

VINOLOGIA

Cours et stages d'œnologie
Animations œnologiques festives
Formation professionnelle en Vin
Conseil en marketing du Vin et œnotourisme

VINOLOGIA– Paul Bonno

78, chemin de la Butte 31400 Toulouse

Tel. 06.47.66.29.46

p.bonno@hotmail.fr

Sommaire

Nos lieux d'évènements	p 2
Cycle : Café, thé et chocolat	p 3
Nos animations	p 4
Séance de Dégustation Festive.	p 5
Cours de dégustation.....	p 6 à 15
Nouveaux Thèmes.....	p 7-8
Cycle Débutant Initiation.....	p 9
Cycle Les Grandes Familles de Vins.....	p 10
Cycle Les Vins Régionaux	p 11
Cycles Thèmes Originaux	p 12
Cycle Les Vins Étrangers	p 13
Cycle Atelier du Goût	p 14
Cycle Viticulture au Château Labastidié.....	p 15

Stage d'œnologie	p16
Animations œnologiques à la carte.....	p17
Animations œnologiques à la carte suite :	
Animations dans les lieux publics	p 18
NOUVEAU !!!	
Le Bacchus d'Or, d'Argent ou de Bronze.....	p19

VINOLOGIA

Paul BONNO

78, Chemin de la Butte – 31400 TOULOUSE

06.47.66.29.46

p.bonno@hotmail.fr

Nos lieux d'évènements

VOS ÉVÉNEMENTS ŒNOLOGIQUE DANS 3 LIEUX DE PRESTIGE A NOTRE DISPOSITION ou dans le lieu de votre choix partout en France

	Château Labastidié Entre Gaillac et Albi	Collioure	Bars à Vin et caves à Toulouse
Type de lieu	Domaine viticole de 78 ha . Château du XIXè siècle , Parc, golf 18 trous attenant. Calme et charme.	Domaine viticole entre mer et montagne . Terrasses de schiste escarpées et ceps de vignes centenaires.	Lieux vivant et chaleureux. Nous consulter
Les Salles	Ancienne cuverie de 180 places , et salons de 12 à 60 places dans le château. Parc et terrasse avec vue sur la Vallée du Tarn.	Le « casot » du vigneron, et la terrasse à l'ombre du figuier	Salle du bar et salle privative pour les cours
Localisation	A 40 mn de Toulouse par A 68, Sortie n° 11. A Florentin, 81150.	Collioure, avec vue sur la mer.	En plein cœur de Toulouse.

Cycle : Café, thé et chocolat

Cafés Malongo, Thés du Palais des Thés, et Chocolats de la Maison Pillon à Toulouse

Facturation minimale : 15 personnes. Déplacement en sus si l'événement à lieu à plus de 10 km du Château Labastidié à Florentin, de Collioure ou de Toulouse.

Thème	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Dégustations simples ou avec collations	Prix de la séance par personne HT V. 01.01.12
Découverte du Café 1h30	Analyse sensorielle. Les mécanismes de la dégustation du café. Initiation au vocabulaire de la dégustation. Présentation des différents types de cafés : variétés, origines géographiques, ...	Dégustation commentée de 4 crus caractéristiques. Origine : Afrique, Amérique Centrale, Amérique du Sud	Dégustation de 4 cafés différents	16,50 €
			4 cafés et 3 minis viennoiseries	19,80 €
			4 cafés et 4 macarons de chez Pillon	24,90 €
			4 cafés et 4 petits fours frais de chez Pillon	26,60 €
Découverte du Thé 1h30	Analyse sensorielle. Les mécanismes de la dégustation du thé. Initiation au vocabulaire de la dégustation. Présentation des différents types de thés : variétés, origines géographiques, ...	Dégustation commentée de 4 crus caractéristiques. Origine : Ceylan, Chine, Japon, Népal	Dégustation de 4 thés	16,50 €
			4 thés et 3 minis viennoiseries	19,80 €
			4 thés et 4 macarons de chez Pillon	24,90 €
			4 thés et 4 petits fours frais de chez Pillon	26,60 €
Découverte du Chocolat (bouchées) 1h30	Analyse sensorielle. Les mécanismes de la dégustation du chocolat. Initiation au vocabulaire de la dégustation. Présentation des différents types de chocolat : variétés, origines géographiques, ...	Dégustation commentée de différents types de chocolats caractéristiques de la Maison Pillon – Toulouse : natures et parfumés.	Dégustation d'un assortiment de chocolats	16,50 €
			Chocolats et un café Moka d'Ethiopie	19,00 €
			Chocolats et un verre de Banyuls	21,50 €
			Chocolats et un verre de Banyuls et un verre de Muscat de Beaumes de Venise	25,70 €
			Chocolats et un verre de Banyuls et un verre de Muscat de Beaumes de Venise et un verre de Gigondas	28,80 €

Les différents types d'Animations

Au Château Labastidié, à Collioure ou à Toulouse, **ou dans le lieu de votre choix partout en France** : Salles de réceptions, entreprises, Comités d'Entreprises écoles, restaurants, hôtels, ... pour des néophytes ou des amateurs éclairés.

5 types d'animations en français et anglais. Plus de 40 thèmes à la carte !

Type de prestation	Commentaires	Durée	Page
Séance de dégustation festive	Animation à caractère ludique et festif à l'occasion d'un apéritif ou d'un cocktail par exemple dans le lieu de votre choix en intérieur ou extérieur. Les invités sont debout.	1h15 minimum	5
Cours de dégustation	Cours à caractère pédagogique marqué, dans une salle de classe ou de réunion, avec supports écrits. Les invités sont assis.	2h00 ou 3h00	6 à 15
Stage d'œnologie	Séance d'une journée minimum, associant des cours d'œnologie, de viticulture et de dégustation à la visite de domaines viticoles, et de repas à thématique sur les mets et les vins.	1 journée ou plus	16
Animations œnologiques à la carte	Ecoute et compréhension de vos besoins et enjeux afin de proposer une animation adaptée à votre groupe. Animation œnologique associant votre culture d'entreprise ou la thématique de votre choix, aux vins, plats et fromages d'une région en particulier, ou du Monde, par exemple ...	De 1h00 à ce que vous imaginez !	17

Les animations et les cours d'œnologie sont effectués M. Paul Bonno, expert en vin, bilingue anglais, technicien supérieur en œnologie, et diplômé d'Ecole Supérieure de Commerce, et une équipe d'œnologues et sommeliers confirmés.

Observation : Les prestations œnologiques sont proposées au Château Labastidié, à Collioure ou à Toulouse. Ils sont également organisés dans le lieu de votre choix, partout en France et à l'étranger. Dans ce dernier cas, le client prend en charge les déplacements du ou des intervenants.

1 – Séance de Dégustation Festive. Durée : 1h15

Une animation conviviale et interactive :

Proposez à vos **collègues, clients** ou **amis** une animation originale et **interactive**. Au moment de l'**apéritif** ou durant un **cocktail**.

Cette **dégustation animée** sous forme **ludique et vivante** va motiver les invités à communiquer entre eux, et ainsi générer instantanément une **ambiance chaleureuse** et **conviviale** au sein du groupe.

Déroulement :

Initiation à l'Art de la dégustation : en français ou en anglais

Analyse sensorielle. Mécanisme de la dégustation.

Les 3 phases de la dégustation : visuelle, olfactive, gustative, Initiation au vocabulaire du vin.

Les principaux cépages et terroirs de France

Dégustation à l'aveugle :

Les invités dégustent à l'aveugle 4 vins de France et répondent à 3 questions pour chaque vin : Quelle est l'origine géographique, quel est le cépage et le millésime des vins dégustés ?

Remise de récompense au meilleur dégustateur :

Cadeau : une ou des bouteilles de vins en coffret, en magnum, des livres, des objets du vin ...

Conditions de vente		Prix TTC par personne	Observations
pour une animation au Château Labastidié, à Toulouse ou à Collioure. Dans tout autre lieu, supplément : frais de déplacement + mise à disposition des lieux. Tarifs au 01/01/12.			
Séance de dégustation festive : - Nombre de vins dégustés : 4 - Niveaux de vins dégustés disponibles : 3	Crus du Terroir (Excellent crus représentatifs de leur terroir de France)	28 €	Nombre minimum de personnes facturées : 15 En dessous de ce nombre, nous consulter
	Crus supérieurs (Niveau 1 ^{er} Cru en Bourgogne et Cru Bourgeois à Bordeaux)	38 €	
	Grands Crus (Niveau Grand Crus en Bourgogne et à Bordeaux)	48 €	

2 - Cours de dégustation. Durée : 2h00

Programme p. 9 à 18

Nouveaux Thèmes.....	p 7-8
Cycle Débutant Initiation.....	p 9
Cycle Les Grandes Familles de Vins.....	p 10
Cycle Les Vins Régionaux	p 11
Cycles Thèmes Originaux	p 12
Cycle Les Vins Étrangers	p 13
Cycle Atelier du Goût	p 14
Cycle Viticulture au Château Labastidié.....	p 15

CONDITIONS DE VENTE

Les cours ont une durée de 2 heures.
Le nombre de vins, café ou thé dégustés est de 4.
Facturation minimum de 15 personnes par cours.
Forfaits prix TTC valable pour une personne. Vins compris.
Si l'événement à lieu à l'extérieur de Château Labastidié, à
Toulouse ou à Collioure : salle de cours, tables et chaises, et frais
de déplacement non compris.

Ces séances sont présentées sous forme de cours. Les participants sont assis, disposent de documents écrits qui illustrent les sujets abordés. L'animateur présente son exposé sur paperboard et projections (en fonction des sujets). Les participants déterminent au préalable le ou les thèmes abordés, et le nombre de séances. Tout comme les séances de dégustations vues ci-dessus, ces cours peuvent être organisés au Château Labastidié, à Toulouse, à Collioure ou dans le lieu de votre choix.

Ces cours sont proposés à l'unité, ou bien sous forme de cycles programmés sur plusieurs semaines ou plusieurs mois.

- **1^{ère} heure : Phase théorique** : l'animateur aborde divers sujets concernant l'oenologie et la viticulture, fournit des supports écrits qui permettent d'illustrer le cours. Les sujets abordés sont présentés ci-dessous.
- **2^{ème} heure : Phase pratique** : consistant en l'apprentissage de la dégustation de plusieurs vins, cafés, thés ou chocolats (bouchées).

Nouveau Programme de Dégustation 2012

Thème	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Prix de la séance TTC *
Qu'est-ce que les vins biologiques, vins biodynamiques, les vins « naturels » ?	<p><i>Le BIO est à la mode, même dans le domaine du vin. Il y a les bio, les non bio, ceux qui sont en conversion, ou bien en biodynamie, en lutte raisonnée, les bio avec ou sans soufre, le raisin bio et la vinification non bio...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Découverte des différentes techniques de viticulture et des méthodes de vinification des vins en culture et vinification biologique, biodynamique, en vin « nature »... 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation commentée de vins bio : blancs, rouges, rosés, effervescents 	28 €
Elevage des vins en fût, et les copeaux pour ou contre ?	<p><i>Présentation des méthodes de vinification : élevage en fût, en foudre, utilisation de copeaux, ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dégustation comparative de crus élevés ou pas en fût issu de grandes régions françaises • Atelier assemblage d'un échantillon de vin sans fût avec un vin élevé en fût. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation commentée de vins d'assemblage finis 	28 €
Atelier Assemblage	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des vins bruts : <p>Tel un Maître de Chai, vous aller apprendre à déguster les vins bruts soutirés des fûts ou des cuves des différents cépages produits.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assemblage final : <p>Vous allez imaginer puis décider du pourcentage de chaque vin dans l'assemblage final en fonction de leurs qualités, déguster, analyser et enfin valider vos choix en ce qui concerne la proportion de chaque vin dans cet assemblage final.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation commentée de 3 crus dans des verres noirs 	28 €
Vins de terroir ou vins de cépage, quelle différence ?	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation de l'approche latine et approche anglo-saxonne des vins • Définition des terroirs et appellations, et des variétés de vignes 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation commentée de vins caractéristiques de leurs terroirs et de cépages 	28 €

Nouveau Programme de Dégustation 2012 suite

Thème	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Prix de la séance TTC *
Les Champagne de prestige Séance exceptionnelle	<ul style="list-style-type: none"> Présentation de terroirs et vins de la région de Champagne Dégustation commentée de 4 crus d'exception : Grande Dame de Veuve Clicquot, Louise de Pommery, et un Brut non dosé (sans liqueur d'expédition) 	<ul style="list-style-type: none"> Dégustation commentée de 3 champagnes de Cuvée de Prestige 	68 €
Les vins rares et insolites	<ul style="list-style-type: none"> Présentation des terroirs et des méthodes de vinification de ces vins rares : vin de voile, vin de paille, vin de glace. 	<ul style="list-style-type: none"> Dégustation commentée de 3 crus rares et insolites 	48 €
Atelier verre noir	<ul style="list-style-type: none"> Blanc, rouge ou rosé ?... Facile de retrouver la couleur d'un vin à l'aveugle ? Par la perception olfactive et gustative, il faut reconnaître 3 vins dégustés en verres opaques à une température similaire, sans l'aide du visuel. 	<ul style="list-style-type: none"> Dégustation commentée de 3 crus dans des verres noirs 	28 €
Vins « classiques » contre vins « technologiques »	<ul style="list-style-type: none"> Approche culturelle, oenologique, marketing et commerciale de ces 2 familles de vins Dégustation comparative de ces deux types de vins 	<ul style="list-style-type: none"> Dégustation commentée de 2 vins « technologiques » et 2 vins « classiques » 	28 €

Cycle Débutants - Initiation

Thème	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Prix de la séance TTC *
Découverte de la dégustation	Analyse sensorielle. Les mécanismes de la dégustation. Initiation au vocabulaire du vin.	Dégustation de plusieurs crus caractéristiques à l'aveugle.	28 €
Découverte du vin	Histoire et géographie du vin en France. Les cépages. Les vinifications.	Dégustation de 4 vins de cépages : Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Franc.	28 €
Les vins rouges	Les types de vinification des vins rouges. Approche des zones de production des vins étudiés.	Dégustation de 4 crus mono ou multi cépages. Harmonie des vins et des mets.	28 €
Les vins blancs	Les types de vinification des vins blancs. Approche des zones de production des vins étudiés.	Dégustation de 4 crus : Val de Loire, Bordeaux, Bourgogne, Alsace. Harmonie des vins et des mets.	28 €
Connaissance du vin	Comment constituer sa cave : la cave type. Comment servir le vin. Harmonie des mets et des vins. Les différentes classifications et classements des vins français.	Dégustation de 4 crus : un vin d'apéritif, un vin associé à une entrée, un vin associé à un plat principal, un vin associé à des fromages, un vin de dessert. (Possibilité d'organiser un repas autour des vins. Nous consulter.)	28 €

Cycle Les Grandes Familles de Vins

Thème	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Prix de la séance TTC *
Les vins à cépage unique	Présentation du cépage (sélectionné au préalable). Approche des terroirs où est utilisé le cépage sélectionné.	Dégustation de 4 vins constitués par le même cépage, en blanc ou rouge (ex : Syrah, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon)...	28 €
Les liquoreux	Techniques d'élaboration des différents types de vins doux. Approche des zones de production de vins doux, moelleux et liquoreux, vendanges tardives, sélection de grains nobles.	Dégustation de 4 crus : Coteaux du Layon, Gaillac, Loupiac, Alsace.	38 €
Les vins effervescents	Techniques d'élaboration des différents vins effervescents. Approche des régions de production des vins effervescents.	Dégustation de 4 crus : Gaillac, Crémant de Limoux, Vouvray, Champagne.	28 €
Les vins doux naturels	Technique d'élaboration des différents vins doux naturels. Approche des aires de production des vins doux naturels.	Dégustation de 4 crus : Muscat de Beaumes de Venise, Muscat de Saint Jean de Minervois, Maury, Banyuls.	28 €
Les vins nouveaux (en saison)	Technique d'élaboration des différents vins nouveaux. Approche des terroirs et des cépages utilisés pour élaborer des vins nouveaux.	Dégustation de 4 vins nouveaux blancs et rouges.	28 €
Les vins rosés	Techniques d'élaboration des vins rosés. Approche des aires de production des vins rosés.	Dégustation de 4 vins rosés : Fronton, Tavel, Rosé des Riceys, Champagne rosé.	28 €

Cycle Les Vins Régionaux

Thème	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Prix de la séance TTC *
Les vins de Gaillac	Approche des terroirs, des types de vinification et des cépages de Gaillac.	Dégustation de 4 crus : blanc sec, blanc moelleux, rouge, Vin effervescent en méthode Gaillacoise.	28 €
Les vins du Sud-Ouest rouge	Approche des terroirs du Sud-Ouest.	Dégustation de 5 crus rouges : Fronton, Madiran, Gaillac, Cahors, Marcillac. Harmonie des vins et des mets.	28 €
Les vins du Sud-Ouest blanc	Approche des terroirs, des types de vinification, des pratiques culturelles et des cépages du Sud-Ouest.	Dégustation de 4 crus blancs secs et doux : Pacherenc de Vic-Bilh, Jurançon, Gaillac, Tursan. Harmonie des vins et des mets.	28 €
Les vins de Bordeaux	Histoire des vins de Bordeaux. Approche des terroirs, des types de vinification et des cépages bordelais.	Dégustation de 4 crus : Bordeaux, Médoc, Graves, Saint-Emilion.	28 €
Les vins de la Loire	Approche des terroirs, des types de vinification et des cépages du Val de Loire.	Dégustation de 4 crus : Chinon, Sancerre rouge, Vouvray sec, Pouilly Fumé. Harmonie des mets et des vins.	28 €
La Bourgogne	Histoire des vins de Bourgogne Approches des terroirs, des types de vinification de Bourgogne.	Dégustation de 4 crus : Chablis, Meursault, Volnay, Vosne Romanée.	38 €
La Vallée du Rhône	Histoire des vins de la Vallée du Rhône. Approches des terroirs, cépages et types de vinifications.	Dégustation de 4 crus : Châteauneuf-du-Pape, Croze Hermitage, Côte Rotie, Tavel.	38 €
Les vins d'Alsace	Histoire des vins d'Alsace. Approches des terroirs, des cépages et des vinifications.	Dégustation de 4 crus : Riesling, Gewurtztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir.	28 €
Le terroir méditerranéen	Histoire des vins méditerranéens. Approches des terroirs, des cépages et des vinifications.	Dégustation de 4 crus : Collioure, Cassis, Corbières, Banyuls.	28 €

Cycle Des Thèmes Originaux

Thème	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Prix de la séance TTC *
Les vins de stars	Découverte des domaines appartenant à des célébrités (Gérard Depardieu, Pierre Richard, Trintignant)...	Dégustation commentée de 4 vins de stars.	28 €
Les vins rares	Présentation des terroirs et des méthodes de vinification de ces vins rares : vin de voile, vin de paille, vin de glace.	Dégustation exceptionnelle de 3 de ces vins rares : un vin de voile, un vin de paille et un vin de glace.	48 €
Les vins de voile	Présentation des terroirs et des méthodes de vinification des vins de voile.	Dégustation de 3 vins de voile issus des régions suivantes : Jura : Château Chalon ou Vin Jaune, Gaillac, Jerez ou Xerez. (Espagne).	38 €
Un domaine prestigieux	Présentation d'un domaine prestigieux.	Dégustation d'un millésime du Château d'Yquem Premier Grand Cru de Sauternes.	38 €
		Dégustation d'un millésime du Château Lafite-Rothschild 1 ^{er} cru classé de Pauillac.	38 €
Les vins de fête	Présentation de vins à servir à l'occasion des fêtes. Harmonie des mets et des vins.	Dégustation de 4 grands vins de fête : un blanc sec, un rouge, un blanc liquoreux et un Champagne.	38 €
Les vins de prestige	Présentation des 4 vins d'exception, et dégustation : histoire, terroir et méthodes de vinification de ces crus nobles et rares de France.	Vins blancs secs : Exemple : Coulée de Serrant, Condrieu, Montrachet, Château Carbonnieux.	78 €
		Vins rouges : Exemple : Côte Rôtie, un Grand Cru de Bourgogne, un cru classé du Médoc, un cru classé de Saint-Emilion.	78 €
Les vins issus de l'agriculture en biologie et biodynamie	Présentation des techniques en agriculture biologique et en biodynamie.	Dégustation de 4 vins : un blanc sec, un rouge, un blanc moelleux et un vin doux naturel.	38 €

Cycle Les Vins Étrangers

Thème	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Prix de la séance TTC *
Découverte des vins étrangers	Présentation des pays viticoles dans le Monde.	Dégustation commentée de 4 vins étrangers produits en : Italie, Espagne, Afrique du Sud, Liban.	28 €
Un cépage, 4 pays	Présentation du cépage et des 4 terroirs de chaque pays. (à déterminer).	Dégustation de vins issus du même cépage : Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir ... En provenance de quatre de ces pays : Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Australie, Chili, Etats-Unis ...	28 €
Les vins moelleux du Monde	Présentation des types de vinification, des cépages, et des terroirs des vins étudiés.	Dégustation de 4 vins moelleux du Monde : Noble Late Harvest d'Afrique du Sud, Tokaj de Hongrie, Beerenauslese d'Allemagne, Jerez Dulce d'Espagne.	48 €
Les vins effervescents du Monde	Présentation des types de vinification, des cépages, et des terroirs des vins étudiés.	Dégustation de 4 vins effervescents du Monde : Italie, Afrique du Sud, Espagne, Allemagne.	28 €
Les vins étrangers de prestige	Présentation de 4 terroirs et vins d'exception du Monde.	Italie : Barolo ; Espagne : Ribera del Duero ou Priorato; Afrique du Sud : Vin de Constance ; Hongrie : Tokaj.	58 €
Comparatif Porto - Maury	Présentation des 2 terroirs portugais et du Roussillon, cépages et méthodes de vinification.	Dégustation de 4 vins : 2 Porto et 2 Maury.	38 €

Cycle Ateliers de Goût

Thème	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Prix de la séance TTC *
Atelier arômes	Approche de la dégustation olfactive : présentation des techniques de dégustation.	Dégustation olfactive de nombreux arômes. Dégustation de vins aux arômes caractéristiques.	28 €
Atelier goûts	Approche de la dégustation gustative : présentation des techniques de dégustation.	Dégustation gustative des saveurs de base : salé, sucré, amer, acide. Dégustation gustative de nombreux goûts. Dégustation de vins aux goûts caractéristiques.	28 €
Atelier enfants	Découverte de l'art de la dégustation. Analyse sensorielle. Les mécanismes de la dégustation. Initiation au vocabulaire du vin.	Dégustation olfactive d'arômes. Dégustation gustative des saveurs de base : salé, sucré, amer, acide. Dégustation gustative de nombreux goûts. Dégustation à l'aveugle de jus de raisin blanc et rouge, jus de pomme et jus de poire	28 €
Atelier assemblage	Présentation des techniques d'assemblage.	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des vins bruts : Tel un Maître de Chais, vous aller apprendre à déguster les vins bruts soutirés des fûts ou des cuves des différents cépages produits. • Assemblage final : Vous allez imaginer puis décider du pourcentage de chaque vin dans l'assemblage final en fonction de leurs qualités, déguster, analyser et enfin valider vos choix en ce qui concerne la proportion de chaque vin dans cet assemblage final. 	28 €

Cycle Viticulture à Collioure ou à Gaillac

Thème	Saison	Phase théorique du cours	Phase pratique du cours	Prix de la séance TTC *
Atelier vendanges	D'août à octobre	Présentation des techniques de vendange : manuelle classique, vendange tardive, sélection de grains nobles, vins de glace, vendange à la machine.	Participation active aux vendanges. Dégustation des vins du Château Labastidié et de vins nouveaux.	À partir de 28 €
Atelier taille de la vigne	De novembre à mars	Présentation des différentes techniques de tailles. Ampélographie (étude des cépages).	Participation active à la taille des vignes du Château Labastidié. Dégustation des vins du Château Labastidié.	28 €
Atelier épamprage, relevage de la vigne	De mai à juin	Présentation du travail de la vigne à la fin du printemps.	Participation active à la taille des vignes du Château Labastidié. Dégustation des vins du Château Labastidié.	28 €
Les cycles de la vigne	Toute l'année	Présentation du cycle végétatif de la vigne et des pratiques culturales.	Participation active au travail de la vigne du Château Labastidié. Dégustation des vins du Château Labastidié.	28 €

3 - Stage d'œnologie. Durée : 1 journée (9h00)

Déroulement de la journée (suggestion. Autres programmes disponibles) Prix : 89 € par personne

Ce stage permet aux participants de découvrir, de se familiariser ou d'approfondir des connaissances à la fois théoriques et pratiques sur les différentes phases de l'élaboration du vin et de l'art de la dégustation.

Il est possible également d'organiser ce stage sur plusieurs jours, et de visiter dans ce cas, plusieurs domaines différents dans la même aire de production (un domaine privé et une coopérative par exemple), ou plusieurs régions viticoles.

Matinée	9h30 – 11h00 : Connaissance des vins du Roussillon ou du Sud-Ouest <ul style="list-style-type: none">• Histoire et géographie du vin à Collioure ou dans le Sud-Ouest• Approche des terroirs• Les cépages du Roussillon ou du Sud-Ouest• Les modes de vinification	11h00 – 12h30 : Découverte de la dégustation <ul style="list-style-type: none">• Analyse sensorielle. Les 3 phases de la dégustation : visuelle, olfactive, gustative• Initiation au vocabulaire technique• Dégustation de plusieurs crus caractéristiques de la région à l'aveugle
Déjeuner	12h30 – 14h30 : Déjeuner <ul style="list-style-type: none">• Animation durant toute la durée du repas• Association des mets et vins locaux• Présentation des vins dégustés durant le repas	Menu (Suggestion. En fonction de la saison et du lieu) Ecrevisses aux Epices Douces Confit d'Agneau et Tian de Légumes Roquefort et Rocamadour Délice au Chocolat Café et Mignardises
Après-midi	14h30 – 16h00 : Visite du domaine viticole <ul style="list-style-type: none">• Visite commentée des vignes• Présentation des pratiques culturelles : type et techniques de taille, entretien, palissage• Ampélographie : étude des cépages de Collioure ou du Sud-Ouest	16h00 – 18h00 : Atelier Assemblage <ul style="list-style-type: none">• Analyse des vins bruts : Tel un Maître de Chais, vous aller apprendre à déguster les vins bruts soutirés des fûts ou des cuves des différents cépages produits.• Assemblage final : Vous allez imaginer puis décider du pourcentage de chaque vin dans l'assemblage final en fonction de leurs qualités, déguster, analyser et enfin valider vos choix en ce qui concerne la proportion de chaque vin dans cet assemblage final. <input type="checkbox"/> Dégustation commentée de vins d'assemblage finis

Offre valable pour 15 personnes minimum. En dessous de ce nombre, nous contacter.
Organisation de ce stage dans le lieu de votre choix. Prix proposé au Château Labastidié.

4 - Animations œnologiques à la carte

Tout est possible !

Ecoute et compréhension de vos besoins et enjeux afin de proposer une animation adaptée à votre groupe. Voyages œnologiques, animations œnologiques associant votre culture d'entreprise ou la thématique de votre choix, aux vins, plats et fromages d'une région en particulier, ou du Monde entier. Tout est vraiment possible ...

Exemples d'événements œnologiques partout en France. Animation en français ou en anglais.

Type d'événements	Lieu	Nombre de personnes
Road Show (le même événement dupliqué dans 5, 10, ou 30 lieux partout en France). Lancement de produit, motivation force de vente, etc. Durant un cocktail, un repas, en associant la philosophie du client à celle des vins dégustés)	Restaurants gastronomiques, lieux de réception	De 20 à 300 en fonction du lieu
Animation en grande surface et galerie marchande ou tout autre lieu public Lancement de produits, animation thématique avec les vins du client ou nos propres vins. Animation associée à une exposition de produits et/ou d'objets du client ou de notre collection sur l'histoire du vin.	Grandes surfaces et galeries marchandes, halls de grandes Mairie, durant des salons ou des foires, ou dans tout autre lieu public	A étudier en fonction du lieu. Gestion des flux. Voir page 18
Voyage œnologique associant la visite d'un ou plusieurs vignobles, l'œnologie, la Culture, la gastronomie. Ces tours peuvent être associés à une visite d'entreprise ou des phases de travail du groupe.	Régions viticoles et culturelles en France et à l'étranger. Nous pouvons nous charger de la totalité de l'organisation du voyage : animations, repas, hébergement, transport...	1 groupe de 50 personnes (1 bus) ou plusieurs sous groupes (plusieurs bus)
Intervention thématique sur des volets généraux du monde du vin, durant un séminaire d'entreprise ou une conférence : aspect socio-économique, marketing, commercial, historique du vin, en français ou en anglais.	Salle de cours ou de conférence	En fonction du lieu

4 - Animations œnologiques à la carte *suite*

ANIMATIONS DANS LES LIEUX PUBLICS

En grande surface, galerie marchande, halls de mairie, ... (Tarifs en fonction de l'événement)

Type de prestation	Présentation	Intérêts de l'animation	Durée	Surface
Séance de dégustation festive	Animation à caractère ludique et festif, avec un fond technique dans le lieu de votre choix en intérieur ou extérieur. Après une introduction à l'art de la dégustation, les invités qui sont debout, participent à un jeu-concours : ils doivent deviner à l'aveugle les vins qu'ils dégustent.	Flexibilité du lieu, facilité d'approche et interactivité pour les participants, association du ludique et du culturel.	Séquences de 30 à 40 mn environ	Animation seule : 30 m ² (Associée à une exposition statique par exemple)
Expositions temporaires	Exposition classique avec grands objets, petits objets sous vitrine et panneaux. Plusieurs thèmes disponibles : Les Etiquettes de vins, La Vinification, Au temps des guinguettes, Le Service du vin, La Viticulture, La Tonnellerie.	Expositions didactiques créées par le Musée du Vin de Paris et constituées d'objets rares et de grande qualité.	En fonction de la disponibilité des expositions	50 à 200 m ²
Expositions viticulture statique	Exposition d'objets de la vigne et du vin anciens et de grand volume : charrette vigneronne, fouloir, pressoir, fûts, portes, pompe à vin, paniers et hottes de vendangeurs.	Tous ces outils et objets anciens sont chargés d'histoire, Possibilité d'associer l'exposition avec des séances de dégustation festive.	Pas de limite en intérieur. Quelques jours en intérieur non protégé des intempéries	50 à 150 m ² (ou plus)
Animation vendanges à l'ancienne	<ul style="list-style-type: none"> Sans vigne : Animation dans n'importe quel lieu intérieur ou extérieur : ramassage de raisins sur des pieds apportés, suivi du foulage et du pressurage du raisin. Utilisation du matériel de l'exposition viticulture, avec ou sans cheval de trait. Dans des vignes durant la saison des vendanges : animation identique. 	<ul style="list-style-type: none"> Sans les vignes : Très pittoresque et haut en couleur. Dans les vignes : Animation organisée dans n'importe quel domaine viticole. 	Minimum 2h00. Peut être répété plusieurs fois par jour	50 à 150 m ² (ou plus)
Jeu-concours tonneaux	Présentation statique de fûts empilés dans la zone d'exposition. Jeu concours théorique sur le vin. Gain du jeu : 1 fût par jour ou demie journée.	Présentation spectaculaire et qui occupe beaucoup de surface et de volume. Idéal pour une Foire au Vin.	Pas de limite	De 50 m ² à beaucoup plus

NOUVEAU !!!

Le Bacchus d'Or, d'Argent ou de Bronze

Animation complète durant votre événement : repas ou cocktail pendant 4 heures **dans le lieu de votre choix, en France ou à l'étranger**, et en différentes langues : français, anglais,...

1 - En début d'événement	2 - Pendant votre événement		3 - A la fin de l'événement
Présentation du jeu-concours : le Bacchus à tous le groupe	Close-up œnologique Animation individuelle de table en table. Les invités doivent retrouver les vins qui leur sont servis		Remise de récompense aux meilleurs dégustateurs
Initiation aux techniques de l'analyse sensorielle. Les 3 phases de la dégustation : visuelle, olfactive, gustative. Initiation au vocabulaire technique	Le Trophée Bacchus		Cadeaux à partir de 8,90 € Vins de terroir, de prestige ou rares ...
	Bacchus d'Or	8 verres de vin dégustés	
	Bacchus d'Argent	6 verres de vin dégustés	
	Bacchus de Bronze	4 verres de vin dégustés	

Tarifs Bacchus, Prix HT (transport non compris) V.01.01.12

	Forfait vin, Prix par personne V.01.01.12	Animation par un expert en vin multilingue pendant 4h00 et service par une brigade de sommeliers
Bacchus d'Or	23 €	600 € par tranche de 100 personnes
Bacchus d'Argent	16 €	
Bacchus de Bronze	13 €	