

- HIVER 2021 -

# ATELIERS DE DÉGUSTATION VIRTUELS

## LES CAVISTES

Nous vous convions à nos ateliers nouveau genre!  
Afin de ne partager que nos gouttelettes de vin, nous vous proposons un atelier virtuel de **deux heures pour deux personnes**. Même contenu qu'un atelier pré-pandémique meublé de quatre bouteilles et entrées que vous venez cueillir au restaurant quelques jours avant l'atelier.

*Tous les détails en page 2.*

### JANVIER

SÉRIE CLASSIQUE

#### ST-ÉMILION ET POMEROL

SAMEDI 9 JANVIER, 16 H

239 \$

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

#### L'AUTRICHE ET L'ALLEMAGNE

DIMANCHE 10 JANVIER, 16 H

219 \$

Pour cet atelier germanique, nous explorerons ces deux entités qui font souvent peur 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 difficultés historiques et encore produire ces grands flacons qui nous ont fait oublier le Blue Nun...

SÉRIE DÉCOUVERTE

#### L'ARGENTINE

SAMEDI 16 JANVIER, 16 H

199 \$

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.

**3 RESTOS ET 1 ADRESSE  
POUR SE RÉGALER CHEZ SOI**  
[poureporterfleury.com](http://poureporterfleury.com)

SÉRIE DÉCOUVERTE

#### DANS LE CHAMP ET DANS LE CHAI

DIMANCHE 17 JANVIER, 16 H

199 \$

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, nous tenterons d'abord de comprendre comment la culture de la vigne, les facteurs climatiques, géologiques et autres influencent notre produit final.

Nous répondrons ensuite à 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

#### DE BAROLO À BARBARESCO : TOTALEMENT PIÉMONT

SAMEDI 23 JANVIER, 16 H

239 \$

À la fois germanique, presque 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 DÉCOUVERTE

#### L'ESPAGNE

DIMANCHE 24 JANVIER, 16 H

199 \$

L'Espagne c'est le Cava... mais l'Espagne c'est toujours aussi un vignoble qui nous surprend et nous propose des cépages et des particularités régionales fascinantes.

Pour cet atelier général sur le troisième producteur mondial, nous explorerons de l'Atlantique à la Méditerranée un vignoble tourné vers le reste du monde vin mais qui garde les pieds bien enracinés dans les traditions. Une thématique pour voyager virtuellement en temps de pandémie!

SÉRIE EXPLORATION

#### BOIRE COMME UN LOIR(E)

SAMEDI 30 JANVIER, 16 H

219 \$

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.

SÉRIE CLASSIQUE

#### VINS ORANGE

DIMANCHE 31 JANVIER, 16 H

239 \$

Dans le vocable courant du vin actuel, peu de termes sont aussi à la mode que « orange »! En effet, depuis quelques années, les buveurs avant-gardistes se gargarisent à cette nouvelle couleur qui, en plus d'être peu interventionniste et peu sulfitée, nous donne des vins aux arômes intenses et aux saveurs complexes.

Contrairement à un vulgaire phénomène de marketing, le vin de macération en est un riche d'une histoire peu banale de 6000 ans que nous explorerons pour mettre un peu de couleur dans notre hiver!

**CONTACTEZ-NOUS  
POUR UN ATELIER PRIVÉ  
DE 8 ADRESSES ET +**

## FÉVRIER

SÉRIE DÉCOUVERTE

### VINS NATURE

SAMEDI 6 FÉVRIER, 16 H

199 \$

Au début, tous s'entendaient pour dire que le vin était un produit naturel comme presque tout ce qui poussait dans la terre.

Mais au cours des 200 dernières années, l'amélioration des techniques, des savoirs et de la science remplacèrent l'empirique, le culturel et l'humain pour transformer le vin en un produit qui se devait d'avoir un rendement et une finalité.

Pour cet atelier à l'approche inclusive, nous visiterons les courants, les méthodes et le vocabulaire du phénomène : mode commerciale ou mode de vie? Au final, nous pourrions comprendre pourquoi le nouvel adage vineux est maintenant : « Chassez le naturel et le bio revient toujours dynamique! »

SÉRIE CLASSIQUE

### LE MÉDOC À TRAVERS MARGAUX, PAUILLAC, SAUTERNES ET AUTRES CRUS

DIMANCHE 7 FÉVRIER, 16 H

239 \$

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 EXPLORATION

### BULLES DU MONDE

SAMEDI 13 FÉVRIER, 16 H

219 \$

Un atelier pour mieux comprendre la transformation d'un vin tranquille en un vin effervescent qui vous permettra de naviguer parmi les bulles du Champagne, du Prosecco, du Cava et autres crémants. 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). Un atelier qui vous proposera plus des bulles et des souvenirs pour un weekend de St-Valentin mémorable!

SÉRIE CLASSIQUE

### CHAMPAGNE

DIMANCHE 14 FÉVRIER, 16 H

239 \$

Le champagne : summum des grands vins et symbole d'exubérance sur toutes les grandes tables et par-delà toutes les frontières. Au-delà du célèbre liquide, comment vraiment apprécier ce nectar bourgeois par excellence, comment discriminer parmi tous les champagnes disponibles et surtout comment consacrer l'ouverture d'une grande bouteille avec l'arme ultime : le sabre? Une dégustation que nous habillerons de trois bouteilles pour un 14 février qui, s'il n'est pas déconfiné, sera au moins bien arrosé!

SÉRIE DÉCOUVERTE

### PORTUGAL

SAMEDI 20 FÉVRIER, 16 H

199 \$

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

### BORDEAUX VS BOURGOGNE

DIMANCHE 21 FÉVRIER, 16 H

239 \$

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 CLASSIQUE

### RHÔNE : DE SOLEIL ET DE SYRAH

SAMEDI 27 FÉVRIER, 16 H

239 \$

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 vu et qui vous persuadera de remettre plus souvent les vins rhodaniens sur vos tables.

SÉRIE CLASSIQUE

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

DIMANCHE 28 FÉVRIER, 16 H

239 \$

Du Prosecco à l'Amarone en passant par le Soave et le Reccioto, 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.

ATELIERS SPÉCIAUX

### LE SCOTCH EN CAVALE

DIMANCHE 31 JANVIER, 16 H

35 \$

### LE GIN EN CAVALE

SAMEDI 6 FÉVRIER, 16 H

35 \$

L'instant d'une dégustation on se rejoint sur Teams pour parler, déguster d'alcools que vous pourrez vous procurer à la SAQ pour l'occasion. Une liste de trois produits vous sera communiqué pour compléter la présentation virtuelle. Un rendez-vous pour mettre la pandémie sur la glace!



## INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS



[restaurantlescavistes.com](http://restaurantlescavistes.com)

ou appelez nous au 514-508-5033

- × Aucune expérience de dégustation préalable n'est nécessaire. Nos ateliers rejoignent à la fois les apprentis et les dégustateurs avertis.
- × Les prix incluent le vin et les amuse-plats pour deux. Ajoutez les taxes au prix indiqué.
- × Vous recevrez par courriel:
  - le lien de la vidéoconférence
  - les indications pour réchauffer et présenter vos mets
  - des conseils de notre sommelier concernant l'ordre de dégustation des vins et des mets.
- × Nous parlerons des quatre vins mais nul besoin de tout goûter le soir même.
- × Les ateliers virtuels se déroulent:
  - les samedis et dimanche entre 16h et 18h
  - Ils sont accessibles en différé durant les 24h suivantes.
- × Vous pouvez récupérer les bouteilles et les mets de 17h à 20h, du jeudi au samedi précédent la dégustation.
- × Advenant un déconfinement, vous pourrez assister à votre atelier en mode virtuel ou sur place avec nous.