

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...

MODULE 1

Programme et dates :

Initiation Jeudi 14/09

Bienvenue dans un bien joli monde, celui du vin !

A travers ce premier atelier, nous ferons connaissance et pas seulement... Vos premiers pas se feront à travers une approche générale du monde du vin. Vous découvrirez les différents types de vins. Qu'est-ce qu'une vigne et qu'est-ce qu'un cépage feront partie du programme.

- Dégustation commentée de 6 vins
- Accords

La clef des techniques de dégustation Jeudi 12/10

L'objectif de cet atelier est de vous faire acquérir les techniques de base de la dégustation pour différencier les vins et évaluer leurs qualités : la vue, le goût (sucré, salé,...), les tanins, les arômes de nez et de bouche (fruités, floraux, empyreumatiques,...) ainsi que les défauts du vin (bouchon, soufre, oxydation,...).

- Initiation aux techniques de vinification, de dégustation
- Dégustation de 6 vins

La Clef des vinifications, les Vins Blancs Jeudi 16/11

Déguster un vin, découvrir son bouquet, découvrir ses arômes, mettre des mots sur des sensations... À l'aide d'une méthode simple et conviviale, vous découvrirez quelques techniques et outils qui vous permettront d'apprécier mieux les vins blancs secs et moelleux.

- Explication des techniques de vinification et de dégustation des vins blancs.
- Dégustation comparative de 6 à 8 blancs

La Clef des vinifications, les Vins Rouges Jeudi 18/01

Déguster un vin, découvrir son bouquet, découvrir ses arômes, mettre des mots sur des sensations... À l'aide d'une méthode simple et conviviale, vous découvrirez quelques techniques et outils qui vous permettront d'apprécier mieux les vins rouges

- Explication des techniques de vinification et de dégustation des vins rouges
- Dégustation comparative de 6 vins rouges

Ce MODULE 1 peut être complété par le MODULE 2 qui se déroulera de février à mai 2018. Ils vous permettront à leurs issues d'avoir un regard plus avisé tout en vous 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 vous 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 10 personnes minimum à 15 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
- Par téléphone (pendant les heures d'ouvertures) : [0499/08 88 92](tel:0499088892) - [02/ 735 32 00](tel:027353200)
- Sur place au magasin.