



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

**SEPTEMBRE**

SÉRIE CLASSIQUE

**RHÔNE :  
DE SOLEIL ET DE SYRAH**

**SAMEDI 12 SEPTEMBRE, 14 H** **109 \$**

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 archiconnues, mais trop peu bues. 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 CLASSIQUE

**DE BAROLO À BARBARESCO :  
TOTALEMENT PIÉMONT**

**DIMANCHE 13 SEPTEMBRE, 14 H** **109 \$**  
**DIMANCHE 13 SEPTEMBRE, 18 H**

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 19 SEPTEMBRE, 14 H** **99 \$**

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 20 SEPTEMBRE, 14 H** **99 \$**  
**DIMANCHE 20 SEPTEMBRE, 18 H**

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.

SÉRIE CLASSIQUE PLUS

**BOIRE VIEUX, BOIRE MIEUX !**

**SAMEDI 26 SEPTEMBRE, 14 H** **114 \$**

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'âgeisme vinicole. Pour appuyer nos dires, nous ouvrirons quelques vieux flacons de notre réserve.

SÉRIE EXPLORATION

**L'ARGENTINE**

**DIMANCHE 27 SEPTEMBRE, 14 H** **99 \$**  
**DIMANCHE 27 SEPTEMBRE, 18 H**

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.

**OCTOBRE**

SÉRIE DÉCOUVERTE

**PORTUGAL**

**SAMEDI 3 OCTOBRE, 14 H** **89 \$**

Autrefois reconnu pour ses fringants Vinho Verde et ses Portos capiteux, le Portugal du XXI<sup>e</sup> siècle nous offre désormais de nouvelles perspectives grâce à ses terroirs et sa multiplicité de cépages autochtones. Cette diversité viticole se reflète d'ailleurs par une nouvelle génération de viticulteurs. À travers une rétrospective historique, nous analyserons donc comment l'évolution rapide de plusieurs appellations fait du Portugal moderne l'un des pays viticoles les plus excitants du moment. Un rendez-vous de bulles, de blancs, de rouges et de fortifiés qui vous fera remettre le Portugal sur vos tables festives.

SÉRIE CLASSIQUE

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

**DIMANCHE 4 OCTOBRE, 14 H** **109 \$**  
**DIMANCHE 4 OCTOBRE, 18 H**

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 EXPLORATION

**LA RIOJA :  
VIVA LA REVOLUCIÓN !**

**SAMEDI 10 OCTOBRE, 14 H** **99 \$**

Les vins de la Rioja sont souvent qualifiés par leur élevage en fût de chêne : Crianza, Reserva, Gran Reserva. Cette caractéristique, bien que coutumière, n'est plus nécessairement celle que les vigneronnes 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 CLASSIQUE PLUS

**LE SCOTCH**

**DIMANCHE 11 OCTOBRE, 14 H** **114 \$**  
**DIMANCHE 11 OCTOBRE, 18 H**

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 DÉCOUVERTE

**L'ART DE LA DÉGUSTATION**

**SAMEDI 17 OCTOBRE, 14 H** **89 \$**

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 EXPLORATION

**BORDEAUX :  
APPRIVOISER LE GÉANT**

**DIMANCHE 18 OCTOBRE, 14 H** **99 \$**  
**DIMANCHE 18 OCTOBRE, 18 H**

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).

\*\*\* 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.

<b>10 SEPTEMBRE, 18 H</b> CINSAULT	<b>15 OCTOBRE, 18 H</b> VINS ORANGES
<b>17 SEPTEMBRE, 18 H</b> CABERNET FRANC	<b>22 OCTOBRE, 18 H</b> PINOT NOIR
<b>24 SEPTEMBRE, 18 H</b> VINS ORANGES	<b>29 OCTOBRE, 18 H</b> VIOGNIER
<b>1<sup>ER</sup> OCTOBRE, 18 H</b> RIESLING	<b>5 NOVEMBRE, 18 H</b> CHENIN BLANC
<b>8 OCTOBRE, 18 H</b> SAUVIGNON BLANC	Prix <b>44 \$</b>

SÉRIE EXPLORATION

## LA PROVENCE

SAMEDI 24 OCTOBRE, 14 H

99 \$

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

## GRÈCE

DIMANCHE 25 OCTOBRE, 14 H  
DIMANCHE 25 OCTOBRE, 18 H

89 \$

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 initiatrice 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 CLASSIQUE PLUS

## LE SCOTCH

SAMEDI 10 OCTOBRE, 14 H

114 \$

## NOVEMBRE

SÉRIE CLASSIQUE

## ITALIE : LE NORD

DIMANCHE 8 NOVEMBRE, 14 H  
DIMANCHE 8 NOVEMBRE, 18 H

109 \$

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 côtoient pour ce survol viticole.

SÉRIE CLASSIQUE

BOURGOGNE :  
LA GRANDE & L'ABORDABLE

SAMEDI 14 NOVEMBRE, 14 H

109 \$

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.

## LES ATELIERS EN MODE COVID...

Les ateliers dégustations se tiendront dans la salle à manger principale ce qui nous permettra de vous proposer un environnement avec **distanciation de deux mètres** entre les groupes de participants. Les **apéros-cépages** seront quant à eux présentés dans la salle avant gauche.

Dans les deux cas, nous vous demanderons de nous confirmer, lors du rappel par courriel, le nombre exact de personnes pour votre réservation afin que nous puissions adapter les tables en conséquence.

AU PLAISIR DE DÉGUSTER AVEC VOUS!

SÉRIE CLASSIQUE

LE MÉDOC À TRAVERS  
MARGAUX, PAUILLAC,  
SAUTERNES ET AUTRES CRUSDIMANCHE 15 NOVEMBRE, 14 H  
DIMANCHE 15 NOVEMBRE, 18 H

109 \$

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.

SÉRIE CLASSIQUE PLUS

## CHAMPAGNE

SAMEDI 21 NOVEMBRE, 14 H

114 \$

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

## BULLES DU MONDE

DIMANCHE 22 NOVEMBRE, 14 H  
DIMANCHE 22 NOVEMBRE, 18 H

99 \$

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

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

SAMEDI 28 NOVEMBRE, 14 H

109 \$

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.

## CALENDRIER

## SEPTEMBRE

J 10 18h Cinsault  
S 12 14h Rhône : de soleil et de syrah  
D 13 14h De Barolo à Barbaresco :  
totalement Piémont  
D 13 18h De Barolo à Barbaresco :  
totalement Piémont  
J 17 18h Cabernet Franc  
S 19 14h Boire comme un Loir(e)  
D 20 14h Jura & Savoie  
D 20 18h Jura & Savoie  
J 24 18h Vins oranges  
S 26 14h Boire vieux, boire mieux !  
D 27 14h L'Argentine  
D 27 18h L'Argentine

## OCTOBRE

J 1 18h Riesling  
S 3 14h Portugal  
D 4 14h La Vénétie : du Prosecco  
à l'Amarone  
D 4 18h La Vénétie : du Prosecco  
à l'Amarone  
J 8 18h Sauvignon blanc  
S 10 14h La Rioja : viva la revolución!  
D 11 14h Le Scotch  
D 11 18h Le Scotch  
J 15 18h Vins oranges  
S 17 14h L'art de la dégustation  
D 18 14h Bordeaux : apprivoiser le géant  
D 18 18h Bordeaux : apprivoiser le géant  
J 22 18h Pinot noir  
S 24 14h La Provence  
D 25 14h Grèce  
D 25 18h Grèce  
J 29 18h Viognier  
S 31 14h Le Scotch

## NOVEMBRE

J 5 18h Chenin blanc  
D 8 14h Italie : le Nord  
D 8 18h Italie : le Nord  
S 14 14h Bourgogne : la grande  
& l'abordable  
D 15 14h Le Médoc à travers Margaux,  
Pauillac, Sauternes et autres crus  
D 15 18h Le Médoc à travers Margaux,  
Pauillac, Sauternes et autres crus  
S 21 14h Champagne  
D 22 14h Bulles du monde  
D 22 18h Bulles du monde  
S 28 14h La Toscane : super toscans,  
brunello et tutti chianti...

INFORMATIONS  
ET RÉSERVATIONS

514.508.5033

ou visitez notre site web au  
[shop.restaurantlescavistes.com](http://shop.restaurantlescavistes.com)

- × Les ateliers sont payables au moment de la réservation.
- × Aucune expérience de dégustation préalable n'est nécessaire. Nos ateliers rejoignent à la fois les apprentis et les dégustateurs avertis.
- × Un atelier dure généralement 2 h 30, mais vous pouvez prévoir 3 h à votre agenda. Les ateliers-apéro durent un peu plus d'une heure.
- × Toute allergie ou tout régime alimentaire alternatif doit être communiqué par courriel cinq jours avant la tenue de l'atelier.
- × Les prix incluent le vin, les amuse-plats et le service. Ajoutez les taxes au prix indiqué.

POUR  
UN ATELIER PRIVÉ  
DE 10+ PERSONNES,  
CONTACTEZ-NOUS