

**GROUPE 1**

**SAINT-DREZERY "Découverte des Vins"**  
**le Jeudi – 19 h 30 à 21 h 30**  
**PROGRAMME ET TARIFS 2018/2019**

### Organisation - Déroulement

- **Pack de 6 séances d'octobre 2018 à mai 2019 (oct, nov, jan, fév, avr, mai)**  
**Les Jeudis 1 fois par mois de 19h30 à 21h30 – Salle Cardonnet à Saint Drézéry**  
 Un diaporama présente le thème de la soirée, suivi de la dégustation, accompagnée et commentée, de 6 vins. Une petite collation est servie pendant la dégustation
- **Nouveauté 2018/2019 : 3 soirées à la carte sur inscription**  
**Appel à inscription par mail 20 j avant – (adhérents au pack prioritaires)**

### Pack de 6 soirées : proposition de programme GROUPE 1

Pour les nouveaux inscrits la séance "Initiation à la dégustation" est obligatoire (sur réservation)

Cette séance d'essai est au tarif de 30 €, déductibles du montant total en cas d'inscription et se déroulera à Sommières ou à Beaulieu exceptionnellement.

<b>Jeudi 27 ou vendredi 28 septembre 2018</b> <i>Initiation pour les "nouveaux"</i>	<b>ou Jeudi 11 octobre 2018</b> <i>Remise en bouche pour les "anciens"</i>	<b>Initiation à la dégustation</b> : Une entrée en matière indispensable : les étapes de la dégustation, les mécanismes de l'olfaction et du goût, jeux d'odeurs et dégustation à l'aveugle <b>Remise en bouche</b> : nouvelles rencontres gustatives, petits jeux sensoriels...
<b>Jeudi 15 novembre 2018</b> <i>Les Vins Effervescents</i>		Des bulles, encore des bulles, des vins surprenants, festifs ou plus racés, en tous cas des vins de saison- petit memo de leur élaboration et présentation des principales appellations.
<b>Jeudi 31 janvier 2019</b> <i>Des vins pour tous les goûts</i>		Les cépages, la vinification, les assemblages, l'élevage, tant d'éléments qui vont influencer le profil du vin et son positionnement dans un menu. Une dégustation variée et riche de profils différents.
<b>Jeudi 14 février 2019</b> <i>Les Cépages</i>		Ce sont eux aussi qui participent à la typicité de la cuvée, Chardonnay, sauvignon.... syrah, merlot, mourvèdre, pinot noir ... et d'autres à découvrir. Saurez vous les retrouver quand les vins sont cachés ?
<b>Jeudi 11 avril 2019</b> <i>Qui est qui ?</i>		Généralités de 6 grandes régions viticoles de France et particularités individuelles. Saurez vous mettre la bonne étiquette sur la bonne bouteille ?
<b>Jeudi 9 mai 2019</b> <i>Les vins de l'Aude</i>		Découverte des vins et des appellations de nos voisins audois. Vins de caractère souvent, grande diversité aussi, de belles rencontres.

### A la carte - Soirées facultatives, en option, inscription obligatoire.

<b>Jeudi 6 décembre 2018</b>	<b>Vins et Fromages 35 €/pers.</b>
<b>Jeudi 21 et/ou 28 mars 2019</b>	<b>Prestiges du Languedoc 50 €/pers.</b>
<b>Jeudi 6 juin 2019</b>	<b>Soirée chez un vigneron 15 €/pers.</b>

### Tarifs 2018/2019 + Adhésion à l'association Art&Zic à rajouter

	Tarif (1 pers.)	Tarif famille (2 pers.)	Tarif fidélité (1 pers.)
		Remise 15 % à la 2 <sup>ème</sup>	Remise 10 %
<b>Pack 6 séances</b>	<b>170,00 €</b>	<b>314,50 €</b>	<b>153,00 €</b>
ou trois chèques de	60 € / 60 € / 50 €	105 € / 105 € / 104,50 €	50 € / 50 € / 53 €
<b>Soirée à la carte 15 à 50 € suivant thème - places limitées - sur inscription 21 j avant</b>			

**GROUPE 2**

**SAINT-DREZERY "Découverte des Vins"  
le Jeudi – 19 h 30 à 21 h 30  
PROGRAMME ET TARIFS 2018/2019**

### Organisation - Déroulement

- **Pack de 6 séances d'octobre 2018 à mai 2019** (oct, nov, jan, fév, avr, mai)  
Les Jeudis 1 fois par mois de 19h30 à 21h30 – Salle Cardonnet à Saint Drézéry  
Un diaporama présente le thème de la soirée, suivi de la dégustation, accompagnée et commentée, de 6 vins. Une petite collation est servie pendant la dégustation
- **Nouveauté 2018/2019 : 3 soirées à la carte sur inscription**  
Appel à inscription par mail 20 j avant – (adhérents au pack prioritaires)

### Pack de 6 soirées : proposition de programme GROUPE 2

Pour les nouveaux inscrits la séance "Initiation à la dégustation" est obligatoire (sur réservation)  
Cette séance d'essai est au tarif de 30 €, déductibles du montant total en cas d'inscription.

<b>Jeudi 4 octobre 2018</b> <i>Remise en bouche pour les "anciens"</i>	<b>Remise en bouche</b> : nouvelles rencontres gustatives , Foire aux vins Leclerc si possible ou petits jeux sensoriels...
<b>Jeudi 8 novembre 2018</b> <i>Les Vins Effervescents</i>	Des bulles, encore des bulles, des vins surprenants, festifs ou plus racés, en tous cas des vins de saison- petit memo de leur élaboration et présentation des principales appellations.
<b>Jeudi 10 janvier 2019</b> <i>Des vins pour tous les goûts</i>	Les cépages, la vinification, les assemblages, l'élevage, tant d'éléments qui vont influencer le profil du vin et son positionnement dans un menu. Une dégustation variée et riche de profils différents.
<b>Jeudi 7 février 2019</b> <i>L'Alsace</i>	Des vins élégants, très typés, cépages originaux donnant leur nom et leur caractère aux appellations, des méthodes originales... Une région à découvrir
<b>Jeudi 4 avril 2019</b> <i>Qui est qui ?</i>	Généralités de 6 grandes régions viticoles de France et particularités individuelles. Sauriez vous mettre la bonne étiquette sur la bonne bouteille ?
<b>Jeudi 2 mai 2019</b> <i>Les vins de l'Aude</i>	Découverte des vins et des appellations de nos voisins audois. Vins de caractère souvent, grande diversité aussi, de belles rencontres.

### A la carte - Soirées facultatives, en option, inscription obligatoire.

<b>Jeudi 6 décembre 2018</b>	<b>Vins et Fromages 35 €/pers.</b>
<b>Jeudi 21 et/ou 28 mars 2019</b>	<b>Prestiges du Languedoc 50 €/pers.</b>
<b>Jeudi 6 juin 2019</b>	<b>Soirée chez un vigneron 15 €/pers.</b>

### Tarifs 2018/2019 + Adhésion à l'association Art&Zic à rajouter

	Tarif (1 pers.)	Tarif famille (2 pers.)	Tarif fidélité (1 pers.)
		Remise 15 % à la 2 <sup>ème</sup>	Remise 10 %
<b>Pack 6 séances</b>	<b>170,00 €</b>	<b>314,50 €</b>	<b>153,00 €</b>
ou trois chèques de	60 € / 60 € / 50 €	105 € / 105 € / 104,50 €	50 € / 50 € / 53 €
<b>Soirée à la carte 15 à 50 € suivant thème - places limitées - sur inscription 21 j avant</b>			