

Les ateliers œnologiques de VINOCITE

Ateliers 1, 5, 7,12 : Initiation / Éveil des sens

Par James le 10/11 de 11h à 12h

Par Benjamin le 09/11 de 11h30 à 12h30 ; le 10/11 de 14h30 à 15h30 ; le 11/11 de 10h45 à 11h45

Vivez une expérience ludique et sensorielle avec le jeu de la reconnaissance des arômes : l'œil, le nez, la bouche et les mots pour apprendre à parler et à apprécier le vin en toute simplicité.

2 vins rouges et 2 vins blancs seront proposés à la dégustation

Jeu des odeurs avec le Nez du Vin de Jean Lenoir

Atelier 2 : Afrique du sud

Par Cyrille le 09/11 de 13h à 14h

Petit traité d'œnologie et bref historique. Vins du nouveau monde VS vins du vieux continent.

2 vins blancs et 2 vins rouges seront proposés à la dégustation.

Atelier 3 : Acheter et Choisir son vin

Par James le 09/11 de 14h30 à 15h30

Savoir lire une étiquette, les grandes régions françaises, mentions obligatoires et facultatives, conseils pour les achats et conservations des bouteilles de vin.

2 vins blancs et 2 vins rouges seront proposés à la dégustation.

Atelier 4 : La découverte des vins du Languedoc Roussillon

Par Olivier le 09/11 de 16h à 17h

Découverte de cette région qui a le vent en poupe avec ses différentes appellations et sa complexité. Des vins épicés qui s'accordent très bien avec la cuisine réunionnaise.

2 vins blancs et 2 vins rouges seront proposés à la dégustation.

Ateliers 6, 15 : Vin et Charcuterie

Par Matthieu le 10/11 de 13h à 14h

Par James le 11/11 de 15h15 à 16h15

À la fois simple et apprécié par tous, un buffet de charcuteries remporte toujours un énorme succès. Nous choisissons principalement des artisans présents au salon.

Accompagnements : petits pains, fruits et légumes crus.

2 vins blancs et 2 vins rouges seront proposés aux dégustations.

Atelier 8 : Champagne

Par Cyrille le 10/11 de 16h à 17h

Petit traité d'œnologie, la méthode traditionnelle, le terroir champenois

Dégustation : Brut Premier ; Brut Millésimé ; Cristal

Ateliers 9, 14 : Vin Bio

Par Danièle le 10/11 de 17h30 à 18h30

Par Matthieu le 11/11 *de 13h45 à 14h45*

Encore peu répandue il y a une dizaine d'années, la viticulture bio connaît aujourd'hui un essor important. Mais le vin bio, c'est quoi ?

Viticulture biologique, biodynamique, raisonnée... tout un vocabulaire important à différencier pour comprendre l'univers des « vins bio » !

2 vins blancs et 2 vins rouges seront proposés à la dégustation.

Atelier 10 : Vin et Fromage

Par James le 10/11 *de 19h à 20h*

À la fois simple et apprécié par tous, un buffet de fromages remporte toujours un énorme succès. Nous proposons des fromages à la fois originaux et une palette de goût incomparable.

Accompagnements : petits pains, fruits et légumes crus.

2 vins blancs et 2 vins rouges seront proposés aux dégustations.

Atelier 11: Vin et Sushis

Par Danièle le 10/11 *de 20h30 à 21h30*

Le mariage des saveurs est intéressant pour les vins et sushis, et pour cause... Le vin doit faire face à deux condiments « exotiques », et pas des moindres, la sauce soja et le wasabi (une espèce moutarde très forte made in Japon tirée du raifort) et dans le même temps respecter la chair délicate du poisson cru et contrebalancer le côté « pâteux » du riz.

2 vins blancs et 2 vins rouges seront proposés aux dégustations.

Atelier 13 : Grands Vins Rouges

Par Cyrille le 11/11 *de 12h15 à 13h15*

Petit traité d'œnologie, terroirs de Provence, Côtes du Rhône, Languedoc Roussillon :

Dégustation de 4 vins rouges : bandol Château Vannière, saint-chinian Domaine la Madura, cote rôtie Éminence et châteauneuf-du-pape : Vieux Télégraphe.

Atelier 16 : Vin et Chocolats

Par Danièle le 11/11 *de 16h45 à 17h45*

Pour les chocolats et les vins, leurs forts caractères sont loin de les opposer. Pour marier le vin et le chocolat, respectez les règles du jeu en choisissant les produits de qualité présents au salon !

2 vins blancs et 2 vins rouges seront proposés aux dégustations.