

## 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.

**IVV 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** : 60 € dont 1 stage d'initiation à la dégustation de 3h
  - **A partir de la 2<sup>ème</sup> saison** : 30 €
- 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. Université Dijon

Tél : 06 75 19 29 68

Informations et inscriptions :

MJC 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

## Automne 2021

# In Vino Veritas


*Vin, Culture et Œnotourisme*

*Maison des Jeunes  
et de la Culture  
Confluence*



Agréée Jeunesse et Education Populaire  
MJC Confluence - Lyon



| Date   | Thème   | Lieu   | Mémento  |
|--|---|--|--|
| <p><b>1 - Samedi 30 octobre</b><br/>de 7h30 à 20h</p>     | <p><b>Œnotourisme : <i>St Pourçain, le petit joyau de l'Allier</i></b><br/> <b>Grosbot-Barbara</b>, en 1996, Denis Barbara s'associe avec Élie Grosbot, Aujourd'hui, il conduit seul ses 8,5ha en lutte intégrée. Denis Barbara est un vigneron passionné, sublime et philosophe ; On adore les belles histoires...<br/> <b>Clos de Breuille</b> a été construit en 1880. Les vignes de Pinot Noir, Gamay, Chardonnay et le Tressallier sont âgées entre 20 et 70 ans et cultivées en bio depuis 2006. Les vins sont l'affaire d'un jeune et talentueux vinificateur, Brian Barbara ! Eh oui, le fils de Denis Barbara.</p> | <p><b>Domaine Grosbo-Barbara</b><br/>Montjournal, RD 46 - <b>Cesset</b><br/>☎ 04 70 45 39 92</p>  <p><b>Clos de Breuille</b><br/>3 Place du Souvenir<br/><b>Cesset-Breuille</b> (03)<br/>☎ 07 57 54 20 32</p> | <p>Inscript° MJC avant le <b>09/10/21</b><br/> <b>Places limitées à 17 pers.</b><br/> <b>Transport</b> : Minibus tout confort MJC<br/> <b>Déjeuner</b> : <i>Le Millésime</i> à Chantelle (03)<br/> <b>Part. except°</b> : <b>45 €</b><br/> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>7h30</b> précises</p>  |
| <p><b>2 - Vendredi 5 novembre</b><br/>de 9h à 13h</p>  | <p><b>Dégustation : <i>Les trésors de la Maison Guigal</i></b><br/>         Ambassadrice de la Vallée du Rhône, la Maison Guigal est implantée au cœur des vignobles les plus célèbres : <b>Côte-Rôtie, Condrieu, Hermitage, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage...</b> d'illustres parcelles qui donnent naissance à de prestigieux vins et mettent en lumière l'excellence de ce domaine.<br/> <b>Philippe Guigal, Directeur Général et Œnologue</b></p>   | <p><b>Château d'Ampuis</b></p>  <p><b>E.GUIGAL</b><br/>69420 AMPLUIS - FRANCE</p>   | <p>Inscript° MJC avant le <b>22/10/21</b><br/> <b>Places limitées à 14 pers.</b><br/> <b>Transport</b> : Minibus tout confort MJC<br/> <b>Part. except°</b> : <b>5 €</b><br/> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>9h</b> précises<br/> <b>Coord.</b> : Route nationale - 69910 <b>Ampuis</b><br/>         ☎ : 04 74 56 10 22</p>  |
| <p><b>3 - Samedi 27 nov.</b><br/>de 9h à 13h30</p>       | <p><b>Rencontre : « <i>Climats</i> » d'excellence en Mâconnais</b><br/> <i>Mâcon-Vinzelles, Viré-Clessé, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran...</i><br/>         L'histoire de 3 frères, Jean-Philippe, Jean-Guillaume et Marc-Antoine, <b>Frères de sang et de vin</b> en quête d'une infinie perfection.<br/> <b>Hommage à l'agriculture Biologique &amp; Biodynamique !</b><br/> <b>Jean-Philippe &amp; Jean-Guillaume Bret, Vignerons</b></p>   | <p><b>BRET BROTHERS</b></p>  <p>125 Rue aux Bourgeois<br/>71680 <b>Vinzelles</b><br/>☎ 03 85 35 67 72</p>   | <p>Inscript° MJC avant le <b>13/11/21</b><br/> <b>Places limitées à 17 pers.</b><br/> <b>Transport</b> : Minibus tout confort MJC<br/> <b>Part. except°</b> : <b>10 €</b> + Achat <b>3 bouteilles</b> min.<br/> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>9h</b> précises</p>   |
| <p><b>4 - Vendredi 3 décembre</b><br/>de 8h à 18h</p>   | <p><b>Personnalité : <i>Une femme aux Hospices de Beaune</i></b><br/>         En janvier 2015, Ludvine Griveau devient Régisseur des Hospices de Beaune ; un coup de tonnerre sur les « Climats » de Bourgogne.<br/>         D'une main de fer dans un gant de velours, elle sait imposer ses priorités, la connaissance des sols et la protection du matériel végétal.<br/>         La rencontre d'une femme d'exception au cœur d'un domaine d'exception !<br/> <b>Ludvine Griveau, Régisseur et Maître des chais des Hospices</b></p>  | <p><b>Hospices Civils de Beaune</b><br/> <b>Le Domaine Viticole</b><br/>         Avenue Guigone de Salins,<br/>         21200 <b>Beaune</b><br/>         ☎ 03 80 24 44 44</p> <p><i>Et puis un p'tit tour à Beaune !<br/>         les Hospices et l'Athenaeum</i></p>                            | <p>Inscript° MJC avant le <b>19/11/21</b><br/> <b>Places limitées à 17 pers.</b><br/> <b>Transport</b> : Minibus<br/> <b>Déjeuner</b> : « <i>Le Carmin</i> » à Beaune<br/> <b>Part. except°</b> : <b>55 €</b><br/> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert)<br/>         à <b>8h</b> précises</p>  |
| <p><b>5 - Mardi 14 décembre</b><br/>de 19h30 à 23h</p>  | <p><b>Œno-gastronomie : <i>Mets festifs &amp; Vini italiani</i></b><br/>         Attachés aux produits d'excellence avec un sens aigu de la gourmandise et de la générosité, Claire et Frédéric Schaaf nous invitent à partager un dîner festif où Mets et <b>Vins italiens</b> s'accordent pour notre plus grand plaisir.<br/> <b>Claire &amp; Frédéric Schaaf, Sommelier &amp; Caviste</b><br/> <i>Maître Sommelier de l'union de la Sommellerie Française, Master of Port en 2002</i></p>  | <p><b>Frédéric Schaaf</b><br/> <b>Les Arcades</b><br/>         11 Rue Luizet<br/>         69130 <b>Ecully</b><br/>         ☎ 04 72 18 92 15</p>   | <p>Inscript° MJC avant le <b>30/11/21</b><br/> <b>Places limitées à 15 pers. en 2 tables !</b><br/> <b>Transport</b> : Minibus MJC (réservez votre place !)<br/> <b>Part. except°</b> : <b>72 € - Dîner festif !</b><br/> <b>RDV</b> : MJC (au Jardin Gilibert) à <b>19h</b> ou sur place</p>  |

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