

les Ateliers du Goût

Salon l'Epicuvin

Samedi 11h 30 • Syrah ou Grenache, Star du Languedoc ?

Depuis 25 ans, les vins du Languedoc ont démontré une incroyable progression de leur qualité gustative. La sélection, le travail des sols, les rendements maîtrisés et l'application de l'œnologie moderne en sont les principales raisons ainsi que la présence des cépages dits "améliorateurs", un facteur non négligeable. La syrah et le grenache ont trouvé ici un endroit de prédilection pour exprimer tout leur potentiel. Autour de grands vins du Languedoc et du Roussillon, vous découvrirez les qualités organoleptiques de ces deux plants 100% sudistes. Ce sera à vous de désigner votre cépage-star du Languedoc. Avec le Mas de la Barben "Calice", Mas du Soleilla "Chaille", Mas Bruguière "Grenadière", Terre Inconnue "los abuelos", Château Mourgues du Grès "Terre d'Argence", Domaine de l'Aiguelière "Côte dorée"

Participation 7 €

Samedi 16h30 • TREVALLON & DAUMAS GASSAC.

Verticale inédite de deux Géants

Il y a des personnages qui marquent l'histoire de leur présence. Dans la saga des grands vins de France, Éloi Durbach du *Domaine de Trevallon* dans les Alpilles et Aimé Guibert du *Mas Daumas Gassac* près d'Aniane dans l'Hérault, sont des acteurs prépondérants. Contre vents et marées, ils ont su imposer le caractère de leurs vins, imprégnés par la personnalité de leur terroir, la finesse de leur conception et la beauté des paysages du Sud. Tout amateur se fera un devoir d'assister à cette verticale unique des vins des deux domaines sur trois décennies avec les millésimes fabuleux :

2001, 1990, 1985. Participation 15 €

Dimanche 11h30 • FOIE GRAS DES LANDES, LE VRAI...

Petite-fille d'Adrienne Paris, fondatrice en 1907 de la Maison Paris en Chalosse, au cœur des Landes, Sandrine Lesgourgues s'inscrit dans une tradition centenaire. Le savoir-faire de ses producteurs conjugué à la recherche constante de qualité, le temps donné au temps pour le "bien-faire", confèrent à ses produits une grande réputation. Répondre aux attentes légitimes des gourmets, telle est l'ambition qui l'anime jour après jour. Quand son foie gras est dans l'assiette on s'en régale, mais quels vins choisir pour le meilleur accord ? C'est à cette question vitale que nous essaierons de répondre. Pour accompagner deux versions du foie gras entier, cuit en terrine et poêlé, nous ferons appel à quelques cuvées de haute volée... *Le Chablis 1^{er} cru "les Beugnons" 2006 du Domaine Long-Depaquit, le Champagne "Grande Réserve" Gosset, le Pézenas "Ma non troppo" 2006 du Domaine Lacroix-Vanel, le Médoc 2003 du Château Les-Ormes-Sorbet, l'Alsace, le Gewurztraminer "Vendange Tardive" de Trimbach 2003, le Rivesaltes Ambré 2003 du Domaine des Chênes...* Participation 15 €

Dimanche 16h • LE VIEUX MONDE EST DERRIÈRE NOUS.

"Cours camarade, le vieux monde est derrière toi... » Aujourd'hui les vigneronns osent et regardent devant. Pour autant, modernité n'est pas signe de tristesse et d'uniformité. Les vins n'ont jamais été aussi savoureux, la nature est à nouveau respectée, le consommateur aussi... "la vie est courte, buvons des bons vins !"

Six vigneronns feront goûter une cuvée qui leur est chère: "n° 3" de la Cave d'Embres et Castelmaure 2007 (élue meilleur vin rouge du Languedoc par la magazine *Terre de Vins*), "Grande cuvée" du Domaine de l'Hortus, "Amano by Picaros", "Aalenien" du Domaine Saumarez, "le Pradel" de La Terrasse d'Elise, "Le marteau" du Domaine Pierre Clavel.

Participation 7 €

Bulletin de réservation ateliers du Goût

Salon l'Epicuvin

A retourner rempli et accompagné de votre règlement par chèque.

M. Mme

Adresse

Code Postal..... Ville

Tél.....Portable.....

Courriel @

Je réserve :

Samedi 7 à 11h30 - Syrah ou Grenache, Star du Languedoc nombre x 7€ =€

Samedi 7 à 16h30 - Trévallon & Daumas Gassac - Verticale... nombre x 15€ =€

Dimanche 8 à 11h30 - Foie gras des Landes, le vrai... nombre x 15€ =€

Dimanche 8 à 16h - Le vieux monde est derrière nous nombre x 7€ =€

Total =€

Ci-joint chèque à l'ordre de l'Epicuvin d'un montant de : €

Je souhaite recevoir une facture après le paiement

Vous pouvez aussi réserver par téléphone, par email ou par sms, sans envoyer votre règlement. Mais attention, dans ce cas, les réservations sont à confirmer à l'accueil du salon, le jour même, au moins 1/2 heure avant le début de l'atelier. Sans confirmation à partir de ce moment, les places réservées seront redistribuées selon la demande.

ASSOCIATION L'EPICUVIN

480 rue de Centrayrargues • bat A1 • 34070 Montpellier

tel/fax : 04 67 64 50 10 - 06 11 20 73 01

www.epicuvin.com - danyroche@wanadoo.fr