

Initiation à la Dégustation, WineClub, Vins & Mets au Restaurant

PROGRAMME 2018/2019

CAVIAR PERLE NOIRE

Les esturgeons élevés en zone Natura 2000 dans des eaux froides en plein Périgord Noir, retrouvent à leur environnement naturel du nord et de l'est de l'Europe. Cet élevage respectueux de l'animal, suivi d'une production traditionnelle, donne un caviar qui atteint l'excellence parmi les grands noms français.

Jeudi 13 décembre au magasin de 16h à 19h
Présentation des différentes éditions de Perle Noire avec Catarina Borges son ambassadrice.
· Entrée libre

Jeudi 15 novembre au magasin de 19h à 21h
AFTERWORK : pour apprécier pleinement l'équilibre entre subtilité, force et longueur en bouche il convient d'accompagner caviar Perle Noire avec une boisson qui le magnifie. Fabrice Renner vous a préparé de belles associations !
Participation: 15€
· [Info & Résa \(limité à 30 pers.\)](#)



INITIATION À LA DÉGUSTATION EN 4 APPROCHES

Renseignements : anne@aumonedevin.fr

Pour bien cerner le sujet dans sa globalité et faciliter votre compréhension, nous vous conseillons vivement de participer aux 4 approches, dans l'ordre thématique de la présentation ci-dessous. C'est ainsi que vous en tirerez le meilleur profit.

Durée 2h - Magasin de Saint-Louis

30€ par séance/personne
100€ les 4 approches/personne
Inscriptions Obligatoires

Les 3 étapes de la dégustation

Jeudi 6 décembre - 19h30 précises

LE " WineClub "

Renseignements : fabrice@aumonedevin.fr

Accédez à la dégustation de 9 vins et 3 mets sélectionnés par l'équipe de "Au Monde du Vin" autour d'un thème différent chaque mois.

Spécial Cadeau : Si vous avez reçu en cadeau une ou plusieurs soirées WineClub, pensez à réserver vos places au plus tôt par mail ou téléphone ; Votre participation ne sera effective qu'après réservation validée par l'organisateur.

Et pour plus de "piquant", nos dégustations se feront à l'aveugle...
Mais rassurez-vous, vous partirez avec une fiche technique détaillée pour chaque vin.

19h30 - Durée 3h30 - Magasin de Saint-Louis

42€ par séance/personne
Inscriptions Obligatoires - 15 places disponibles
Informations en Magasin

Tour des Vins de France

10/01/2019 - Groupe Syrah
11/01/2019 - Groupe Cabernet
17/01/2019 - Groupe Merlot
18/01/2019 - Groupe Grenache
23/01/2019 - Groupe Riesling
24/01/2019 - Groupe Sauvignon
31/01/2019 - Groupe Chenin

Coups de cœur des Cavistes

13/06/2019 - Groupe Syrah
14/06/2019 - Groupe Cabernet
20/06/2019 - Groupe Merlot
21/06/2019 - Groupe Grenache
26/06/2019 - Groupe Riesling
27/06/2019 - Groupe Sauvignon
28/06/2019 - Groupe Chenin

Surprenants Vins d'Alsace

08/02/2019 - Groupe Cabernet
14/02/2019 - Groupe Syrah
15/02/2019 - Groupe Grenache
21/02/2019 - Groupe Merlot
22/02/2019 - Groupe Chenin
27/02/2019 - Groupe Riesling
28/02/2019 - Groupe Sauvignon

Les cépages rares et méconnus

12/09/2019 - Groupe Syrah
13/09/2019 - Groupe Cabernet
19/09/2019 - Groupe Merlot
20/09/2019 - Groupe Grenache
25/09/2019 - Groupe Riesling
26/09/2019 - Groupe Sauvignon
27/09/2019 - Groupe Chenin

Accords Vins & Fromages

08/03/2019 - Groupe Cabernet
14/03/2019 - Groupe Syrah
15/03/2019 - Groupe Grenache
21/03/2019 - Groupe Merlot
22/03/2019 - Groupe Chenin
27/03/2019 - Groupe Riesling
28/03/2019 - Groupe Sauvignon

La Côte de Nuit / Bourgogne

08/11/2019 - Groupe Cabernet
14/11/2019 - Groupe Syrah
15/11/2019 - Groupe Grenache
21/11/2019 - Groupe Merlot
22/11/2019 - Groupe Chenin
27/11/2019 - Groupe Riesling
28/11/2019 - Groupe Sauvignon

La Toscane

11/04/2019 - Groupe Syrah
12/04/2019 - Groupe Cabernet
18/04/2019 - Groupe Merlot
19/04/2019 - Groupe Grenache
24/04/2019 - Groupe Riesling
25/04/2019 - Groupe Sauvignon
26/04/2019 - Groupe Chenin

Le Triangle d'Or, entre Ariane, Jonquières et Montpeyroux

10/10/2019 - Groupe Syrah
11/10/2019 - Groupe Cabernet
17/10/2019 - Groupe Merlot
18/10/2019 - Groupe Grenache
23/10/2019 - Groupe Riesling
24/10/2019 - Groupe Sauvignon
25/10/2019 - Groupe Chenin

Tour du Monde de la Syrah

10/05/2019 - Groupe Cabernet
16/05/2019 - Groupe Merlot
17/05/2019 - Groupe Grenache
22/05/2019 - Groupe Riesling
23/05/2019 - Groupe Sauvignon
24/05/2019 - Groupe Chenin

LE " WineClub "

Subscribe and information : carol@aumonedevin.fr

At each session, accompanied by a suitable meal, 10+ wines are described and then tasted.

From 2018 : 4 sessions exclusively in English.
Come and have fun while discovering the exciting world of wine.

19:30 to 23:00 - Saint-Louis

42€ for the meal and tasting
Registration in advance only - 15 places available

Worldtour of Shiraz

01/02/2019 - 19:30 to 23:00

The South West of France

20/09/2019 - 19:30 to 23:00

Cheese & Wine

29/03/2019 - 19:30 to 23:00

Bordeaux

29/11/2019 - 19:30 to 23:00

Discovering Alsace

31/05/2019 - 19:30 to 23:00

VINS & METS AU RESTAURANT

La Maison d'Alice à Breitenbach sur Munster (Vallée de Munster)

Vallée du Rhône Méridionale

5 PLATS & 9 VINS

Vendredi 18 janvier 2019 - 19h30 précises
Menu : 59€/pers (vins, café et eau compris)

Infos et réservations auprès de Camille Stocky :
06 64 13 14 53 ou 03 89 77 33 04

VINS & METS AU RESTAURANT

Renseignements : fabrice@aumonedevin.fr

Restaurant Le Colombier à Bartenheim-La-Chaussée

Malbec et Tannat

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 31 janvier 2019 - 20h précises
Menu : 70€/pers (vins, café et eau compris)

Sélection estivale du caviste (hors rosé)

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 27 juin 2019 - 20h précises
Menu : 70€/pers (vins, café et eau compris)

Les Satellites de la Vallée du Rhône

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 28 février 2019 - 20h précises
Menu : 70€/pers (vins, café et eau compris)

La Toscane

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 26 septembre 2019 - 20h précises
Menu : 70€/pers (vins, café et eau compris)

Le Jura

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 28 mars 2019 - 20h précises
Menu : 70€/pers (vins, café et eau compris)

La Loire voit rouge !

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 31 octobre 2019 - 20h précises
Menu : 70€/pers (vins, café et eau compris)

La Syrah dans tous ses états

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 25 avril 2019 - 20h précises
Menu : 70€/pers (vins, café et eau compris)

Les Bulles

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 28 novembre 2019 - 20h précises
Menu : 70€/pers (vins, café et eau compris)

Cépages et Appellations méconnues ou oubliées

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 23 mai 2019 - 20h précises
Menu : 70€/pers (vins, café et eau compris)

LES ANIMATIONS EN MAGASIN

Renseignements : contact@aumonedevin.fr

Rhum & Whisky

Rhum Dzama + sélection Whisky inédite.
Avec Dinique de Vernejoul - Directeur de la distillerie Dzama à Madagascar.

Samedi 08/12 de 9h à 18h (Entrée libre)

Domaine Arnaud Hurst (Alsace)

Avec Samuel Totoli, Maître de chais.
Mercredi 19/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Caviar Perle Noire

Jeudi 13/12 de 16h à 19h (Entrée libre)

Domaine Mottès (Alsace)

Avec Stéphane Mottès, vigneron.
Jeudi 20/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

After Work

CAVIAR PERLE NOIRE
Jeudi 13/12 de 19h à 21h (Sur inscription)

Champagne

Champagne Laurent Perrier et Delamotte, avec Camille Richert.
Vendredi 21/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Champagne Taittinger

Avec Philippe Groepelin.
Vendredi 14/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Whisky et Rhum

Avec Philippe Wojciechowicz ambassadeur des whiskies et rhums Dugas.
Vendredi 21/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Masterclass

Avec Hervé Wolff, agent Château de Laubade et Domaines associés. Découvrez la magie des grands Armagnacs.

Vendredi 14/12 à 19h30 (Sur inscription)

Bourgogne

Avec Pauline Charles - Domaine Francois Charles.
Samedi 22/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Domaine Leon Boesch (Alsace)

Avec Marie Boesch, vigneronne.
Samedi 15/12 de 10h à 17h (Entrée libre)

Rhum

Avec Philippe Mellinger, créateur de la sélection Rock'n'Rhum.
Samedi 22/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Côte de Beaune

Avec Nicolas Perrault, vigneron à Maranges.
Samedi 15/12 de 10h à 17h (Entrée libre)

Toscane

Maison Angelo Gaja, avec Flavio Torregrossa, distributeur France.
Dimanche 23/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Vins de gastronomie

Pour trouver les plus beaux accords Mets&Vins pour vos menus de fête, avec Hervé Wolff.

Dimanche 16/12 de 14h à 18h30 (Entrée libre)

Champagne et Crémant

Champagne Thienot et Crémant Dopff Au Moulin.
Samedi 29/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Whisky

Avec Florian Pflieger - Brand Ambassador Distillerie Bruichladdich et Domaine des Hautes Glaces

Mardi 18/12 de 16h à 19h (Entrée libre)