

# L'ESPACE RABELAIS se met aux couleurs de l'automne

## **L'Espace Rabelais – L'Instant Vigneron !**

**C'est avant tout, la découverte d'un vigneron, d'une cave, d'un vin, à travers un terroir, des savoir-faire... Chaque mois, l'Espace Rabelais invite à la découverte ou redécouverte des vins des Côtes du Rhône Gardoises, en les proposant à la vente (prix caveau) dans sa boutique ou en offrant l'opportunité de les déguster lors d'animations.**

## EN NOVEMBRE

### **Zoom sur la Cave des 4 Chemins de Laudun-L'Ardoise, invitée du mois !**

La cave, créée en 1960 au cœur de l'appellation Côtes-du-Rhône, regroupe aujourd'hui 120 viticulteurs qui allient leur savoir-faire et leur dynamisme pour produire des vins de qualité dans le respect de l'environnement (Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Chusclan ou Laudun, Cru Lirac...).

### **SAMEDI 25 NOVEMBRE**

#### **Atelier Dégustation : Chocolat et vins festifs, un avant-goût de Noël !**

Les Chocolats De Neuville n'auront plus de secret pour les participants... Cet atelier est une excursion gourmande dans l'univers des artisans chocolatiers - origines, caractéristiques, arômes, goûts, savoir-faire – à travers la dégustation de la gamme à pâtisser. Chaque participant réalisera des mini-tablettes personnalisées avec ses chocolats préférés, en ajoutant aussi les ingrédients gourmands comme des morceaux de fruits secs par exemple... Et chacun repartira avec ses créations !

Pour parfaire cette découverte, les vins de la Cave des 4 chemins feront apprécier pleinement les saveurs d'un accord festif avec la collection des chocolats De Neuville Automne/Hiver...

Des associations étonnantes, pleines de surprises mettront les papilles en émoi !

*Samedi 25 novembre de 10h30 à 12h30 – 10 € /pers. – sur inscription (places limitées).*

## EN DECEMBRE

**Les confréries bachiques des Jaugeurs de Lirac et La Compagnie des Côtes du Rhône Gardoises allieront leurs talents pour un atelier autour de l'assemblage – privilège du vigneron et de l'œnologue !**

### **L'Espace Rabelais – Je crée ma cuvée !**

Les jaugeurs de Lirac et les compagnons des Côtes du Rhône Gardoises proposent aux participants de jouer les apprentis œnologues ! Découvrir les secrets du Grenache, de la Syrah et autres cépages qui composent les Côtes du Rhône !

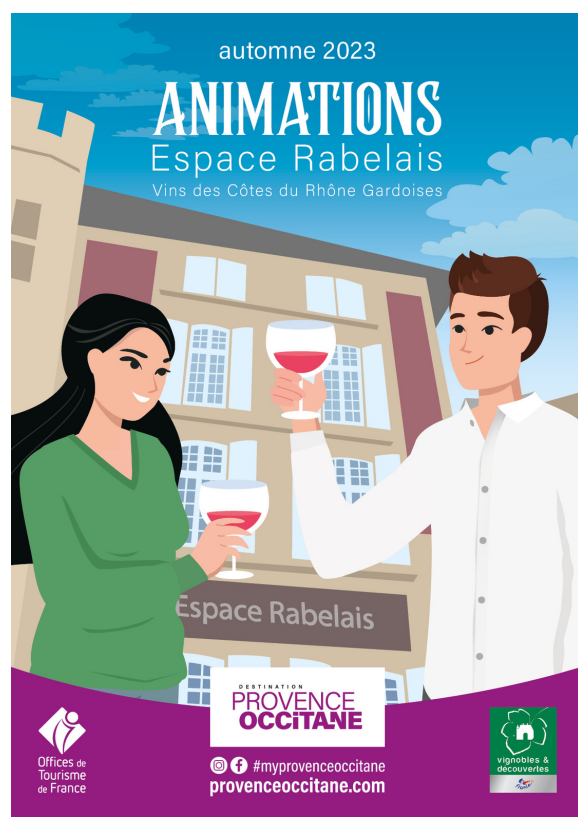
### **SAMEDI 09 DECEMBRE**

#### **Atelier Assemblage : Je crée ma cuvée**

Entrer dans le monde de la vigne et du vin ! Regarder, sentir, goûter... et découvrir les particularités des cépages qui caractérisent un Côte du Rhône rouge. Puis, riches des explications ludiques des confrères, tels des alchimistes, à l'aide de béchers ou d'éprouvettes, les participants assembleront ces différents cépages pour créer leur cuvée. Chaque participant emporte sa création à faire reposer au moins six mois avant de pouvoir la déguster ! Et peut-être en la partageant, s'entendre dire « C'est moi qui l'ai fait !!! »

A expérimenter absolument !

*De 10h30 à 12h30 – 12 € /pers. – sur inscription (places limitées).*



### **L'Espace Rabelais – Musée des Vins du Gard rhodanien**

*Ludique, interactif et chaleureux, cet espace plonge les visiteurs au cœur du vignoble des Côtes du Rhône Gardoises. Il invite à une expérience sensorielle unique : la découverte d'un territoire et de son terroir, des savoir-faire, des hommes et des femmes qui en font la richesse... un voyage initiatique dans l'univers du précieux nectar allant de la vigne au verre ! A visiter entre amis ou en famille, les enfants peuvent découvrir la vigne et le raisin tout en s'amusant. Accès libre – ouvert le mercredi de 9h30 à 12h30 ou sur réservation pour les groupes.*