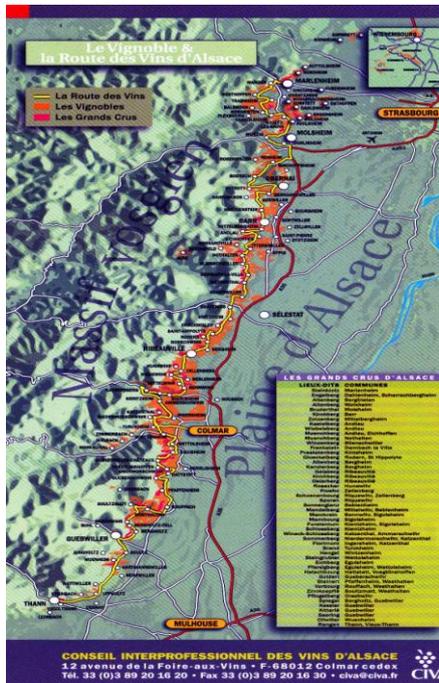


VOYAGE PROFESSIONNEL EN ALSACE de la SECTION SOMMELLERIE du Lycée-UFA M.Servet – LILLE

Stage en vendanges d'Octobre 2012

Il y a 1000 façons de découvrir l'Alsace.



Par son site géographique, ...par ses traditions, sa culture, le vieux Colmar, le marché couvert des produits culinaires dans le quartier des Tanneurs...



Par son Hôtellerie (Château d'Issenbourg à Rouffach), sa restauration (comme chez Bohrer), ses Winstub ou Bar à vins, (comme La Grappe à Rouffach).



Par la découverte de ses vins « grands crus » comme ci-dessous le « Vorbourg » plein Est, dominant le village de Rouffach



Et le plus important....PARTICIPER aux VENDANGES et VINIFICATIONS des GRANDS VINS d'ALSACE !....



Photo du Journal « L'Alsace »

Sous la bienveillance de Mme Klein, responsable du vignoble, vendanges d'Auxerrois ou de Pinot noir, transformés en moût !



Les étapes de vinification n'auront plus de secrets pour le restant de l'année,



La typicité des vins sera bien interprétée (Sylvaner, Riesling Côte de Rouffach, Pinot Gris Grand Cru, Gewürztraminer Vendanges Tardives....!)

On peut y rencontrer les vignerons des localités voisines, comme Seppi Landmann à Westhalten.



Découvrir les paysages magnifiques, vus du haut du Grand Cru ZINNKOEPFLE, déguster de façon

comparative et avec modération, emporter d'excellents souvenirs de l'exigence qualité, convivialité, partage !



On ne saurait terminer le séjour avec l'apport de la science, souligné grâce et avec l'Oenologue Pédagogue du Lycée viticole Mr Bavois toujours disponible.



Toutes ces journées, l'accueil et l'organisation de l'administration du LEGTA, ont contribué à un stage de qualité !



Tous nos remerciements à Mr Nussbaumer Proviseur, son équipe administrative et pédagogique.

Eric Dugardin, responsable de la section MCS de Lille.