



PROGRAMME DE L'ANNÉE 2023



Sommaire

1 **Initiation à la dégustation**
animée par Vanessa Guébels Owner & Wine Educator at Weeno

2 **Soirée accords mets & vins d'Alsace**
animée par Caroline Furtoss

3 **Soirée accords mets & vins de Lionel Brenier**
et repas préparé par Yvan Cadiou

4 **Soirée « atelier assemblage »**
au domaine La Ferme Saint Martin

5 **Soirée vigneronne**
au Domaine de la Garenne

6 **Soirée accords mets & vins**
au Restaurant de Michel Platini « Chez Nino »

7 **Soirée Étoilée**
au Restaurant Dan B

Notre profession de foi
ou le bon fonctionnement du club

Adhésion

1

Jendredi 9 mars

2

Soirée œnologie en 3 heures de formation animée par Vanessa Guébels Owner & Wine Educator at Weeno, ancienne directrice commerciale du Château de Pommard.

3

4

Au programme, initiation à la dégustation et dégustation commentée des 12 vins & accords mets-vins (en partenariat avec la laiterie marseillaise pour les fromages, Sylvain Duchaffray pour les desserts, différentes épicereries fines pour les charcuteries et anti-pasti)

5

6

Lieu : 26 Rue Grignan, Marseille

7



1

Jendredi 6 avril

2

Soirée accords mets et vins d'Alsace animée par Caroline Furtoss. Sommelière de l'année 2014, Co-fondatrice de sommelierparticulier.com

3

Caroline a été chef sommelier au service de restaurants gastronomique (Jean-François Piège, Shangri-La Hôtel Paris, Jean-Pierre Vigato, Auberge de l'Ill- Illhaeusern, Hameau Albert 1^{er} Chamonix).

4

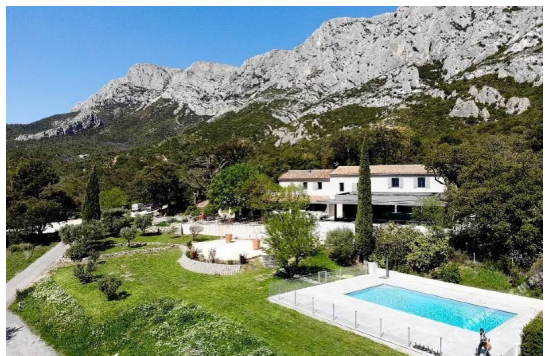
Elle est membre du comité de dégustation du Guide des Meilleurs vins de France (Revue du vin de France).

5

6

Lieu : Restaurant « le relais de Saint Ser » à Puylobier, en face de la Sainte Victoire

7



1

Jendredi 11 mai

2

Soirée accords mets vins de Lionel Brenier.

3

Le repas sera préparé par Yvan Cadiou, cuisinier français et chroniqueur dans différentes émissions de télévision française et anglaise. Il a travaillé dans de prestigieux établissements, dont les hôtels Ritz et Crillon et la brasserie Lipp.

4

Seul vigneron sur le nord Drôme, Lionel Brenier cultive des vieux cépages disparus : Villard noir, Villard blanc, Chatus, Persan, Chambourcin... Il travaille la vigne en respectant la nature afin de garder les traditions et favoriser une bonne activité du sol.

5

6

Lieu : Marseille « les Voutes de la Major ».

7



1

Jendredi 8 juin

2

Soirée « atelier assemblage » animée par Sophie Martinez, Domaine La Ferme Saint Martin à Suzette (Vaucluse)

3

Chaque membre du club pourra créer son propre assemblage de cépages de vin et partira avec sa bouteille à faire déguster en famille. Cochon grillé, vins du domaine continueront d'accompagner la soirée.

4

La Ferme Saint-Martin se situe dans les hauteurs de Suzette, au plus haut de l'appellation Beaumes-de-Venise, en vallée du Rhône. Toutes les vignes sont cultivées en agriculture biologique depuis 1998.

5

6

Lieu : Suzette

7



1

Jendredi 21 septembre

2

Soirée vigneronne au Domaine de la Garenne (Bandol AOC) avec une visite du domaine et une dégustation par l'hypnose animée par Camille Lancesseur, sophrologue.

3

4

Diner sous format trucks avec les vins du domaine tout au long de la soirée.

5

Le Domaine de la Garenne doit sa renommée à ses vins rouge et rosé en appellation Bandol. Son microclimat caressé par les embruns maritimes permet au Mourvèdre, cépage roi de l'AOC, de produire des vins rouges puissants et rosés exceptionnels qui se démarquent des autres vins de Provence.

6

7

Lieu : La Cadière d'Azur.



1

Jendredi 12 octobre

2

Soirée accords mets et vins de Cassis au Restaurant de Michel Platini « Chez Nino » sur le port de Cassis, avec une vue imprenable. Cette soirée avec des produits de la mer sera accompagnée par les vins de Jean Tigana : « Domaine la Dona »

3

4

Ce domaine se déploie sur 14 hectares de vigne sur des coteaux orientés plein Ouest, en terrain argilo-calcaire caillouteux, terroir typique de Cassis, propice à la production des vins blancs qui ont forgé la réputation de l'appellation.

5

6

Lieu : Cassis.

7



1

Jendredi 16 novembre

2

Soirée étoilée au Restaurant Dan B

3

Le menu choisi sera un opus en 8 actes (moments) en accord mets et vins, orchestré par Dan Bessoudo, chef étoilé et artiste reconnu.

4

Assurément l'un des restaurants les plus élégants de la région, au cœur de la charmante bourgade de Ventabren, pittoresque village perché. Dans l'assiette, la créativité est aussi au rendez-vous, cuisine colorée et fraîche, tout en contrastes, réalisée à base de produits locaux bien choisis.

5

Une étoile Michelin, une cuisine d'une grande finesse, un magnifique « moment » pour clore notre année.

6

Lieu : Ventabren.

7



Notre profession de foi

(ou le bon fonctionnement du club)

Ce club s'adresse à toute personne majeure qui souhaite partager son goût du vin et de la gastronomie, vivre des moments de partage et de plaisir, s'ouvrir aux autres, aider des associations caritatives.

L'adhésion est à l'année au prix de 1200 € HT.

- Un bulletin d'adhésion sera signé par l'adhérent et le président de Sud Wine Club.
- L'adhésion est possible à tout moment au cours de l'année. Le cycle des dates fixées permet de participer à l'ensemble des évènements.
- L'adhérent a la possibilité de se faire remplacer lors d'une soirée par une personne qu'il aura nommée auprès des organisateurs.
- Une facture sera établie et signée en début de cycle avec les dates de prélèvement (annuel, trimestriel, mensuel).
- L'adhérent a la possibilité d'inviter une personne par soirée. Le prix effectif sera communiqué, à date, à l'adhérent. Les invités ne pourront l'être qu'une seule fois.
- Le système de parrainage est retenu. La cotisation de l'adhérent sera déduite de 10% pour un parrainage, 20% pour deux, 30% pour trois. Limitation à 3 parrainages par année.



Adhésion

DATE D'ADHESION

DATE DE FIN

Nom

Prénom

Parrainé (e) par

Entreprise

N° SIRET

N° TVA Intra Communautaire

Adresse

.....

.....

N° Mobile

Adresse mail.....

*J'autorise Sud Wine Club à utiliser (sur les supports de communication)
mon nom, prénom et ma photo prise pendant les activités où j'apparaîtrai,
ceci sans contrepartie.*

OUI / NON

Signatures

