



- HIVER 2020 -  
**ATELIERS DE DÉGUSTATION**  
**LES CAVISTES**

**JANVIER**

SÉRIE CLASSIQUE

**LA TOSCANE :  
 SUPER TOSCANS, BRUNELLO  
 ET TUTTI CHIANTI...**

**SAMEDI 11 JANVIER, 14 H 99 \$**

Région phare de la renaissance économique et viticole de l'Italie, la Toscane est maintenant considérée, tout comme le Piémont et la Vénétie, comme une des régions incontournables de l'Italie du Nord. À travers son histoire riche en culture, en conflits et bien sûr 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.

SÉRIE CLASSIQUE PLUS

**LE SCOTCH**

**DIMANCHE 12 JANVIER, 14 H 104 \$**

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.

SÉRIE EXPLORATION

**LA RIOJA :  
 VIVA LA REVOLUCIÓN !**

**SAMEDI 18 JANVIER, 14 H 89 \$**

Les vins de la Rioja sont souvent qualifiés par leur élevage en fut de chêne : Crianza, Reserva, Gran Reserva. Cette caractéristique, bien que coutumière, n'est plus nécessairement celle que les vignerons veulent mettre au premier plan. Au-delà de l'élevage, venez découvrir tous les secrets qui se cachent dans cette prestigieuse région aux multiples terroirs.

SÉRIE DÉCOUVERTE

**INITIATION AU VIN  
 PARTIE II : DANS LE CHAI !**

**DIMANCHE 19 JANVIER, 14 H 79 \$**

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 ? Nous dégusterons en cherchant à nommer les différences gustatives provoquées ou résultantes de la vinification afin de mieux comprendre les fascinantes et diverses méthodes d'élaboration.

SÉRIE CLASSIQUE

**ITALIE : LE NORD**

**SAMEDI 25 JANVIER, 14 H 99 \$**

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 gwarganega. Blancs et rouges, mer et montagne, fraîcheur et textures se côtoient pour ce survol viticole.

SÉRIE CLASSIQUE

**LE MÉDOC À TRAVERS  
 MARGAUX, PAULLAC,  
 SAUTERNES ET AUTRES CRUS**

**DIMANCHE 26 JANVIER, 14 H 99 \$**

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 toujours 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.

**FÉVRIER**

SÉRIE DÉCOUVERTE

**LE DOURO, SON PORTO  
 ET SES VINS**

**SAMEDI 1<sup>ER</sup> FÉVRIER, 14 H 79 \$**

Lors de cet atelier sur la région de Porto et Douro, nous découvrirons l'une plus vieilles appellations au monde ! En remontant des terrasses creusées par les Romains au 4<sup>e</sup> siècle jusqu'à la récente addition du Porto Rosé, en passant par le fameux Marquis de Pombal, la région du Douro ne cesse de se diversifier et d'étonner.

SÉRIE CLASSIQUE

**LA VÉNÉTIE :  
 DU PROSECCO À L'AMARONE !**

**DIMANCHE 2 FÉVRIER, 14 H 99 \$**

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.

SÉRIE DÉCOUVERTE

**AFRIQUE DU SUD**

**SAMEDI 8 FÉVRIER, 14 H 79 \$**

De vignoble mythique au 18<sup>e</sup> siècle avec son vin de Constance, l'Afrique d'avant Mandela a passé la majeure partie du 20<sup>e</sup> siècle comme nation oubliée pour le vin. 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.

SÉRIE CLASSIQUE

**ST-ÉMILION ET POMEROL**

**DIMANCHE 9 FÉVRIER, 14 H 99 \$**

Souvent synonyme de grandeur et d'excès, les vins du Libournais seront à l'honneur pour cette dégustation bordelaise. Nous réviserons 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.

SÉRIE EXPLORATION

**BULLES DU MONDE**

**SAMEDI 15 FÉVRIER, 14 H 89 \$**

Un atelier qui vous servira d'introduction à la fabrication d'un vin effervescent et qui 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).

SÉRIE CLASSIQUE PLUS

**CHAMPAGNE**

**DIMANCHE 16 FÉVRIER, 14 H 104 \$**

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 CLASSIQUE

**BOURGOGNE :  
 LA GRANDE & L'ABORDABLE**

**SAMEDI 22 FÉVRIER, 14 H 99 \$**

Ce portrait général de la Bourgogne mettra en lumière son grand bagage historique remontant au temps des Romains tout en couvrant les cinq subdivisions qui la composent, soit : Chablis, côte de Nuits, côte de Beaune, Mâconnais et la côte Chalonnaise. Vous comprendrez à travers les verres de quelle façon les « climats » bourguignons peuvent laisser s'exprimer de façon très différente ses deux cépages emblématiques : le Pinot Noir et le Chardonnay.

SÉRIE DÉCOUVERTE

**AUSTRALIE ET  
 NOUVELLE-ZÉLANDE**

**DIMANCHE 23 FÉVRIER, 14 H 79 \$**

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. Derrière ces vignobles éloignés se cachent des efforts de mise en marché qualitatifs et quantitatifs qui révolutionnent le monde du vin actuel.

SÉRIE CLASSIQUE PLUS

**LE SCOTCH**

**SAMEDI 29 FÉVRIER, 14 H 104 \$**

**MARS**

SÉRIE EXPLORATION

**AUTRICHE ET ALLEMAGNE**

**DIMANCHE 1<sup>ER</sup> MARS, 14 H 89 \$**

Pour cet atelier germanique, nous explorerons ces deux entités qui font souvent peur de par leur langue et leurs classements atypiques.

Une histoire fascinante qui nous permettra de comprendre comment ces pays ont pu passer à travers autant de difficultés historiques et encore produire ces grands flacons qui nous ont fait oublier le Blue Nun...

NOUVEAU × SÉRIE EXPLORATION

## VIEILLES VIGNES & PHYLLOXERA

SAMEDI 7 MARS, 14 H 89 \$

Le *phylloxera vastatrix*, ce minuscule puceron, peut paraître bien inoffensif lorsqu'en liberté sur la côte est américaine. En revanche, lorsqu'une de ses larves a fait son chemin sur une racine de vigne européenne à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, la crise fut d'une ampleur inégalée! Nous comptons nous pencher sur la question. Cet atelier portera aussi sur la signification et l'encadrement du terme « vieilles vignes ». Un atelier sur l'entomologie et l'agisme... Une première pour nous!

SÉRIE DÉCOUVERTE

## LE CHILI

DIMANCHE 8 MARS, 14 H 79 \$

Pour cet atelier, nous nous intéresserons à l'évolution du vignoble chilien qui, du fait de son isolation géographique, s'est faite en marge du reste de l'Amérique du Sud. Enclavé entre l'océan Pacifique et la Cordillère des Andes, nous explorons l'importance du climat pour ce pays qui a réussi à se hisser parmi les dix plus grands producteurs de vins au monde!

SÉRIE CLASSIQUE

## BORDEAUX VS BOURGOGNE

SAMEDI 14 MARS, 14 H 99 \$

Peu de régions ont eu autant d'impact sur la culture et la diffusion du vin que le Bordelais et la Bourgogne. Pourtant les deux sont demeurées de quasi « rivales » tout au long de l'évolution du vignoble français. Un clin d'œil coquin pour mettre en contexte cette rivalité de cépages, de philosophie et de diffusion et nous nous permettrons une dégustation philosophique et historique de ces deux terroirs.

SÉRIE EXPLORATION

## LA CALIFORNIE

DIMANCHE 15 MARS, 14 H 89 \$

Synonyme de qualité, de rigueur et d'exubérance, cette Californie qui a chamboulé toutes les règles viticoles lors d'un certain jugement parisien sera revue et analysée dans ce désormais classique atelier américain. Napa, Sonoma, Mendocino et autres AVA's seront dégustées alors que nous sortirons des sentiers battus pour mieux comprendre quelques-unes des 1200 wineries du « Golden State ».

SÉRIE CLASSIQUE

## RHÔNE : DE SOLEIL ET DE SYRAH

SAMEDI 21 MARS, 14 H 99 \$

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 en lumière des cépages, des terroirs et des domaines sur ces appellations archi-connues mais trop peu bues. Une initiative qui vous fera voir le Rhône comme vous ne l'avez jamais vu et qui vous persuadera de remettre plus souvent les vins rhodaniens sur vos tables.

SÉRIE CLASSIQUE

## DE BAROLO À BARBARESCO : TOTALEMENT PIÉMONT

DIMANCHE 22 MARS, 14 H 99 \$

À la fois germanique, méditerranéenne et résolument italienne, la région du Piémont peut se vanter d'être la seule Italienne sans vins de IGT. Pour cet atelier nous explorerons les diverses appellations du Piémont dont les deux vins porte-étendards que sont Barolo et Barbaresco.

SÉRIE EXPLORATION

## BOIRE COMME UN LOIR(E)

SAMEDI 28 MARS, 14 H 89 \$

Tout le monde connaît la Loire, ses châteaux et son Muscadet. Ce que peu de personnes savent, par contre, c'est que cette région, troisième vignoble en importance de la France, est avant tout un vignoble d'une diversité étonnante d'est en ouest. Nous survolerons les 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.

NOUVEAU × SÉRIE EXPLORATION

## JURA & SAVOIE

DIMANCHE 29 MARS, 14 H 89 \$

Si les Arbois, Macvin, Roussette, L'Étoile et Bugey vous font tourner la tête, cet atelier est pour vous. De vin jaune à Mondeuse, de la Franche Comté aux Alpes, cet atelier vous propulsera dans les hautes sphères de la dégustation. Des grands blancs, des rouges en fraîcheur, des bulles, des vins de voile et autres seront au menu pour une déclinaison d'accords spectaculaires.

## AVRIL

SÉRIE CLASSIQUE PLUS

## BOIRE VIEUX, BOIRE MIEUX !

SAMEDI 4 AVRIL, 14 H 104 \$

On est souvent tenté de faire un lien entre âge et qualité. La question « quand devrais-je boire ce vin? » est récurrente pour plusieurs. Pour faire le tour de la question, cet atelier traitera donc de décantation, de « carafage », d'aération, de mesures de vieillissement et autres sujets sur l'agisme viticole. Pour appuyer nos dires, nous ouvrirons quelques vieux flacons de notre réserve.

SÉRIE EXPLORATION

## L'ARGENTINE

DIMANCHE 5 AVRIL, 14 H 89 \$

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<sup>e</sup> ciel, tout en mettant en valeur des vins frais et complexes des diverses régions.

SÉRIE CLASSIQUE PLUS

## LE SCOTCH

SAMEDI 11 AVRIL, 14 H 104 \$

SÉRIE EXPLORATION

## BORDEAUX : APPRIVOISER LE GÉANT

SAMEDI 18 AVRIL, 14 H 89 \$

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).

SÉRIE DÉCOUVERTE

## L'ART DE LA DÉGUSTATION

DIMANCHE 19 AVRIL, 14 H 79 \$

Depuis quelques années, les sommeliers québécois s'illustrent admirablement sur la scène internationale. Mais qu'en est-il vraiment des connaissances et de la science qu'une sommière doit maîtriser pour en arriver là? Cet atelier utilisera la dégustation par l'analyse sensorielle (deductive tasting) pour vous permettre d'analyser correctement l'apparence, le nez et le palais des vins que vous dégusterez.

SÉRIE DÉCOUVERTE

## GRÈCE

SAMEDI 25 AVRIL, 14 H 79 \$

Peu de pays peuvent se vanter de (bien) faire du vin depuis 4000 ans. De l'antiquité à l'indépendance, la Grèce a de tout temps été une grande productrice de vin sans pour autant vraiment exporter et faire connaître ses vignes. C'est donc une quête initiatique que nous entreprendrons pour tenter de démêler ces appellations, régions et cépages que nous croisons de plus en plus, mais que nous n'osons acheter de peur de nous égarer.

SÉRIE EXPLORATION

## LA PROVENCE

DIMANCHE 26 AVRIL, 14 H 89 \$

Au-delà des cigales et de ses rosés adulés, venez plonger dans l'univers de la Provence. Nous tenterons de vous faire rêver, en démystifiant les grands rosés de cette région, mais également en vous surprenant avec de superbes blancs de gastronomie et des rouges au grand potentiel de garde.

SÉRIE DÉCOUVERTE

## ROSÉS DU MONDE

SAMEDI 2 MAI, 14 H 79 \$

Pour les Québécois, les premiers rosés sont le signe annonciateur du printemps. À la première gorgée, on commence déjà à penser aux soirées en terrasse. De breuvage simplet il y a quelques années, le rosé passe maintenant dans une catégorie sérieuse qui mérite son atelier distinct.

SÉRIE DÉCOUVERTE

## ROSÉS DU MONDE

DIMANCHE 3 MAI, 14 H 79 \$

××× PARFAITS 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.

23 JANVIER, 18 H SANGIOVESE 2 AVRIL, 18 H MERLOT

30 JANVIER, 18 H CABERNET SAUVIGNON 9 AVRIL, 18 H GAMAY

6 FÉVRIER, 18 H GRENACHE 16 AVRIL, 18 H VINS ORANGES

13 FÉVRIER, 18 H PINOT NOIR 23 AVRIL, 18 H PINOT NOIR

20 FÉVRIER, 18 H NEBBIOLO 30 AVRIL, 18 H VIOGNIER

27 FÉVRIER, 18 H CHARDONNAY 7 MAI, 18 H RIESLING

5 MARS, 18 H SYRAH 14 MAI, 18 H SAUVIGNON BLANC

12 MARS, 18 H TEMPRANILLO 21 MAI, 18 H CHARDONNAY

19 MARS, 18 H CINSAULT 28 MAI, 18 H CHENIN BLANC

26 MARS, 18 H CABERNET FRANC

## POUR RÉSERVER

shop.restaurantlescavistes.com