



Terre Œnophile, Ecole Nomade du Vin

Genève & Lausanne

www.terre-oenophile.ch



Terre Œnophile *École Nomade du Vin*

Programme des prochains cours et ateliers de dégustation

L'objectif de nos cours et ateliers de dégustation est depuis bientôt 10 ans toujours le même : faire découvrir la diversité du monde viticole au plus grand nombre, au néophyte comme à l'amateur et amatrice de longue date, dans une ambiance décontractée et conviviale.

22 février **AFRIQUE DU SUD - AUSTRALIE, MATCH AMICAL**, pour les amateurs de vins puissants, une dégustation comparative haute en couleurs et en saveurs ! 125.00



03 mars **FULL BLIND TASTING (DÉGUSTATION DANS LE NOIR)**, à quel point le sens de la vue influence-t-il nos perceptions olfactives et gustatives, notre jugement, nos préférences ? 8-10 vins en dégustation, dont des grands crus. N.B. Lors de cette dégustation les participants porteront un masque en tissu sur les yeux. 155.00

17 mars **25 NUANCES DE PINOT NOIR 1ER CRU DE BOURGOGNE**, une dégustation inédite et dynamique pour découvrir le cépage Pinot Noir dans toute sa splendeur et diversité : Pommard, Volnay, Beaune, Aloxe-Corton, Savigny-Les-Beaunes, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Rully, Monthelie, ... 25 vins en dégustation, dont 4 à table avec un plat chaud de notre traiteur, fromage, et concours de dégustation à l'aveugle. 185.00

06 avril **TOUR DE FRANCE DES GRANDS TERROIRS EN 8 ÉTAPES**, une belle occasion d'avoir une vue d'ensemble des appellations les plus réputées du vignoble : Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Pommard 1er Cru, Chinon, Grand Cru Classé du Médoc, Chassagne-Montrachet 1er Cru, Pessac-Léognan Grand Cru, Condrieu. 145.00

28 avril **NEBBIOLO** ! Un très grand cépage d'Italie sous la loupe, pour beaucoup d'amateurs le Nebbiolo donne parmi les meilleurs vins du monde. 145.00

28 mai **BORDEAUX, BOURGOGNE OU VALLEE DU RHÔNE (NORD) ?**, un de nos ateliers incontournables pour faire une fois l'expérience de la comparaison des vins de ces trois fameux vignobles et mieux comprendre vos préférences. 145.00

08 juin **VIGNOBLE DU RHÔNE, UN TEMPÉRAMENT BISOLAIRE**, cépage Grenache majoritaire pour les rouges, sol calcaire et climat méditerranéen au sud du vignoble, cépage Syrah majoritaire pour les rouges, granite et climat lyonnais au nord, deux vignobles en un et une importante variété d'expression, pour le plus grand plaisir de l'amateur de vin ! 125.00

Ateliers à venir :

FRANCS DE PIEDS, dégustation rare de vins issus de vignes non greffées, voire pré-phyloxériques !

TOUR D'ITALIE EN 10 CEPAGES EMBLEMATIQUES, Nebbiolo, Sangiovese, Corvina, Lagrein, Teroldego, Nerello Mascalese, Nerello d'Avola, Aglianico, Greco di Tufo, Arnaïs, ...

MEURSAULT, PULIGNY-MONTRACHET & CHASSAGNE-MONTRACHET, une dégustation qui comblera les amateurs de grands vins blancs !

TOUR DU MONDE EN 7 CHEFS D'OEUVRE, le top et rien que le top avec **Masseto** - certainement le plus grand vin d'Italie - **Vega Sicilia Unico**, certainement le plus grand vin d'Espagne - **Rayas** - Certainement un des plus grands vins de France - un des plus grands vin de la Napa Valley (**Colgin, Araujo ou Montelena**), **D'yquem**, un **bourgogne blanc Grand Cru**, un **grand Riesling allemand** et en bonus un vin découvrir à l'aveugle ...

PINOT NOIR, ITINÉRAIRE BOURGUIGNON D'UN CÉPAGE GATÉ, du nord au sud de la Bourgogne, en passant par la Côte d'Or, dégustation des différentes expressions de ce grand cépage, y compris 1ers crus et grand cru.

METS ET VINS, de la théorie à la pratique.

ALOXE-CORTON, CHOREY-LES-BEAUNE ET SAVIGNY-LES-BEAUNE, 3 arrêts délicieux au coeur de la Bourgogne viticole et des Pinots Noirs délicats et aériens.

CHAMPAGNES D'AUTEURS, DES BULLES ET DES PEPITES, Pour sortir des sentiers battus nous dégusterons des Champagnes élaborés par les vignerons les plus talentueux du moment !



Terre Oenophile *École Nomade du Vin*



S'INITIER, APPROFONDIR ET DEVENIR UN VÉRITABLE CONNAISSEUR EN VIN GRÂCE A NOS 9 MODULES DE COURS :

Cours d'initiation à la dégustation en 3 modules : 3 x 2h45 pour acquérir les bonnes connaissances de base - 295.00
N.B. ces trois modules sont aussi proposés séparément.

Cours d'approfondissement de la dégustation et connaissances du vin en 3 modules : des dégustations indispensables pour progresser - 3 x 2h45 - 375.00

Cours avancé en dégustation et connaissances du vin en 3 modules : études

des grands couples cépages - terroirs - 3 x 2h45 - 395.00

Diplômes de Niveau 1 en dégustation et connaissances du vin remis, après examen QCM, à l'issue du cours d'approfondissement (soit après les 6 premiers modules) **OU** après avoir suivi les 3 modules d'initiation et 3 ateliers de dégustation à choix.

Diplômes de Niveau 2 en dégustation et connaissances du vin remis, après examen QCM, à l'issue des 9 modules de cours **OU** après avoir suivi les 3 modules d'initiation, 3 ateliers de dégustation à choix et le cours avancé en 3 modules.

Animations des cours par des professionnels diplômés.

Lieux des cours chaleureux et ambiance conviviale et décontractée.

- + des BONS CADEAUX
- + des ANIMATIONS POUR ENTREPRISES
- + des DEGUSTATIONS A DOMICILE

GENEVE ET LAUSANNE

Détails, dates et inscriptions :

www.terre-oenophile.ch

Blog : [oenophilegood.wordpress](http://oenophilegood.wordpress.com)

[Facebook](#) Terre Oenophile

Mail : info@terre-oenophile.ch

Tel : 022 328 25 23