

DEUX LIEUX



LES MARDIS AFTERWORKS

À LA MAISON
DES VINS
6 rue des Trois Faucons
de 18h30 à 20h30
84 000 - Avignon



LES SAMEDIS ATELIERS PÉDAGOGIQUES

AU CARRÉ
DU PALAIS
1 place du Palais des Papes
de 10h30 à 12h30
84 000 - Avignon

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

Bon cadeau, réservation et paiement en ligne :

www.ecoledesvins-avignon.com

T 04 90 27 24 14 - Emmanuelle VOINIER

evoinier@inter-rhone.com

Les bons Cadeaux
Faites plaisir à vos proches !
Offrez une expérience à l'Ecole des Vins
des Vignobles de la Vallée du Rhône.
Pour commander votre bon,
rendez-vous sur notre billetterie en ligne.

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

Les cartes 2023 - 2024 offrent la gratuité sur les événements locaux :

3 entrées au Bar à vins des Côtes du Rhône (juillet), Millévin (novembre)

Tout membre du club peut également parrainer une personne, ce nouveau membre bénéficiera d'une place à demi-tarif lors de sa venue avec le détenteur de la carte.



ÉCOLE DES VINS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Ne pas jeter sur la voie publique. Création : comsundevroullet.fr - Crédits Photos: Inter-Rhône - Jeff Habouard - Christophe Gillet - Thomas O'Brien

PROGRAMME ATELIERS DE DÉGUSTATION
Janvier à juin 2024



”

2024 PROGRAMME

Janvier

● ATELIER

Samedi 13 janvier

Initiation à la dégustation et à la découverte des vinifications

Découverte ludique des techniques d'élaboration du raisin au vin et de la dégustation par la pratique de l'analyse visuelle, olfactive et gustative...

● ATELIER

Samedi 20 janvier

Les profils des vins blancs de la Vallée du Rhône

Venez découvrir la diversité des vins blancs. Fruités, ronds ou de garde, ils s'adaptent à tous les goûts. On apprend ensemble à bien les distinguer.

● AFTERWORK

Mardi 23 janvier

Duo magique Truffes et vins

La truffe adore flirter avec les vins ! Déclinaison de petits mets truffés avec les vins des Côtes du Rhône pour des accords gourmands !

Février

● ATELIER

Samedi 10 février

Accords Truffes, Côtes du Rhône et Crus

Petits mets truffés, grands vins appréciés ! Des accords aussi étonnants que subtils...À vous de juger !



● ATELIER

Samedi 17 février

Les secrets de l'assemblage en rouge

Les vins rhodaniens sont traditionnellement un assemblage de plusieurs cépages. Venez les découvrir, comprendre leurs caractéristiques pour mieux commenter vos dégustations.

● AFTERWORK

Mardi 20 février

Les Côtes du Rhône et la cuisine lyonnaise

Venez apprendre à sublimer les spécialités lyonnaises avec les vins des Côtes du Rhône... en toute simplicité, convivialité, mais surtout gourmandise.

Mars

● ATELIER

Samedi 2 mars

Tartares, qui l'eût « Crus »

Déclinaison de tartares en accords surprenants avec les Crus des Côtes du Rhône. Subtil mélange de senteurs et de saveurs pour le plaisir de nos papilles.



● AFTERWORK

Mardi 19 mars

Côtes du Rhône et cuisine chilienne

Escale au Chili avec des recettes emblématiques du pays ! Une cuisine authentique et gourmande à l'instar des vins des Côtes du Rhône.

● ATELIER

Samedi 23 mars

Découverte des Crus du Sud

Lirac, Tavel, Vacqueyras, Gigondas... Des noms qui font saliver tous les amateurs ! Venez découvrir et déguster ces grands vins de caractère.

Avril

● ATELIER

Samedi 6 avril

Initiation à la dégustation

Découvrir toute la richesse des vins rhodaniens par une approche méthodique de la



dégustation et un vocabulaire adapté.

● AFTERWORK

Mardi 9 avril

Nouveaux regards en Côtes du Rhône

Rencontre avec les jeunes vigneronnes qui créent ou reprennent les domaines en Côtes du Rhône. Échanges et dégustations avec ceux qui insufflent de la modernité dans nos terroirs de traditions.

● ATELIER

Samedi 27 avril

Vins rhodaniens et fromages

Venez découvrir les meilleurs accords entre les fromages de nos régions et les vins des vignobles de la Vallée du Rhône.

Mai

● ATELIER

Samedi 4 mai

Hauts lieux de la Vallée du Rhône

Voyage de part et d'autre du Rhône entre AOC Costières de Nîmes, Duché d'Uzès, Ventoux et Luberon pour une découverte sensorielle des vins et des plus beaux sites touristiques.

● ATELIER

Samedi 25 mai

Dégustation géo sensorielle des Crus des Côtes du Rhône

Comment par la dégustation reconnaître le lieu d'origine du vin, les terroirs... Découvrez une approche différente entre géologie, pédologie et plaisir bien sûr !

● AFTERWORK

Mardi 28 mai

Côtes du Rhône : quand le vin devient un jeu d'énigmes...

Des énigmes, des codes, des casse-têtes, des intrigues ... une occasion originale de découvrir tous les secrets des Côtes du Rhône et des spécialités culinaires régionales.

Juin

● AFTERWORK

Mardi 11 juin

A la découverte des « Fines et des Marcs » des Côtes du Rhône



Une immersion dans les arcanes du métier de distillateur destinée aux

amateurs qui souhaitent en savoir plus sur l'élaboration des eaux-de-vie de vin et de marc. Double dégustation au programme entre vins et spiritueux.

● ATELIER

Samedi 22 juin

Dégustation des rosés et blancs à l'aveugle

Dégustez et savourez des vins sans en connaître les nuances de couleurs, sans aucune influence visuelle pour de nouvelles sensations. Venez faire votre expérience !

● ATELIER

Samedi 29 juin

Découvertes des Crus du Nord

Côte Rôtie, Hermitage, Saint-Joseph... Des noms qui font saliver tous les amateurs ! Venez découvrir et déguster ces grands vins de caractère.