



Club de dégustation

Atelier no 1 – Introduction au club de dégustation

- Introduction et présentation
- Survol des 4 sessions prévues
- Initiation aux techniques de dégustation
- Initiation aux outils de recherches

- Dégustation et théorie - 1 mousseux
- Dégustation pratique
 - 2 blancs suivis de 2 rouges
 - Plateau de pâtés, rillettes et fromages

- Études personnelles
- Préparation à la session no 2

Coût session no 1 - 45 \$ / personne

NB : Les participants peuvent louer des verres à dégustation au coût de 25 \$ / personne (pour 4 sessions)ou apporter leur propres verres. Nous recommandons les marques de verre *Spiegelau* ou *Inao*.



Club de dégustation

Atelier no 2 – Chablis et chardonnays du monde

La région de Chablis ne suffi plus à la demande, les chardonnays sont forts appréciés, mais vous quel style préférez vous ?

- Théorie, histoire et préparation à la dégustation
- Dégustation à l'aveugle de 5 vins blancs issus de chardonnay
- Discussions sur les particularités des vins et de leurs provenances
- Partie no 2 de la théorie
 - Producteurs, appellation, géographie, et pratique de viticulture
 - Accords vins et mets
- Dégustation pratique
 - Plateau de la mer - crustacés et poissons
- Études personnelles
- Préparation à la session no 3

Coût session no 2 - 45 \$ / personne

NB : Les participants peuvent louer des verres à dégustation au coût de 25 \$ / personne (pour 4 sessions)ou apporter leur propres verres. Nous recommandons les marques de verre *Spiegelau* ou *Inao*.

NB : Il se peut que certains participants ne soient pas habitués aux saveurs offertes sur les plateaux de nourriture ou détiennent des allergies. Nous souhaiterions en être avisé d'avance. Merci



Club de dégustation

Atelier no 3 – Bordeaux et cabernets du monde

L'origine de la renommé des cabernets est fort probablement Bordeaux mais ce cépage a fait bien du chemin depuis !

- Théorie, histoire et préparation à la dégustation
- Dégustation à l'aveugle de 5 vins rouges issus de cabernets et de leurs compléments
- Discussions sur les particularités des vins et de leurs provenances
- Partie no 2 de la théorie
 - Producteurs, appellation, géographie, et pratique de viticulture
 - Accords vins et mets
- Dégustation pratique
 - Repas : assiette principale issue de confit de canard
- Études personnelles
- Préparation à la session no

Coût session no 3 – 50 \$ / personne

NB : Les participants peuvent louer des verres à dégustation au coût de 25 \$ / personne (pour 4 sessions)ou apporter leur propres verres. Nous recommandons les marques de verre *Spiegelau* ou *Inao*.

NB : Il se peut que certains participants aient des allergies. Nous souhaiterions en être avisé d'avance. Merci



Club de dégustation

Atelier no 4 – La vallée du Rhône et les Rhône Rangers

Les cépages du Rhône voyagent eux aussi ! Du nord au sud, de la France aux Etats-Unis, voici une dégustation aux milles saveurs qui met en relief les particularités de vos cépages préférés !

- Théorie, histoire et préparation à la dégustation
- Dégustation comparée de 6 vins rouges, certains de France d'autres des États-Unis
- Discussions sur les particularités des cépages et de leur provenance
- Partie no 2 de la théorie
 - Producteurs, appellation, géographie, et pratique de viticulture
 - Accords vins et mets
- Dégustation pratique
 - assiette de cochonnailles et de pâtés
- Études personnelles
- Évaluation des sessions – choix des autres thématiques

Coût session no 4 – 50 \$ / personne

NB : Les participants peuvent louer des verres à dégustation au coût de 25 \$ / personne (pour 4 sessions)ou apporter leur propres verres. Nous recommandons les marques de verre *Spiegelau* ou *Inao*.

NB : Il se peut que certains participants aient des allergies. Nous souhaiterions en être avisé d'avance. Merci