



*Société Européenne des Ingénieurs et des Industriels
Europese Vennootschap van Ingenieurs en van Industriëlen
Europäische Gesellschaft der Ingenieure und Industriellen
European Society for Engineers and Industrialists*

VOYAGE ŒNOLOGIQUE EN BEAUJOLAIS du 18 – 21 Avril 2016

Le programme du voyage a été fixé comme suit :

Lundi 18 avril 2016

Arrivée, en fin d'après-midi, à l'hôtel **Le VILLON**, Boulevard du Parc à 69910 Villié-Morgon (Tél +33 (0)4 74 69 16 16), où nous passerons les nuits des 18, 19 et 20 avril. Cet hôtel est idéalement situé au cœur de la région des crus du Beaujolais et est un havre de paix entouré de vignes.

Le soir, dîner proposé au restaurant de l'hôtel.

Mardi 19 avril 2016

09h30 – Le **Hameau DUBOEUF**, 796, route de la Gare à 71570 ROMANECHE-THORINS (00 33 3 85 35 22 22). Un programme spécial pour notre groupe nous permettra, notamment, de parcourir un vaste et très spectaculaire musée de la vigne et du vin avant de déguster une sélection de vins de ce domaine et de partager un déjeuner au restaurant du hameau DUBOEUF. Cette visite sera certainement une excellente introduction au voyage.

15h30 – Mont BROUILLY.

Le Mont Brouilly doit sa célébrité moins à son altitude modeste (484 mètres) qu'aux vignes prestigieuses qui couvrent ses pentes depuis l'époque romaine. Il se dresse dans la partie la plus méridionale des monts du Beaujolais, au centre des vignobles de la Côte de Brouilly (sur ses flancs) et de Brouilly (à son pied). Le panorama s'ouvre sur la vallée de la Saône, la Bresse et la Dombes. Le mont est coiffé de la chapelle Notre-Dame aux Raisins qui fait l'objet d'un pèlerinage annuel. En prélude à la visite qui suit, Monsieur Bertrand nous fera un commentaire sur la région, les sols et sous-sols en partant du « géoscope » qui est sur le site.



16h30 - Domaine BERTRAND, "BONNÈGE" à 69200 CHARENTAY (00 33 4 74 66 85 96).



La famille Bertrand exploite ce domaine, de père en fils, depuis 1956. Le vignoble est conduit selon les méthodes de la lutte raisonnée. La totalité de la récolte est vendangée à la main. Les vendanges débutent à maturité optimale et durent de 11 à 13 jours. L'élevage est dépendant de l'appellation, du terroir et du millésime. Les élevages s'étendent de 6 mois pour les cuvées les plus "fruitées", à 24 mois pour les cuvées plus "généreuses".

Dîner proposé au restaurant « Le Morgon » à Haut Morgon

Mercredi 20 avril 2016

09h00 – **Domaine JUILLARD-WOLKOWICKI**, 1019 Route du Chapitre à 71570 CHANES (00 33 6 78 07 99 02). C'est en alliant traditions et techniques modernes que Muriel et Alexandre travaillent leurs vignes et vinifient des vins de qualités toujours dans le respect des hommes, de l'environnement et des règles de l'art de l'œnologie. Dans cette exploitation familiale transmise de père en fille, ils nous feront goûter plusieurs crus du Beaujolais dont, notamment, un Saint Amour particulièrement réussi, très fruité, rond et tendre comme le veut le caractère de l'appellation.



11h00 – **Château PORTIER**, 1765 Route de Moulin à Vent à 71570 Romanèche-Thorins (00 33 3 85 35 59 39). Le propriétaire du château Portier, et du fameux Moulin à Vent, nous guidera avec passion au travers des pierres, de l'histoire et des sens et nous fera déguster ses vins et jus de fruits. Les vignes du Domaine de Denis Chastel-Sauzet, disséminées sur les terroirs les plus réputés du Beaujolais, couvrent 22 hectares. Le vin du Moulin à Vent est apprécié dans le monde entier. Les vignes, situées au cœur du terroir, produisent un vin de garde et de tradition. Il faut plus de 2 ou 3 ans aux millésimes pour voir le jour. Les vins sont vinifiés à l'ancienne et élevés en fut de



chêne puis affinés, en cave, en bouteille. Denis Chastel-Sauzet nous fera connaître ses produits et sa région avec une verve incomparable.

Nous partagerons un déjeuner sur place, agrémenté de produits du terroir et de vins du Château.

16h00 - **Domaine CLOS DU FIEF (Michel TETE)** "Les Gonnards" à 69840 Juliéнас (00 33 4 74 04 41 62).

Cette exploitation se transmet de père en fils depuis 3 générations et la dernière est représentée par Michel et Françoise Tête, qui sont des passionnés de la qualité et du respect du terroir. Ce domaine familial s'étend sur trois appellations pour un total de 13 hectares de vignes de cépage Gamay noir à jus blanc. L'exploitation comporte également 1/2 ha de Beaujolais-Villages blanc issu du cépage Chardonnay sur la commune de Saint-Verand en Saône et Loire avec en parallèle le développement du Crémant de Bourgogne.



Diner proposé au restaurant « Le Mont Brouilly », 139 Impasse des Quatre Mesures à 69430 Quincié-en-Beaujolais.

Jedi 21 avril 2016

Petit déjeuner à l'hôtel et retour, plus ou moins direct, au gré de chacun, la région offrant de multiples possibilités touristiques et des paysages remarquables.

IMPORTANT :

Le prix du voyage, correspondant aux prestations détaillées ci-dessus, s'élève à **300 €pers.** (chambre double) et **350 €pers.** (chambre single). Ces prix, encore plus serrés que les années précédentes, comprennent le logement à l'hôtel (petits déjeuners inclus), les visites et dégustations ainsi que les déjeuners des 19 et 20 avril.

Le nombre de participants étant limité, les dates de réception du paiement de l'acompte seront prises en compte pour l'acceptation de l'inscription. Cet **acompte** se monte à **200 €pers** (chambre double) et à **250 €pers** (chambre single). Il est à verser, avant le **21 janvier 2016**, au compte IBAN: **BE63 3101 3976 9208** de la **SEII** (en précisant le nom du (des) participant(s) avec la mention : **Voyage Beaujolais 2016**).

SEII

Comité « Œnologie et Ampélographie »

Voyage 2016 en Beaujolais

À transmettre :

avant le 21 janvier 2016, via le site web <http://www.seii.org>, par e-mail (info@seii.org), par fax (02 502 98 31) ou par courrier (SEII - rue d'Egmont, 11 à 1000 Bruxelles).

Nom : Prénom :

Fonction :

Adresse:.....

Code PostalVille.....

Téléphone : Fax :Email :

O participera au voyage, accompagné de personne(s) (en chambre **double**), et verse, **ce jour**, la somme de x **200 €/personne**, à titre d'acompte, au compte IBAN: **BE63 3101 3976 9208** de la **SEII** (en précisant le nom du(des) participant(s) avec la mention : **Voyage Beaujolais 2016**)

O participera au voyage, accompagné de personne(s) (en chambre **single**), et verse, **ce jour**, la somme de x **250 €/personne**, à titre d'acompte, au compte IBAN: **BE63 3101 3976 9208** de la **SEII** (en précisant le nom du(des) participant(s) avec la mention : **Voyage Beaujolais 2016**)

Signature :

Date :