Ateliers du Chai des Chartrons

Venez profiter d'un voyage unique dans un authentique chai à barrique animé par des professionnels

Un ensemble de solutions professionnelles destinées aux entreprises, aux institutions et aux associations, par l'organisation d'ateliers de dégustation, wine dinner, séminaires, conférences, ou événements.

Notre objectif : remplir les votres !

De 2 à 49 personnes !

Chai a barriques - Ateliers dégustation - Cave à vins & spiritu

INITIATION A LA DEGUSTATION DES VINS DE BORDEAUX :

Initiez-vous à l'art de la dégustation. Un tour d'horizon pour apprendre les techniques de dégustation, le service, la conservation et mettre les bons mots sur vos sensations de dégustateur.
3 vins : 2 rouges, 1 blanc (1 Rive droite – 1 Rive Gauche – 1 Entre 2 mers)

A partir de 2 personnes

Durée : 45 mins

L'APPRENTI ŒNOLOGUE :

Qui n'a jamais rêvé de créer son propre vin ?
Mais quelle différence entre un vin de cépage et un vin d'assemblage ? Et l'apport de la barrique dans le vin ?
Le Vignoble Bordelais est mondialement reconnu pour ses vins fins d'assemblage : plusieurs cépages nobles pour la production d'un même vin.
Merlot & Cabernet : deux cépages phares du Bordelais. Mais il en existe d'autres !
Comment les reconnaître ? Décrire ? Quelles différences ? Et les assembler !

Chacun repartira de l'atelier avec les fruits de cette création magique.

A partir de 4 personnes

Durée : 90 mins

DEGUSTATION EN PLEINE CONSCIENCE : avec le concours d'une sophrologue

Pour une meilleure écoute de son corps. Vous permettre de découvrir ou redécouvrir vos sensations, de renouer avec le plaisir tout en étant à l'écoute de vos besoins.
La pleine conscience, c'est la notion de plaisir et du moment présent, la découverte et l'écoute de l'ensemble des sens avec des exercices de relaxation propres à la sophrologie.
Vous plongerez dans les couleurs, les textures, les parfums, les saveurs, les gestes et même les sons qui les accompagnent. En affinant les sens et en développant une meilleure perception des vins que l'on goûte, ce concept de dégustation décuple les sensations et le plaisir.
Une expérience juste incroyable et inoubliable.
Vivez des émotions intenses grâce à l'éveil des 5 sens.

De 8 à 12 personnes

Durée : 120 mins

CHAMPAGNE & BULLES :

Amoureux(ses) des bulles, cette Masterclass est pour vous ! Devenez incollable sur les effervescents. Nos équipes vous racontent tout sur leur élaboration, leur terroir. Apprenez l'art de servir & de déguster les vins effervescents.
Accord de 3 cuvées avec les meilleures productions de caviar.

A partir de 4 personnes

Durée : 90 mins

VENDANGES DU MONDE :

Avis aux gourmets et aux gourmands ! Master class sur les grandes bases des accords mets & vins, mais aussi sur des accords originaux avec des vins originaux. De la France, aux terres australes vivez un voyage olfactif unique accompagné du meilleur de nos produits locaux ! Un excellent moyen d'apprendre tout en se régalant.

4 vins accompagnés des meilleures recettes de notre chef ! (en option)

A partir de 4 personnes

Durée : 90 mins

GRANDS CRUS CLASSÉS :

La Masterclass pour les amateurs des Grands Bordeaux. Voyagez à travers l'excellence des plus grands châteaux : du Médoc de 1855, des Crus classés de Graves, des Grands Crus Classés de Saint-Emilion .. et autres Grands Vins du monde ! Vous y découvrirez des savoir-faire remarquables et les secrets de ces vins d'exception, mais aussi des personnalités hors normes, les astuces d'achat et de conservation.

4 grands vins: 2 rouges, 1 blanc, 1 liquoreux

Accompagnés de mets d'exceptions : truffe, caviar et autres mets en provenance des meilleurs artisans locaux !

A partir de 4 personnes

Durée : 90 mins

ROYAL SPIRIT :

Vous souhaitez vous initier à l'univers vaste & complexe des spiritueux ?
Au sein de notre authentique Chai, voyagez dans le monde des Rhums, des Whiskys, des Gins ou liqueurs en tout genre !
Une Masterclass pour découvrir les nouveaux horizons des spiritueux & progresser dans l'art de la dégustation.
Des procédés d'élaboration jusqu'aux accords mets/spiritueux en passant par les techniques d'analyse sensorielle animé par un sommelier professionnel.

A partir de 5 personnes

Durée : 90 mins

BALSAMIQUE THERAPIE :

Immergez-vous dans le monde délicieux et gastronomique du vinaigre balsamique d'ITALIE dans notre showroom dédié à la plus vieille maison de Balsamiques du monde : Gran Balsamico Giuseppe Giusti. Apprenez les secrets de fabrication de ses nectars culinaires et naturels de Modena.

Découvrez cette maison dont les premiers écrits remontent à 1594.

A l'instar des tables du chef, transcendez les mariages parfaits ou improbables entre le Balsamique et les mets bistronomiquement gourmets ou cocktails de saison.

A partir de 6 personnes

Durée : 90 mins

Chai des Chartrons

Chai à barriques authentique

Situé au coeur du quartier historique des Chartrons & desservi par de nombreux moyens de transport, le Chai est avant tout un lieu singulier dont vous pourrez apprécier le cadre. Dans cet ancien Chai à barriques, laissez vous séduire par ses pierres apparentes & ses poutres, plus que centenaires, accueillant un trés grand nombre de bouteilles originales & extravagantes !

Lieu historique du stockage des grands vins de Bordeaux, vous traverserez les siècles & percevrez le secret des plus grands vins de l'époque.

Pour toutes réservations & devis personnalisés, merci de nous contacter directement

Chai des Chartrons
20 rue Minvielle
33000 Bordeaux
Tel : 05 57 87 71 01
chaideschartrons@laboisseraie.fr

Accès:
Bus 4 & 15 - Arret Paul Doumer
Tram C - Arret Paul Doumer
Tram B - Arret Chartrons
Parking Cité Mondiale