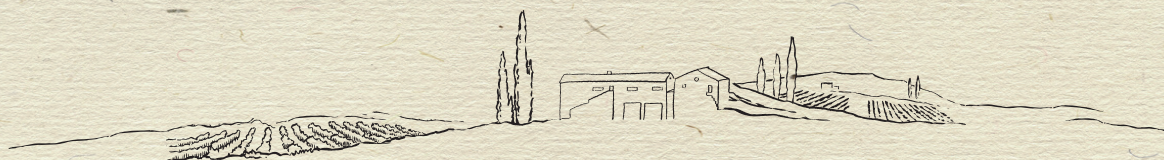


les ateliers Cazaban



TERROIR ET DEGUSTATION De la vigne au vin. De la terre au verre.



L'ATELIER

Entre Montagne Noire et Pyrénées, au cœur de l'appellation Cabardès et à l'écart des bruits du monde, nous organisons des ateliers pour continuer à apprendre et à se ressourcer. Vous serez logés dans des gîtes contemporains au cœur du domaine qui pratique une viticulture biodynamique. Accompagnés par des intervenants expérimentés, vous profiterez de prestations que nous voulons haut de gamme. Comme pour nos vins, nos ateliers se veulent très qualitatifs, aux carrefours des relations avec les hommes et la nature.

Pendant ces trois jours au Domaine de Cazaban, Gérard et Emmanuel vous accompagneront sur le chemin de la vigne au vin. Vous découvrirez ce qu'il y a dans le verre, à partir des terroirs, des travaux dans les vignes et au chai. Vous approfondirez la dégustation notamment à travers les accords mets-vins. Une véritable découverte du vin par l'envers du décor !

Ce stage est destiné aux œnophiles, amateurs de vins, cavistes et sommeliers.

Les faits marquants du séjour :

- Une journée dans les vignes : géologie et pédologie, influence du sol et choix des cépages. Les grands travaux du vignoble. Une vraie journée terrain.
- Une deuxième journée dédiée à la dégustation : les grands choix dans les vignes et les conséquences sur les vins. Théorie et pratique de la dégustation sur une sélection de douze Vins du Languedoc Roussillon. Faire le lien entre la terre et le verre.
- Une troisième journée sur les pratiques de vinification au Domaine de Cazaban et les accords mets-vins. Les conséquences de la vinification sur le profil des vins. Du verre à l'assiette.

INTERVENANTS

GERARD BRARDA

Géographe, Gérard est le spécialiste de la géologie et de la pédologie de l'Aude. Intarissable, il vous fera toucher du doigt les interactions sols/vignes et saura vous faire découvrir les grands choix stratégiques du travail du vignoble.

EMMANUEL DELMAS

Sommelier et Consultant en vins, Emmanuel vous fera le lien entre la vigne, la vinification, le vin et le verre. 15 années comme Sommelier (Tour d'Argent, Ducasse Plaza Athénée, Lasserre, Guy Savoy, Fouquet's...). Enseignant à l'Ecole Internationale du Marketing et du Luxe. « Expert en vins » Le Figaro - Vins. Auteur de « VINS-Leçon de dégustation », Editions de la Martinière 2015.

JOSEPH PARCE et /ou EMMANUEL TAILLEZ

Maître de Chai au Domaine de Cazaban, intuitif et précis, Joseph est connu dans le monde des vins pour ses talents de vinificateur qu'il a notamment exercé au Domaine de La Préceptorie pendant 10 ans. Emmanuel, propriétaire du Domaine de Cazaban depuis fin 2017, au-delà de son implication quotidienne dans le travail du vignoble et le développement des activités du domaine, s'est mis en posture de candide pour apprendre plus vite...et remettre en question certaines pratiques.

PRESTATIONS

3 jours en résidentiel, 3 nuits en gîte contemporain. Accès piscine de Juin à Octobre.

Petits déjeuners et déjeuners au caveau du domaine.

Les déjeuners sont préparés par la Brasserie 4 Temps du restaurant Le Parc 2 * Michelin, dont un accord mets-vins pour le troisième jour.

Dégustation de douze vins du Languedoc Roussillon et des vins du Domaine de Cazaban lors du déjeuner de l'accord mets-vins.

TARIFS

890 € TTC/personne. Nuit supplémentaire avec petit déjeuner : 95 € TTC/personne

DATES

7/8/9 Juin 2019
11/12/13 Octobre 2019
25/26/27 Octobre 2019
8/9/10 Novembre 2019
22/23/24 Novembre 2019
6/7/8 Décembre 2019