

Planning cours dégustation 2017

Date	Lieu / tarif	Descriptif
Jeudi 12 janvier 19h30	Migné / 30€ 6 vins	Initiation à la dégustation et découverte du vin Première séance pour se lancer dans l'apprentissage de la dégustation. Découverte de la méthode de dégustation et mise en avant des différents sens impliqués. Dégustation de 6 vins différents.
Samedi 14 janvier 11h30 Durée : 3 h environ	Poitiers / 60€ 8 vins	Déjeuner dégustation : Bordeaux Pour amateurs ou néophytes, nous nous baladerons dans l'ensemble du vignoble bordelais pour découvrir les merveilles qu'il recèle et que le monde entier nous envie : rive droite, rive gauche, entre deux mers vous enthousiasmeront. Notre œnologue vous décryptera les subtilités des différents classements, des terroirs... et vous fera déguster 8 vins différents tout au long d'un déjeuner spécialement élaboré.
Jeudi 19 janvier 19h30	Migné / 45€ 6 whiskies	Les Whiskies du monde Amateurs de grands Scotchs, venez vous faire surprendre par ces whiskies venus d'ailleurs: USA, Irlande, France, Japon ... Les grands spécialistes seront à n'en point douter agréablement surpris...
Jeudi 9 février 19h30	Migné / 30€ 6 vins	Les vins du nouveau monde Ne soyons pas tout le temps chauvins!!! Venez prendre un bain d'exotisme. Nous voyagerons dans les différents pays "du nouveau monde": Nlle Zélande, Australie, Afrique du Sud, Chili... pour mieux comprendre les clés de leur réussite et découvrir les charmes de leurs vins.
Jeudi 16 février 19h30	Migné / 45€ 6 rhums	Les vieux Rhum Montez à bord du Bateau Ivre, pour venir sentir dans nos cales les subtils arômes de ces divins nectars, Nous vous expliquerons les différences entre les rhums hispaniques, anglophones, français...
Jeudi 9 mars 19h30	Migné / 30€ 6 vins	Les Côtes du Rhône Sud Gigondas, Châteauneuf du pape, Vacqueyras..tous ces grands noms vous sortiront de l'hiver et vous évoqueront cigales, garrigues et accents méditerranéens.

<p>Samedi 11 mars 11h30</p> <p>Durée : 3 h environ</p>	<p>Poitiers / 60€ 8 vins</p>	<p>Déjeuner dégustation: la vallée du Rhône</p> <p>Côtes du Rhône septentrionales, méridionales, vins blancs ronds et onctueux, vins rouges épicés, corsés, puissants et chaleureux... Partons à la découverte de ces superbes vins, qui ne vous laisseront certainement pas indifférents. La découverte se fera au fil du déjeuner spécialement élaboré pour magnifier toutes les subtilités de ces grands vins : Côte rôtie, St Joseph, Châteauneuf du pape...</p>
<p>Jeudi 6 avril 19h30</p>	<p>Migné / 30€ 6 vins</p>	<p>La rive droite de Bordeaux</p> <p>Venez découvrir la plus belle expression du merlot. Sur les calcaires ou les graves de St Emilion, les sables ou les argiles de Pomerol... A l'issue de cette séance conviviale, la magie des vins du Libournais n'aura plus de secret pour vous.</p>
<p>Jeudi 4 mai 19h30</p>	<p>Migné / 30€ 6 vins</p>	<p>Bourgogne blanc et rouge</p> <p>Ce mois ci, découvrons ou redécouvrons la Bourgogne : Villages, premiers crus, grands crus, côte de Beaune, côte de Nuits... Une explication du thème, une brochure résumant le tout, la dégustation de 6 vins, une ambiance conviviale, voici le bon cocktail pour parfaire ses connaissances en passant une bonne soirée</p>
<p>Samedi 13 mai 11h30</p> <p>Durée : 3 h environ</p>	<p>Poitiers / 60€ 8 vins</p>	<p>Déjeuner dégustation : la Bourgogne</p> <p>Que vous soyez novices ou amateur éclairé, vous passerez un agréable moment avec notre oenologue. Il vous présentera les particularités de cette magnifique région. Les terroirs, cépages, classements des parcelles... n'auront plus de secrets pour vous. Autour d'un déjeuner spécialement élaboré pour mettre en valeur les vins, nous dégusterons 8 vins différents (4 blancs et 4 rouges).</p>
<p>Jeudi 8 juin 19h30</p>	<p>Migné / 30€ 6 vins</p>	<p>Dégustation en aveugle</p> <p>Venez exercer vos sens pour retrouver arômes et caractéristiques organoleptiques des vins afin de pouvoir pressentir de leur origine plus ou moins illustre. Cette séance très ludique, et riche en enseignement, est aussi bien destinée aux amateurs avertis qu'aux augustes novices.</p>
<p>Jeudi 29 juin 19h30</p>	<p>Migné / 45€ 6 whiskies</p>	<p>Les whiskies écossais</p> <p>Novices ou connaisseurs de whisky, ne manquez pas cette magnifique dégustation. Nous redécouvrirons les différents types de whisky écossais. Nous voyagerons dans les grandes régions d'Écosse, avec des distilleries mythiques.</p>

<p>Jeudi 5 octobre 19h30</p>	<p>Migné / 30€ 6 vins</p>	<p>Val de Loire</p> <p>Redécouvrons cette très grande région entre chenin et sauvignon pour les blancs, qu'ils soient secs, tendres ou liquoreux. Des rouges divers et variés avec le cabernet franc, des effervescents... Venez vous faire surprendre entre vigneron prometteurs et grands noms réputés.</p>
<p>Jeudi 9 novembre 19h30</p>	<p>Migné / 30€ 6 vins</p>	<p>Les vins du Languedoc</p> <p>Avant l'arrivée des premiers frimats venez prendre un dernier rayon de soleil avec ces vins du Languedoc. Coteaux du Languedoc, Pic St Loup, Minervois, St Chinian... vous réveilleront les papilles et vous ramèneront au milieu de la garrigue et des oliviers.</p>
<p>Jeudi 7 décembre 19h30</p>	<p>Migné / 45€ 6 alcools</p>	<p>Les grands alcools : Rhum, Whisky, Cognac</p> <p>Séance exceptionnelle: comparons les grands alcools. Cognac, Vieux Rhum, Whiskies tourbés et non tourbés... Après une présentation des différentes méthodes d'élaboration, au travers des 6 alcools dégustés nous verrons que de nombreux points communs existent entre ces grands spiritueux.</p>