

## 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

## Printemps 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**



## Printemps 2019

Date	Thème	Lieu	Mémento
<b>1 - Vendredi 10 mai</b> de 6h à 21h30 	<b>Découverte : <i>le Languedoc sort ses griffes</i></b> <b>Sylvain Fadat</b> , porte haut l'étendard de l'appellation. Au Domaine d'Aupillac, la « nature » a repris ses droits, un exemple !  <b>Alain Chabanon</b> , anticonformiste, exigeant, patient et réservé. L'exception qui confirme la règle languedocienne ! La presse spécialisée lui fait les yeux doux...	 <b>DOMAINE D'AUPILLAC</b> 28, rue du Plô – Montpeyroux ☎ 04 67 96 61 19  <b>Domaine Alain Chabanon</b> Chemin de Saint-Etienne – Lagamas ☎ 04 67 57 84 64	<b>Inscript° MJC</b> avant le <b>29/04/19</b> <b>Places limitées à 8 pers.</b> <b>Transport</b> : Minibus tout confort MJC <b>Déjeuner</b> : <i>La Terrasse du Mimosa</i> à Montpeyroux <b>Part. except° : 55 €</b> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>6h</b> précises
<b>2 - Vendredi 17 mai</b> de 20h à 23h 	<b>Dégustation : <i>lorsque la Loire devient Rouge...</i></b> La grande originalité des vins du Val de Loire réside dans le fait qu'ils sont pour la plupart issus d'un cépage unique : Cabernet, Gamay, Pinot noir, Grolleau, Côt, Pineau d'Aunis, Romorantin... Laissons s'exprimer les Anjou, Bourgueil, Chinon, Saumur Champigny, Sancerre et autres Cour-Cheverny...  <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>06/05/19</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>3 - Samedi 15 juin</b> de 8h30 à 13h30	<b>Rencontre : <i>un Beaujolais a le vent en poupe !</i></b> Loin de battre de l'aile, le Domaine Janin, est bel et bien un incontournable à Romanèche-Thorins ; ici, ce sont des <b>Moulin-à-Vent</b> au sommet de l'appellation.  <b>Eric Janin - Vigneron</b>	 <b>Domaine Paul &amp; Eric Janin</b> 651 rue de la Chanillière 71570 <b>Romanèche-Thorins</b> Tél. : 03 85 35 52 80	<b>Inscript° MJC</b> avant le <b>03/06/19</b> <b>Places limitées à 17 pers.</b> <b>Transport</b> : Minibus tout confort MJC <b>Part. except° : 5 €</b> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>8h30</b> précises
<b>4 - Jeudi 20 juin</b> de 20h à 23h	<b>Eno-gastronomie : <i>les Accords « Mets &amp; Vins »</i></b> <b>6 mets &amp; 12 vins</b> <i>Rencontre simple, Accord délicat ou Alliance harmonieuse ?</i> <b>Concours entre 2 Cavistes de Lyon 2<sup>ème</sup></b> « Cave Charlemagne » & « Guyot Cave de Saint-Antoine »	<b>Cuisine <i>Dépendances</i></b> <b>Fabrice BONNOT</b> 68, Rue de la Charité 69002 <b>Lyon</b> ☎ 04 78 37 45 02	<b>Inscript° MJC</b> avant le <b>03/06/19</b> <b>Places limitées à 15 pers.</b> <b>Transport</b> en commun, Vélo'V, à pied... <b>Part. except° : 69 €</b> <b>RDV</b> : sur place à <b>19h55</b>
<b>5 - Lundi 24 juin</b> de 19h30 à 22h30 	<b>Adventure Spirit ! : « <i>Whiskeys ... sir ! and cheeses</i> »</b> Autour d'un dîner constitué exclusivement de <b>4 fromages anglais</b> , nous tenterons de percer les secrets de <b>5 whiskies</b> single malt d'exception. Cette eau de vie d'origine Ecossaise ou Irlandaise ??? reste le spiritueux préféré des Français ! Quant aux fromages, c'est une autre histoire...  <b>Ludwig Cordelier – Maître Sommelier</b> <b>Vinothèque du Léman à St Genis Pouilly</b>	 <b>MJC Confluence</b> 28 Quai Rambaud 69002 <b>Lyon</b> ☎ 04 78 38 49 69	<b>Inscript° MJC</b> avant le <b>11/06/19</b> <b>Places limitées à 16 pers</b> <b>Transport</b> libre... <b>Part. except° : 48 €</b> <b>RDV</b> : sur place à <b>19h25</b> 