

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 4

Dates et programmes :

Le Portugal Mercredi 15/02

Immersion au cœur de ce magnifique vignoble ! Longtemps résumé au Porto, nous allons sortir des sentiers battus. Partons à la découverte de ce vignoble qui recèle de surprises.

- Dégustation commentée de 6 à 8 vins.
- Accords.

La Belgique Mercredi 15/03

Du vin, en Belgique ??? Encore utopique il y a quelques dizaine d'années, les vigneron belges redoublent de persévérance pour nous délivrer des vins qui n'ont plus à rougir face aux pays voisins. Une soirée riche en surprises QUALITATIVES !

- Dégustation commentée de 6 à 8 vins en phase évolutive.
- Accords.

La vallée du Rhône Mercredi 19/04

Multifacettes, on se résume bien souvent faire la division nord/sud. Lors cette dégustation nous partirons à la découverte de ces vins si typés et caractéristiques qui au jour d'aujourd'hui démontrent leurs grands potentiels.

- Dégustation commentée de 6 à 8 vins.
- Accords.

Le Chili Mercredi 17/05

Direction l'ouest de l'Amérique du sud. Le vignoble chilien peut être considéré aujourd'hui comme le pionnier de la viticulture de qualité en Amérique du Sud. Du nord au sud, le climat donne des vins d'une qualité sanitaire exceptionnelle, exploration de ce vignoble « Hors Normes » !

- Découvertes de bonnes et mauvaises surprises.
- Dégustation comparative de 6 à 8 vins.

Ces MODULE 3 et 4 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 10 personnes minimum à 14 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.