



## L'École du Vin

### Les vins de Montagne

Lundi  
**01**  
FEVRIER



20H00 | 60,00 € TTC / pers.



Avant de chausser les skis et de dévaler les pistes nous vous proposons de partir à la rencontre des vins de montagne.

Du Jura aux Pyrénées en passant par la Savoie et le Piémont italien, vous découvrirez de grands terroirs qui bénéficient de la géographie et du climat singuliers des sommets et qui produisent une grande diversité de cépages autochtones : trousseau et pouslard dans le Jura, roussette et marsanne dans les Alpes, petit manseng dans les Pyrénées, pour ne citer qu'eux.

Cette grande variété de raisins fait naître de très grands vins, dotés de finesse, de fraîcheur et d'une réelle typicité.

Après cette séance, vous déborderez d'idées pour accorder ces vins de caractère commodément associés à la fondue savoyarde et à la raclette.

Reblochon, tomme et jambon des Pyrénées, et autres délices régionaux accompagneront la dégustation des vins pour faire de ce moment une parenthèse chaleureuse au coeur de l'hiver.

Laissez-vous embarquer par cette dégustation « hors-piste » qui donnera une toute autre saveur à vos prochaines vacances à la montagne !

Animé par **Bruce Auxéméry**

#### **Objectifs du cours :**

- comprendre le style et les spécificités de cette région viticole
- comprendre les notions de terroir, de viticulture, de vinification, de crus et de classement

#### **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** - Labet Fleur de Savagnin, Côte du Jura blanc 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)

Lundi  
**01**  
FEVRIER



20H00 | 60,00 € TTC / pers.

**Vin 2** - Magnin Roussette de Savoie 2011

**Vin 3** - Pelican Arbois rouge 2013

**Vin 4** - Sottimano Langhe rosso 2010

**Vin 5** - Souch Jurançon moelleux 2011

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, un résumé du cours reprenant les notions essentielles abordées et un lexique des termes techniques 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.*