



**ENTREZ DANS L'UNIVERS D'EXCEPTION DE 5 PRESTIGIEUSES MAISONS**  
ATELIERS DEGUSTATION LIMITÉS À 15 PERSONNES



**Les spécificités de la vinification  
et de l'élevage sous bois**

Denis Blée, directeur Vignes et Vins, membre du Directoire, œuvre depuis plus de 25 ans au sein de la maison Billecart-Salmon. Initiateur des vinifications en fûts dans les années 95, il vous fera découvrir les spécificités de la vinification et de l'élevage sous-bois.

En dégustation, vous seront proposées deux cuvées singulières : le Brut Sous-Bois et la cuvée emblématique, le Clos Saint-Hilaire 2006, millésime rare d'un hectare de Pinot Noir.

Participation 30€

De 19h à 19h30



**Les Crayères**

Charles Heidsieck est fier de rouvrir son Cœnothèque avec une exceptionnelle *Collection Crayères* issue de la récolte 1982, considérée comme l'une des plus exceptionnelles que la Champagne ait connu.

Cette masterclass sur la 6ème édition de la Collection Crayères, présentée par le chef de caves Cyril Brun, mettra à l'honneur 2 cuvées remarquables : le légendaire Champagne Charlie 1982 et Brut Millésimé 1982 en deux formats.

Participation 30€

De 20h à 20h30



**Le dosage**

Pour tout amateur de bulles, impossible de passer à côté de la révolution qui s'opère ces dernières années dans le dosage du champagne. Zéro dosage, brut nature, extra-brut ... découvrez tout ce qu'il faut savoir sur l'histoire du dosage, l'essor des champagnes peu ou pas dosés, leur réalisation ou encore leur place dans la gastronomie.

À cette occasion les maisons Drappier, Louis Roederer et Laurent-Perrier apporteront leur vision sur une tendance qui traduit des évolutions profondes et passionnantes en Champagne.

Participation 30€

De 21h à 21h30