



Vins & Délices Paris 15^e

Vins & Délices a sélectionné avec minutie une gamme de vins de qualité issus de terroirs authentiques. La société les propose dans ses magasins, ainsi qu'une variété de produits régionaux qui permettent d'en révéler toutes les saveurs.

Marc Minoustchine parcourt les vignobles de France à la recherche de bons crus et de producteurs passionnés. Il propose ensuite ses trouvailles dans ses deux boutiques parisiennes, dédiées au vin et aux produits gastronomiques de qualité : foie gras, confit de canard, huiles et vinaigres, crèmes de sardine ou de thon, plats mijotés en bocaux, petits sablés... Afin de partager son amour du vin et ses fines découvertes, le maître des lieux organise des soirées thématiques : initiation à l'œnologie, dégustation de vins élevés par des femmes expertes dans leur métier ou découverte de vins de stars.



Paris • 75

■ Réservation Vins & Délices

23, rue de Lourmel
75015 Paris
Tél. 01 45 79 90 61
contact@vins-et-delices.com
www.vins-et-delices.com

Se renseigner sur les dates de dégustation par téléphone ou sur Internet.

■ Le petit plus...

Les vins dégustés peuvent être achetés à un prix « club » dans le magasin Vins & Délices.



■ Marc Minoustchine

Titulaire d'un Master international en gestion et marketing du vin délivré par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), il a fait durant plus d'un an le tour du monde des régions viti-vinicoles : Californie, Brésil, Argentine, Chili, Hongrie, Espagne, Italie... Et bien entendu, un tour de France complet !



Votre chèque-cadeau vous permet de bénéficier de l'une des formules suivantes :

Les bases de l'œnologie (2 h 30)

Cette séance d'initiation à l'œnologie aborde, avec simplicité et précision, l'art de déguster et l'étude des sensations et des saveurs. Six vins sont testés en commençant par les vins simples, pour finir par les plus complexes : blanc, rosé, rouge, moelleux et liquoreux sont au programme, au cours d'un buffet garni de fromages et d'autres mets adaptés.

Vins de femmes (2 h 30)

Choisis sur l'ensemble des régions viticoles, les six vins proposés à la dégustation sont tous élaborés par des femmes vigneronnes. Associés à des mets choisis pour les magnifier - foie gras, charcuterie ou crudités, fromages -, ces vins sont l'occasion d'aborder la personnalité de ces femmes passionnées par leur travail. La sensibilité féminine transparait dans la vinification ou les choix esthétiques des étiquettes des bouteilles.

Vins de stars (2 h 30)

La notoriété du vigneron n'influe pas sur la qualité du vin, mais elle garantit l'ambiance de la soirée lorsque le vigneron s'appelle Gérard Depardieu, Jean-Louis Trintignant ou Pierre Richard ! Accompagnés de mets appropriés (charcuterie, foie gras et fromages), les vins dégustés - côtes-du-rhône, corbières et anjou - racontent la passion de ces artistes pour leurs vignes.

Femmes et vins

Il est déjà loin le temps où les hommes revendiquaient l'exclusivité de la production de vin... et de sa consommation ! D'après des statistiques du ministère de l'Agriculture, un quart des exploitations viticoles serait entre les mains de femmes. Productrices et créatrices de vins, elles sont aussi plus nombreuses à devenir sommelières, cavistes, dégustatrices et œnologues, reconnues pour leur aptitude aigüe et leur régularité dans la dégustation.

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets. »

Salvador Dalí