

EDITO



Chers passionnés,

La fin de l'année arrive à grand pas, c'est le moment de préparer les fêtes, de courir chercher des cadeaux !!! Et si un atelier œnologique était LE cadeau qui ferait plaisir ?

Pensez-y et n'hésitez pas à me contacter !

Et ce mois-ci, nous vous offrons une première partie de notre rubrique « Accords Mets et Vins » pour commencer à réfléchir au repas de Noël!

Pauline Champeil

Créatrice des Ateliers de Bacchus

Accord Mets et Vins – 1^{ère} partie ☺

Un seul objectif : trouver l'harmonie

Comment ? Une multitude de chemins et de possibilités

C'est personnel, comme la dégustation de vin :-)

MEMO ACCORDS METS ET VINS

- ✓ S'exprimer
- ✓ Ne pas hésiter à faire des " test erreurs "
- ✓ Essayer
- ✓ Encore essayer
- ✓ Prendre des notes
- ✓ Le meilleur labo pour faire les tests est chez soi, dans sa cuisine
- ✓ Ne pas avoir peur de goûter son plat pendant la préparation : vous pouvez le modifier (ajout de sel, d'épices...) contrairement à votre bouteille de vin!
- ✓ Faire attention aux (...) **Pour en savoir plus, cliquez sur le [blog des Ateliers de Bacchus](#)**



LES ERREURS À NE PAS COMMETTRE

- ✓ Commencer par un vin sucré (Sauternes...), par une boisson anisée (Ricard, Pastis...), par des vins doux naturels (banyuls...), des eaux de vie (whisky, cognac...): vos papilles seront alourdis et auront du mal à se remettre en place pour les vins suivants
- ✓ Terminer par du champagne : les bulles et l'acidité vont déstabiliser vos papilles
- ✓ Se focaliser sur les idées reçues : (...) **Pour en savoir plus, cliquez sur le [blog des Ateliers de Bacchus](#)**

Le mot du mois

La mêche: A première vue, ce mot semble incongru et peu approprié au vin mais rassurez vous, nous ne parlons pas de la salade... Lorsqu'un vin a de la matière, de la texture, qu'on a l'impression de manger quelque chose, on peut dire que « ce vin a de la mêche! ».

Anciens articles

ŒNOLOGUES ET SOMMELIERS – octobre 2016 / Les Ateliers de Bacchus

LES CONFRÈRES VITICOLES – septembre 2016 / Les Ateliers de Bacchus

L'AGNEAU DE PAUILLAC – août 2016 / Les Ateliers de Bacchus

BACCHUS, LE DIEU DU VIN – juillet 2016 / Les Ateliers de Bacchus

LA COMÈTE NAPOLEON – mai 2016 / Les Ateliers de Bacchus

LES PRIMEURS – avril 2016 / Les Ateliers de Bacchus

LE CYCLE DE LA VIGNE – mars 2016 / Les Ateliers de Bacchus

Le vin du mois Mooiplaas Langtafel 2012

Sauvignon blanc

Encore un Afrique du Sud ce mois ci!!

En effet, les sauvignon de ce Pays sont en général très vert et sentent énormément « la feuille de tomate ».

Exception : ce vin est très fruité, long et peu acide. Lors

d'une de nos séances du Club

Oeno de Toulouse, nous avons été unanime pour mettre en avant ce vin.



Inscriptions aux prochains ateliers

Ma Petite Académie

Chez un caviste à MERIGNAC

Pour les enfants à partir de 6 ans
30 novembre / 1'h00-16h00

Club OENO « Cépages »

PARIS

Une fois par mois / 19h30-21h00
de janvier à décembre (hors juillet août)

Stage 2 jours

BORDEAUX

5 et 6 décembre 2016
À l'attention des CHR

Bordeaux Wine Tour

Tous les jours
Sur rendez vous / Environ 3 heures

Ils partagent leur expérience...

ATELIER CHOISI : BORDEAUX WINE TOUR/ Source Tripadvisor

« **Très bonne expérience!** L'expertise de Pauline et la qualité de ses animations est très appréciable ! J'ai appris à déguster un vin, moi qui n'y connaissais rien. A ne pas louper !! »

Julie – août 2016