

Chartres, le 7 septembre 2011



**A. TRIBOUILLET**  
LE SPECIALISTE DU VIN FIN

Chère Madame, Cher Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous convier à nos

## **Journées du Vin**

l'occasion de s'initier aux « arômes » avec

### **la Cave aux Arômes**

(3 exemplaires dans le monde).

### **Rencontre et dégustation**

avec les vigneronns venus du Val de Loire, de Bourgogne, du Bordelais, ...  
comme Thierry Germain, élu vigneron de l'année 2011

### **Les ateliers du Vin**

Une possibilité de parfaire ses connaissances en toute liberté (gratuit).

Cet événement **exceptionnel** a lieu à Chartres, Capitale de la Lumière et du Parfum.

Profitez-en pour découvrir la « **Fête de la Lumière** » qui clôturera  
« Chartres en Lumière ».

Si vous souhaitez plus d'informations, des photos, un article, contactez-nous !

A bientôt  
Marie Tribouillet-Guyard

## Initiez-vous au vin avec la Cave aux Arômes

Aubépine, acacias, miel, cassis, groseille, épices ou cuir ... le vin est un trésor d'expressions aromatiques diverses et variées.  
Regarder, voir, sentir, comprendre

voilà ce que propose **la Cave aux Arômes**



La Cave aux arômes est une exposition exceptionnelle et unique  
(3 exemplaires existent dans le monde)

à destination du grand public (nul besoin d'être spécialiste ou amateur éclairé).

Sur des « pièces » bourguignonnes (fûts), 12 familles d'arômes sont mises en scène. Elles illustrent les grandes caractéristiques olfactives des vins blancs et des vins rouges, des vins jeunes et des plus vieux ainsi que l'élevage en fût neuf.

Grâce à ce dispositif particulier, le visiteur touche du doigt la complémentarité entre la vue et l'odorat amplifiée par l'association immédiate des arômes qu'il perçoit.

**Une vraie ballade olfactive** à destination d'un large public, adultes comme enfants, amateurs et néophytes.

Depuis sa création en 2002, l'exposition est présente en France et également à l'étranger : Japon, République-Tchèque, Singapour.

Une fois cette initiation faite le visiteur pourra rechercher tous ces arômes dans les vins eux-mêmes grâce à une :

### Dégustation et rencontre avec de nombreux vigneron

Dans une ambiance conviviale et détendue, de nombreux vigneron en provenance des grands vignobles français (et étrangers) seront présents pour expliquer leurs vins et parler de leur terroir. Ce sera notamment le cas de Pascal Bellier à Cheverny, **Thierry Germain à Saumur-Champigny (élu vigneron de l'année 2011)**, Frédéric Mabileau à St Nicolas de Bourgueil, Gaston Ravaut à Aloxe-Corton, etc., qui aideront le visiteur à retrouver les arômes caractéristiques de chacune de leurs cuvées.

Plus d'une cinquantaine de crus, dont de **nombreux vins « BIO »** seront proposés à la dégustation et à l'achat. Ainsi chacun pourra chez lui, tenter de retrouver ces mêmes sensations et les partager dans un moment de convivialité.

**Car le vin doit rester un plaisir avant tout.**

### Profitez-en pour découvrir Chartres

Pour ceux que les kilomètres effraient Chartres n'est pourtant qu'à 50mn de Paris. Une autre bonne raison de venir à Chartres ce 17 et 18 septembre sera de découvrir : la **FETE DE LA LUMIERE** : [www.chartresenlumiere.fr](http://www.chartresenlumiere.fr), un festival pyrotechnique qui clôturera la saison de « Chartres en Lumière » le samedi soir par un show lumineux !!!

Si vous ne connaissez pas notre jolie ville, c'est une **destination d'un jour, d'un week-end !** Profitez-en pour découvrir Chartres. Son côté historique, sa cathédrale (une des plus belles de France) et sa richesse culturelle qui n'ont pas empêché la ville de bouger et de faire partie des **cités les plus dynamiques** avec l'ouverture de l'Odysée (le 2<sup>ème</sup> complexe aquatique d'Europe), la médiathèque, ...

Ouvert à tous (particuliers et professionnels de la restauration)  
le samedi de 9h30 à 19h et le dimanche de 10h à 18h.

**Contact :** Marie Alberty-Stoffaes: [mstoffaes@tribouillet.fr](mailto:mstoffaes@tribouillet.fr) – 02.37.28.24.21  
Marie Tribouillet-Guyard : [mtribouillet@tribouillet.fr](mailto:mtribouillet@tribouillet.fr) – 02.37.28.20.20



*Exceptionnel !  
Initiez-vous aux arômes*



*Découvrez les vins à travers leur univers aromatique :  
12 familles d'arômes (fleurs blanches, agrumes, petits fruits rouges, ...)  
présentées ci-dessous*

*Il n'existe que 3 exemplaires de cette cave au monde*



## *La Cave aux arômes*

### La cave aux arômes est composée de :

- 12 fûts (de 228 litres) vernis et recouvert d'un fond supérieur en verre
- 12 dispositifs d'éclairage individuels (un par fût)
- 12 grosses boules en verre avec ouverture en col
- 12 diffuseurs d'arômes (un par famille)
- 12 petits panneaux informatifs sur les familles d'arômes
- 12 caisses en bois pour permettre aux enfants de mettre leur nez sur l'ouverture
- Les supports pour recevoir les produits en exposition sous les boules
- Les produits choisis pour illustrer les familles d'arômes
- 18 kakémonos pédagogiques autoportés de 1m x 50 cm
- L'original d'un dépliant à reproduire par l'organisateur pour diffusion au public

### Les 12 familles d'arômes représentées sont les suivantes :

#### *Pour les vins blancs :*

- Fleurs blanches
- Agrumes
- Alimentaires
- Miel
- Fruits secs

#### *Pour les vins rouges :*

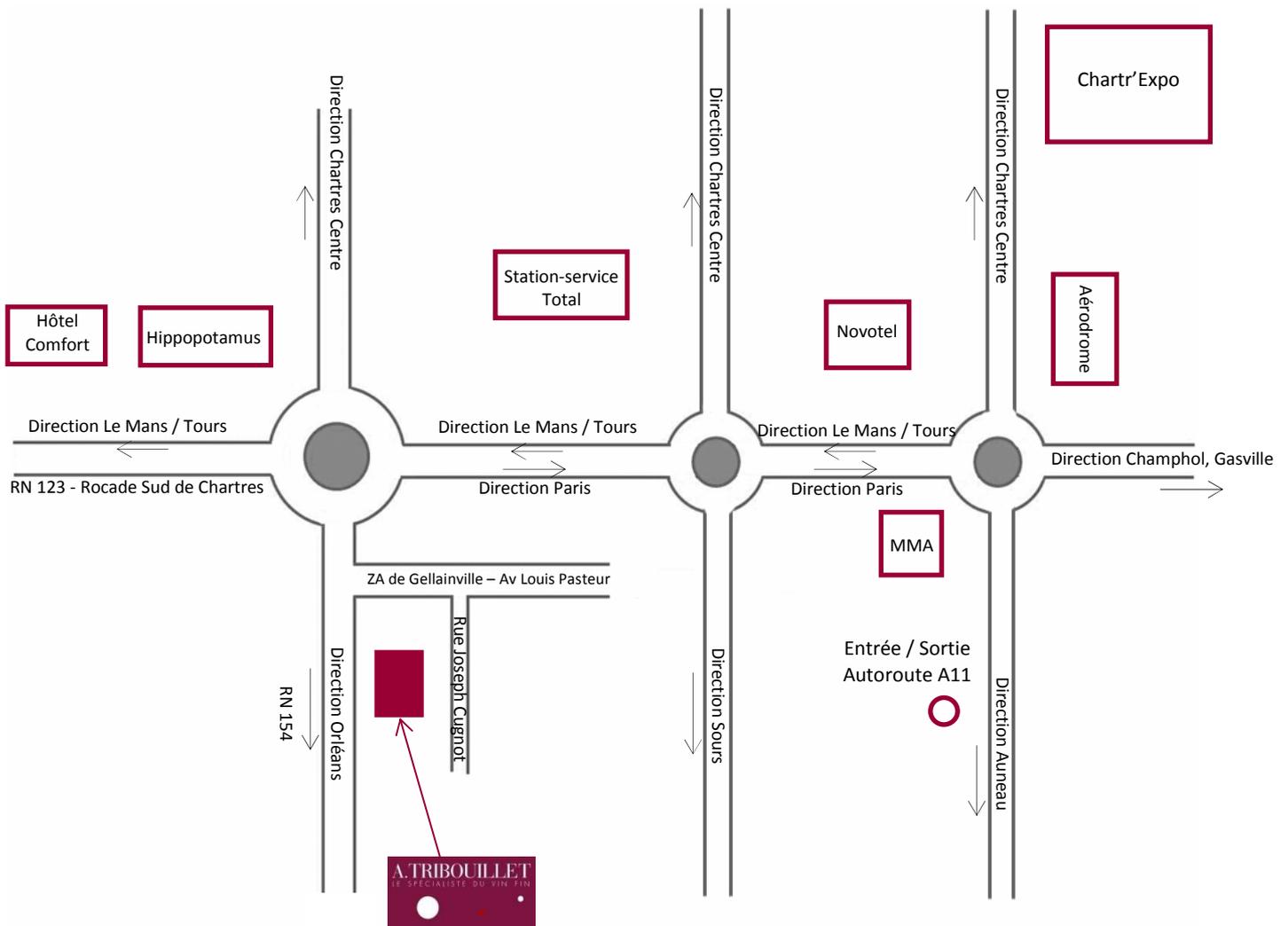
- Petits fruits rouges frais
- Fruits confits
- Sous-bois, champignons
- Cuir
- Epices

#### *Pour les 2 couleurs :*

- Torréfaction, pain grillé
- Vanille

## Plan et coordonnées pour vous rendre aux « Journées du vin »

Indications GPS : ville => Gellainville (28630) ; rue => Avenue Louis Pasteur



### En venant de Paris ou Le Mans :

Sur l'A11 prendre la sortie n° 2 : Chartres.

Prendre direction Dreux, le Mans.

1<sup>er</sup> rond-point : prendre la 3<sup>ème</sup> sortie et continuer sur la rocade

2<sup>nd</sup> rond-point : prendre la 2<sup>ème</sup> sortie et continuer sur la rocade

3<sup>ème</sup> rond-point : prendre la 3<sup>ème</sup> sortie direction Orléans. Puis 1<sup>ère</sup> à gauche et 1<sup>ère</sup> à droite

### En venant de Dreux :

Prendre la RN123 en direction de Le Mans, Orléans, A11.

Continuer direction Orléans et prendre la RN 154 sur 150m. Une fois sur la RN 154 prendre la 1<sup>ère</sup> à gauche et entrer dans la Zone Artisanale puis 1<sup>ère</sup> à droite.

### En venant de Châteaudun / Tours :

Rester sur la N10 direction Chartres. Arriver au rond-point (Buffalo sur votre droite) prendre la RN123 (Rocade) en direction de A11, Paris, Orléans. Puis au rond-point prendre la 1<sup>ère</sup> sortie direction Orléans. Continuer 250m prendre la 1<sup>ère</sup> à gauche puis la 1<sup>ère</sup> à droite.

### En venant d'Orléans :

Rester sur la RN 154 en direction de Chartres. Après Bonville prendre la 1<sup>ère</sup> à droite après le passage à niveau. Une fois dans la zone prendre la 1<sup>ère</sup> à droite.