

INITIATION A LA DEGUSTATION

Vous appréciez le vin, vous aimez partager des bons moments à table entre amis mais parfois vous vous sentez frustrés de ne pas pouvoir davantage communiquer vos émotions, décrypter les parfums. C'est ce qui nous pousse dans les méandres de la « connaissance » du vin (bien malin celui qui peut dire s'y connaître !) L'art de déguster est avant tout une école d'humilité que nous aimerions à notre tour partager avec vous.

Nous proposons un cycle de 4 cours

L'essentiel de la dégustation réside dans le plaisir... c'est pourquoi l'aspect ludique est essentiel.

Soirée 1 – De la vigne au vin, du raisin à la bouteille & Les saveurs du vin

Objectifs : Comprendre les éléments naturels qui constituent le vin, les phases importantes de l'élaboration d'un vin. Le vin c'est quoi au juste : la constitution du vin et découverte des saveurs principales du vin (salée, sucrée, amertume, acidité, astringence). Comment ces saveurs se manifestent gustativement (comment les reconnaître)

Soirée 2 – Apprendre à déguster les vins blancs

Objectifs : Les principales caractéristiques du vin blanc (acidité, alcool, éventuellement sucrosité) et leurs importances. Découverte des principaux cépages blancs de France. Faire circuler quelques arômes caractéristiques de ces cépages puis dégustation pratique avec des vins (mono-cépages). Présentation par exemple des cépages suivants : Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Gewurztraminer, Muscat à petits grain, ... Explication sur la manière de déguster (analyser) le vin et en particulier le vin blanc.

Soirée 3 – Apprendre à déguster les vins rouges

Objectifs : les principales caractéristiques du vin rouge (acidité, alcool et tanin) et leurs importances. Découverte par exemple des cépages suivants : Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Gamay, Pinot Noir, Grenache.

Soirée 4 – Le vin à table – principe de base des accords mets et vins

Objectifs : Au cours d'une soirée, nous vous proposerons de déguster plusieurs vins différents sur un même plat. Analyser les sensations perçues, comprendre pourquoi tel ou tel vin fonctionne plus ou moins bien selon le plat.

CALENDRIER 2012

Soirée 1 : vin et vigne	17/01/2012	Soirée 3 : Vin rouge	10/01/12 – 13/03/12
Soirée 2 : vin blanc	07/02/12	Soirée 4 : Accord mets et vins	27/03/12

DEROULEMENT ET CONDITIONS

DEROULEMENT : les cours se déroulent pendant 2 à 3 heures dans la cave VERCOQUIN au 33 rue de la Thibaudière 69007 Lyon de 20h à 22h30. **Le nombre de personnes est limité à 20 personnes.** Lors des soirées, nous dégusterons entre 5 et 6 vins le plus souvent à l'aveugle pour ne pas perturber notre subjectivité !. Un support papier est fourni.

CAS D'ABSENCE ET RESILIATION: **ATTENTION l'absence à une soirée ne donne pas droit ni au remboursement ni à un rattrapage systématique.** En cas de résiliation de votre cycle, nous vous demandons de bien vouloir nous prévenir le plus tôt possible. Nous rembourserons la somme correspondant au prorata des soirées restantes moins 10 € (correspondant à un forfait d'inscription : gestion, courrier et polycopiés)

LES FRAIS D'INSCRIPTION :

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 1. le cycle de 4 soirées : | 150 € |
| 2. Pour deux soirées au choix : | 85 € |
| 3. Pour une seule soirée au choix : | 45 € |

✂-----A retourner avec votre règlement-----✂-----A retourner avec votre règlement-----✂

Nom _____ Prénom _____
Adresse _____
Code postal [__|__|__|__|__] Ville _____
tél. (où on peut vous joindre facilement) _____
Email _____

REGLEMENT A L'ORDRE DE VERCOQUIN

Cocher la ou les cases !

je reconnais avoir pris connaissance des conditions.

Je m'inscris pour :

1/ pour le cycle de 4 soirées

et je règle x 150 € soit _____€

2/ pour la ou les soirées suivantes : _____

et je règle x _____€ soit _____€

Je souhaite recevoir une facture : adresse si différente : _____

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération