

## Les Ateliers Dégustation de l'ICV

*L'art de la dégustation et la découverte des vins !*



*Séminaires, réunions, salons... Vous êtes à la recherche d'une animation de qualité pour partager un moment inoubliable avec vos équipes, pour développer une relation privilégiée avec vos clients ?*

*Ne cherchez plus ! Les Ateliers Dégustation de l'ICV vous accompagnent dans la découverte du monde du vin, pour un moment d'échanges et de convivialité.*

### Les Ateliers Dégustation de l'ICV en 2 étapes

#### 1. Les trucs et astuces des professionnels pour décrypter un vin !

Un œnologue confirmé vous enseigne **les principes de base de la dégustation** (examens visuels, olfactifs, gustatifs, reconnaissance des arômes et des saveurs...), avec des exercices pratiques et ludiques.

#### 2. Un voyage au cœur des terroirs

A partir d'un thème défini avec vous, votre œnologue vous invite à découvrir **six vins** particulièrement représentatifs du sujet.

Pour chaque cuvée, l'histoire du vigneron et de la cave vous est racontée, et toutes les informations techniques sur la vigne et la vinification sont présentées.

C'est quasiment « un pied dans le vignoble » que vous pourrez ensuite déguster le vin et partager avec l'œnologue vos impressions dans un esprit d'échange et de convivialité.

### 4 bonnes raisons de faire confiance aux Ateliers Dégustation du Groupe ICV :

#### 1. Qualité et professionnalisme

Les animateurs des Ateliers Dégustation sont diplômés d'œnologie et disposent d'une très large expérience sur l'élaboration du vin. Ils conseillent chaque jour des vignerons, des plus petits domaines jusqu'aux plus grandes caves.

***Vous bénéficiez ainsi d'informations concrètes et actuelles sur les dernières pratiques et les techniques modernes de l'œnologie.***

#### 3. Des vins triés sur le volet

Les œnologues de l'ICV sélectionnent avec rigueur, objectivité et créativité les vins de chaque atelier pour leur représentativité sur la thématique concernée.

***Vous pouvez déguster « les yeux fermés » !***



#### 2. Que de choix !

Le vin est un monde aux mille facettes et les centres d'intérêt sont tout aussi nombreux.

Nous vous proposons toute une gamme de dégustations, autour d'un terroir, d'un type de vin, d'une tendance de consommation...

***Le thème de votre Atelier est adapté à vos attentes !***

#### 4. Une dégustation comme si vous y étiez !

L'œnologue ICV connaît les caves « de l'intérieur » et apporte des informations précises sur chaque vin : terroir, cépages, pratiques culturelles, méthodes de vinification, histoire du vigneron, coulisses de la cave...

***Au moment de la dégustation, vous avez déjà un pied dans le vignoble !***

### Quelques exemples d'ateliers

- . **Le rosé ou les rosés ?**  
*Pour pleinement apprécier les différences entre les terroirs et les cépages méditerranéens.*
- . **Le Languedoc Roussillon en plein essor !**  
*Voyage au cœur des plus belles appellations de la région.*
- . **Plaisirs et arômes des Vins Doux Naturels**
- . **Bio, Biodynamie, vins nature...**  
*Découverte d'une tendance forte et de sa diversité.*
- . **Voyage dans le passé avec les cépages oubliés !**
- . **Finesse et diversité des blancs languedociens**

### Les Ateliers Dégustation en pratique

#### Pour qui ?

Pour toutes celles et tous ceux qui souhaitent vivre un moment de découverte, d'échanges et de convivialité autour du vin.

Aucune connaissance technique préalable n'est nécessaire.

Ces ateliers sont particulièrement appréciés pour animer des événements professionnels (réunions, séminaires, réceptions clients, salons, comités d'entreprises, collectivités...).

Afin d'assurer la qualité des échanges, les ateliers sont proposés à des groupes de 10 à 20 participants.

#### Où ?

Les ateliers peuvent être organisés aussi bien au sein d'une société, que dans une salle appropriée d'un hôtel ou d'un restaurant, dans les salles de dégustation du Groupe ICV ou encore dans une cave.

Les œnologues animent des ateliers sur l'ensemble du pourtour méditerranéen (Languedoc Roussillon, Paca) et la Vallée du Rhône.

#### Quand ?

De Novembre à juin.

La durée d'un atelier est d'environ 2 heures (1 heure sur l'art de la dégustation et 1h sur la découverte des vins).

Le moment idéal pour déguster des vins ? Fin de matinée ou fin d'après midi.

### Les supports pédagogiques

Animation par vidéo projection.

Pour la partie sur l'art de la dégustation, des outils de découverte sensorielle sont proposés (arômes, goûts...).

Pour la découverte, 6 vins sont dégustés.

Un livret stagiaire est remis à chaque participant.

### Pour en savoir plus

Pour organiser un Atelier Dégustation ICV et pour toute question, il vous suffit de contacter :

Florence GRAS, Responsable Service Formation Groupe ICV

Tel : 04 67 07 04 80

e-mail : [formation@icv.fr](mailto:formation@icv.fr)



### Le Groupe ICV : au service des entreprises viti-vinicoles

Spécialiste du vin depuis plus de 65 ans, le Groupe ICV bénéficie d'une expérience inégalée sur les vignobles du Languedoc-Roussillon, de la Provence et de la Vallée du Rhône.

Les consultants du Groupe ICV accompagnent les vignerons sur chaque étape de l'élaboration du vin avec du conseil, des analyses, des formations, des produits œnologiques et de la R&D.

#### Le Groupe ICV en quelques chiffres :

- 150 collaborateurs, dont 70 ingénieurs et œnologues, professionnels de la vigne et du vin,
- 10 centres œnologiques.
- Une clientèle très diversifiée : plus de 1500 domaines et châteaux, 300 caves coopératives sur de nombreux terroirs en France et à l'étranger.

