

Stage d'œnologie AU CHATEAU LABASTIDIÉ
Le SAMEDI 27 SEPTEMBRE 2014
LE TEMPS DES VENDANGES

10h00 – 12h30 : Les techniques de la dégustation

- Les **3 phases** de la dégustation
- Mécanisme de la **dégustation**
- Initiation au **vocabulaire** du vin

12h30-14h30 : Déjeuner « Harmonie mets et vins »

14h30 – 17h00 : Le temps des vendanges

C'est le temps des vendanges. Le point d'orgue d'une année de conduite de la vigne aux petits soins, et de la récolte tant attendue.

Vous apprendrez durant cette séance à connaître la bonne maturité du raisin, les méthodes de vinification et d'élevage du vin. Et vous dégusterez des raisins et des vins nouveaux.

79 € - Réservation obligatoire

Stage d'œnologie AU CHATEAU LABASTIDIÉ
Le SAMEDI 25 OCTOBRE 2014

CREEZ VOTRE VIN : ATELIER ASSEMBLAGE

10h00 – 11h00 : Les techniques de la dégustation

- Les **3 phases** de la dégustation
- Mécanisme de la **dégustation**
- Initiation au **vocabulaire** du vin

11h00 – 12h30 : Connaissance du vin :

- Les meilleurs conseils pour acheter son vin, constituer sa cave, conserver son vin
- Le service du vin : La température de service, les verres, les accords mets et vins, ...

12h30-14h30 : Déjeuner « Harmonie mets et vins »

14h30 – 17h00 : Créez votre vin : Atelier Assemblage.

Analyse des vins bruts :

Tel un Maître de Chai, vous allez apprendre à déguster les vins bruts soutirés des fûts, de cuves ou bien des vins finis des différents cépages produits, puis les assembler de façon collective pour réaliser un vin final.

Assemblage des vins :

Chaque participant va devoir goûter, critiquer et sélectionner les vins bruts. Puis, il faudra imaginer, valider, puis réaliser son propre assemblage final en fonction d'une proportion précise décidée de vins issus de chaque cuve. L'assemblage peut être ainsi basé sur la typicité de tel ou tel cépage, du boisé d'un vin, ou bien déterminé sur sa structure (gouleyant ou très charpenté par exemple).

Dégustation du meilleur assemblage final

79 € TTC - Réservation obligatoire

Stage d'œnologie AU CHATEAU LABASTIDIÉ
Le SAMEDI 6 DECEMBRE 2014

LES VINS DE FETES

10h00 – 12h30 : Les techniques de la dégustation

- Les **3 phases** de la dégustation
- Mécanisme de la **dégustation**
- Initiation au **vocabulaire** du vin

12h30-14h30 : Déjeuner « Harmonie mets et vins »

14h30 – 17h00 : Les vins de Fêtes

Les Fêtes approchent à grands pas. C'est une saison durant laquelle on a envie de faire et de se faire plaisir. C'est une période où tous les sens sont mis à l'honneur, et où l'on déguste des mets savoureux et des vins de qualité.

Durant cette séance, vous apprendrez à connaître les meilleurs accords mets et vins pour épater vos amis, à dénicher de bons crus à des prix abordables, et à concocter le meilleur menu associé avec des vins classiques, ou bien inattendus.

Bien évidemment, ce cours sera illustré par la dégustation de vins de Fêtes. Plaisir garanti !

79 € - Réservation obligatoire

