

Nos animations

2016

Patrice
Colin



Vigneron
à *Thoré-la-Rochette* Loir-et-Cher





***L**e domaine Patrice Colin vous propose de venir découvrir son activité au cours de différent programme touristique.*

Grâce à la visite de l'exploitation vous découvrirez un chai moderne de vinification, des caves troglodytes, ainsi qu'un film vidéo de 15 minutes.

Si vous préférez les promenades dans les vignes, le vigneron aura le plaisir de vous faire découvrir une partie de ses 25 ha de vignes, avec explications des différents cépages présents mais également admirer la biodiversité d'un domaine certifié agriculture biologique.

Vous pouvez découvrir, bien entendu, les vins du domaine accompagnés de produits locaux.



Visite des caves

Visite des deux chais de production, des caves troglodytes et du musée, visionnage de notre film vidéo avant de déguster les vins du domaine Patrice COLIN accompagné de bouchées gourmandes.

*Sur réservation au 02 54 72 80 73
10 personnes minimum*

5€/pers.

durée 2h



Randonnée dans les vignes

Découverte d'un vignoble en conduite biologique au cours d'une balade avec le vigneron Patrice COLIN. Une visite pédagogique où vous découvrirez les maisons de vignes, la station météo, puis un retour à la maison du vin et des produits régionaux pour une dégustation de quelques vins du Domaine.

*Sur réservation au 02 54 72 80 73
ou tous les mercredis après-midi de juillet et août*
10 personnes minimum*

5€/pers.

durée 4h

** départ à la maison des vins de Thoré-la-Rochette à 14h30*

Visite de la Pente des Coutis

Découverte des vignes situées à Vendôme, vous découvrirez avec le vigneron les caractéristiques différentes de ce terroir, un panorama sur la ville de Vendôme magnifique et vous terminerez cette balade avec la dégustation de la cuvée la Pente des Coutis.

A la fin de ce moment convivial une bouteille vous sera offerte.

Sur réservation au 02 54 72 80 73

10 personnes minimum

8€/pers.

durée 1h 30

Coup de fourchette

Dans le cadre d'une visite bénéficiez d'un repas froid avec des produits régionaux, pâté, rillettes, fromage de chèvre et pâtisseries locales. Vous avez également la possibilité pour 18 euros de profiter d'un coup de fourchette amélioré incluant de la viande froide. (Rôti de porc et rôti de bœuf accompagnés des vins AOC coteaux du vendômois).

Sur réservation au 02 54 72 80 73

15 personnes minimum

15€/pers.

durée 1h 30



Repas du vigneron

Accords mets-vins AOC Coteaux du Vendômois du Domaine.

- Apéritif «Perles grises» fermentation naturelle
- Entrée : rillettes et pâté (gris)
- Plat : jambon au Pineau d'Aunis, spécialité locale, purée (rouge Pineau d'Aunis)
- Fromages : chèvres d'un producteur local (vieilles vignes blanc)
- Dessert : tartelette aux fruits (blanc Pente des Coutis)

12h30

Dans le cadre d'une visite

Sur réservation au 02 54 72 80 73

25€/pers.

durée 2h30

Initiation à la dégustation

La dégustation stimule presque tous les sens ; la vue, l'odorat, le goût et le toucher. Venez découvrir les différents arômes : sucré, salé, acide et amer.

Nous définirons les caractéristiques de différent vin afin de mieux se repérer. Vous découvrirez le plaisir de reconnaître des arômes, d'identifier des saveurs, de reconnaître le style du vin quelquefois son millésime et sa provenance.

Sur réservation au 02 54 72 80 73

10 personnes minimum

16€/pers.

durée 3h





Journée vendanges au Domaine

Une expérience unique qui vous fera découvrir le quotidien des vendangeurs tout au long d'une journée en compagnie du vigneron.

9h00 : Accueil au Domaine par le vigneron, briefing autour d'un café et d'un croissant.

10h00 : découverte des vendanges avec les conseils du vigneron :

- Reconnaissance des cépages des Coteaux du Vendômois.
- Visite du vignoble
- Vendanges manuelles
- Si possible, observation de la machine à vendanger
- Descriptif d'un vignoble en conduite bio

12h00 : Apéritif au gris pétillant

12h30 : Repas du vigneron accord mets-vins (AOC coteaux du vendômois du Domaine)

- Entrée : rillettes et pâté (gris)
- Plat : jambon au Pineau d'Aunis, spécialité locale, purée (rouge Pineau d'Aunis)
- Fromages : chèvres d'un producteur local (vieilles vignes blanc)
- Dessert : tartelette aux fruits (blanc Pente des Coutis)

15h00 : Visite des chais et des caves avec explications des vinifications

17h00 : Pot de l'amitié

OFFERT : pack de 3 bouteilles

Sur réservation au 02 54 72 80 73

Dates fixées en juin

55€/pers.
la journée

Journée taille de la vigne avec le vigneron

Une journée placée sous le signe de la découverte et de la pédagogie.

9h00 : Accueil au Domaine par le vigneron, briefing autour d'un café et d'un croissant.

10h00 : Entretien de la vigne, découverte des éléments incontournables

- Analyse de sol, équilibre des sols
- Entretien biologique
- Lutte préventive, intervention contre les maladies
- Choix des techniques de taille

12h00 : Apéritif au gris pétillant

12h30 : Repas accord mets-vins (AOC Coteaux du Vendômois du Domaine)

- Entrée : Pain de poisson
- Plat : boudin blanc, pommes au four et purée
- Fromages : Fromage de vaches d'un producteur local
- Dessert : Pâtisserie gourmande

14h30 : Taille de la vigne avec le vigneron, un moment ludique et pédagogique

17h00 : Pot de l'amitié

OFFERT : pack de 3 bouteilles

Sur réservation au 02 54 72 80 73

10 personnes minimum

55€/pers.

la journée



Le Domaine Patrice Colin participe à :

De la vigne à la dégustation



*L'association **Vendôme œnologie**, vous propose de participer à une formation connaissance du vin.*

Au fil de 6 samedis, vous découvrirez l'art de la dégustation avec un œnologue de l'institut CQFD de Tours.

Curieux, passionnés, pourront acquérir des connaissances auprès de professionnels avisés, au sein d'équipements conçus pour l'œnologie.

*Des vins sélectionnés chez des **Vignerons Indépendants de la Loire***

Des vins issus pour la plupart d'agriculture biologique

*Enseignement par une association reconnue, **CQFDégustation, Tours***

*Un vigneron indépendant, ouvert et passionné : **Patrice Colin***

Une salle de dégustation professionnelle

Un moment convivial, ouvert à tous pour parfaire les connaissances sur les vins de Loire et la dégustation

75 € /journée ou 50 € /matinée (9h à 12h30)

Pour 3 participations -25% à la troisième

Pour 6 participations -50% à la sixième

Rendez-vous à 8h45 à l'observatoire des vins de Thoré-la-Rochette.

Renseignements : florian.suet@gmail.com

Les bases de la dégustation

Samedi 23 avril 2016

- Rappel des bases de la dégustation
- Les vins de la Vallée du Loir (Coteaux du Vendômois, Coteaux du Loir, Jasnières)

Les vins effervescents

Samedi 21 mai 2016

- L'élaboration des différents types de vins effervescents.
- Dégustation de Crémant de Loire, pétillant naturel, méthode traditionnelle...

Qu'est ce que la biodynamie?

Samedi 18 juin 2016

- Définition et découverte de la biodynamie
- Dégustation de Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Rencontre d'un vigneron

Samedi 23 juillet 2016

- Visite de deux domaines de l'appellation Savennières, repas et transport compris

La vinification des vins doux

Samedi 17 septembre 2016

- Les différents types de vinification en vin doux
- Dégustation des appellations mythiques d'Anjou, Bonnezeaux, Layon, Aubance, Chaume...

Le savoir faire d'un tonnelier, quel incidence sur le vin?

Par Imanol Garay»

Samedi 29 octobre 2016

- Le métier de tonnelier, l'impact du bois, la sélection du bois
- Découverte d'une appellation du Sud-Ouest

Chaque journée (sauf la journée visite) comprend la dégustation de 8 à 12 vins différents (sélectionnés chez les vignerons indépendants de la Loire, issus pour la plupart d'agriculture biologique), un repas accords mets/vins préparé par un traiteur le midi, l'enseignement par un œnologue de l'association reconnue CQF Dégustation de Tours, des visites l'après-midi, dans les caves ou dans les vignes avec le vigneron Patrice Colin.

Le Domaine Patrice Colin participe à :



PIQUE-NIQUE
chez le Vigneron Indépendant®



*VENEZ PARTAGER UN MOMENT AUTHENTIQUE
DANS TOUS LES VIGNOBLES FRANÇAIS !*

Le pique-nique des vignerons indépendants

Le lundi de Pentecôte venez découvrir le domaine lors de journée spéciale, tournée vers la convivialité, la découverte et la bonne humeur.

Le principe est simple, apportez votre pique-nique et le domaine vous offre le vin. Venez en famille, entre amis, vous apportez votre panier-repas, le vigneron vous accueille au sein de son domaine dans un espace aménagé pour l'occasion avec tables, chaises... Le domaine Patrice COLIN propose son vin gratuitement à la dégustation et vous fait partager avec lui des activités ludiques et culturelles, telle que le visionnage d'un film vidéo présentant le domaine, ou une promenade dans les vignes.

L'événement est ouvert à tous, passionnés, amateurs, curieux qui souhaitent découvrir le vin, les vignes et le métier de vigneron indépendant...

*A partir de 11h
Sur réservation au 02 54 72 80 73*

Les portes ouvertes du Domaine Patrice Colin

Ces journées vous permettent de découvrir la passion du vigneron, son domaine et ses vins. Lors de cette rencontre vous aurez également la possibilité de découvrir les millésimes récents mais également de plus anciens La dégustation s'effectuera dans les caves et vous permettra peut être de retrouver un millésime qui vous est cher.

Retrouvez nous donc les deuxièmes samedi et dimanche de décembre, ainsi qu'au week-end de pâques



A Thoré, entre Vendôme et Montoire...



... dans la Vallée du Loir

Patrice
Colin

Vigneron à Thoré-la-Rochette

5, impasse de la Gaudetterie
41100 THORÉ-LA-ROCHETTE
TÉL. 02 54 72 80 73
colinpatrice41@orange.fr

www.patrice-colin.fr/laboutique/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

GPS Décimal Latitude 47.7859111
Longitude 0.9650633999999627
GPS Sexagésimal Latitude N 47° 47' 9.279" (+47° 47' 9.279")
Longitude E 0° 57' 54.2262" (+0° 57' 54.2262")