

## Avant-goût...

De la dégustation des vins de France et du monde aux tables épicuriennes, en passant par la découverte des terroirs et des caves d'ici et d'ailleurs..., des concours et salons des vins aux excursions et séjours œnotouristiques, ...

**In Vino Veritas** propose des rencontres passionnantes, souvent extraordinaires, parfois insolites, mais toujours conviviales ; une dimension « polysensorielle » susceptible d'ouvrir les portes d'un monde à part !

Accessible à tous les amateurs, **In Vino Veritas** allie la connaissance au plaisir.

**I.V.V. Lyon**, c'est l'autre culture du vin et de la vigne.

**A découvrir sans modération !**



## Tarifs Tarifs

- Adhésion MJC : *Individuelle* : 15 € & *Couple* : 20 €
- Cotisation annuelle au club :
  - **Droit d'entrée** : 65 € dont 1 stage d'initiation à la dégustation de 3h
  - **A partir de la 2<sup>ème</sup> saison** : 35 €
- Participations exceptionnelles selon activités...

« **In Vino Veritas** », c'est aussi :



- Un comité de programmation : « **La loge de vigne** »
- Un p'tit journal : « **La feuille de vigne** »
- Une page **Facebook** : « **Ivv Lyon** »
- Un e-mail : [ivvlyon@mjc-confluence.fr](mailto:ivvlyon@mjc-confluence.fr)
- Un site Web : [www.ivvlyon.fr](http://www.ivvlyon.fr)

Animateur : **Pierre Bobineau**  
D.U. V.C.O. Dijon

Tél : 06 75 19 29 68



Informations et inscriptions :

M.J.C. Presqu'île Confluence

28 Quai Rambaud  
69002 LYON

☎ : 04-78-38-49-69

E-mail : [contact@mjc-confluence.fr](mailto:contact@mjc-confluence.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération - Loi n° 91-32 du 10 janvier 1991

## Hiver 2019

# In Vino Veritas

*Vin, Culture et Œnotourisme*

*Maison des Jeunes  
et de la Culture  
Presqu'île Confluence*



Agréée Jeunesse et Education Populaire

M.J.C. Presqu'île Confluence – Lyon



## Hiver 2019

Date	Thème	Lieu	Mémento
<b>1 - Samedi 26 janvier</b> de 9h à 13h 	<b>Rencontre : Les Coteaux du lyonnais sortent leurs griffes !</b> La dernière décennie a permis à cette appellation locale de passer de l'ombre à la lumière. Au Clos de la Petite Gallée, un vigneron se démarque par son mode cultural et croûle sous les récompenses. Un rapport Qualité/Prix d'exception. <b>Patrice Thollet - Vigneron</b>	<b>Domaine Thollet</b> La petite Gallée 69390 <b>Millery</b> ☎ 04-78-46-24-30 	<b>Inscript° MJC</b> avant le <b>23/01/19</b> <b>Places limitées à 8 pers.</b> <b>Transport</b> : Minibus tout confort MJC <b>Part. except° : 5 €</b> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>9h</b> précises
<b>2 - Vendredi 8 février</b> de 12h à 20h	<b>Formation : IVV entre à Suze-La-Rousse</b> L'Université du Vin nous propose un atelier d'Analyse Sensorielle & Méthodologie de la Dégustation de 3h30 au cœur de la salle historique de la Chapelle. <b>Enseignements dispensés par un œnologue</b>	 <b>Université du Vin</b> Le Château 26790 <b>Suze-La-Rousse</b> ☎ 04-75-97-21-30	<b>Inscript° MJC</b> avant le <b>01/02/19</b> <b>Places limitées à 8 pers.</b> <b>Transport</b> : Minibus tout confort MJC <b>Part. except° : 110 €</b> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>12h</b> précises
<b>3 - Mercredi 20 février</b> de 19h30 à 23h 	<b>Vin du Monde : Le Xérès lève le voile !</b> Originaire du sud de l'Andalousie, le xérès est le plus connu des vins blancs espagnols. C'est un vin fortifié à l'eau-de-vie et vieilli en fût de manière à obtenir plusieurs catégories, dont le fino, la manzanilla et l'oloroso... <b>Frédéric Schaaf, Sommelier &amp; Caviste</b> <i>Maître Sommelier de l'union de la Sommelierie Française, Master of Port en 2002</i>	<b>Frédéric Schaaf</b> <b>Les Arcades</b> 11 Rue Luizet 69130 <b>Ecully</b> ☎ 04 72 18 92 15 	<b>Inscript° MJC</b> avant le <b>08/02/19</b> <b>Places limitées à 14 pers.</b> <b>Transport</b> : Minibus MJC (réservez votre place !) <b>Part. except° : 45 € - Collation comprise</b> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>19h</b> ou sur place
<b>4 - Vendredi 8 mars</b> de 20h à 23h	<b>Dégustation : Les liquoreux au fil de la Loire</b> De la Touraine à l'Anjou, le <b>chenin</b> acquiert toutes ses lettres de noblesse sur les terroirs aussi emblématiques que <i>Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Jasnières, Vouvray, Montlouis...</i> <b>Véronique Vabres, Contrôleur Vitivinicole</b> France Agri Mer	 <b>MJC Confluence</b> 28 Quai Rambaud 69002 <b>Lyon</b> ☎ 04 78 38 49 69	<b>Inscript° MJC</b> avant le <b>20/02/19</b> <b>Places limitées à 14 pers.</b> <b>Transport</b> en commun, Vélo'V, à pied... <b>Part. except° : 45 € - Collation comprise</b> <b>RDV</b> : sur place à <b>19h55</b>
<b>5 - Samedi 23 mars</b> de 9h15 à 12h30 	<b>Parenthèse : La Soyeuse, une bière militante !</b> Issue exclusivement d'une agriculture biologique locale, cette bière artisanale s'inscrit depuis sa création, en 2003, dans une démarche Eco-responsable ! et c'est bon. <b>Bertrand Burcklé, Fondateur et Gérant</b>	 <b>Ferme-Brasserie</b> <b>La Soyeuse</b> 237 Route de fondieu 69510 <b>Rontalon</b> ☎ 04-78-57-52-90	<b>Inscript° MJC</b> avant le <b>15/03/19</b> <b>Places limitées à 17 pers.</b> <b>Transport</b> : Minibus tout confort MJC <b>Part. except° : 15 €</b> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>9h15</b> précises

“ Il n'est dans le vin de plus grand plaisir et vive émotion que le partage ”