

É C O L E
DES V I N S
*Vignobles de la
Vallée du Rhône*



LA PREMIÈRE ECOLE DES VINS
dédiée aux vignobles de la Vallée du Rhône

2020

PROGRAMMATION

Chaque semaine, **des Ateliers pédagogiques et des Afterwork** sont proposés à tous les passionnés du vin et du goût pour parfaire leurs connaissances, échanger avec nos sommeliers conseils ou encore découvrir des accords mets et vins avec les appellations des vignobles de la Vallée du Rhône.

SEPTEMBRE

◆ Samedi 5 septembre

Initiez-vous à la dégustation des vignobles de la Vallée du Rhône

Découvrir toute la richesse sensorielle des vignobles de la Vallée du Rhône par une approche méthodique de la dégustation et un vocabulaire adapté pour percevoir et exprimer les sensations et arômes.

◆ Mardi 8 septembre

AOC Luberon : les vins blancs et rosés s'accordent avec les Sushis

Venez déguster les mets du pays du soleil levant en accord avec les vins blancs et rosés de l'AOC Luberon...

◆ Jeudi 10 septembre

La vie en rose, richesse des rosés des vignobles de la Vallée du Rhône

Une palette aromatique aussi riche que la palette de couleurs de tous les vins rosés des vignobles de la Vallée du Rhône. De quoi voir la vie en rose.

◆ Samedi 19 septembre

Vins et charcuteries

Terrines, jambon de pays, caillettes, saucissons régionaux occupent une place de choix dans les apéros dînatoires: une palette de textures et de saveurs qui peuvent se marier de multiples façons avec les vins des vignobles de la Vallée du Rhône. Vous en verrez de toutes les couleurs!

◆ Mardi 22 septembre

Quel panache ce grenache et cette ganache !

Gourmandises à l'état pur, le chocolat, tout comme le vin se marient merveilleusement bien. Laissez-vous surprendre par les tannins qui répondent à la puissance du cacao...

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

JOURNÉE DÉCOUVERTE "LES PIEDS DANS LES VIGNES"



Une matinée pour découvrir la richesse sensorielle des vignobles de la Vallée du Rhône par une approche méthodique de la dégustation et un vocabulaire adapté pour percevoir et exprimer les sensations et saveurs.

L'après-midi, l'expérience continue dans le vignoble à la rencontre des vignerons et négociants qui font la typicité des vignobles de la Vallée du Rhône.

De 10h à 17h30. Tarif: 190€/pers la journée.

Ce tarif comprend : l'initiation à la dégustation, le déjeuner, la visite de 2 domaines viticoles et le transport. Minimum de 5 participants.

OCTOBRE

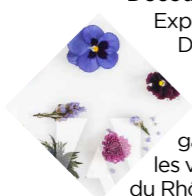
◆ Samedi 3 octobre

Initiez-vous à la dégustation des vignobles de la Vallée du Rhône

Découvrir toute la richesse sensorielle des vignobles de la Vallée du Rhône par une approche méthodique de la dégustation et un vocabulaire adapté pour percevoir et exprimer les sensations et saveurs.

◆ Jeudi 8 octobre

Découverte éco-sensorielle :



Expérience insolite et nature. Dégustation de plantes et fleurs comestibles, d'ultra-haute qualité nutritive et gustative. Choc des sens garanti ! Atelier d'accords avec les vins des vignobles de la Vallée du Rhône unique et mémorable !

◆ Mardi 13 octobre

Les grandes époques des Côtes du Rhône : créateur de savoir et d'histoire

2 000 ans d'histoire : de l'Antiquité à l'Appellation d'Origine Contrôlée, l'histoire des vins des Côtes du Rhône est un véritable voyage dans et hors du temps...

◆ Samedi 17 octobre

Luberon, Ventoux, Costières de Nîmes, Duché d'Uzès, Côtes du Vivarais, Grignan les Adhémar

Ces pépites de la Vallée du Rhône gagnent à être connues pour leur diversité et leur typicité.

Laissez-vous surprendre!

◆ Samedi 24 octobre

Vins et desserts



Découvrez et expérimentez l'art délicat de l'accord vins et desserts : entre idées reçues, mariages parfaits et complémentarité des saveurs et des textures.

◆ Samedi 31 octobre

Diversité des terroirs des Côtes du Rhône

Entre la nature des sols, les reliefs, les expositions au soleil et l'âme des vignerons, c'est tout un éventail de vins et de terroirs qui se présente à vous. Générosité et caractère.

Laissez-vous guider au cœur des Côtes du Rhône !

NOVEMBRE

◆ Samedi 7 novembre

Initiez-vous à la dégustation des vignobles de la Vallée du Rhône

Découvrir toute la richesse sensorielle des vignobles de la Vallée du Rhône par une approche méthodique de la dégustation et un vocabulaire adapté pour percevoir et exprimer les sensations.

◆ Mardi 10 novembre

AOC Luberon, Cochonnailles & vins



Retrouvez les grands classiques de la charcuterie artisanale pour accompagner une sélection de rouges du Luberon.

◆ Jeudi 12 novembre

Saint Joseph, Crozes Hermitage, Lirac, Vacqueyras... les crus blancs des Côtes du Rhône

Leurs noms qui font saliver tous les amateurs ! Venez découvrir et déguster ces grands vins de caractère qui expriment avec élégance toute leur puissance aromatique.

◆ Samedi 21 novembre

Vins et chocolats



Découvrez et expérimentez l'art délicat de l'accord vins et chocolats : entre idées reçues, mariages parfaits et complémentarité des saveurs et des textures.

◆ Mardi 24 novembre

Accords Côtes du Rhône : chauds les marrons !

La châtaigne devenue un sympathique produit du terroir trouve sa place avec nos vins. Elle se décline aussi en confiserie de luxe pour le plaisir de nos papilles.

◆ Samedi 28 novembre

Vignobles de la Vallée du Rhône : la Battle Nord/Sud



Que vous soyez plutôt Grenache ou Syrah, monocépage ou assemblage, venez déguster et arbitrer la célèbre battle entre Vallée du Rhône Nord et Vallée du Rhône Sud. Une bataille gourmande et savoureuse !

DÉCEMBRE

◆ Samedi 5 décembre

Initiez-vous à la dégustation des vignobles de la Vallée du Rhône

Découvrir toute la richesse sensorielle des vignobles de la Vallée du Rhône par une approche méthodique de la dégustation et un vocabulaire adapté pour percevoir et exprimer les sensations et arômes.

◆ Mardi 8 décembre

AOC Luberon : accords de prestige



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

◆ Jeudi 10 décembre

Vins et fromages



Découvrez et expérimentez l'art délicat de l'accord vins et fromages : entre idées reçues, mariages parfaits et complémentarité des saveurs et des textures.

◆ Mardi 15 décembre

Côtes du Rhône : mets et vins festifs

Un chef de talent et notre sommelier vous proposent d'expérimenter des accords sur un délicieux repas de fête.

◆ Samedi 19 décembre

Ateliers Bulles : les effervescents des vignobles de la Vallée du Rhône

Vous cherchez de nouvelles idées pour surprendre vos convives à l'approche de la fin d'année? Saint Péray, Clairette de Die ou encore Crémant de Die, une belle occasion de découvrir la richesse des vins effervescents des vignobles de la Vallée du Rhône.

L'école des vins s'engage à respecter des mesures sanitaires strictes pour un moment de dégustation en toute sécurité

DEUX ADRESSES EN PLEIN CŒUR D'AVIGNON

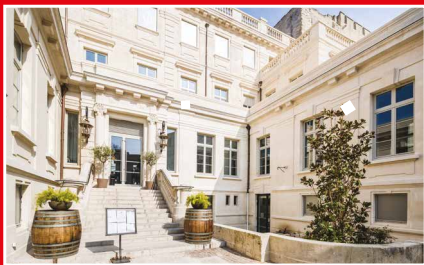
◆ LES MARDIS AFTER WORK à la Maison des vins

6 rue des trois faucons
de 18h30 à 20h30



◆ LE 2^{ÈME} JEUDI DE CHAQUE MOIS ET LES SAMEDIS ATELIERS PÉDAGOGIQUES à l'École des vins

1 place du palais des Papes
Jeudi de 18h30 à 20h30
Samedi de 10h30 à 12h30



Entrée individuelle : 35€ /pers (dans la limite des places disponibles)

Pour toute demande spécifique d'ateliers de dégustation sur mesure,
n'hésitez pas à nous contacter.





LE CLUB DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Tout participant à un atelier devient adhérent du Club et se verra remettre une carte de membre.

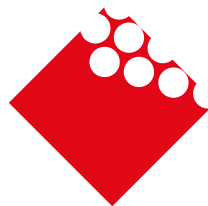
Cette carte 2020 offre la gratuité sur l'événement : Millévin à Avignon (novembre)

Tout membre du club peut également parrainer une personne, ce nouveau membre règlera son atelier au tarif préférentiel de 17,50€ lors de sa première venue.

Le
CLUB
Vignobles de la
Vallée du Rhône



Réservation et paiement en ligne :
www.ecoledesvins-avignon.com
T 04 90 27 24 89
ecoledesvins@inter-rhone.com



**É C O L E
D E S V I N S**
*Vignobles de la
Vallée du Rhône*

R
INTER RHÔNE

**UNIVERSITÉ
DU VIN**