

ALSACE, TERRE DE VIGNES

LES SECRETS DU VIGNOBLE ALSACIEN



AVRIL > JUIN 2026

RENSEIGNEMENTS

Kilien Stengel

06 23 26 21 50

kilien.stengel@villa-rabelais.fr

www.villa-rabelais.fr

INSCRIPTIONS

Julien Hadjadj-Jadaud

06 78 88 91 29

contact@vinsmillelieux.fr



La **Villa Rabelais**, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) s'en est vu confier l'animation par la Ville de Tours avec le soutien de l'Université de Tours, de la Région Centre-Val de Loire et de la Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire. Au-delà des animations qui y sont organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques, sous forme d'ateliers sont imaginés pour former une « Université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tout public.

Le vignoble alsacien s'étire entre Vosges et Rhin, au fil de paysages sculptés par l'histoire et les sols. Entre terroirs contrastés, cépages nobles et techniques de vinifications uniques, il offre une diversité étonnante de styles et d'expressions. Parfois sec et tendu, moelleux ou liquoreux, le vin d'Alsace raconte une géographie intime, façonnée par la main des vignerons. À travers ce cycle de trois ateliers, nous vous invitons à explorer la richesse de ce vignoble sous toutes ses facettes.

INTERVENANT : JULIEN HADJADJ-JADAUD, *VINS MILLE LIEUX*

LIEU : VILLA RABELAIS, 116 BD BÉRANGER, TOURS

PROGRAMME

VIGNOBLES ET CRUS CLASSÉS D'ALSACE :

ENTRE SOLS ET SAVOIR-FAIRE UNIQUE

JEUDI 9 AVRIL - 18H30 À 20H00

L'Alsace se distingue par une mosaïque géologique exceptionnelle. Cette diversité de sols façonne les spécificités des 51 grands crus. À travers une lecture des terroirs et des paysages, cet atelier propose une première immersion dans la complexité viticole alsacienne. Et si certains de ces profils de sols trouvaient un écho dans les terroirs ligériens ?

LES CÉPAGES AUTOCHTONES ALSACIENS :

NOBLES, ANCIENS ET EMBLÉMATIQUES

JEUDI 21 MAI - 18H30 À 20H00

Huit cépages sont autorisés dans l'AOC Alsace, dont quatre dits « nobles » : Riesling, Pinot gris, Muscat et Gewurztraminer. Chacun révèle la typicité des terroirs et microclimats, offrant une palette aromatique profonde. Cet atelier explore l'histoire, les caractéristiques et la place de ces cépages dans le paysage alsacien.

Certains d'entre eux pourraient-ils s'exprimer sur les terres ligériennes ?

DES VENDANGES TARDIVES, À LA SÉLECTION

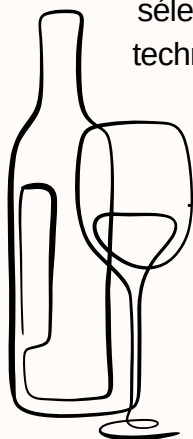
GRAINS NOBLES :

MÉTHODES DE VINIFICATIONS ALSACIENNES

MARDI 9 JUIN - 18H30 À 20H00

L'Alsace brille par ses vins moelleux et liquoreux, issus de vendanges tardives ou de sélections de grains nobles. Entre rigueur climatique et précision du geste vigneron, ces techniques témoignent d'un savoir-faire unique. Cet atelier lève le voile sur les méthodes de vinifications qui font la renommée des vins alsaciens.

Des pratiques similaires existent-elles en Val de Loire ?



TARIF
30€ la soirée
75€ les trois

