

Terroirs et Arômes
Chablis, cépage Chardonnay
Du 17 au 18 novembre 2007 - Niveau M - ▲

Organisation : Bernadette P

e-mail : Vous pouvez m'écrire via le "kifaikoi" sur le site du Club.

Dans le cadre de notre nouveau cycle de formation (initiation) « Terroirs et Arômes », je vous propose de découvrir les vignobles chablisiens et les terres où s'élaborent ce doux nectar : le vin très typé de Chablis.

Bien entendu une séance technique est prévue sur place pour perfectionner son goût et son odorat. Une révision plus ludique sera envisagée lors du dîner.

Transport :

Aller et retour en train, le billet de groupe sera favorisé, vous devez souscrire à l'ensemble du week-end, transport compris. Quelques exceptions seront toutefois envisagées pour des personnels des chemins de fer qui seront alors admis en plus sans frais.

Aller : Départ matinal obligatoire ... départ 7 h 10 de Paris-Bercy pour Tonnerre (arrivée 9 h 13).

Retour : Auxerre à 17 h 39 pour Paris à 19 h 37 ou bien 18 h 36 pour Paris à 20 h 25.

Itinéraire :

Samedi : Tonnerre - Chablis sur GR et hors GR, traversée de la belle ville de Tonnerre puis passage par des bois, des vignobles et de jolis villages, terrain vallonné. 22 km, visite d'une cave et de Chablis en arrivant.

Dimanche : Chablis - Auxerre, 23 km. La visite d'Auxerre n'est pas prévue.

Hébergement : Demi-pension à l'hôtel à Chablis, en chambre de 2 - 3 personnes avec lits séparés.

Coût à prévoir : Environ 115 Euros. Ce prix comprend le transport depuis Paris, la demi-pension, les frais caf, les frais de transport et d'organisation de l'encadrante mais pas vos pique-niques du midi, ni les boissons (fermentées ou non) que vous seriez amené à consommer durant ce week-end.

Inscriptions : Les inscriptions ouvrent le vendredi 10 août mais vous pouvez déposer votre inscription dès maintenant si vous le souhaitez, vous recevrez la confirmation de votre inscription dès qu'elle sera validée le 10 août. Il y a 12 places en tout (extensible à 14 cf ci-dessus)

Vous devez verser 115 € à l'inscription.

Matériel et précisions : randonnée en terrain vallonné, prévoir de bonnes chaussures, des vêtements chauds et de pluie, bonnet et gants. Chaussures plus légères et propres pour le soir. Faire un sac à dos pas trop lourd, nous ne partons que 2 jours ! Prévoir ses deux pique-niques et quelques « en-cas », bonne humeur et quelques douceurs à partager seront toujours bien acceptés.

Je vous rappelle que vous pouvez consulter votre inscription dans l'Espace Membre ainsi que le reçu de votre paiement.

Vous avez la possibilité de souscrire une assurance annulation, renseignez vous auprès du secrétariat.

Cette sortie s'inscrit dans notre cycle de formation et d'initiation « Terroirs et Arômes »

A l'issue de ce cycle, vous pourrez participer la tête haute aux sorties gastronomiques organisées par le club.

Un certificat vous sera délivré.

- ▶ les 20 et 21 octobre : vins rouges, le vignoble de Saint-Emilion, avec Jean-François Meslin
- ▶ les 17 et 18 novembre : vins blancs, le Chablis, cépage Chardonnay, avec Bernadette P.
- ▶ le 8 décembre : visite du Musée du Vin, rallye-examen dans Paris et remise solennelle des certificats, avec Michel Gollac

Ce cycle sera poursuivi par un cycle de perfectionnement au printemps prochain.