

VINOLOGIA

Wine Club

Club d'affaires autour du vin :

Enfin un club d'affaires autour du vin à Toulouse ! Une dynamique d'échanges et de rencontres professionnelles sera proposée une fois par mois aux chefs d'entreprises, professions libérales, cadres d'entreprises et amoureux du Vin.

Le fil conducteur du Vinologia Wine Club et de ses événements réside dans la dynamique de réseau professionnel associée à une ambiance conviviale autour de vins sélectionnés, de thèmes parfois transversaux et polémiques, ou bien socio économiques. Ces événements seront animés par Paul Bonno, fondateur du Club, œnologue, ancien directeur du Musée du Vin de Paris et du Château Labastidié à Gaillac.

Principe des soirées du Vinologia Wine Club :

- Tous les mois, des soirées autour du vin sont organisées dans un lieu de prestige à Toulouse.
- Une entreprise partenaire de la soirée présentera son activité aux membres du Vinologia Wine Club et partagera ensuite ses expériences avec ses membres.
- Paul Bonno, œnologue, présentera à l'assemblée le thème de la soirée et les vins qui y seront dégustés. Il s'agira de thèmes classiques (une région, un cépage, une méthode de vinification...), ou bien un sujet d'actualité ou polémique (la concurrence des vins étrangers, vins classiques contre vins technologiques, les vins bio et les vins « Natures »...).
- Une dégustation à l'aveugle sous forme de jeu concours pourra être proposée à ses membres, avec ensuite remise de récompenses aux meilleurs dégustateurs de la soirée !
- Un repas ou un buffet, associant les mets et les vins restaureront les invités.

Comment devenir membre du Vinologia Wine Club ? :

Parrainage : Chaque nouveau membre est obligatoirement parrainé par un membre actif du Vinologia Wine Club.

Conditions d'adhésion au Vinologia Wine Club :

L'adhésion comprend l'accès aux soirées du Vinologia Wine Club. Un non adhérent peut participer à deux soirées avant de décider de son adhésion.

L'adhésion comprend : l'accès aux soirées du Vinologia Wine Club, la présentation au groupe de ses propres activités une fois par saison (de septembre à juin), et une journée de vendange à Collioure (animation œnologique sur les vins de Collioure et Banyuls, le déjeuner vigneron vins compris, voyage non compris).

Prix de l'adhésion au Vinologia Wine Club :

- **Entreprises – professions libérales :**
 - 360 € TTC pour un membre (TVA déductible)
- **Particuliers :**
 - 200 € TTC pour un membre.

Participation aux soirées du Vinologia Wine Club :

- **Prix de la soirée :** à partir de 69 € TTC (TVA déductible) en fonction du lieu, du niveau des vins et du repas (buffet ou dîner). La soirée inaugurale sera offerte.

VINOLOGIA

Paul Bonno - 11, allées Franklin Roosevelt – BP 48029 – 31080 TOULOUSE Cedex 6
Tél. 06.47.66.29.46 – p.bonno@wanadoo.fr - www.cours-dégustation-vinologia.com
S.A.R.L. au capital de 10 000 € - RCS Toulouse 789 420 742 00015 – APE 7490B



Thèmes des prochaines soirées du Vinologia Wine Club à Toulouse

Thème	Présentation du thème	Phase de dégustation	Prix
SOIREE INAUGURALE 15 JANVIER 2013 Hôtel de Marvejol Rue Pharaon Place des Carmes Toulouse	Présentation du Vinologia Wine Club. Présentation des techniques de dégustation. Découverte des cépages de France et des terroirs.	Dégustation de plusieurs vins de France. Cocktail.	
Qu'est-ce que les vins biologiques, vins biodynamiques, les vins « natures » ? 21 FEVRIER 2013 ICATENGA 2, rue Jean Monnet Parc du Cassé à Saint-Jean	<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 »... Quelles différences entre ces vins. Sont-ils meilleurs que les vins conventionnels ou produit en « lutte raisonnée ». Leur réputation est-elle surfaite ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation commentée de vins biologique, biodynamique, ou de vin « nature » : blancs, rouges, rosés, effervescents 	69 €
Margaux : un terroir à la loupe 19 MARS 2013	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation approfondie de ce terroir « béni des dieux » : histoire, terroir, cépages, méthodes culturales, crus classés, crus bourgeois, crus artisans, négoce... 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation commentée d'un cru classé, d'un cru Bourgeois, d'un cru artisan, d'un cru de coopérative ou de négoce. 	
Elevage des vins en fût, et les copeaux pour ou contre ? 16 AVRIL 2013	<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 boisés et avec copeaux, ou sans élevage sous bois • Dégustation comparative de crus élevés ou pas en fût issus de grandes régions françaises 	
Languedoc : Classement des Grands Crus : rêve ou réalité ? 14 MAI 2013	<p><i>Pendant des décennies, on a demandé aux producteurs languedociens de « faire pisser la vigne ». Suite à l'évolution de la consommation depuis plus de 20 ans, le Languedoc a su révolutionner sa production.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le Languedoc mérite t-il de créer des Grands Crus comme à Bordeaux en 1855 ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation des « futurs Grands Crus » du Languedoc : Minervois La Livinière, Corbières Boutenac, Faugères, Saint Chinian, Les Terrasses du Larzac... 	
Les vins du « Nouveau Monde » : concurrence ou complément ? 4 JUIN 2013	<ul style="list-style-type: none"> • Approche des terroirs, des cépages utilisés, et des techniques pour élaborer des vins issus du Nouveau Monde : hémisphère Sud, Chine • Présentation économique et marketing des vins du Nouveau Monde et de leur nouvelle emprise sur le monde du vin. Sont-ils meilleurs que les vins français ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation commentée de vins du Nouveau Monde 	
Vins de terroir ou vins de cépage, quelle différence ? 18 JUIN 2013	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation de l'approche latine et approche anglo-saxonne des vins. Qui a la meilleure approche : la vieille Europe continentale, ou bien le Nouveau Monde anglo saxon ? • 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, et « sans origine » 	
Vins « classiques » contre vins « technologiques » 2 JUILLET 2013	<ul style="list-style-type: none"> • Approche culturelle, culturelle, oenologique, marketing et commerciale de ces 2 familles de vins • Sont-ils si différents ? Quel avenir pour les vins classiques et les vins technologiques ? Doit-on les opposer ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation commentée de 2 vins « technologiques » et 2 vins « classiques ». 	

VINOLOGIA

Paul Bonno - 11, allées Franklin Roosevelt – BP 48029 – 31080 TOULOUSE Cedex 6
Tél. 06.47.66.29.46 – p.bonno@wanadoo.fr - www.cours-dégustation-vinologia.com
S.A.R.L. au capital de 10 000 € - RCS Toulouse 789 420 742 00015 – APE 7490B

BULLETIN D'INSCRIPTION

Conditions d'adhésions

Présentation du Vinologia Wine Club :

Le Vinologia Wine Club est un club d'affaires autour du vin et basé à Toulouse. Le principe est de créer une dynamique d'échanges et de rencontres professionnelles en favorisant ces contacts, sans obligation de résultat de la part de Vinologia. Les événements seront proposés une fois par mois aux chefs d'entreprises, professions libérales, cadres d'entreprises et amoureux du Vin. Ces événements seront animés autour du vin par Paul Bonno, fondateur du Club, œnologue, diplômé d'école supérieure de commerce, ancien directeur du Musée du Vin de Paris et du Château Labastidié à Gaillac.

Principe des soirées du Vinologia Wine Club :

→ Tous les mois, des soirées autour du vin sont organisées dans un lieu de prestige à Toulouse et dans les environs. Une entreprise partenaire de la soirée présentera son activité aux membres du Vinologia Wine Club et partagera ensuite ses expériences avec ses membres.

→ Paul Bonno, œnologue, présentera à l'assemblée le thème de la soirée et les vins qui y seront dégustés. Il s'agira de thèmes classiques sur le vin, ou bien un sujet d'actualité ou polémique sur le vin.

Comment devenir membre du Vinologia Wine Club ? :

Parrainage : Chaque nouveau membre est obligatoirement parrainé par un membre actif à jour de sa cotisation du Vinologia Wine Club.

Conditions d'adhésion au Vinologia Wine Club : Devenir membre actif.

L'adhésion comprend l'accès aux soirées du Vinologia Wine Club. Chaque soirée est payante, exceptée la soirée d'inauguration le 15 janvier 2013. Un futur adhérent peut participer à deux soirées avant de décider de son adhésion.

L'adhésion comprend : l'accès aux soirées du Vinologia Wine Club, la présentation au groupe de ses propres activités une fois par saison (de janvier à décembre de l'année en cours), et une journée de vendange à Collioure (animation œnologique sur les vins de Collioure et Banyuls, le déjeuner vigneron vins compris, voyage non compris, prévue début septembre 2013).

Prix de l'adhésion au Vinologia Wine Club : L'adhésion est valable du 1 janvier au 31 décembre 2013.

- **Entreprises – professions libérales :** 360 € TTC pour un membre (TVA déductible)
- **Particuliers :** 200 € TTC pour un membre.

Participation aux soirées du Vinologia Wine Club :

- **Prix de chaque soirée :** à partir de 69 € TTC (TVA déductible) en fonction du lieu, du niveau des vins et du repas (buffet ou dîner). La soirée inaugurale du 15.01.13 sera offerte.

Bulletin d'inscription :

Nom : **Prénom :** **Fonction :**

Entreprise : **Adresse :**

Code Postal : **VILLE :**

e.mail : **Tél. Fixe :** **Tél. Portable :**

Je souhaite devenir membre du Vinologia Wine Club et j'accepte les conditions d'adhésion :

- **au nom de mon entreprises – profession libérale :** 360 € TTC pour un membre (TVA déductible)
- **à titre particulier :** 200 € TTC pour un membre.

Mode de règlement : Chèque bancaire Virement (joindre un RIB) Espèce :

Fait à : **Le :** **Nom et Prénom :** **Signature :**

VINOLOGIA

Paul Bonno - 11, allées Franklin Roosevelt – BP 48029 – 31080 TOULOUSE Cedex 6
Tél. 06.47.66.29.46 – p.bonno@wanadoo.fr - www.cours-dégustation-vinologia.com
S.A.R.L. au capital de 10 000 € - RCS Toulouse 789 420 742 00015 – APE 7490B