



A qui s'adresse cet Atelier ?

J'apprécie le vin, j'aimerais être plus à l'aise lors de mes dégustations, pouvoir comprendre et apprécier le travail des vignerons. Le but est de devenir un dégustateur averti cependant, en 3 heures vous ne deviendrez pas un expert mais vous aurez les clefs pour vous entraîner de manière autonome!

Une initiation permet généralement de présenter de manière simple les principales choses à savoir pour pouvoir déguster, savoir si l'on apprécie un vin et avoir les outils pour le décrire afin de ne pas passer à côté du travail du vigneron. Le reste vient avec la pratique!

Prendre du plaisir quand l'on déguste un vin reste le principal!

POURQUOI CET ATELIER ?

Tout d'abord, Nicolas et moi même, tous deux œnologues, adorons partager notre travail et notre passion. Nous organisons pour cela de nombreux événements: fêtes vigneronnes ou journées portes ouvertes. Nous souhaitons passer à une autre dimension avec des ateliers en plus petits comités et en partageant des connaissances plus techniques.

Second point: Nous voulons décomplexer les personnes qui passent la porte de notre Domaine ! Le monde du vin peut parfois paraître 'un peu snob' ou élitiste. La dégustation peut sembler compliquée ou réservée seulement à des experts et nous ne voulons plus de cela ! La dégustation et l'appréciation d'un vin ne sont pas réservées uniquement aux techniciens et experts !!

INITIATION À LA DÉGUSTATION

PROGRAMME

LE DERNIER SAMEDI DU MOIS -
ENTRE 2,5 ET 3 HEURES

- **Présentation du Domaine**
- **Visite de la cave et présentation des méthodes de vinification**
- **Présentation générale de quelques fondamentaux de la dégustation**
- **QCM et Questionnaire libre sur la reconnaissance des arômes avec l'appui du Nez du Vin par Jean Lenoir**
- **Mise en pratique : Dégustation et élaboration d'un commentaire de dégustation**
- **Temps libre d'échange avec dégustation de trois autres cuvées du Domaine accompagnés de mets locaux**

Prochaine session:
Samedi 27 Janvier

