

Découvrir et comprendre le Vignoble Argentin 2022



Masterclass: Argentine

Stéphanie Hennion - Déjeunons sur l'herbe- Lille

Section 01

Climat et terroirs

Comprendre ce qui caractérise la viticulture Argentine

Situé entre 23°S et 38°S, le vignoble Argentin se situe principalement à l'Ouest du Pays au pied de la cordillère des Andes. Dans ce climat aride, la sélection des sites est primordiale pour la survie de la vigne.

- Histoire du vignoble Argentin
- Les cépages historiques (Criollas, Bonarda, Malbec, Cabernets...)
- Les cépages en devenir (Pinot noir, Chenin Blanc, Cépages allemands...)
- Géographie des vignobles Argentins et législation
 - Salta
 - San Juan
 - Mendoza
 - Patagonie
 - Autres régions
- Marché des vins Argentins

Liste des vins

Les vins sont sélectionnés afin de représenter les informations données en théorie.

1. **Gran Linaje Cosecha Tardia (50cl)** - Torrontes - 2020
2. **Catalpa** - Malbec - Tupungato - Vallée de Uco - 2019
3. **Primera Revancha** - Chenin Blanc - Mendoza - 2019
4. **The Apple doesn't fall far from the tree.** - Bonarda - Mendoza - 2018
5. **Vieilles Vignes Franc de Pied** - Malbec - Lujan de Cuyo - Las Compuertas y Vistalba - 2018
6. **Viñedos de Montaña** - Cabernet Franc - Chacayes & Campo de los Andes - 2019
7. **Old Vine from Patagonia** - Bastardeau (Trousseau) - Rio Negro Patagonia - 2021
8. **Etchart Reserve** - Malbec - 2020
9. **Old Vine from Patagonia** - Semillon - Rio Negro Patagonia - 2021
10. **Gran** - Cabernet Sauvignon - Tupungato - Vallée de Uco - 2014
11. **Hey Malbec !** - Malbec - Mendoza - 2020
12. **San Felipe Blanc** - Chardonnay, Chenin, Semillon - 2021
13. **San Felipe Rosé** - Malbec - 2019



03 Déroulement de la Journée



La canopée, salle à l'étage de Canope. À 2 pas du parking Esplanade. 10 min du métro Rihour.
Rue Négrier à Lille.

Tarif: 200€ par personne
Tout compris



Accueil petit déjeuner, café.
Possibilité de repas traiteur- Club Marot
10H00 à 16H00



Intervenant: Stéphanie Hennion
Éducatrice WSET depuis 2015
Professeure Référente MC Sommellerie du LHIL
Contact et inscription
Lauryn@dejeunonssurlherbe.com