

# PLANNING DES COURS DE DÉGUSTATION 2018

Date	Lieu / tarif	Descriptif
<b>Jeudi 11 janvier</b> 19h30	Migné / 30€ 6 vins	<b>Initiation à la dégustation et découverte du vin</b>  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.
<b>Samedi 13 janvier</b> 11h30  Durée : 3 h environ	Poitiers / 60€ 8 vins	<b>Déjeuner dégustation : Italie</b>  Pour amateurs ou néophytes, nous nous baladerons dans l'ensemble du vignoble italien pour découvrir les merveilles qu'il recèle. Vous découvrirez toutes la diversité de ce magnifique pays viticole : Piémont, Vénétie, Toscane, Sicile... Notre œnologue vous décryptera les subtilités des différentes régions, des différents cépages , et vous ramènera un peu de soleil pour l'hiver. Vous dégusterez 8 vins différents tout au long d'un déjeuner spécialement élaboré.
<b>Jeudi 18 janvier</b> 19h30	Migné / 45€ 6 alcools	<b>Les grands alcools</b>  Séance exceptionnelle : comparons les grands alcools : Whiskies, Rhums, Cognac, 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.
<b>Jeudi 1er février</b> 19h30	Migné / 30€ 6 vins	<b>Les côtes du Rhône Nord</b>  Viognier, Roussane et marsanne n'auront plus de secrets pour vous. Sur les différentes terrasses de ce magnifique vignoble, nous observerons toutes les nuances d'expression de la syrah au travers de magnifiques appellations : St Joseph, côte rôtie...
<b>Jeudi 8 février</b> 19h30	Migné / 45€ 6 whiskies	<b>Les Whiskies du monde</b>  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 ...

Date	Lieu / tarif	Descriptif
<b>Jeudi 1er mars</b> 19h30	Migné / 30€ 6 vins	<b>Bordeaux rive gauche</b>  La magie du cabernet sauvignon : finesse et délicatesse sur Margaux, élégance à Pessac Léognan, puissance à St Estèphe. Grâce à ce grand classique de la dégustation, vous comprendrez toute la magie de cette magnifique région viticole, et toutes les subtilités des grands crus classés ou des crus bourgeois.
<b>Samedi 3 mars</b> 11h30  Durée : 3 h environ	Poitiers / 60€ 8 vins	<b>Déjeuner dégustation : Bordeaux</b>  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.
<b>Jeudi 8 mars</b> 19h30	Migné / 45€ 6 rhums	<b>Les vieux Rhum</b>  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...
<b>Jeudi 5 avril</b> 19h30	Migné / 30€ 6 vins	<b>Les vins bios : explication et tour de France</b>  Séance permettant à la fois de refaire une initiation à la dégustation et de découvrir tout ce que l'on entend au travers des termes, bio, biodynamie, nature... Nous passerons outre les préjugés, pourrons débattre et surtout goûter de magnifiques expressions de terroirs au travers d'un tour de France des vins bios.
<b>Jeudi 3 mai</b> 19h30	Migné / 30€ 6 vins	<b>Bourgogne blanc et rouge</b>  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

Date	Lieu / tarif	Descriptif
<b>Samedi 26 mai</b> 11h30  Durée : 3 h environ	Poitiers / 60€ 8 vins	<b>Déjeuner dégustation : la Bourgogne</b>  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).
<b>Jeudi 7 juin</b> 19h30	Migné / 30€ 6 vins	<b>Les vins du nouveau monde</b>  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.
<b>Jeudi 28 juin</b> 19h30	Migné / 45€ 6 whiskies	<b>Les whiskies écossais</b>  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.


  
Le  
**BATEAU IVRE**  
Poitiers  
399 avenue Jacques Coeur  
**05 49 41 33 33**

**Restaurant**  
**Bar à vins**  
**Cave à vins**