

COMMUNIQUE DE PRESSE

Jouer à l'apprenti œnologue en 4 actes !

La Cave Grand Listrac propose une formule innovante d'apprentissage du métier d'œnologue. Ses clients, consommateurs ou curieux vont suivre 4 ateliers :

- Vendanges
- Assemblage
- Elevage en barriques
- Mise en bouteille

Tous les amateurs en herbe qui ont soif de connaissance, sont invités à y participer activement.

A la carte, chaque personne ou groupe pourra choisir un ou plusieurs ateliers.

20 mois seront nécessaires pour démystifier la fabrication des grands vins de Listrac-Médoc, pour toucher le raisin, le vin au plus près et faire découvrir la magie du chai.

Une formation qui révélera petits et grands secrets du vigneron et du vinificateur.

1- Atelier vendanges

| *Samedi 6 octobre 2012*

Matin : participation aux vendanges manuelles

Déjeuner vigneron dans un ancien moulin (entrée, grillades, fromages et dessert accompagné des vins de Listrac-Médoc)

Après midi : découverte de l'automatisation : machine à vendanger de dernière génération, réception de la vendange au chai et étapes de la vinification

Places limitées (50 personnes) Tarif : 40€ la journée – paire de bottes non comprise

2- Atelier assemblage

| *Samedi 1^{er} & dimanche 2 décembre 2012*

Un atelier par jour qui permettra de s'initier à la dégustation et à l'art de l'assemblage. Chaque groupe essaiera d'assembler les différents cépages médocains afin de créer le meilleur vin ! Séance gratuite.

Un repas au restaurant L'Embellie à Listrac avec accords de plats de saisons et de vins (repas 35€).

3- Atelier barriques

| *Février 2013*

Cette matinée débute par la visite d'une tonnellerie, métier indissociable de celui de vinificateur : choix du bois, découpe, séchage et assemblage. Processus de plusieurs années.

Retour à la cave pour la découverte de la mise en fûts (entonnage) du millésime 2012 assemblé par l'atelier. Séance gratuite. Repas de saison proposé.

4- Atelier mise en bouteilles

| *Printemps 2014*

Enfin, après 20 mois de travail acharné le vin est prêt à voir son contenant définitif.

Suivi de la mise en bouteille et de l'étiquetage de cette cuvée spéciale du Grand Listrac.

Diplôme d'apprenti œnologue remis aux participants les plus méritants !

Cave Grand Listrac

21 avenue de Soulac 33480 Listrac-Médoc

Tél : 05.56.58.03.19 - Fax : 05.56.58.07.22

grandlistrac@cave-listrac-medoc.fr - www.cave-listrac-medoc.com