

LES CAVISTES



— ATELIERS DE DÉGUSTATION — HIVER 2018

JANVIER

SÉRIE CLASSIQUE

LE SCOTCH

SAMEDI 20 JANVIER, 14 H 30
SAMEDI 31 MARS, 14 H 30

94 \$

Le scotch : noble, indomptable, complexe et reposant sur une tradition et un lieu que nous aimerions tous mieux connaître à défaut de pouvoir le visiter. Redécouvrez l'univers du scotch en explorant l'histoire, la méthode, la géographie et finalement la dégustation de ce produit aussi écossais que le tartan. Nous effleurons aussi les distinctions entre scotch, bourbon, whiskey et whisky et les accords des scotchs avec six amuse-plats changeront à jamais votre perception du scotch à table, un dram à la fois...

NB: La série des scotchs sera différente de celle que vous avez découverte lors de la saison 2016-17.

SÉRIE DÉCOUVERTE

AFRIQUE DU SUD

DIMANCHE 21 JANVIER, 14H30

74 \$

De vignoble mythique au 18^e siècle avec son vin de Constance, l'Afrique d'avant Mandela a passé la majeure partie du XX^e siècle oubliée comme nation productrice de vin. Au sortir des élections libres de 1994, le vignoble sud-africain a entrepris un des plus grands virages qualitatifs des dernières décennies et peut maintenant prétendre aux plus grands espoirs et marchés viticoles.

Pour cet atelier, nous analyserons le rôle du terroir sud-africain et l'impact que la modernisation et l'ouverture sur le monde ont eu sur le repositionnement de ce pays. Au programme : districts et régions à reconnaître, assemblages classiques et blancs surprenants!

SÉRIE EXPLORATION

ITALIE : LE NORD

SAMEDI 27 JANVIER, 14 H 30

84 \$

Toscane, Piémont et Vénétie réunis pour un atelier sur le "Nord" de l'Italie. Nous explorerons comment ces trois régions en sont venues à symboliser la grandeur et la puissance du vignoble italien. Une introduction assez poussée afin de mieux comprendre la complexité et la profondeur des cépages sangiovese, nebbiolo et garganega. Blancs et rouges, mer et montagne, fraîcheur et textures se côtoieront pour ce survol viticole.

SÉRIE EXPLORATION

ESPAGNE : LE NORD

DIMANCHE 28 JANVIER, 14H30

84 \$

À nous cette région fascinante et historiquement résiliente qu'est l'Espagne du Nord. De la Galice à la Navarre en passant par les pays basques et la Rioja, nous explorerons ce qui fait du Nord de la péninsule ibérique une région particulière sans être homogène.

Car cette région que nous aborderons comme un tout géographique est surtout soudée par une tradition viticole riche et centenaire qui nous permettra de redécouvrir une Espagne que l'on a déjà surnommée classique. Les amateurs de blancs salins et frais et les amoureux de rouges riches et texturés ne peuvent manquer cet atelier.

FÉVRIER

SÉRIE CLASSIQUE

LA VÉNÉTIE : DU PROSECCO À L'AMARONE!

SAMEDI 3 FÉVRIER, 14H30

94 \$

Connue pour ses blancs mais reconnue pour ses rouges à faire tourner les têtes, cet atelier portera uniquement sur la généreuse Vénétie. Du Prosecco à l'Amarone en passant par le Soave et le Recciotto, nous tenterons de faire la lumière sur cette région qui, même si elle produit 100 millions de caisses annuellement, est maintenant sur une piste qualitative qu'on ne peut ignorer.

C'est en parcourant ses 52 appellations contrôlées que nous tenterons de comprendre comment elle a pu, en quelques années, devenir un des fers de lance du renouveau italien. Un atelier pour vous préparer à visiter Venise, Vérone et le lac de Garde, tout en vins!

SÉRIE DÉCOUVERTE

AUSTRALIE ET NOUVELLE-ZÉLANDE

DIMANCHE 4 FÉVRIER, 14 H 30

74 \$

Avec seulement 5% du vignoble mondial, ces deux pays de l'autre bout du monde ont tout de même réussi, en trois décennies, à bouleverser les habitudes de consommation occidentales et à modifier radicalement la perception des valeurs dans plusieurs marchés.

L'Australie, que l'on se plaît, depuis quelques temps, à dénigrer, sera revue à travers ses nouveaux acteurs qui mettent davantage l'accent sur la qualité et sur le terroir que sur les animaux sauvages... La Nouvelle-Zélande sera examinée via ses nouvelles stars qui nous font oublier le sauvignon blanc et qui proposent des rouges gorgés de fruits et de fraîcheur.

SÉRIE CLASSIQUE

CHAMPAGNE

SAMEDI 10 FÉVRIER, 14 H 30

94 \$

Le champagne: summum des grands vins et symbole d'exubérance au-delà de toutes les frontières. Au-delà du célèbre liquide, comment vraiment apprécier ce nectar bourgeois, comment discriminer parmi tous les champagnes disponibles et surtout comment consacrer l'ouverture d'une grande bouteille avec l'arme ultime : le sabre?

SÉRIE EXPLORATION

L'ARGENTINE

DIMANCHE 11 FÉVRIER, 14H30

84 \$

L'Argentine, connue pour ses Malbecs chauds et puissants, sera explorée de manière différente pour cet atelier sur le sixième pays producteur du monde. Voyageant du Nord au Sud, en passant évidemment par Mendoza, les accords enverront les amoureux du grill au 7^e ciel, tout en mettant en valeur des vins frais et complexes des diverses régions.

Les torrantes, bonarda, cabernets francs, pinots viendront compléter les malbecs dans ce grand tango dégustatif!

× × × PARFAIT 5 À 7 DU JEUDI × × ×

APÉROS-CÉPAGES

Des ateliers en format apéro. Un moment pour vous entretenir d'un cépage et vous proposer trois amuse-plats qui accompagneront trois vins. Format convivial, ambiance assurée.

JEUDI 22 FÉVRIER, 18H

CABERNET SAUVIGNON

JEUDI 29 MARS, 18H

SANGIOVESE

JEUDI 12 AVRIL, 18H

PINOT NOIR

JEUDI 26 AVRIL, 18H

CHARDONNAY

JEUDI 10 MAI, 18H

SAUVIGNON BLANC

34 \$

SÉRIE EXPLORATION

BULLES DU MONDE

DIMANCHE 18 FÉVRIER, 14 H 30

84 \$

Une de nos ateliers les plus populaires! Il vous servira d'introduction aux différentes méthodes nécessaires à la fabrication d'un vin effervescent et vous permettra de naviguer parmi les bulles du Champagne, du Prosecco, du Cava et même d'une bulle québécoise... Pour l'occasion, nous nous penchons sur les différentes méthodes menant à la création de la bulle, des différents cépages et de leurs caractéristiques organoleptiques et de la terminologie quantifiant le sucre (brut, sec, nature). Deux heures trente de liquide où aucune particule de CO₂ ne sera laissée pour compte!

SÉRIE CLASSIQUE

VINS DES ÎLES : UNE BOUTEILLE DANS CHAQUE PORT

SAMEDI 24 FÉVRIER, 14 H 30

74 \$

Ainsi re-actualisée, la célèbre maxime marine prend tout son sens pour les buveurs que nous sommes. Pour cette première thématique maritime, nous vous proposons un voyage pour les curieux du vin au gré des îles afin de découvrir ces microclimats tous plus uniques les uns que les autres. Que se soit en Méditerranée ou en plein cœur de l'Atlantique, les îles qui servaient auparavant de havre aux explorateurs sont maintenant des lieux viticoles incomparables. Suivez l'histoire de la vigne insulaire à travers les conquêtes des grandes nations et les grandes innovations.

SÉRIE CLASSIQUE

LE MÉDOC À TRAVERS MARGAUX, PAUILLAC, SAUTERNES ET AUTRES

DIMANCHE 25 FÉVRIER, 14H30

94 \$

De tout temps la rive gauche de Bordeaux a été à l'origine de la réputation qualitative de ce vignoble historique. Que ce soit à travers le classement de 1855 ou par un système de vente en primeur devenu primordial pour les grands châteaux, le Médoc aura de tout temps su influencer l'échiquier mondial du vin. Même si nous connaissons déjà la réponse, nous prétexterons donc les Pauillac, Margaux, Pessac et autres AOP de la rive gauche afin de juger si Bordeaux est encore à la hauteur de sa réputation.



RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS

shop.restaurantlescavistes.com 514.508.5033



MARS

SÉRIE EXPLORATION

NAPA ET SONOMA : PERLES DE LA CALIFORNIE

SAMEDI 3 MARS, 14 H 30

84 \$

Pour la sixième année de cet atelier, nous concentrerons nos efforts sur les deux AVA que sont Napa et Sonoma. Souvent synonymes d'excès à l'américaine, nous les revisiterons pour voir comment le moderne et le traditionnel peuvent se côtoyer sur la côte ouest américaine. Amateurs de grands rouges pourront ainsi discuter avec les aficionados de fraîcheur et de blancs croquants!

Nous tenterons ainsi d'analyser comment de région stéréotypée, la Californie établit tranquillement des marqueurs de qualités qui révolutionnent les façons de faire viticoles sur la planète entière.

SÉRIE CLASSIQUE

DE BAROLO À BARBARESCO : TOTALEMENT PIÉMONT

DIMANCHE 4 MARS, 14 H 30

94 \$

À la fois germanique, méditerranéenne et résolument italienne, le Piémont peut se vanter d'être la seule italienne sans vins de IGT. Derrière cette prétention de classicisme se cache surtout un désir de continuité et de qualité qui se reflète dans les deux vins de marques que sont Barolo et Barbaresco.

Même si issus du même Nebbiolo, ces deux vins méritent d'être considérés et explorés individuellement et en relation aux autres grands cépages du Nord moins connus. Ce sera exactement le but de cet atelier qui mettra en valeur des variations de style et de vinification. Un atelier dégustation pour amateurs de rouges avertis.

SÉRIE CLASSIQUE

SUPER TOSCANS : BRUNELLOS ET CHIANTIS

DIMANCHE 11 MARS, 14 H 30

94 \$

À travers son histoire riche en culture, en conflits et ultimement en viticulture, la Toscane a su positionner des styles de vins et des appellations qui représentent dorénavant la quintessence du bon goût et de bien boire italien. Nous nous amuserons donc à déconstruire et goûter ces grandes étiquettes qui sont représentatives de la complexité toscane.

SÉRIE DÉCOUVERTE

INITIATION AU VIN I - VIGNES & CÉPAGES -

SAMEDI 17 MARS, 14 H 30

74 \$

Le monde du vin ayant son langage propre, il n'est pas évident d'en parler avec précision ou de mettre des mots sur des sensations, des arômes et des saveurs. Pour cet atelier qui pourrait être considéré comme le début de tous les autres, nous tenterons de comprendre comment la culture de la vigne, les facteurs climatiques, géologiques et autres influencent notre dégustation.

Nous distinguerons aussi les facteurs humains des facteurs naturels et les particularités de plusieurs cépages. Le réchauffement climatique et les tendances en lutte raisonnée et bio seront aussi discutés. Bref, qu'est-ce qui fait la qualité générale d'un cépage et, ultimement, d'un vin?

SÉRIE EXPLORATION

LES MYSTÈRES DE L'OUEST: OKANAGAN, WASHINGTON ET OREGON

DIMANCHE 18 MARS, 14H30

84 \$

Pour une première fois, nous intégrerons la (bientôt) célèbre région canadienne de l'Okanagan dans notre dégustation de l'ouest. Politiquement séparées, ces régions viticoles prétendent aux plus grands honneurs qualitatifs. Dans l'ombre de la Californie, les trois états du nord-ouest continuent d'avancer et, malgré leur jeune histoire, arrivent maintenant à proposer des cuvées qui les démarquent avantageusement de plusieurs appellations plus connues. De l'océan au désert en passant par un immense lac, comprenez mieux la complexité de ces trois régions qui mettent autant de l'avant des cépages germaniques que bordelais ou bourguignons.

NOUVEAU × SÉRIE EXPLORATION

AUTRICHE ET ALLEMAGNE: TRINKEN SIE DEUTSCH

SAMEDI 24 MARS, 14H30

84 \$

Pour une première fois en sept ans, nous explorerons ces deux entités germaniques qui semblent difficiles d'approche de par leur langue et leur classement atypique. Une histoire fascinante qui nous permettra de comprendre comment ces pays ont pu passer à travers autant de méandres historiques et encore produire ces grands flacons qui nous ont fait oublier le Blue Nun...

Des blancs, bien sûr, avec le Riesling et le Grüner Veltliner, mais aussi des rouges frais et croquants de Pinot Noir, de Zweigelt et de Blaufränkisch. Avec un peu de chance, nous pourrions aussi nous permettre un imprononçable Trockenbeerenauslese pour une grande finale!

SÉRIE CLASSIQUE

BORDEAUX VS BOURGOGNE

DIMANCHE 25 MARS, 14 H 30

94 \$

Peu de régions ont eu autant d'impact sur la culture et la diffusion du vin que le Bordelais et la Bourgogne. Ces deux terroirs ont de tout temps été synonymes de qualité et de complexité viticole. Pourtant les deux sont demeurées de quasi 'rivaux' tout au long de l'histoire du vignoble français.

Cet atelier permettra de mettre en contexte la rivalité de cépages, de philosophie et de diffusion et nous nous permettrons une dégustation philosophique et historique des deux terroirs.

AVRIL

SÉRIE DÉCOUVERTE

INITIATION AU VIN II - DU RAISIN AU VIN -

SAMEDI 7 AVRIL, 14 H 30

74 \$

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la 'fabrication' du vin sans jamais oser le demander. Pourquoi le bois, pourquoi les sulfites, pourquoi certains sont pétillants? Un verre à la main, nous explorerons les processus que beaucoup tiennent pour acquis mais qui, heureusement, ne cessent d'évoluer, ce qui vous donnera confiance pour vos consommations futures (et certains 5 à 7...).

SÉRIE CLASSIQUE

ST-ÉMILION ET POMEROL : MERLOTS DE LA RIVE DROITE

DIMANCHE 8 AVRIL, 14H30

94 \$

Souvent synonyme de grandeur et d'excès, les vins du Libournais seront célébrés lors de cette dégustation bordelaise. Nous visiterons l'histoire et le terroir de cette région qui, même si moins illustre que celle de sa consœur de gauche, n'en demeure pas moins en constante mutation.

NOUVEAU × SÉRIE EXPLORATION

EXTRÊMES LIMITES: L'AUDACE AU VERRE

SAMEDI 14 AVRIL, 14H30

84 \$

La Vitis Vinifera est une plante qu'on pourrait croire fragile et capricieuse considérant le nectar qu'elle nous offre. Au contraire, les lieux les plus reculés et les plus inhospitaliers donneront généralement les plus grands fruits. Ce sont ces régions extrêmes de par leur hauteur, leur chaleur, leurs vents, leur sol, leur éloignement que nous examinerons un vin à la fois. Au final, une exploration de ces terroirs pour découvrir des vins originaux qui aident à une meilleure compréhension de la vinification.

SÉRIE CLASSIQUE

BOIRE MIEUX, BOIRE VIEUX?

DIMANCHE 15 AVRIL, 14 H 30

94 \$

En ce qui trait au vin, on est souvent tenté de faire un lien direct entre âge et qualité. Ainsi, la plupart des gens aimeraient mieux boire vieux que jeune, mais les bouteilles à notre disposition sont rarement plus âgées que notre dernière voiture...

Au menu: décantation, carafage, aération, mesures de vieillissement et autres sur l'âgeisme viticole. Pour appuyer nos dires, nous ouvrirons quelques (très) vieux flacons de notre réserve spéciale Cavistes.

SÉRIE CLASSIQUE

LE RHÔNE : DE SOLEIL ET DE SYRAH

SAMEDI 21 AVRIL, 14H30

94 \$

Tous connaissent le Rhône et ses nobles appellations. Malheureusement, le Rhône est souvent l'enfant viticole français oublié ces dernières années. Cet atelier tentera donc de mettre des mettre un cépage, un terroir et des domaines sur ces appellations archi-connues mais trop peu bues. Que ce soit Hermitage, St-Joseph, Cornas ou encore Châteauneuf-du-Pape, ces vins à la fois sérieux et festifs mériteront toute notre attention pour un atelier qui nous transportera littéralement dans cette venteuse vallée. Une initiative qui vous fera voir le Rhône comme vous ne l'avez jamais bu et qui vous persuadera de remettre plus souvent les vins rhodaniens sur vos tables.

SÉRIE EXPLORATION

BORDEAUX : EXPLORATION D'UN CHOUCHOU

DIMANCHE 22 AVRIL, 14 H 30

84 \$

Un atelier pour comprendre les deux rives de la région la plus importante de la planète vin. Depuis des années, Bordeaux demeure la région chouchou des Québécois et ce n'est pas étonnant puisque, bon an, mal an, elle allie quantité (elle produit davantage que la majorité des pays du Nouveau Monde) et qualité (son classement vieux de plus de 150 ans demeure une référence).

NOUVEAU × SÉRIE EXPLORATION

L'ESPAGNE MÉDITERRANÉENNE

SAMEDI 28 AVRIL, 14 H 30

84 \$

L'Espagne de la méditerranée, c'est le vignoble catalan et sa fougue indépendantiste mais c'est aussi des appellations moins connus même si très visibles. L'Andalousie, Valencia, Utiel-Requena, Jumilla pour n'en nommer que quelques uns. Que ce soit à travers le Cava, Barcelone, Valence ou le Sherry, peu de régions espagnoles peuvent se targuer d'être autant tournées vers le reste du monde vin tout en gardant les pieds bien enracinés dans les traditions.

SÉRIE EXPLORATION

LA LOIRE

DIMANCHE 29 AVRIL, 14 H 30

84 \$

Tout le monde connaît la Loire, ses châteaux et son Muscadet, qui a initié une génération de buveurs aux blancs abordables et croquants. Ce que peu de personnes savent, par contre, c'est que cette région, troisième vignoble en importance de la France, demeure d'une diversité étonnante. Survolons quelques-unes des 86 appellations pour remettre en perspective les bulles de la Loire, le gamay, le melon de bourgogne, le cabernet franc, sans oublier le sauvignon blanc d'origine et le chenin décliné en sec ou en sucre. Atelier de printemps s'il en est un!

CALENDRIER

JANVIER	S 20	Le Scotch
	D 21	Afrique du Sud
	S 27	Italie: le nord
	D 28	Espagne: le nord
FÉVRIER	S 3	La Vénétie
	D 4	Australie et Nouvelle-Zélande
	S 10	Champagne
	D 11	L'Argentine
	D 18	Bulles du monde
	J 22	Cabernet Sauvignon
	S 24	Vins des îles
	D 25	Le Médoc
MARS	S 3	Napa et Sonoma
	D 4	Piémont
	D 11	La Toscane
	S 17	Initiation I: vignes et cépages
	D 18	Les mystères de l'Ouest
	S 24	Autriche et Allemagne
	D 25	Bordeaux VS Bourgogne
	J 29	Sangiovese
	S 31	Le Scotch
AVRIL	S 7	Initiation II: du raisin au vin
	D 8	St-Émilion et Pomerol
	J 12	Pinot noir
	S 14	Vignobles extrêmes
	D 15	Boire mieux, boire vieux?
	S 21	Le Rhône
	D 22	Bordeaux
	J 26	Chardonnay
	S 28	L'Espagne méditerranéenne
	D 29	La Loire
MAI	S 5	Rosés du monde
	J 10	Sauvignon blanc