

Les **A**TELIERS de Dégustation

PROGRAMME • 2018 AVIGNON



de 18H30
à 20H30

— 2 —

MARDIS
par MOIS

à la **Maison**
des Vins

Le
CLUB



Vignobles de la
Vallée du Rhône

Les **A**TELIERS Côtes du Rhône & Côtes du Rhône Villages



Mardi 16 JANVIER 2018

Duo magique Truffe & Vins

La truffe adore flirter avec les vins ! Déclinaison de petits mets truffés autour des vins des Côtes du Rhône pour des accords toujours aussi étonnants que subtils !

Mardi 6 FÉVRIER 2018

L'Art de l'Assemblage en Côtes du Rhône

Les vins des Côtes du Rhône sont traditionnellement un assemblage de plusieurs cépages. Dégustation de plusieurs assemblages commentés par un œnologue des Côtes du Rhône.

Mardi 20 MARS 2018

Mystère du climat en Côtes du Rhône

L'influence du climat sur le vin : comparez l'ensoleillement, la pluviométrie, l'exposition, les effets millésime à travers le vignoble des Côtes du Rhône.

Mardi 10 AVRIL 2018

La culture de l'Asperge à celle des Vignes...

Légume emblématique de la Provence, l'asperge n'aura plus de secret pour vous. Natures ou cuisinés, les accords avec les Côtes du Rhône sauront nous charmer.

Mardi 15 MAI 2018

Mode & Vins : une histoire de matière et de texture

Défilé de mode au programme pour découvrir les vins des Côtes du Rhône autrement. Accords haute couture !

Mardi 5 JUIN 2018

Cerises & Vins : une histoire de goût et de couleur

Les cerises se dégustent avec gourmandise, laissant s'exprimer ses arômes charnus, charmeurs et parfumés. Cerises et vins, une histoire de goût qui embaumera vos papilles.

Mardi 11 SEPTEMBRE 2018

Sous le signe de l'évolution

Découvrir les arômes tertiaires des Côtes du Rhône sous l'angle sensoriel pour comprendre et apprécier quand les vins vieillissent...

Mardi 9 OCTOBRE 2018

Parfums iodés en Côtes du Rhône

Supporter la fraîcheur marine et la mâche onctueuse de l'huître, tel sera le défi des blancs en Côtes du Rhône pour réaliser des accords mets et vins réussis.

Mardi 6 NOVEMBRE 2018

Côtes du Rhône : côté nature

Retrouvez l'expression naturelle du terroir dans une sélection de vins respectueux de la nature, des sols et du travail des vignerons pour révéler le caractère vivant du vin...

Mardi 11 DÉCEMBRE 2018

Accords de prestige autour d'un menu gastronomique

Un chef de talent et notre sommelier vous invitent à expérimenter des accords délicieux autour de vins d'exception.



Grignan-les-Adhémar

Vinsobres

Rasteau

Luberon



Les ATELIERS

Crus & AOC

Vallée du Rhône

Mardi 23 JANVIER 2018

Révélation du Viognier sur l'AOC Grignan-les-Adhémar

Entre nord et sud de l'Appellation, le Viognier a trouvé sa place sur les terroirs de l'AOC Grignan-les-Adhémar. Découvrez la particularité de ce cépage, qui caractérise les vins blancs de l'AOC, avec nos spécialistes œnologue, géologue, sommelier et chef, autour d'une dégustation en harmonie avec la gastronomie locale et de saison!

Mardi 27 FÉVRIER 2018

L'olive de Nyons & les Vins de Vinsobres

Venez découvrir l'union de deux produits AOP uniques commentés par un producteur de l'Appellation Vinsobres et oléiculteur.

Mardi 27 MARS 2018

Rasteau « Spécial Pâques »

Un chef de talent et son sommelier vous feront découvrir ou redécouvrir les classiques du menu de Pâques, pour vous inspirer! Des accords gourmands et savoureux à partager.

Mardi 24 AVRIL 2018

La Syrah de Grignan-les-Adhémar dans tous ses états!

De la terre où elle est cultivée au verre où elle est dégustée, vous saurez tout sur la syrah de Grignan-les-Adhémar. Chef, vigneron et sommelier travailleront de concert pour vous préparer des mets en harmonie avec ce cépage aux origines rhodaniennes.

Mardi 12 JUIN 2018

Balade géologique en compagnie des Rosés du Luberon

Grâce à notre sommelier, vous allez cheminer dans les différents types de sol du Luberon afin de mieux comprendre les expressions variées de nos vins rosés.

Mardi 25 SEPTEMBRE 2018

Vinsobres: Terroirs frais, géographie chaude

Découvrez la fraîcheur et la finesse des vins de Vinsobres dont les parcelles dominant par leur altitude au cœur de la Vallée du Rhône.

Mardi 16 OCTOBRE 2018

Accords gourmands avec les fromages de chèvre du Luberon

Un grand classique qui rend hommage à deux produits phares du Luberon, les fromages de chèvre fermiers, et les vins du Luberon.

Mardi 4 DÉCEMBRE 2018

Rasteau: accords de prestige autour d'un « Menu gastronomique »!

Invitez-vous à la Table d'un grand chef et expérimentez des accords magiques et délicieux.

« Nul ne veut plus boire idiot, mais quand il faut parler du vin, les mots restent au fond du verre... »



Les Vignobles de la Vallée du Rhône

- Les villes principales
- Les 17 crus des Côtes du Rhône
- Les 2 Vins Doux Naturels
- Les 20 Côtes du Rhône Villages avec noms géographiques
95 communes de production pour les Côtes du Rhône Villages
- Aire d'appellation des Côtes du Rhône
- Autres appellations AOC de la Vallée du Rhône



Les REPERES de consommations* donnent goût à l'équilibre

2  / **jr** 

2 verres maximum/jour pour les femmes

3  / **jr** 

3 verres maximum/jour pour les hommes

4 Max 

4 verres maximum en une seule occasion

   
1 jour d'abstinence par semaine

*Reperes OMS/PNNS

Le **CLUB**


Vignobles de la Vallée du Rhône

L'occasion unique pour tous les passionnés de vins et du goût (amateurs ou confirmés) de participer à des ateliers de dégustation thématiques, inédits et ludiques. Chaque participant devient alors adhérent du Club, se verra offrir la carte 2017/2018 de membre et pourra profiter de nombreux avantages dans le vignoble rhodanien et d'une gratuité sur les événements locaux : Wine bar du Festival d'Avignon (Juillet), le Wine & Dine des Vins du Luberon (19/07/18), la Fête de Grignan-les-Adhémar (01/08/18), la Nuit Divinique de Vinsobres (09/08/18), La Nuit du Vin à Rasteau (14/08/18), Millévin à Avignon (15/11/18).

AVIGNON MAISON DES VINS
6, rue des trois faucons - 84000 AVIGNON

> **ENTRÉE INDIVIDUELLE** par Atelier : **25 € TTC /pers.**
(règlement sur place) de 18H30 à 20H30.

Tarif réduit : **12,50 €** pour une nouvelle personne parrainée par un adhérent du Club (dans la limite des places disponibles).

>> **Réservation :** evoinier@inter-rhone.com
04 90 27 24 14

et sur :



vins-rhone.com/déguster

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Photothèque Inter Rhône : © Christophe Grillhé, © Thomas O'Brien, © Jérôme Ubassy.