

Intitulé du stage : **Au cœur de l'Yonne**

Journée découverte du vignoble de Chablis, Saint-Bris, Irancy, Coulanges, ou Epineuil.

- Transport en Citroën 2CV ou monospace (selon nombre participants)

Matin : Départ de votre lieu d'hébergement.

Nous commencerons par la découverte du vignoble de Chablis : A partir du panorama des Clos, je vous donnerai toutes les explications sur le vignoble, le sous-sol, les expositions, le Chardonnay et les différents crus de Chablis. Parcourant les treilles des célèbres grands crus, je vous ferai connaître les saisons et les travaux de la vigne, de la taille jusqu'à la période des vendanges.

Selon la saison vous pourrez découvrir les travaux de la taille, du rognage ou des vendanges au plus près des hommes du vin.

Puis retour sur le village de Chablis, où nous poursuivrons par une visite de cave et la rencontre du viticulteur. Il vous expliquera le travail fait au domaine, ainsi que les différentes étapes de la transformation du raisin.

Nous finirons par la dégustation des vins du domaine, en découvrant les saveurs et les arômes, et les mots qui s'y rattachent.

Ensemble nous irons dans un restaurant de Chablis ou des environs où autour de plats traditionnels nous poursuivrons notre découverte du monde du vin.

Après-midi :

Nous partirons pour la visite des vignobles de St Bris, Irancy, Coulanges ou Epineuil. Je vous ferai connaître les différents crus, les cépages, les expositions et le sous-sol de chaque appellation.

La visite se poursuivra par la découverte d'un ou plusieurs Domaines, la rencontre des viticulteurs et la dégustation de leurs vins.

Les yeux et les papilles comblés, il sera temps de rentrer à Chablis.

Pour les personnes désirant poursuivre ce moment, une liste de boutique de produits du terroir et de tables sélectionnées est disponible

- Toute l'année
- Durée : 8 h
- Devis sur demande

Nous contacter :

Au cœur du Vin

Eric Szablowski - Œnologue

Prieuré Saint-Bon

1, rue Neuve du Prieuré

89800 CHICHÉE

+33(0)6 80 68 23 76 / +33(0)3 86 18 96 35

contact@aucoeurduvin.com

www.aucoeurduvin.com

