

VIAVINO

PÔLE CENOTOURISTIQUE

DES ATELIERS DU GOÛT qui ont du caractère !



www.viavino.fr

SAINT-CHRISTOL | HÉRAULT



www.paysdelunel.fr











Marie-Hélène Dal Cin

Oenologue sommelière
de Viavino

Marie-Hélène Dal Cin dispose d'une double compétence rare en France, qui lui confère une approche à la fois scientifique et sensorielle des terroirs et des vins.

Marie-Hélène Dal Cin disposes of both oenologist and wine waitress qualifications, which is very exceptional in France.

-  Diplôme National d'Oenologue de la Faculté d'Oenologie de Bordeaux
-  Maître de chai en Languedoc pendant 10 ans
-  1^{ère} vinification en Saint-Emilion Grand Cru
-  Licence Professionnelle Oenotourisme et Projet Culturel
-  Sommelière
Mention très bien - Major de promotion et de région
-  Bistrot du Sommelier
Paris - Chez Philippe Faure Brac,
meilleur sommelier du Monde 1992
-  Membre de l'Association des Sommeliers du Languedoc Roussillon et de la Vallée du Rhône Sud
-  Professeur de dégustation
en Licence Professionnelle Oenotourisme
Faculté de Nîmes

« Chaque atelier est minutieusement travaillé sur mesure. Certains sont conçus en collaboration avec des artisans pâtisseries, chocolatiers, chefs cuisiniers pour que les mets et les vins donnent le meilleur d'eux-mêmes et de leur association. »

Marie-Hélène brings her knowledge and introduces epicureans to the joys of tasting whether you are a beginner or well informed.

L'esprit des ateliers



The sense of our tasting workshops.



Le pôle oenotouristique Viavino a été pensé pour promouvoir notre terroir, mais aussi pour mettre nos sens en éveil.

À la demande, « after work » 18h-21h, pensez à réserver votre atelier du goût sur mesure. Tarif groupe dès 10 personnes.

À travers ces ateliers, vous connaîtrez toute la complexité du processus de dégustation, mais aussi toutes les clés pour apprécier la qualité des vins que Viavino propose, dans les règles de l'art. Que vous soyez novice, connaisseur ou averti, tout le décor vous plongera dans l'univers de la dégustation professionnelle.

Chaque atelier est limité à 15 personnes environ pour privilégier l'échange et la convivialité entre les participants.

They allow the discovery of our precious terroir and the good wines they offer, how to learn about wine tasting but also about food and wine pairing.



**Envie de faire plaisir,
envie d'offrir ?**

Pensez au bon cadeau
Viavino !

Les incontournables

The *inevitable*

Découverte de notre terroir *Discovery taste workshop of our terroir*

Un petit tour d'horizon des vins du territoire, AOP Languedoc et ses terroirs Saint-Christol, Grés de Montpellier ainsi que les IGP du Pays de Lunel.

Découvrez les notes fruitées d'un rosé ou d'un blanc Chardonnay et éveillez vos sens avec les notes épicées d'un rouge de caractère !

Dégustation de 2 vins sélectionnés par notre œnologue sommelière.

Tasting of 2 wines among the local guaranteed appellations and PGI (Protected Geographical Indication). Among the selected wines: white Chardonnay, rosé and spicy red wines.

Durée / Duration : 45 min

La ronde du Muscat *The Muscat round*



Cépage Muscat blanc à petits grains décliné en vin blanc sec, moelleux ou Cartagène sans oublier le fameux vin doux naturel, l'AOP Muscat de Lunel.

Dégustation de 2 vins sélectionnés par notre œnologue sommelière.

Discover our Muscat with small grapes declined in dry white wine, semi sweet wine, Cartagena and of course the famous fortified wine, Muscat of Lunel. Tasting of 2 selected products.

Durée / Duration : 45 min



Les authentiques

The *authentics*



Instant vigneron *Our special wine grower guest*

Cet atelier de dégustation à quatre mains est construit sur une rencontre à Viavino.

Marie-Hélène Dal Cin invite un vigneron languedocien, qui se fait un plaisir de présenter l'histoire de son domaine et son exploitation et de faire déguster ses cuvées, fruits de son labeur et de son terroir.

Real sharing moment at Viavino with a wine grower from the region of the Languedoc. Presentation of his winery and daily labour. Tasting of a selection of his wines.

Durée / Duration : 1h30

Bienvenue chez le producteur de pays *Welcome to the wine grower*



Chez le vigneron du jour.

En compagnie de Marie-Hélène, venez partager un moment authentique et riche de convivialité lors de cet atelier de dégustation qui se déroule chez un vigneron local.

Ce dernier vous accueillera chaleureusement sur son domaine et vous présentera son exploitation, son savoir-faire et 3 de ses cuvées.

Marie-Hélène welcomes you straight to the wine grower to share a joyfull moment while tasting 3 of his delicious wines.

Durée / Duration : 1h

Les **initiatiques**

The *initiation*



Les secrets de la dégustation

Tasting secrets

Prenez part à la découverte des 3 phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative) autour de 3 vins du Pays de Lunel.

Vous apprendrez à déchiffrer un vin en apprenant le vocabulaire des connaisseurs.

Discover the 3 tasting phases: visual, olfactory and gustatory, of 3 different local wines.

Durée / Duration : 1h30

Éveil des papilles

Awakening the taste buds

Ravivez et émoussiez vos papilles, avec cet atelier concocté sur mesure autour d'accords «mets et vins» inédits et bluffants !

Venez apprendre à associer les vins avec les mets pour une alliance parfaite des arômes et des saveurs...

Learn to make good pairing food and wine with perfect marriage between aromas and flavours...

Durée / Duration : 1h30



Éveil des papilles *autour du vin et du chocolat*

Wine and Chocolate taste workshop



Au cours de cet atelier gourmand, laissez-vous charmer par son histoire unique et dégustez des chocolats dont les notes aromatiques des crus, ganaches ou mousses sont en totale harmonie avec celles des 2 cuvées dégustées représentant

les terroirs en AOP Languedoc Saint-Christol ou Grés de Montpellier et AOP Muscat de Lunel.

En partenariat avec le chocolatier Guillaume France à Lunel.

Let yourself be charmed by the originality of this special taste workshop and savour different types of chocolate perfectly paired with 2 local wines.

Durée / Duration : 1h30

Éveil des papilles *autour du vin et du fromage*

Wine and Cheese taste workshop

Partez à l'exploration du grand monde des fromages tel des aventuriers allant de trésors en trésors... culinaires et gustatifs.

Laissez-vous surprendre, fourchette à la main et éveillez vos sens par de sublimes accords vins et fromages qui délecteront vos papilles !

Moment de détente et de partage assuré autour de 2 cuvées originaires du Pays de Lunel .

Explore the exceptional world of French cheeses with the tasting of local wines of Pays de Lunel area.

Durée / Duration : 1h30



Les prestiges

The prestigious

Minimum de 10 personnes - 10 persons minimum

Vous deviendrez de véritables épicuriens avertis lors de ce voyage gustatif autour des accords mets et vins. Une sélection de 4 cuvées de vins ou d'effervescents de renommée délicatement associés aux mets concoctés par le Chef à cette occasion unique.

Marie-Hélène invites your taste buds on an exceptional culinary and gustative voyage about wine and food pairing. A selection of 4 renowned wines or sparkling wines matched with delicious dishes delicately prepared by the Chef.



Grenache et vous *Discovering grenache*

Découverte du cépage Grenache, petit bijou du sud de la France qui se décline sous toutes les couleurs et sous toutes les formes... Il surprend par sa tendresse et son croquant mais aussi par sa puissance et sa complexité.

Come and discover the Grenache grape variety in all its forms and colors. Tender, crispy, but also strong and complex.

Durée / Duration : 2h

Mystères... et bulles de raisins *Mystery of bubbles*

Tour d'horizon des méthodes d'élaboration des vins effervescents avec l'incontournable Champagne. Laissez-vous surprendre par le charme des Crémants et Blanquettes. Sans oublier les merveilleux Muscats effervescents de notre territoire qui vous empliront de mille frissons...

Come and discover exceptional sparkling wines like Crémants and Blanquettes produced in accordance with the traditional Champagne method. You will also be seduced by the sparkling Muscats of our terroir.

Durée / Duration : 2h

Chardonnay moi ! *Crispy Chardonnay*



Cépage de cœur du Languedoc Roussillon, venez savourer une cuvée élaborée en Pays de Lunel ainsi que des appellations de vignobles emblématiques ou d'autres plutôt surprenants. Rejoignez-nous et émoustillez vos papilles !

One of the favourite grape varieties of the Languedoc Roussillon, come and discover a local vintage as well as other iconic and surprising designations!

Durée / Duration : 2h

Le tour de France en 4 vins rouges *Tour de France wine quartet*

Une découverte des cépages emblématiques de nos grands vignobles français tels : le Merlot et le Cabernet Sauvignon en terre Bordelaise ou bien le Pinot noir de la Bourgogne sans oublier la fabuleuse Syrah de la Vallée du Rhône.

Take a tour through France and discover 4 great wines like the Bordeaux Merlot or Cabernet Sauvignon, as well as the finest Burgundian Pinot Noir and the fabulous Shiraz of the Rhône Valley.

Durée / Duration : 2h

Sur la route des vins d'Alsace On the wine route in Alsace

À la découverte inoubliable de cépages blancs que l'on ne trouve que dans ce vignoble comme le minéral Riesling ou le fruité et gourmand Gewürztraminer.



You can live an unforgettable experience by discovering unique grape varieties of the Alsace region like Riesling or Gewürztraminer.

Durée / Duration : 2h

Les insolites

The *special ones*

Les secrets de la dégustation autour du thé

Tea tasting secrets



Venez découvrir les secrets de fabrication du thé ou plus exactement des thés !

Connu depuis l'Antiquité, ce breuvage aux mille vertus, présente les mêmes notions de terroir et de cru que le vin. Laissez-vous charmer par son histoire unique et dégustez le fruit d'un camélia cultivé en Chine depuis des millénaires.

En partenariat avec le « B.Alcon Gourmand » à Lunel.

Come and discover the manufacturing of tea and its attachment to terroir with our oenologist and a specialist while tasting a range of teas.

Durée / Duration : 1h30

Les secrets de la dégustation autour de la bière

Beer tasting secrets

Mais qu'est-ce que la bière ?

Connue sous le nom de « cervoise » appréciée des Celtes et des Gaulois, cette boisson, fruit de l'orge maltée, connue depuis plus de 6 000 ans aux saveurs douces et amères permet de merveilleux et insolites accords culinaires que nous aurons à coeur de vous évoquer.



*Tasting of different kinds of local beers.
Marie-Hélène gives advice on beer and food matching.*

Durée / Duration : 1h30



les ateliers du goût

Taste workshops

Junior



Dans la peau d'un p'tit vigneron

Into a small wine growers' skin

Les enfants deviennent de vrais petits vignerons durant cette promenade guidée au cœur de Viavino.



La vigne et les cépages ainsi que la reconnaissance des arômes et senteurs n'auront plus aucun secret pour eux à la fin de cette visite ludique qui est suivie d'un petit atelier du goût.



Children become real little wine growers: discovery of the vines and grape varieties, of aromas and smell recognition. Tasting workshop about grapes and grape juices.

Durée / Duration : 1h
Tous les vendredis à 18h (juillet et août)
*Every Friday at 6pm (July, August)
and on request.*

INFORMATIONS PRATIQUES :

L'inscription est fortement recommandée car les places sont limitées. Pour les ateliers nécessitant des préparations culinaires, la réservation, minimum 24h avant la date est indispensable.

Booking recommended at least 24hours beforehand.

VIAVINO C'EST AUSSI...

des évènements, des expositions, des dégustations, des soirées à suivre toute l'année.

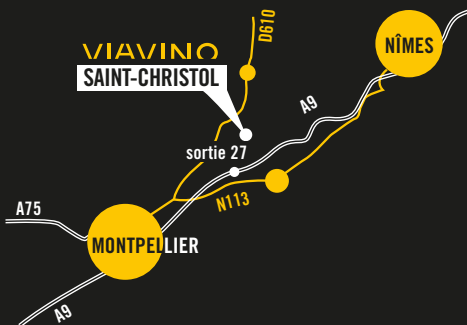
Tout le programme sur :

www.viavino.fr



Viavino, le pôle œnotouristique

A9 - Sortie 27 direction Sommières
80 chemin de Vérargues



VIAVINO PÔLE ŒNOTOURISTIQUE

Réservation et informations

atelierdugout@viavino.fr

Tél : 04 67 83 45 65

SAINT-CHRISTOL | HÉRAULT



www.paysdelunel.fr