



## Wine School

« Terroir, viticulture et vinification : comprendre l'élaboration du vin »

Monday  
**15**  
FEBRUARY



20H00 | 60,00 € per person/



**Durée du cours :** 2 heures

**Prix :** 60€

Animé par **Bruce Auxéméry**

Vous souhaitez connaître les secrets de l'élaboration d'un « bon » vin ? Ce cours vous les révélera en vous faisant découvrir le travail du vigneron de la vigne au chai. Vous comprendrez l'éventail des techniques dont il dispose pour élaborer un vin et le génie créatif nécessaire à l'élaboration des grands vins.

Vous partirez également à la rencontre des différents terroirs français et de la classification des principales régions viticoles françaises (1er crus, Grands Crus, 1er Grands Crus Classés, Grand Vin etc.).

### **Objectif du cours :**

- Comprendre la notion de « terroir ». Qu'est-ce qu'un « bon » terroir ?
- La viticulture. Comment récolter un raisin mûr et de qualité ?
- La vinification. Comment donner au vin le style souhaité ?
- L'élevage. La barrique. L'affinage du vin.
- Les régions viticoles Françaises.
- Les AOC et les classements spécifiques des principales régions Françaises

### **Dégustation :**

5 vins issus de notre sélection et choisis en fonction du thème de la séance seront dégustés le jour même.

### Exemple de vins dégustés (donnés à titre indicatif) :

**Vin 1 :** Domaine Michel Bailly, Pouilly-Fumé « les Vallons » 2014

**Vin 2 :** Mas Jullien, Vin de Pays de l'Hérault blanc 2012

**Vin 3 :** Domaine du Vissoux, Beaujolais Village rouge « Coeur de Vendanges Vignes Centenaires » 2013

**Vin 4 :** Domaine Alain Graillot, Crozes-Hermitage rouge 2012

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 [info@caves-legrand.com](mailto:info@caves-legrand.com)

« Terroir, viticulture et vinification : comprendre l'élaboration du vin »

Monday  
15  
FEBRUARY



20H00 | 60,00 € per person/

**Vin 5 :** Château Bel-Air La Royère, Blaye rouge 2008

La dégustation est accompagnée d'une assiette de charcuterie et fromage artisanaux.

Chaque participant a la possibilité, en fin de cours, d'acheter les vins dégustés avec une remise exceptionnelle de 10%.

**Support pédagogique :**

Une fiche de dégustation ainsi qu'un résumé du cours reprenant les notions essentielles abordées vous sont remis en début de cours.

**Conditions de réservations :**

Afin de vous réserver le meilleur accueil, une réservation est obligatoire. Cette réservation sera rendue définitive à réception de votre règlement.

Pour valider votre inscription, une confirmation par email vous sera envoyée\*\*

Les groupes de travail sont limités à 20 personnes maximum afin de privilégier la qualité des échanges.\*

Les cours débutent à **20 heures précises** et se déroulent au Salon Lucien Legrand, 7/11 Galerie Vivienne  
Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs

*\* dans le cas où le nombre d'inscrit serait inférieur à 6 personnes nous nous réserverions le droit de reporter la dégustation à une date ultérieure.*

*\*\* La totalité du montant de l'inscription sera due en cas d'annulation à moins de 48h ouvrables de la date du cours.*