

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 3

Dates et programmes :

L'Afrique du Sud Mercredi 13/09

Depuis son intronisation au 17^{ème} Siècle le vignoble d'Afrique du Sud n'a cessé d'être en mutation. Un vignoble riche de découvertes aux multiples appellations d'origines, ce qui certifie en quelque sorte des sélections de terroirs et non de « pays »

- Dégustation commentée de 6 vins
- Accords

Le choc des TITANS - Bourgogne VS Bordeaux Mercredi 11/10

Faisons face aux clichés... Pourquoi ces deux régions si différentes ont toujours été comparées et positionnées comme « rivales ». A travers la dégustation vous découvrirez que beaucoup d'idées reçues n'ont pas lieux d'être, mais ça vous le comprendrez en dégustant les TITANS.

- Dégustation commentée de 6 vins
- Accords

Les vins moelleux dans le monde Mercredi 15/11

Qu'ils soient moelleux, liquoreux, tranquille ou effervescent, je vous propose une dégustation tout en douceur où je vous propose de (ré)apprécier des vins très intéressants.

- Dégustation commentée de 6 vins
- Accords

L'influence du passage en carafe sur le vin Mercredi 17/01

Le passage en carafe est bien souvent comparé au décantage et pourtant ces deux techniques sont bien différentes sur de nombreux points. Ce soir nous nous pencherons principalement sur le passage en carafe. Il sera intéressant de remarquer ces influences en fonction des vins que je vous proposerai carafés ou non.

- Dégustation commentée de 6 vins et techniques sur le passage en carafe.
- Accords

Ce MODULE 3 peut être complété par le MODULE 4 qui se déroulera de février à mai 2018. 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 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.