



31b Bd. de Strasbourg - 83000 TOULON

☎ : 09 51 06 66 20 / 07 82 14 62 08

✉ infos@lerelaispeiresc.com

🌐 <http://lerelaispeiresc.com>



*Association reconnue d'Intérêt Général*

# OENOLOGIE 2023/2024

Lundi, mardi, jeudi : 16h - 19h30  
(Permanence téléphonique au 0782146208  
entre 9h et 12h)

Mercredi : 14h - 19h30

Fermé le vendredi, pendant les congés  
scolaires et les jours fériés



## CHRISTIAN SCALISI

Maitre Sommelier de l'Union des Sommeliers de France.

« Sommelier Professionnel depuis 30 ans, ma philosophie du vin se traduit par ces quelques mots : Amitié, Partage, Convivialité, Humilité et Passion. »

### STAGE 1 : Découverte des vins des régions : Vallée du Rhône, Alsace, Val de Loire, Bourgogne.

**Destiné à tous les niveaux.**

- Une approche de 4 grandes régions
- Comment s'y retrouver et mieux comprendre
- Les incontournables et les découvertes
- Typicités des régions et des cépages
- Les grands styles de vins

### STAGE 2 : LES ACCORDS METS ET VINS :

**Accords classiques et inattendus.**

- Quels fromages avec quels vins : les codes auxquels on ne s'attend pas
- Quels vins avec les desserts : rendre cet instant gourmand original et savoureux
- Perfectionnement à la dégustation
- Comprendre les mécanismes des accords mets vins
- Accords et mésalliances
- L'art de savoir servir ses vins
- Dégustation des mets et des vins

### STAGE 3 : LES VINS DU MONDE

- Tour d'Europe des vins emblématiques
- L'Amérique du sud
- L'hémisphère sud, Afrique du sud et Australie
- Les grands moelleux du monde

Découvrez ou redécouvrez ces vins qui font la richesse mondiale des vins. Cépages et viticulture. Voyagez et dégustez.

Le jeudi de 17h30 à 19h30

**3 stages de 4 séances**

Coût du stage : 95 euros / Membre du Relais Peiresc : 85 euros

Stage 1 : du jeudi 16 novembre au jeudi 7 décembre 2023

Stage 2 : du jeudi 18 janvier au jeudi 8 février 2024

Stage 3 : du jeudi 21 mars au jeudi 11 avril 2024