vous offre l'opportunité de remédier à cela en participant à la 4ème édition des



Rejoignez vite notre équipe de passionnés et partagez une expérience unique, ludique et enrichissante en vivant le cycle complet de production de votre cuvée Bio, puis repartez avec vos flacons à l'issue de ces ateliers pédagogiques !

Créer ma propre cuvée Bio m'avez-vous dit ?

*Tout à fait! Le Château Gigognan c'est 105 ha de vignes répartis sur 3 appellations : Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône-Villages et Côtes-du-Rhône exclusivement en **Agriculture Biologique!***

Situé dans un magnifique écrin de verdure, nous serions ravis de vous faire découvrir notre havre de paix et de partager avec vous les petits secrets d'élaboration de nos vins... 🤔

Le concept des Oenovations:

Offrir aux oenophiles l'opportunité de vivre l'intégralité du cycle d'élaboration de leur vin dans un domaine viticole de renom!

Comment?

Du pied de vigne à la dégustation de la cuvée que vous aurez vendangée, vinifiée, assemblée et mis en bouteille, notre jeune et dynamique équipe vous accompagnera avec passion au cours de 5 rendez-vous répartis sur 10 mois de process!

Afin que cette formation soit encore plus enrichissante, ce sont 2 cuvées de 2 appellations différentes que vous produirez : L'une en Châteauneuf-du-Pape Rouge, l'autre en Côtes-du-Rhône-Villages Blanc!

Ambiance festive garantie



PROGRAMME DE FORMATION: *5 Ateliers répartis de Septembre 2020 à Juin 2021*



5 Septembre 2020

C'est le Jour J : La formation débutera par une **matinée vendanges** sur les parcelles de Châteauneuf-du-Pape. Puis retour à la cuverie pour suivre **différents ateliers de vinification en groupe**. Nous poursuivrons cette matinée autour d'un repas champêtre accompagné des vins du domaine afin de faire plus ample connaissance tous ensemble!

Novembre 2020*

La taille est une étape décisive pour conditionner la bonne fructification du millésime suivant mais aussi la pérennité de la vigne. C'est alors que, armés de vos sécateurs, **vous apprendrez à tailler la vigne avec notre chef de culture**. Ce moment d'échange sera également l'occasion de lui poser toutes vos questions concernant les notions de terroir et la conduite du vignoble en agriculture biologique.



Février 2021*

L'art de l'assemblage! Notre maître de chai prélèvera plusieurs échantillons sur les cuves de Châteauneuf-du-Pape ainsi que celles de Côtes-du-Rhône-Villages blanc. Aidés d'un livret pédagogique et dotés de quelques éprouvettes, le maître de chai vous accompagnera dans vos expériences de laborantins afin de définir l'**assemblage** le plus flatteur pour vos 2 cuvées.

Avril 2021*

L'identité visuelle : Il est temps désormais de vous impliquer dans les choix marketing en **concevant les étiquettes de vos futures cuvées**. En atelier, vous avancerez pas à pas dans la définition de vos visuels et dans la sélection du **nom de cuvée** qui habilleront vos bouteilles.



Fin Mai/ début Juin 2021*

L'élevage de votre vin arrive à terme, vous pourrez alors **embouteiller** vos bouteilles de Côtes-du-Rhône-Villages Blanc avant de les **étiqueter** et de **cirer** leur col personnellement. Puis place à l'inauguration de votre cuvée 2020 lors d'un magnifique dîner de gala où familles et amis seront conviés.

Néanmoins, il vous faudra être patients avant de pouvoir rapporter vos précieuses bouteilles de Châteauneuf-du-Pape rouge puisque celles-ci ne seront correctement élevées et prêtes à quitter le domaine qu'en Juin 2022.

L'occasion pour nous de se revoir et de partager un moment de plus ensemble 😊

* Les dates définitives seront déterminées en fonction du stade végétatif de la vigne et auront lieu les vendredis en soirée ou les samedis.

Participation de 175€ vous donnant droit à :

- **5 ateliers ludiques et pédagogiques** où vous mettrez la main à la pâte (ateliers animés par le maître de chai, le chef de culture et le service oenotourisme)
- Une allocation de **6 bouteilles de vos propres cuvées** (3 bouteilles de Châteauneuf-du-Pape Rouge, 3 de Côtes-du-Rhône-Villages Blanc),
- **2 repas** (Repas Champêtre de bienvenue au 1er rdv, soirée de gala pour clôturer la formation).
- **Dégustations/apéritifs à thème à chacun de nos rendez-vous.**
 - Votre **tee-shirt** Château Gigognan
 - Et bien d'autres **surprises...**



Inscrivez-vous sans plus attendre !

oenotourisme@gigognan.fr

Service Oenotourisme : 04.90.39.92.64

Léonie (responsable oenotourisme et communication) : 06.19.02.28.02

Jenna (assistante oenotourisme) : 06.46.88.09.94

Adresse :

1180, Chemin de Castillon, 84700 Sorgues

