

Domaine
Aureto



BEAUCASTEL

VINS

luberon

gras
puissant
frais AMPLE

ATELIERS arôme
découverte

GOURMAND

tannique floral

voluptueux

grenache bouquet partage

effervescent *goût* **NEZ**

INITIATION

vins & fromages

Domaine des Peyre

chaleureux

DÉGUSTATION

accord

vignes

CLIMAT

mémoire

cépages



élevage

plaisir

véraison

FRAIS

Château Unang **visuel**

ventoux



inscrivez-vous ici
ATELIERS
de formation
œNOLOGIQUE
pour les professionnels
pour les particuliers
(très...)



Guido

Le 17 Place aux Vins lance une nouvelle activité de dégustation en collaboration avec **Guido VACCA**, sommelier au parcours atypique ayant œuvré principalement dans les établissements luxueux de la région (La Bastide de Gordes, Le Mas des Herbes Blanches à Joucas, Le Prieuré-Baumanière à Villeneuve-lès-Avignon, La Coquillade à Gargas...) mais aussi en association avec de grands chefs étoilés tel que François GAGNAIRE, Guy MARTIN et Alain DUCASSE.

Sa vocation, née dès son plus jeune âge, fonde rapidement ses compétences autour du partage, de la simplicité, de découvertes et de l'amour du vin, sensibilisée par le respect de la nature et du travail des hommes. Modeste et passionné, il mettra ses connaissances au service d'une formation toute en simplicité à l'image de sa devise

***“le vin rend humble
comme il rend meilleur”***

Bientôt notre nouveau programme

Biking on the wine side

Initiation à la dégustation



*Une balade oenotouristique guidée à vélo
pour une découverte des vignobles locaux.
Garden Party dans les vignes et dégustation
seront à l'honneur... garanti sans EPO*

Objectifs

- Acquérir les bases pour savoir déguster
- Savoir identifier les arômes et les saveurs du vin, éveiller ses sens et entretenir sa mémoire
- Connaître la géographie des appellations
- Comprendre les bases pour l'accord mets-vins

Programme

- 9 heures: Départ en vélo électrique du 17 Places aux Vins
- 10h30: Arrivée d'étape, visite guidée et dégustation des vins du Domaine Fondrèche
- 11 h30: Départ vers le Domaine de la Crillonne
- 12 h30: Dégustation et déjeuner sur l'ardoise, présentation du Domaine de la Crillonne
- 14 heures: Retour vers le 17 Place aux Vins
- **14h30-15h30: Initiation à la dégustation au 17**
- Les clefs pour la dégustation
- Présentation des Domaines
- Appellation, terroir-géologie, climat, cépages
- Dégustation de 3 vins: dégustés, détaillés & associés

Vendredi de 9 heures à 15h30 (selon...) • 79 euros

Vendredi 3 juillet

Vendredi 7 août

Vendredi 4 septembre

Déjeuner sur ardoise
au Domaine
de la Crillonne

Le 17
Place aux Vins

Domaine
Fondrèche





***Les appellations
les plus renommées de la région
sont au cœur de ces ateliers instructifs
axés sur la rencontre et l'échange
animés autour d'un en-cas convivial.
Carpe Vinum !***

Objectifs

- Acquérir les bases pour savoir déguster
- Savoir identifier les arômes et les saveurs du vin, éveiller ses sens et entretenir sa mémoire
- Connaître la géographie des appellations
- Déguster et décrire les vins avec une connaissance du cépage, du terroir et la situation climatique
- Comprendre les bases pour l'accord mets-vins

Programme

- Les clefs pour la dégustation
- Découvrir en jouant : des bouquets et des arômes (fruits, fleurs, aromatiques...), arômes du nez Jean Lenoir
- Présentation des Domaines
- Appellation, terroir-géologie, climat, cépages
- Dégustation de 6 vins dont 1 vin à l'aveugle : dégustés, détaillés & associés
- Jeu de reconnaissance des saveurs et textures



Vallée du Rhône Sud

*Le plaisir de partager et déguster
du vin en douceur
pour des appellations solaires*

Mardi de 10h30 à 12h30 • 39 euros

Mardi 16/23/30 juin

Mardi 7/14/21/28 juillet

Mardi 4/11/18/25 août

Mardi 1/8/15/22/29 septembre

.....

Luberon & Ventoux

*Joute amicale de nos appellations voisines
dans une approche ouverte, limpide,
accessible et ensoleillée!*

Mercredi de 10h30 à 12h30 • 39 euros

Mercredi 17/24 juin

Mercredi 1/8/22/29 juillet

Mercredi 5/12/26 août

Mercredi 9/16/23/30 septembre

.....

Châteauneuf-du-Pape

*La renommée du Châteauneuf-du-Pape
désacralisée le temps d'un atelier convivial,
découvrir le cépage Roi "le Grenache"
de l'appellation Reine*

Vendredi de 17h30 à 19h30 • 52 euros

Vendredi 26 juin

Vendredi 10/24 juillet

Vendredi 14/28 août

Vendredi 11/25 septembre



Vins & fromages

symphonie des saveurs

*Splendeur, puissance et caractère
en harmonie avec une dégustation gourmande
aux accents acidulés, salins, persillés et affinés*

Objectifs

- Comprendre les bases pour les accords
- Comment choisir, pratiquer, déguster du fromage et mettre en valeur l'accord mets-vins

Programme

- Le but de l'accord mets-vins
- Les paramètres et les sensations élémentaires d'un vin avec le plat
- Règles d'ordre générales
- Préparer l'accord plus juste avec les fromages dégustés
- Dégustation de 8 à 10 vins et fromages : dégustés, détaillés & associés

Mardi de 18 à 21 heures

Vendredi de 10 à 13 heures • 79 euros

Mardi 16/23/30 • Vendredi 26 juin

Mardi 7/14/21/28 • Vendredi 10/24 juillet

Mardi 4/11/18/25 • Vendredi 14/28 août

Mardi 1/8/15/22/29 • Vendredi 11/25 septembre





Initiation dégustation

de la vigne au verre

*La transmission du savoir
à travers une formation épurée et accessible
autour de la dégustation, de la compréhension
et de la nature du vin*

Objectifs

- Acquérir les bases pour savoir déguster
- Savoir identifier les arômes et les saveurs du vin, éveiller les sens et entretenir sa mémoire
- Savoir communiquer sur les caractéristiques des vins, mieux consommer et partager la convivialité.
- Connaître la vigne, les cépages, les raisins
- Connaître les bases de l'œnologie et de la transformation du raisin en vin
- Comprendre les grands principes de l'élaboration des vins

Programme

- Les cinq sens dont les trois examens: Visuel/Olfactif/Gustatif
- Découverte: des bouquets et des arômes (fruits, fleurs, aromatiques...), arômes du nez Jean Lenoir
- Atelier sur le goût (les saveurs embouteillées)
- La vigne et les origines, Vitis vinifera, Phylloxera
- Les saisons de la vigne, son cycle végétatif
- Les maladies des vignes et du raisin
- Le raisin: sa composition et le processus de vinification et d'élevage
- Dégustation de 8 vins blancs & rouges (dont 2 à l'aveugle): dégustés, détaillés & associés

Mercredi de 18 à 21 heures

Samedi de 10 à 13 heures • 69 euros

Mercredi 17/24 • Samedi 20/27 juin

Mercredi 1/8/22/29 • Samedi 4/11/18/25 juillet

Mercredi 5/12/26 • Samedi 1/8/15/22/29 août

Mercredi 9/16/23/30 • Samedi 5/12/19/26 septembre



Du Luberon au Ventoux... une immersion dans l'univers du vin : du verre à la vigne, de la vigne au verre

Objectifs

- Acquérir les bases pour savoir déguster
- Savoir identifier les arômes et les saveurs du vin, éveiller ses sens et entretenir sa mémoire
- Connaître la géographie des appellations
- Déguster et décrire les vins avec une connaissance du cépage, du terroir et la situation climatique
- Comprendre les bases pour l'accord mets-vins

Programme

- **10 h 30 à 12 h 30 Initiation à la dégustation au 17 Place aux vins... formation plaisir!**
- Les cinq sens dont les trois examens: Visuel/Olfactif/Gustatif
- Découverte: des bouquets et des arômes (fruits, fleurs, aromatiques...), arômes du nez de Jean Lenoir
- Présentation des Domaines dégustés
- Appellation, terroir-géologie, climat, cépages
- Dégustation de 5 vins (dont 1 vin à aveugle): dégustés, détaillés et associés
- Déjeuner convivial autour d'un plat provençal de Sylvain et des vins du Domaine

Ensuite le Mistral nous amènera en légèreté vers la porte des **Domaines & Château**

- 12 h 30: Départ vers le Domaine en taxi
- 12 h 45: Présentation et dégustation des vins rosés
- 13 h 15: Déjeuner convivial autour d'un plat provençal de Sylvain
- 14 h 30 Visite des chais et ballade vigneronne
- 15 heures: Départ vers le 17 Place aux Vins

Pour le Domaine Aureto, la visite s'effectue le matin



Domaine des Peyre



*Niché au cœur du Luberon,
découvrez les vins
du Domaine des Peyre, ferme
fortifiée du XVIII^e
au milieu des vignes*

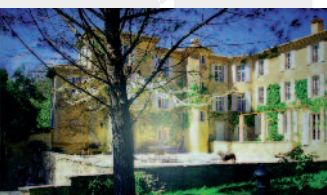
Jeudi de 10h30 à 15h30

14 personnes maximum • Prix 99 euros

Jeudi 18 juin • Jeudi 2/16/30 juillet

Jeudi 6/20 août • Jeudi 3/17 septembre

Château Unang



*Une journée
dans un château prestigieux
surplombé
par le Géant de Provence:
le Mont-Ventoux*

Jeudi de 10h30 à 15h30

14 personnes maximum • Prix 99 euros

Jeudi 25 juin • Jeudi 9/23 juillet

Jeudi 13/27 août • Jeudi 10/24 septembre

Domaine Aureto



*La Coquillade nous accueille
pour une dolce vita à la provençale
dans son magnifique domaine
illuminé par le Luberon
et le Ventoux*

Mercredi de 9 heures à 16h30

14 personnes maximum • Prix 119 euros

Mercredi 15 juillet • Mercredi 19 août

Mercredi 2 septembre

ATELIER PRESTIGE



Journée Beaucastel

à Châteauneuf-du-Pape

*Le vignoble historique de Beaucastel
nous ouvre les portes
de son illustre domaine
pour une immersion complète
dans l'univers du vin*



- *Déjeuner au restaurant l'Oustalet
à Gigondas : déclinaison des saveurs
en 6 services en harmonie
avec les cuvées du Domaine.*
- *Formation initiation à la dégustation :
5 canons de prestige de mon choix
parmi les vins de la région !
Châteauneuf-du-Pape de Beaucastel,
Domaine de Trevallon, Château de Pibarnon,
Domaine de la Grange des Pères,
Côte-Rôtie Château d'Ampuis...
(liste non exhaustive)*

Objectifs

- Acquérir les bases pour savoir déguster
- Savoir identifier les arômes et les saveurs du vin, éveiller ses sens et entretenir sa mémoire
- Connaître la géographie des appellations
- Déguster et décrire les vins avec une connaissance du cépage, du terroir et la situation climatique
- Comprendre les bases pour l'accord mets-vins

Programme

- 9h30: **Départ vers Beaucastel**
- 10h30: Visite guidée des chais de vinification et d'élevage du Château Beaucastel
- 11 heures: Ballade vigneronne
- 11 h30: Dégustation des vins Châteauneuf-du-Pape du Château de Beaucastel
- 12 heures: Départ vers le restaurant l'Oustalet à Gigondas
- 12h30: Déjeuner convivial tout en finesse
- 14 h 15: Départ vers le 17 Place aux Vins
- **15 à 17 heures Initiation à la dégustation au 17 Place aux vins... formation plaisir!**
- Les cinq sens dont les trois examens: Visuel/Olfactif/Gustatif
- Découverte: des bouquets et des arômes (fruits, fleurs, aromatiques...), arômes du nez de Jean Lenoir
- Présentation des Domaines dégustés
- Appellation, terroir-géologie, climat, cépages
- Dégustation de 5 vins de mon choix



Vendredi de 9h30 à 17 heures
8 personnes maximum • Prix 249 euros

Vendredi 19 juin • Vendredi 17/31 juillet

Vendredi 21 août • Vendredi 18 septembre

Quel bon vin... vous amène ?

Le 17 Place aux Vins

Le 17 est une équipe passionnée par les vins et les vignerons de toute la France et particulièrement de notre région.

Nous avons l'honneur de côtoyer tous les producteurs que nous représentons dans le caveau et entretenons des relations amicales avec eux permettant entre autres de s'imprégner de la philosophie, de l'humilité, de la convivialité et surtout de la passion qu'ils incarnent afin de retranscrire au mieux leur vin lorsque vous aurez envie de tirer un de leur bouchon...



17, place Rose-Goudard
84800 **L'ISLE-SUR-LA-SORGUE**

Téléphone 04 90 15 68 67

17.place.aux.vins@gmail.com

www.17placeauxvins.fr

