

(La WINE SCHOOL)

vous apprend
à lire entre
les vignes



UNE PASSION QUI COMMENCE À LA CAVE !

À Mâcon, au sein d'une vaste maison de maître du XIX^e siècle à la croisée de la Bourgogne et du Beaujolais, Fabrice Sommier, ancien chef sommelier de Georges Blanc, vous partage toutes les connaissances nécessaires pour dénicher de vraies pépites et briller lors de prochaines dégustations. En créant La Wine School, un lieu chaleureux entièrement dédié aux vins et spiritueux, le Meilleur ouvrier de France sommelier souhaite élargir la culture des amoureux du vin, amateurs ou confirmés, en proposant des ateliers de dégustation, des balades œnologiques et même... une bibliothèque. Un voyage aux quatre coins du monde au fil d'une dégustation de vins hexagonaux et étrangers, à laquelle s'invite aussi une virée au pays des rhums et de l'exotisme. Et parce qu'il n'est jamais trop tôt pour initier les plus jeunes aux bonnes choses, Fabrice propose des ateliers pour petits et grands à faire en famille pour découvrir les accords gourmands sucrés ou salés et jus de raisin.



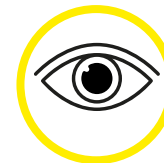
VIGNES & CABRIOLET : UN AVANT- GOÛT ORIGINAL

Novices ou connaisseurs, Fabrice Sommier vous propose de vous aventurer dans les vignobles Mâconnais et Beaujolais : une parenthèse enchantée en cabriolet vous attend ! Confortablement installés dans un authentique taxi anglais, offrez-vous une balade œnologique originale, agrémentée par les connaissances et les anecdotes de Fabrice qui rythment les visites et dégustations au cœur des vignes.

<https://fabricsommier.com>

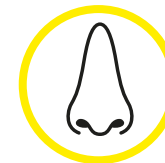


TUTO DU PLAISIR EN BOUCHE EN 3 ÉTAPES Observer le vin, le sentir et le goûter !



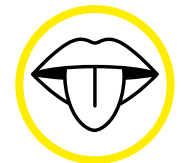
Les yeux grands ouverts

Pour connaître l'âge d'un vin, observez la nuance de couleur, le rouge passe de pourpre, quand il est à jeun, à tuilé quand il vieillit. Quant au blanc, il évolue vers des robes plus foncées avec des reflets orangés pour les moelleux. S'il est scintillant, cela signifie qu'il est riche en acidité et vice versa. La viscosité sur les parois du verre donne une indication sur l'onctuosité, la rondeur, le gras du vin.



Le nez en l'air

1^{er} nez - Humez d'abord le vin sans faire tourner le verre pour définir les arômes.
2^e nez - Sentez-le une deuxième fois en le faisant tourner dans le verre pour libérer les arômes. Les notes peuvent être fruitées, florales, végétales, boisées, animales, minérales ou encore fumées.



Les papilles en émoi

Prenez le vin en bouche, et gardez-le de 8 à 10 secondes pour le faire passer sur toute la surface de la langue. Vous allez pouvoir caractériser les saveurs du vin : sucré, salé, acidité, amertume. Ensuite, aspirez un peu d'air tout en gardant le vin en bouche pour reconnaître ses arômes en bouche : c'est ce qu'on appelle la rétro-olfaction.

Enfin... appréciez !