

# LES CAVISTES



## — ATELIERS DE DÉGUSTATION — AUTOMNE 2017

### SEPTEMBRE

NOUVEAU × SÉRIE EXPLORATION

#### NAPA ET SONOMA : PERLES DE LA CALIFORNIE

SAMEDI 23 SEPTEMBRE, 14 H 30 84 \$

Pour la sixième année de cet atelier, nous concentrerons nos efforts sur les deux AVA que sont Napa et Sonoma. Souvent synonymes d'excès américain, nous les revisiterons pour voir comment le moderne et le traditionnel peuvent se côtoyer sur la côte ouest américaine.

Amateurs de grands rouges pourront ainsi discuter avec les aficionados de fraîcheur et de blancs croquants! Nous tenterons ainsi d'analyser comment de région stéréotypée, la Californie établit tranquillement des marqueurs de qualités qui révolutionnent les façons de faire vinicoles sur la planète entière.

SÉRIE DÉCOUVERTE

#### INITIATION AU VIN – VIGNES & CÉPAGES – DANS LE CHAMP!

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE, 14 H 30 74 \$

Le monde du vin ayant son langage propre, il n'est pas évident d'en parler avec précision ou de mettre des mots sur des sensations, des arômes et des saveurs. Pour cet atelier qui pourrait être considéré comme le début de tous les autres, nous tenterons de comprendre comment la culture de la vigne, les facteurs climatiques, géologiques et autres influencent notre dégustation.

Nous distinguerons aussi les facteurs humains des facteurs naturels et les particularités de plusieurs cépages. Le réchauffement climatique et les tendances en lutte raisonnée et bio seront aussi discutés. Bref, qu'est-ce qui fait la qualité générale d'un cépage et, ultimement, d'un vin?

SÉRIE CLASSIQUE

#### ST-ÉMILION ET POMEROL : EXPLORATION DES MERLOTS DE LA RIVE DROITE

SAMEDI 30 SEPTEMBRE, 14H30 94 \$

Souvent synonyme de grandeur et d'excès, les vins du Libournais seront à l'honneur pour cette dégustation bordelaise.

Nous réviserons l'histoire et le terroir de cette région qui, même si moins illustre que celle de sa consœur de gauche, n'en demeure pas moins en constante mutation. Même si nous nous pencherons principalement sur St-Émilion et Pomerol comme ambassadeurs de ce terroir d'exception, nous effleurerons aussi d'autres appellations satellites qui s'efforcent de redonner au merlot la place qui lui revient sur l'échiquier vinicole.

### OCTOBRE

SÉRIE CLASSIQUE

#### DE BAROLO À BARBARESCO : TOTALEMENT PIÉMONT

DIMANCHE 1<sup>ER</sup> OCTOBRE, 14 H 30 94 \$

À la fois germanique, méditerranéenne et résolument italienne, le Piémont peut se vanter d'être la seule italienne sans vins de IGT. Derrière cette prétention de classicisme se cache surtout un désir de continuité et de qualité qui se reflète dans les deux vins de marque que sont Barolo et Barbaresco.

Même si issus du même Nebbiolo, ces deux vins méritent d'être considérés et explorés individuellement et en relation aux autres grands cépages du Nord moins connus. Ce sera exactement le but de cet atelier qui mettra en valeur des variations de style et de vinification. Un atelier dégustation pour amateurs de rouges avertis.

SÉRIE CLASSIQUE

#### LE SCOTCH

SAMEDI 7 OCTOBRE, 14 H 30 94 \$

Le scotch : noble, indomptable, complexe et reposant sur une tradition et un lieu que nous aimerions tous mieux connaître à défaut de pouvoir le visiter. Redécouvrez l'univers du scotch en explorant l'histoire, la méthode, la géographie et finalement la dégustation de ce produit aussi écossais que le tartan.

Nous effleurerons aussi les distinctions entre scotch, bourbon, whiskey et whisky et les accords des scotchs avec six amuse-plats changeront à jamais votre perception du scotch à table, un dram à la fois...

NB: La série des scotchs servis sera différente de celle que vous avez pu découvrir lors de la saison 2016-17.

SÉRIE DÉCOUVERTE

#### AUSTRALIE ET NOUVELLE-ZÉLANDE

SAMEDI 14 OCTOBRE, 14 H 30 74 \$

Avec seulement 5% du vignoble mondial, ces deux pays de l'autre bout du monde ont tout de même réussi, en trois décennies, à bouleverser les habitudes de consommation occidentales et à modifier radicalement la perception des valeurs dans plusieurs marchés.

L'Australie, que l'on se plaint depuis quelques temps à dénigrer, sera revue à travers ses nouveaux acteurs qui mettent davantage l'accent sur la qualité et sur le terroir que sur les animaux sauvages... La Nouvelle-Zélande sera examinée via ses nouvelles stars qui nous font oublier le sauvignon blanc et qui proposent des rouges gorgés de fruits et de fraîcheur.

SÉRIE CLASSIQUE

#### LA TOSCANE : SUPERS TOSCANS, BRUNELLOS ET TUTTI CHIANTI...

DIMANCHE 15 OCTOBRE, 14 H 30 94 \$

Région phare de la renaissance économique et viticole de l'Italie, la Toscane est maintenant considérée, tout comme le Piémont et la Vénétie, comme une des régions incontournables de l'Italie du Nord.

À travers son histoire riche en culture, en conflits et ultimement en viticulture, la Toscane a su positionner des styles de vins et des appellations qui représentent dorénavant la quintessence du bon goût et du bien boire italien. Nous nous amuserons donc à déconstruire et goûter ces grandes étiquettes qui sont représentatives de la complexité toscane.

SÉRIE CLASSIQUE

#### RHUM ET GRANDEUR DES ANTILLES

SAMEDI 21 OCTOBRE, 14 H 30 84 \$

Fort de la renaissance récente des rhums de qualité, il nous fait plaisir de vous présenter pour une seconde fois cet atelier tout agricole! La saison s'y prêtant à merveille, nous prendrons donc un après-midi pour vous présenter l'histoire et l'origine, les catégories, les principales zones de production de cet alcool de canne à sucre.

De Ron à Rhum en passant par le Rum, nous dégusterons des produits des différents états producteurs des Caraïbes et, pourquoi pas, du Canada! Un atelier tout en simplicité pour un alcool dont nous apprivoiserons toute la subtilité.

SÉRIE DÉCOUVERTE

#### INITIATION AU VIN – DU RAISIN AU VIN – DANS LE CHAI!

DIMANCHE 22 OCTOBRE, 14 H 30 74 \$

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la 'fabrication' du vin sans jamais oser le demander. Pourquoi le bois, pourquoi les sulfites, pourquoi certains sont pétillants? Nous dégusterons en cherchant à nommer les différences gustatives provoquées ou résultantes de la vinification afin de mieux comprendre les fascinantes et diverses méthodes d'élaboration.

Un verre à la main, nous explorerons les processus que beaucoup tiennent pour acquis mais qui, heureusement, ne cessent d'évoluer, ce qui vous donnera confiance pour vos consommations futures (et certains 5 à 7...).

POUR UN ATELIER PRIVÉ  
DE 10+ PERSONNES, CONTACTEZ-NOUS

🏠 196, rue Fleury Ouest  
☎ 514.508.5033

✉ info@restaurantlescavistes.com  
🌐 www.restaurantlescavistes.com

SÉRIE CLASSIQUE	
BORDEAUX VS BOURGOGNE	
SAMEDI 28 OCTOBRE, 14 H 30	94 \$

Peu de régions ont eu autant d’impact sur la culture et la diffusion du vin que le Bordelais et la Bourgogne. Ces deux terroirs ont de tout temps été synonymes de qualité et de complexité viticoles. Pourtant les deux sont demeurées de quasi ‘rivaless’ tout au long de l’histoire du vignoble français.

Cet atelier permettra de mettre en contexte la rivalité de cépages, de philosophie et de diffusion et nous nous permettrons une dégustation philosophique et historique des deux terroirs.

NOUVEAU × SÉRIE CLASSIQUE	
LA VÉNÉTIE : DU PROSECCO AU RECCIOTO EN PASSANT PAR L'AMARONE!	
DIMANCHE 29 OCTOBRE, 14H30	94 \$

Connue pour ses blancs mais reconnue pour ses rouges à faire tourner les têtes, cet atelier portera uniquement sur la généreuse Vénétie.

Du Prosecco à l’Amarone en passant par le Soave et le Recciotto, nous tenterons de faire la lumière sur cette région qui, même si elle produit 100 millions de caisses annuellement, est maintenant sur une piste qualitative qu’on ne peut ignorer. C’est en parcourant ses 52 appellations contrôlées que nous tenterons de comprendre comment elle a pu, en quelques années, devenir un des fers de lance du renouveau italien.

Un atelier pour vous préparer à visiter Venise, Vérone et le lac de Garde, tout en vins!

NOVEMBRE	
× NOUVEAU × DANS LE CADRE DU FESTIVAL MONTREAL À TABLE	
LE VIGNOBLE QUÉBÉCOIS: VINS HYPER LOCAUX, FIERTÉ NATIONALE	
SAMEDI 4 NOVEMBRE, 14H30	74 \$

Il n’y a pas si longtemps, la culture de la vigne québécoise était le fruit du travail de défricheurs visionnaires. Aujourd’hui, plusieurs vins québécois prennent leur place sur nos tables tout comme l’ont fait avant eux les fromages du terroir.

Nous sommes fiers de vous présenter, dans le cadre du festival gourmand ‘Montréal à table’, un atelier qui mettra en valeur des cuvées et des producteurs qui repoussent les limites du climat grâce à leur détermination. Cet atelier vous fera réaliser le potentiel de la vigne en Québec, tant en blanc, en rouge et qu’en bulles!

SÉRIE EXPLORATION	
BORDEAUX : APPRIVOISER LE GÉANT	
DIMANCHE 5 NOVEMBRE, 14 H 30	84 \$

Un atelier pour comprendre les deux rives de la région la plus importante de la planète vin. Depuis des années, Bordeaux demeure la région chou chou des Québécois et ce n’est pas étonnant puisque, bon an, mal an, elle allie quantité (elle produit davantage que la majorité des pays du Nouveau Monde) et qualité (son classement vieux de plus de 150 ans demeure une référence).

Au cœur des conquêtes, alors qu’elle était d’Aquitaine, elle évolue ensuite au rythme des bourgeois qui créeront un système de primeur qui fait encore école. Voyagez dans l’histoire du vin par lequel plusieurs ont commencé à boire sérieusement.



SÉRIE EXPLORATION	
BULLES DU MONDE	
DIMANCHE 12 NOVEMBRE, 14H30	84 \$

Une de nos ateliers les plus populaires! Excellente introduction aux différentes méthodes de fabrication d’un vin effervescent et vous permettra de naviguer parmi les bulles du Champagne, du Prosecco, du Cava et même d’une bulle québécoise...

Les méthodes menant à la création de la bulle, des différents cépages et de leurs caractéristiques organoleptiques seront abordées, tout comme la terminologie quantifiant le sucre (brut, sec, nature). Deux heures trente de liquide où aucune particule de CO<sub>2</sub> ne sera laissée pour compte!

SÉRIE EXPLORATION	
L'ARGENTINE	
SAMEDI 18 NOVEMBRE, 14H30	84 \$

L’Argentine, connue pour ses Malbecs chauds et puissants, sera explorée de manière différente pour cet atelier sur le sixième pays producteur du monde. Voyageant du Nord au Sud, en passant évidemment par Mendoza, les accords envieront les amoureux du grill au 7<sup>e</sup> ciel, tout en mettant en valeur des vins frais et complexes des diverses régions. Les torrantes, bonarda, cabernets francs, pinots viendront compléter les malbecs dans ce grand tango dégustatif!

SÉRIE CLASSIQUE	
LE MÉDOC À TRAVERS MARGAUX, PAUILLAC, SAUTERNES ET AUTRES	
DIMANCHE 19 NOVEMBRE, 14H30	89 \$

De tout temps, la rive gauche de Bordeaux a été à l’origine de la réputation qualitative de ce vignoble. Que ce soit à travers le classement de 1855 ou par un système de vente en primeur devenu primordial pour les grands châteaux, le Médoc aura de tout temps su influencer l’échiquier mondial du vin.

Même si nous connaissons déjà la réponse, nous prétexterons les Pauillac, Margaux, Pessac et autres AOP de la rive gauche pour juger si Bordeaux est encore à la hauteur de sa réputation.

SÉRIE DÉCOUVERTE	
AFRIQUE DU SUD	
SAMEDI 25 NOVEMBRE, 14H30	74 \$

De vignoble mythique au 18<sup>e</sup> siècle avec son vin de Constance, l’Afrique d’avant Mandela a passé la majeure partie du XX<sup>e</sup> siècle oubliée comme nation productrice de vin. Au sortir des élections libres de 1994, le vignoble sud-africain a entrepris un des plus grands virages qualitatif des dernières décennies et prétend dorénavant aux plus grands marchés viticoles.

Nous analyserons le rôle du terroir sud-africain et l’impact que la modernisation et l’ouverture sur le monde ont eu sur le repositionnement de ce pays. Au programme : wards, districts et régions à reconnaître, des assemblages classiques et des blancs surprenants!

UNE PREMIÈRE	
SALON DES VINS DES FÊTES	
DIMANCHE 26 NOVEMBRE, 14 H À 18H	44\$

Juste à temps pour les Fêtes, tout en vous permettant de vous tenir éloignés des centres commerciaux, Les Cavistes est fier de vous présenter son premier salon des vins. Venez dénicher des bouteilles rares que personne ne retrouve sur les tablettes du monopole.

Plusieurs accessoires seront également en vente, ainsi que des petits plats qui accompagneront parfaitement les flacons dont vous serez tombés amoureux. Stations de dégustation avec accords, sommeliers prêts à vous conseiller pour les fêtes, emballages cadeaux... 20\$ de rabais applicable sur tout achat de 60\$ et plus.

× × × NOUVELLE SÉRIE × × ×

APÉROS-CÉPAGES

Trop occupés pour profiter des nos ateliers de fin de semaine? Nous pensons à vous pour cette nouvelle programmation avec des ateliers en format apéro d'une heure trente.

Un moment pour couper la semaine où nous vous entretiendrons d'un cépage choisi et vous proposerons trois amuse-plats qui accompagneront trois vins de ce cépage.

JEUDI 5 OCTOBRE, 18H  
CHARDONNAY

JEUDI 19 OCTOBRE, 18H  
CABERNET SAUVIGNON

JEUDI 23 NOVEMBRE, 18H  
PINOT NOIR

JEUDI 30 NOVEMBRE, 18H  
SANGIOVESE

44 \$



INFORMATIONS ET  
RÉSERVATIONS

Visitez notre site web au  
shop.restaurantlescavistes.com

- × Nous vous demandons de payer l'atelier au complet afin de confirmer votre réservation.
- × Aucune expérience de dégustation préalable n'est nécessaire. Nos ateliers rejoignent à la fois les apprentis et les dégustateurs avertis.
- × Un atelier dure généralement 2h30 mais vous pouvez prévoir 3h à votre agenda. Les ateliers-apéro durent environ 1h30.
- × Toute allergie ou régime alimentaire alternatif doit être communiqué par courriel cinq jours avant la tenue de l'atelier.
- × Les prix incluent le vin, les amuse-plats et le service. Ajoutez les taxes au prix indiqué.
- × En cas de désistement, avertissez-nous au moins 7 jours à l'avance afin que votre achat puisse être transféré.

CALENDRIER
SEPTEMBRE
S 23 Napa et Sonoma NOUVEAU
D 24 Initiation au vin – Dans le champ
S 30 St-Émilien et Pomérol
OCTOBRE
D 1 Totalement Piémont
J 5 Apéro Chardonnay NOUVEAU
S 7 Le Scotch
D 14 Australie et Nouvelle-Zélande
S 15 La Toscane
J 19 Apéro Cabernet NOUVEAU
D 21 Rhum et grandeur des Antilles
S 22 Initiation au vin - Dans le chai
D 28 Bordeaux VS Bourgogne
D 29 La Vénétie NOUVEAU
NOVEMBRE
S 4 Atelier Montréal à Table : Le vignoble québécois NOUVEAU
D 5 Bordeaux
D 12 Bulles du monde
S 18 Argentine
D 19 Le Médoc
J 23 Apéro Pinot noir NOUVEAU
S 25 Afrique du Sud
D 26 Salon des vins des Fêtes NOUVEAU
J 30 Apéro Sangiovese NOUVEAU