



DEDICATED TO GASTRONOMY



Les Ateliers du Vin

EN 2017, AMUSONS-NOUS !

Ces trois dernières années, nous vous avons invité à mieux connaître les vignobles français, les vins d'Europe et les principaux cépages du monde. Aujourd'hui, nous partirons tous azimuts à la découverte de flacons parfois inattendus. Nos mots d'ordre : diversité et amusement !

En compagnie de véritables érudits et passionnés des trésors de la vigne, laissez-vous surprendre par des vins, renommés ou non, dégustés à l'aveugle. Mais aussi par des cépages rares ou oubliés, les fruits de vignobles insulaires, de grands crus élevés en biodynamie, des accords vin/fromage parfaits et la découverte du domaine Vega Sicilia.

En participant à nos six « Ateliers du Vin » répartis sur toute l'année, vous goûterez six à huit vins par atelier, ainsi qu'un ou deux aliments s'accordant parfaitement avec ces flacons...

Des vins haut de gamme issus de notre cave, dont on dit qu'elle est l'une des plus belles de Belgique.

Où se déroulent les Ateliers du Vin ?
AU RESTAURANT ROB.

QUI SONT LES EXPERTS QUI ANIMENT CHAQUE ATELIER ?

JÉRÉMIE CLAES

Formé au métier du vin depuis 2004, ce disciple du Maître-sommelier Eric Boschman est devenu chef de produits vins & spiritueux chez Rob en 2014, et peut se targuer d'avoir réuni une large sélection de vins représentatifs de leur terroir, garantie du meilleur de l'appellation.

JEAN-PIERRE SOLANO

Véritable homme de terroir, loin des chapelles et des diktats, ancien vigneron dans le Minervois en France, Jean-Pierre Solano vit aujourd'hui en Belgique et nous transmet jour après jour son amour du vin. L'écouter, c'est découvrir le vin autrement, beaucoup plus vivant.

Découvrez ci-après le programme détaillé des Ateliers du Vin et inscrivez-vous à la totalité des 6 ateliers de l'édition 2017, dès le mercredi 1^{er} février à la première heure !

Le nombre de places est limité.



DEDICATED TO GASTRONOMY

Les Ateliers du Vin

PROGRAMME 2017

- Une découverte tous azimuts, avec des flacons parfois inattendus : amusons-nous !
- Un éveil des sens et une dégustation de 6 à 8 vins par atelier, sélectionnés dans la cave Rob (parmi plus de 2.000 références vinicoles en provenance du monde entier), du petit vin gagnant à être connu au grand cru dont la réputation n'est plus à faire.
- Un accompagnement de 1 à 2 ingrédients par atelier s'accordant parfaitement avec le vin sélectionné.

Chaque atelier se déroule de 19h à 21h30 au restaurant Rob.

Coût pour l'inscription complète à l'édition 2017 : € 420.

À L'AVEUGLE !

MARDI 21 FÉVRIER

Vous serez amené à déguster des vins d'exception sans aucun a priori, du petit cru à l'étiquette renommée, ... dans des verres noirs ! Vous n'êtes pas au bout de vos surprises.

LES CÉPAGES RARES OU OUBLIÉS

MARDI 21 MARS

L'occasion rêvée de découvrir des vins méconnus à la personnalité souvent passionnante.

LES ÎLES

MARDI 25 AVRIL

Certains des meilleurs vignobles sont cernés par la mer. Vous prenez le bateau avec nous pour découvrir la particularité des vins insulaires ?

LA BIODYNAMIE

MARDI 23 MAI

Source de fantasmes et d'incompréhension, la biodynamie produit aussi de très grands vins. Nous vous proposons de juger sur pièce.

LE PLATEAU DE FROMAGES

MARDI 19 SEPTEMBRE

Exercice périlleux s'il en est que d'accorder vins et fromages. Suivez le guide !

VEGA SICILIA

MARDI 24 OCTOBRE

Dégustation exceptionnelle ! Venez découvrir le plus illustre domaine espagnol, l'un de nos préférés en Europe.

LES COURS SE DÉROULENT UNIQUEMENT EN FRANÇAIS. DÉBUT DES INSCRIPTIONS LE MERCREDI 1ER FÉVRIER 2017, UNIQUEMENT PAR COURRIER ÉLECTRONIQUE.

MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DE PAIEMENT

1) À partir du mercredi 1er février 2017, veuillez envoyer votre demande d'inscription par courrier électronique à Jérémie Claes : jeremie_claes@rob-brussels.be. Mentionnez vos nom et prénom et le numéro de téléphone ou de GSM auquel vous êtes joignable.

N.B. : Seuls les courriers électroniques reçus à partir du mercredi 1er février 2017 seront pris en compte dans l'ordre chronologique de leur arrivée.

2) Par retour de courrier électronique, Jérémie Claes doit vous confirmer votre réservation. Vous serez alors invité(e) à verser, dans la quinzaine qui suit, le montant total, sur le compte bancaire BE45 310-1138589-89 de Rob. Au-delà de ce délai, la réservation sera annulée. Si le cours est complet, vous serez averti(e) par courrier électronique.

3) Dès réception de votre paiement, votre inscription deviendra effective et Jérémie Claes vous enverra un courrier électronique de confirmation.

ANNULATION

Nous nous réservons le droit d'annuler un cours et, dans ce cas, vous serez averti(e) personnellement, et remboursé(e) dans les meilleurs délais. En cas de désistement d'un(e) participant(e), le paiement du cours ne sera ni remboursé ni reporté à une autre session. La place peut néanmoins être cédée à une autre personne de son choix.