

# L'atelier du vin

By Emilien

---

Terroir, cépage, robe, saveur,... sont autant de termes dont la signification nous échappe parfois. A un moment ou à un autre, chacun de nous s'est retrouvé en situation de devoir choisir entre plusieurs vins. Et toujours ces mêmes questions :

Comment différencier ces deux bouteilles ?  
Sur quels critères baser mon choix ?  
Quel vin se mariera le mieux avec tel ou tel plat ?

Les ateliers de dégustation s'adressent à tous ceux qui souhaitent s'initier ou se perfectionner aux techniques de dégustation, LE PLAISIR AVANT TOUT !

L'objectif est d'éduquer et stimuler vos sens en vous donnant des repères visuels, olfactifs et gustatifs.

Ceux-ci vous aideront par la suite à mieux apprécier les différents vins que vous goûterez. Nos goûts, nos émotions et notre jugement sur les vins sont influencés par nos habitudes, par quelconques publicités, par une belle étiquette ou une médaille.

Ces soirées de dégustation vous placent devant vos propres sensations et vous font découvrir, par l'expérience, les secrets que recèle le vin.

## Intervenant

Emilien Loos,

Gérant du magasin Place aux vins, passionné depuis toujours par le vin et possédant une expérience professionnelle en tant que sommelier dans des maisons étoilées et également en qualité d'enseignant. Il vous propose tout simplement de partager avec vous sa passion et de faire ce qu'il fait de mieux c'est-à-dire vous parler des hommes, vous parler de la terre et vous parler du vin bien évidemment. Le retour à ce qu'il y a de plus essentiel et la transmission de sa passion à travers des ateliers ludiques et décontractés...

Place  
aux  
vins

## MODULE 3

### Dates et programmes :

#### **Les accords mets et vins** Mercredi 21/02/2018

Comprendre les vins n'est déjà pas mince à faire, mais alors lorsqu'un plat vient influencer tous cela... .. Nous allons ensemble comprendre comment un vin influence un plat et inversement. Comment éviter les fautes d'accord. Comment se faire plaisir avec son vin de tous les jours.

- Dégustation commentée de 6 vins
- Accords

#### **Le vieillissement du vin** Mercredi 21/03/2018

N'est-il pas temps de le déguster ? N'est-il pas trop tôt ? N'est-il pas trop tard ? Comment dois-je conserver mes bouteilles ? Autant de questions et bien plus encore qui rythmeront notre soirée autour de l'évolution et la garde des vins.

- Dégustation commentée de 6 vins en phases évolutives.
- Accords

#### **Qualités et défauts, le jeu des maux !** Mercredi 18/04/2018

Un jeu dont vous vous souviendrez ! La dégustation n'est pas toujours faite de bonne découverte (HELAS !) A travers ce petit parcours olfactif nous allons découvrir ensemble ces petits défauts qui peuvent parfois mettre à néant un joli flacon...

- Découvertes de bonnes et mauvaises surprises.
- Dégustation comparative de 6 vins

#### **La Clef des vinifications, les Vins Rosés** Mercredi 23/05/2018

Les beaux jours arrivent et avec eux une envie d'un vin bien particulier... Le Rosé ! Synonyme et reflet de l'été nous allons découvrir comment ce vin festif est réalisé. De l'apéritif aux plats plus gastronomique, il a bien sa place à qui sait l'apprécier.

- Rappel des techniques de vinification.
- Dégustation comparative de 6 vins rosés

Ce MODULE 3 peut être complété par le MODULE 4 qui se déroulera de septembre à février 2018/2019. Ils vous permettront à leurs issues d'avoir un regard plus avisé tout y ayant permis d'aiguiser votre curiosité.

Ce programme n'a aucune prétention certificative. Mon objectif est avant tout de vous sensibiliser vers un « mieux déguster » à travers un partage de curiosité et de petites techniques.

Au fur et à mesure des soirées vous aborderez le vin différemment et de maîtriserez petit à petit tout un vocabulaire bien précis.

### **Durée des séances**

Elles débutent à 19h30 et se terminent vers 22h.

### **Nombre de participants**

De 12 personnes minimum à 20 personnes maximum.

### **Matériels nécessaire**

Besoin de rien -> envie de vins (tous vous sera fourni, venez cependant avec votre bonne humeur)

### **Prix du module**

Voir en magasin, payable à l'avance et faisant office de réservation.  
Ou contacter moi aux coordonnées ci-dessous.

### **Inscription**

- Par mail : [info@placeauxvins.be](mailto:info@placeauxvins.be)
- Par téléphone (pendant les heures d'ouvertures) : [0499/08 88 92](tel:0499088892) - [02/ 735 32 00](tel:027353200)
- Sur place au magasin.