

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 2

Dates et programmes :

Différences et divergences autour des appellations de vins français Jeudi 08/02/2018

Que de complications lors de la lecture d'étiquettes. Dans cet atelier, nous tenterons de les déchiffrer ensemble. Vous découvrirez les systèmes d'appellations. Tout cela dans le simple but de savoir ce que l'on déguste.

- Découverte du système d'appellations françaises.
- Dégustation comparative des différentes appellations de 6 à 8 vins

Les vins doux naturels et vins de liqueur Jeudi 15/03/2018

Bien souvent confondus ces deux types de vins sont pourtant bien différents... Ce qui les différencie sera le fil conducteur de notre soirée où nous apprécierons cette complémentarité.

- Dégustation commentée de 6 à 8 vins
- Accords

Les vins dits du « nouveau monde » Jeudi 12/04/2018

BOOM ! Voilà qu'arrive des vins « troubles fait » ! Des vins et des techniques tout un temps décriées ! Mal aimé, ces vins font autant peur qu'ils fascinent. Faisons table rase aux préjugés et laissons-nous emporter dans ce voyage hors de nos frontières.

- Dégustation commentée de 6 à 8 vins
- Accords

La Clef des vinifications, les Vins Rosés Jeudi 17/05/2018

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 gastronomiques, il a bien sa place à qui sait l'apprécier.

- Rappel des techniques de vinification.
- Dégustation comparative de 6 à 8 vins rosés

Ces MODULE 1 et 2 se complètent et permettent à leurs issues d'avoir un regard plus avisé tout en permettant 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.

Ces ateliers vous permettront à fur et à mesure des soirées d'aborder le vin différemment et de maîtriser 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
- Par téléphone (pendant les heures d'ouvertures) : [0499/08 88 92](tel:0499088892) - [02/ 735 32 00](tel:027353200)
- Sur place au magasin.