



ANIMATIONS Décembre

Horaires :

du lundi au samedi de 9h à 19h

Dimanche 15 décembre : 14h à 18h30

Dimanche 22 décembre : 10h à 18h30

Mardi 24 décembre : 9h à 17h

Mercredi 25 décembre : Fermé

Jeudi 26 décembre : Fermé

Mardi 31 décembre : 9h à 17h

Animations au magasin :

Champagne Le Brun de Newille

Avec Justine Petit-Boxler

Vendredi 29/11 de 10h à 18h (Entrée libre)

Samedi 30/11 de 10h à 18h (Entrée libre)



Champagne Laurent Perrier

Avec Camille Richert.

Vendredi 06/12 de 10h à 19h (Entrée libre).

Camille, l'ambassadrice de la marque en Alsace partagera avec vous tous les secrets de La Cuvée, mais aussi les superbes cuvées Ultra-Brut pour les fans de faibles dosages et le la cuvée Rosé (l'un des meilleurs champagne rosé du marché).

AfterWork

Jeudi 05/12 de 17h à 19h (Entrée libre)

Vous l'avez peut-être déjà entendu sur RTL : Jean-Yves Chaperon présente 2 émissions autour du jazz...mais il est aussi vigneron !

Venez découvrir ce personnage passionnant et goûter ses vins. 3 fois Coup de cœur du Guide Hachette ces 10 dernières années.



Domaine Jean-Luc Colombo

Samedi 07/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Lors d'un voyage à Cornas en octobre, Fabrice vous a sélectionné des cuvées d'exception : de la jeune, mais déjà emblématique, maison Colombo. Voyagez dans la Vallée du Rhône Septentrionale et dégustez le Valté-Joseph et Saint-Péray, Hermitage et Cornas de sélection parcelle à parcelle sur des millésimes à maturité.



Domaine Leon Boesch

Avec Marie Boesch, vigneronne.

Vendredi 13/12 de 10h à 17h (Entrée libre)

Pour les amateurs de vin d'Alsace sec, salin et minéral ! Marie Boesch partagera avec vous la passion de ses terroirs à travers des Riesling de caractère, un Pinot Gris sec, et le seul Gewurztraminer Grand Cru alsacien à 0 gramme de sucres résiduels. Les bulles ne seront pas oubliées puisque le domaine propose 3 cuvées extra brut.



Whiskies du Monde

Avec Alexandre Bringel

Vendredi 13/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Dégustez les Whiskies Ecossais de Glen Allachie, Glen Scotia, Glencadam, et Old Ballantruan, qui produit le Whisky Coup de Cœur en Tourbe de Fabrice Renner. Mais découvrez aussi une sélection de Whiskies Japonais et même Indiens !



Domaine L'Arjolle

Avec Geoffroy de La Besnardière

Samedi 14/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Dimanche 15/12 de 14h à 18h30 (Entrée libre)

Le domaine est un fidèle partenaire, présent en chaque fin d'année. Toujours coup de cœur de votre équipe de cavistes pour son originalité et ses excellents rapport qualité/prix (cépages insolites, vinifications non conventionnelles, méthodes culturales innovantes). Des vins à découvrir, une passion à partager.

Moon Harbour Whisky

Avec Jean-Philippe Ballanger

Vendredi 20/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Samedi 21/12 de 14h à 18h (Entrée libre)

Découvrez la première distillerie de whisky de Bordeaux et une gamme de produits finis en fûts de Sauternes ou de Grands Vins de Bordeaux Rouge.

Domaine Paul Blanck

Avec Philippe Blanck

Samedi 21/12 de 14h à 18h (Entrée libre)

Nous avons le privilège de recevoir Philippe Blanck qui partagera avec vous sa passion pour les grands terroirs alsaciens, entre autres, le Riesling du Schlossberg et son caractère granitique que vos cavistes apprécient tant.

Sélection Bordelaise Dourthe

Avec Hervé Wolff

Dimanche 22/12 de 14h à 18h30 (Entrée libre)

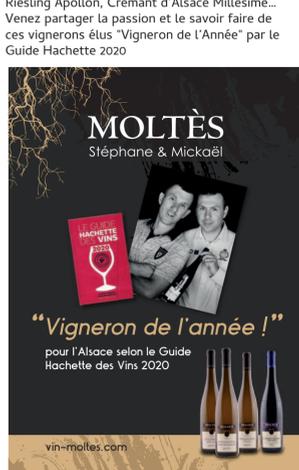
Les amateurs de Saint Julien, Saint Estèphe, Pessac-Léognan et du Château Belgrave (cru classé du Haut Médoc) seront comblés par la sélection proposée par notre ami Hervé Wolff. En guest star, un très grand californien et une star australienne s'inviteront à la dégustation !

Domaine Moltès

Avec Stéphane Moltès, vigneron.

Lundi 23/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Nos amis Stéphane et Mickaël vous feront déguster nos coup de cœur : Pinot Noir Terroir, Riesling Apollon, Crémant d'Alsace Millésimé... Venez partager la passion et le savoir faire de ces vigneronnés élus "Vigneron de l'Année" par le Guide Hachette 2020



Champagne Taittinger

Avec Philippe Groeppelin

Samedi 28/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Vous connaissez sans doute la cuvée Prestige, mais avez vous déjà dégusté Prélude (sélection de terroirs classés en Grand Cru), Les Folies de la Marqueterie (cuvée parcelle historique de la Maison) ou Nocturne le champagne Sec de Taittinger ? Une gamme à découvrir ou redécouvrir.



Champagne

Champagne Thienot et Canard Duchêne.

Avec Hervé Wolff

Lundi 30/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

au Monde du Vin

www.aumoneduvin.fr

faumoneduvin.fr

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

PROGRAMME 2020

LE " WineClub " Renseignements : fabrice@aumoneduvin.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

50€ par séance/personne

Inscriptions Obligatoires - 15 places disponibles

Informations en Magasin

Pour les WineClub 2020 ouverture des inscriptions en ligne le 30/11

Les différents modes d'élevage du Vin

09/01/2020 - Groupe Syrah

10/01/2020 - Groupe Cabernet

22/01/2020 - Groupe Riesling

17/01/2020 - Groupe Grenache à Fessenheim

Le Cabernet Franc...si bon quand il est mûr!

13/02/2020 - Groupe Syrah

28/02/2020 - Groupe Cabernet

26/02/2020 - Groupe Riesling

21/02/2020 - Groupe Grenache à Fessenheim

Priorat vs Ribera Del Duero...détours en Espagne

12/03/2020 - Groupe Syrah

13/03/2020 - Groupe Cabernet

25/03/2020 - Groupe Riesling

27/03/2020 - Groupe Grenache à Fessenheim

La Côte Chalonnaise

16/04/2020 - Groupe Syrah

17/04/2020 - Groupe Cabernet

22/04/2020 - Groupe Riesling

24/04/2020 - Groupe Grenache à Fessenheim

Jurançon et Gaillac, destination Sud-Ouest!

14/05/2020 - Groupe Syrah

08/05/2020 - Groupe Cabernet

27/05/2020 - Groupe Riesling

15/05/2020 - Groupe Grenache à Fessenheim

Cassis, Palette et Bandol

11/06/2020 - Groupe Syrah

12/06/2020 - Groupe Cabernet

24/06/2020 - Groupe Riesling

19/06/2020 - Groupe Grenache à Fessenheim

Tour d'Alsace du Sylvaner!

10/09/2020 - Groupe Syrah

11/09/2020 - Groupe Cabernet

23/09/2020 - Groupe Riesling

18/09/2020 - Groupe Grenache à Fessenheim

Tour de France en semi-aveugle

08/10/2020 - Groupe Syrah

09/10/2020 - Groupe Cabernet

28/10/2020 - Groupe Riesling

16/10/2020 - Groupe Grenache à Fessenheim

Les bulles festives!

12/11/2020 - Groupe Syrah

13/11/2020 - Groupe Cabernet

27/11/2020 - Groupe Riesling

27/11/2020 - Groupe Grenache à Fessenheim

VINS & METS AU RESTAURANT

Renseignements : fabrice@aumoneduvin.fr

📍 Restaurant Le Colombier à Bartenheim-La-Chaussée

Vins de Prestige

6 PLATS & 8 VINS

Jeudi 30 janvier 2020 - 20h précises

Menu : 100€/pers (vins, café et eau compris)

Un vigneron à l'honneur

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 27 février 2020 - 20h précises

Menu : 75€/pers (vins, café et eau compris)

Vacances en Autriche

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 26 mars 2020 - 20h précises

Menu : 75€/pers (vins, café et eau compris)

Le Sauvignon

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 30 avril 2020 - 20h précises

Menu : 75€/pers (vins, café et eau compris)

Coup de cœur de votre caviste

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 28 mai 2020 - 20h précises

Menu : 75€/pers (vins, café et eau compris)

Pour les soirées complètes, vous pouvez vous inscrire sur liste d'attente auprès de Christophe KAEGY au 03 89 68 30 66. Pour nous permettre une meilleure gestion des places libres ; un acompte équivalent à 50% de la valeur de la soirée vous est demandé pour valider votre inscription, à régler au Restaurant.

INITIATION À LA DÉGUSTATION EN 4 APPROCHES Renseignements : anne@aumoneduvin.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

25€ par séance/personne ou

Inscriptions Obligatoires

La Bouche

Jeudi 6 février - 19h30 précises

Le Nez

Jeudi 5 mars - 19h30 précises

Rhum, Ron, Rum

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 25 juin 2020 - 20h précises

Menu : 75€/pers (vins, café et eau compris)

L'effet Millésime

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 24 septembre 2020 - 20h précises

Menu : 75€/pers (vins, café et eau compris)

Pic Saint Loup en Languedoc

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 29 octobre 2020 - 20h précises

Menu : 75€/pers (vins, café et eau compris)

Les Bulles

5 PLATS & 8 VINS

Jeudi 26 novembre 2020 - 20h précises

Menu : 75€/pers (vins, café et eau compris)

La Vue

Jeudi 9 avril - 19h30 précises

Les 3 étapes de la dégustation

Jeudi 7 mai - 19h30 précises