

Daniel Mathieu, Sommelier-Caviste tout terroir















www.cavavin-grenoble-smh.fr

7 Rue Charles Darwin, 38400 St Martin d'Hères (04 76 62 38 35)

CAVAVIN
la passion du conseil
Saint-Martin-d'Hères

Les Ateliers Œnologiques
6 accords mets & vins et cours d'œnologie-Sommellerie

Saison Printemps – Été 2025

 Nos coups de Cœur !		 Route des Grands Crus 150€
 Bordeaux Vs Bourgogne	 Nouveau monde	 Rhums Des Caraïbes
 Languedoc Sud-ouest	 Tour de France des vins rouges	 Malt & food les Whiskies
 Vallée du Rhône	 Italie du Nord et Toscane	 Les spiritueux
 Initiation à la dégustation Initiation 45€	 Climats de Bourgogne Découverte 50€	 Vins, pains et fromages Gastronomie 55€

Privatisation: Ateliers en anglais pour entreprises, CE

www.cavavin-grenoble-smh.fr

Mars 25

De 20h à 22h - Réservation et Bons cadeaux sur notre site web – grand Parking gratuit

Programme Printemps Eté 2025

- . Jeudi 13 Mars, Prix 50€** : **Bordeaux Vs Bourgogne : duel au sommet**
Adeptes du Pinot noir et du Chardonnay, ou inconditionnels du Cabernet, nous savurerons et comparerons à l'aveugle les vins blancs et rouges de ces 2 régions mythiques
- . Jeudi 20 Mars Prix 50€** : **Vins du nouveau monde**
Avant-gout des vacances avec ce grand voyage autour des vins d'Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du sud, Chili et Argentine. Des vigneron de talent y mettent en valeur des terroirs jusqu'ici méconnus
- . Jeudi 27 Mars, prix 55€** : **Vins, Pains et Fromages**
Trois piliers de notre gastronomie qui s'accordent parfaitement. Nous sortirons des sentiers battus pour découvrir des accords parfois surprenants et toujours savoureux. Fromages de *la fromagerie 'Les Alpagnes' de Grenoble*
- . Jeudi 3 Avril, Prix 55€** : **les Whiskies, Malt & food**
Découvrez l'histoire et les secrets des whiskies Ecossais, Irlandais, Japonais et français. Nous vous ferons aussi déguster des accords mets & whisky, de l'entrée au dessert
- . Jeudi 17 Avril, Prix 50€** : **Italie du Nord et Toscane :**
Des collines du Piémont au lac de Garde et jusqu'aux châteaux de Toscane, voici le cœur de l'Italie viticole : le royaume des Barbaresco, Amarone de Valpolicella, Vino Nobile ... et plus encore
- . Jeudi 24 Avril, Prix 50€** : **Les 'Climats' de Bourgogne**
Découvrez la diversité et la finesse des AOPs de Bourgogne, ces parcelles ('Climats') de vignes issues d'une tradition millénaire, de Beaune à Chablis en passant par Nuits st Georges

New



. Mercredi 30 Avril, Prix 45€ : **Initiation à la Dégustation**

Apprenez les bases de la dégustation et affinez vos goûts, grâce à une méthode simple, une découverte ludique des arômes et la dégustation de beaux vins typés de toutes les régions de France

. Mercredi 7 Mai, prix 50€ : **Tour de France des vins rouges**

Grande balade dans nos vignobles, à la rencontre de vignerons(ne)s qui élaborent les belles appellations de nos régions. Les pépites de Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Loire, Rhône, Languedoc : caractère et diversité !



. Jeudi 15 Mai, Prix 50€ : **Vallée de la Loire**

D'Orléans à Nantes, goûtez la variété des vins de Loire : des crus légers et fruités, idéaux pour l'été, mais aussi de très beaux rouges et blancs secs ou moelleux tout en finesse

. Jeudi 22 Mai, Prix 55€ : **Le monde des Spiritueux**

Tour d'horizon de la richesse et de la complexité du monde des spiritueux, d'ici (Cognac, Chartreuse) et d'ailleurs (Rhum, Whisky, Tequila, Vodka). Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la distillation ... et goûter !

. Mercredi 28 Mai, Prix 45€ : **Initiation à la Dégustation**

Apprenez les bases de la dégustation et affinez vos goûts, grâce à une méthode simple, une découverte ludique des arômes et la dégustation de beaux vins typés de toutes les régions de France

. Jeudi 5 Juin, Prix 50€ : **Les Coups de cœur de Daniel**

Je vous emmène pour une ballade multi-régions, multi-pays pour partager ma sélection des plus belles cuvées du moment, de nos domaines en accords mets & vins (ainsi qu'un accord mets & spiritueux)

. Jeudi 12 Juin, prix 55€ : **Vins, Pains et Fromages**

Trois piliers de notre gastronomie qui s'accordent parfaitement. Nous sortirons des sentiers battus pour découvrir des accords parfois surprenants et toujours savoureux. Fromages de **la fromagerie 'Les Alpagnes' de Grenoble**

. Jeudi 26 Juin, Prix 150€ : **Route des Grand Crus**

Laissez-vous envouter par la finesse des grands vins. Dégustation d'exception de grands Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Rhône (sa majesté Rayas), accompagnés de bouchées traiteur pour une soirée mémorable. Places limitées

. Jeudi 3 Juillet Prix 50€ : **De Vienne à Avignon : la Vallée du Rhône**

Découvrez ou redécouvrez la vallée du Rhône, de Vienne à Avignon, des vins ensoleillés et charmeurs, en Blanc, ,rosé et rouge. Syrah, grenache, viognier des meilleurs vignerons : Combiér, Pilon, Montez, Raynaud (Chateau des Tours)

. Jeudi 10 Juillet, Prix 50€ : **Iles de Méditerranée**

Corse, Sardaigne, Sicile, de grands terroirs accidentés et marins. Des vignerons de caractère y produisent de superbes vins blancs et rouges issus de cépages autochtones: Une belle soirée façon croisière !



BON CADEAU
1 Atelier Œnologique

Initiation
 Découverte
 Gastronomique




Nom:

Programme et réservation:
www.cavavin-Grenoble-smh.fr
Cavavin Grenoble St-Martin d'Hères
7 rue Charles Darwin
38400 St Martin d'Hères
Tel: 04 76 62 38 35

Validité: 31/06/23

Code: **B U 3 9 #**



■ «Devenez un Expert»: + 2 ateliers Gastronomie + 2 ateliers Découverte + 1 atelier Initiation	225€ (255€)	
■ «Devenez Connaisseur»: + 1 atelier Gastronomie + 1 atelier Découverte + 1 atelier Initiation	135€ (150€)	
• «Couple épicurien»: 1 atelier Initiation pour un couple	85€ (90€)	

Nos 'packs'

