

# Le Goût du Vin

## Fête des 10 ans

Des rencontres et du goût

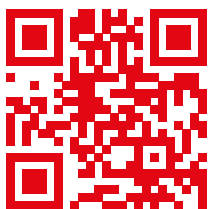
**MARS / AVRIL 2026**

À la cave à Plescop  
et chez les amis

**Cave Le Goût du Vin**  
Tréhuinec,  
Espace Isabelle Autissier,  
PLESCOP

contact@legoutduvin56.fr  
02 97 61 33 24

www.legoutduvin56.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
BUNOX COMMUNICATION - RCS VANNES B 418 754 289 - Ne pas jeter sur la voie publique



L'écoute, le partage, la transmission sont au cœur de notre métier. C'est pourquoi, dès la création de notre cave en 2016, nous avons souhaité y développer des temps de rencontre et d'échange qui ont pris la forme de soirées dégustation ou de salons des producteurs.

Aussi, pour fêter nos 10 ans, nous poursuivons dans ce sens, tout en voyant plus grand.

Alors tenez-vous prêt car ce n'est donc pas 1 date mais 9 dates qui jalonnent les mois de mars et d'avril pour échanger autour du goût et réveiller vos papilles avec... des animations inédites élaborées à 4 mains, des salons ou encore un jeu par équipe !

**Aurèle, Fabien et Ludovic**

## Salon du Vin

**samedi 28 mars**

**Offre spécial « 10 ans »**

- 10% sur les vins en dégustation

📍 à la cave

🕒 11h - 19h

👤 accès libre

🎫 **GRATUIT**



Pour cette 6ème édition, plusieurs artisans vignerons, venant des 4 coins de la France, débarquent à la cave pour vous faire découvrir ou redécouvrir leurs vins. La diversité des provenances et des productions vous fera à coup sûr voyager ! Un point commun : leur volonté d'œuvrer dans le respect du vivant et l'élaboration de vins sans artifice.

La liste des vignerons participants sera disponible à partir du 22/02

## Salon de la Bière et du Cidre

**samedi 11 avril**

**Offre spécial « 10 ans »**

- 10% sur les bières et cidres en dégustation

📍 à la cave

🕒 11h - 19h

👤 accès libre

🎫 **GRATUIT**



Tout au long de cette dernière décennie, la Bretagne a vu naître un nombre important de brasseries artisanales.

De son côté, le monde du cidre n'est pas en reste car, même si ce dernier est bien ancré dans notre terroir, les créations de cidrerie et la diversité des cuvées élaborées connaissent une belle dynamique.

Lors de cette journée, vous aurez ainsi l'occasion de rencontrer des producteurs engagés et découvrir leur travail.

La liste des producteurs participants sera disponible à partir du 22/02

## Atelier Dégustation

Avec Hélène de Cook'n Boc

**vendredi 6 mars**

📍 à la cave

🕒 19h45 - 22h30

👤 14 personnes

🎫 30€

Réservation en cave,  
au ☎ 02 97 61 33 24,

ou ✉ contact@legoutduvin56.fr



## Initiation aux vins et aux accords

Étape par étape, vous apprendrez à décrire et à analyser un vin sur le plan visuel, olfactif et gustatif. Nous irons même un peu plus loin car cet atelier sera complété d'une initiation aux Accords Mets/Vins.

Pour l'occasion, Hélène de Cook'n Boc préparera des bouchées savoureuses sur mesure et apportera toute la bonne humeur qu'on lui connaît pour animer la soirée avec nous.

## Masterclass

avec Adrien de la Brasserie Horla

jeudi 12 mars

📍 à la cave

🕒 19h45 - 21h

👤 20 personnes

📄 **GRATUIT**

Réservation en cave,  
au ☎ 02 97 61 33 24,  
ou ✉ [contact@legoutduvin56.fr](mailto:contact@legoutduvin56.fr)

Sour, impérial brown ale, saison... autant de noms pour autant de styles différents qu'Adrien, créateur de la Brasserie Horla à Grand-Champ, viendra vous présenter et vous faire déguster.

Préparez-vous à un voyage gustatif car Horla mêle avec brio recettes traditionnelles et originalité.

## Apéro Dégustation

avec Marie, Cécile et Nick du restaurant Le Mons

vendredi 13 mars

📍 au restaurant Le Mons à Vannes  
(2 Place de Mons)

🕒 18h - 21h

👤 accès libre

📄 prix du verre à la carte

Le Mons, ce café de quartier chaleureux, accueille Le Goût du Vin le temps d'un instant partagé.

Ce sera l'occasion de sortir plusieurs vins originaux pour la cuisine maison cosmopolite de Nick et les huîtres de La Destrie.

Une dégustation simple, conviviale et singulière en perspective !



## Repas Accord Mets et Vins

Chez Virginie & Fredo du « Restaurant l'Antre de Nous »

vendredi 20 mars

📍 au Restaurant l'Antre de Nous à Ploeren  
(7 Avenue Eric Tabarly,  
Zone des deux moulins)

🕒 Arrivée entre 19h30 & 20h

👤 35 personnes sur réservation  
avant le 9/03/2026

auprès du restaurant,  
au ☎ 02 97 69 37 18 ou

✉ [lantredenous@yahoo.com](mailto:lantredenous@yahoo.com)

📄 59€

C'est l'histoire d'une rencontre entre deux restaurateurs passionnés et deux cavistes épicuriens ; le feeling passe immédiatement et les liens se tissent au fil des ans.

Alors nous sommes ravis de vous proposer une soirée gastronomique commentée, élaborée sur mesure, à 4 mains pour le plaisir de vos papilles... Chaque plat gourmand et inspiré sera accompagné d'un vin élégant spécialement choisi pour l'occasion et fera l'objet d'une présentation afin que les accords mets et vins n'aient plus de secret pour vous !

## Masterclass

avec Antoine de la distillerie Warengthem

jeudi 16 avril

📍 à la cave

🕒 19h45 - 21h

👤 20 personnes

📄 **GRATUIT**

Réservation en cave,  
au ☎ 02 97 61 33 24,  
ou ✉ [contact@legoutduvin56.fr](mailto:contact@legoutduvin56.fr)



L'histoire de la distillerie Warengthem débute en juillet 1900 à Lannion. C'est ensuite la première distillerie bretonne à produire du whisky en 1983.

À travers une dégustation de leurs whiskies, Antoine nous transportera dans le chai de vieillissement de la distillerie afin de nous faire ressentir l'impact des fûts utilisés sur les différentes cuvées produites.

## Jeu Dégustation

En équipe autour du vin

vendredi 24 avril

📍 à la cave

🕒 19h45 - 22h

👤 25 personnes  
par équipe de 3 à 5 joueurs

📄 **Offre spécial « 10 ans »**  
25€ au lieu de 30€

Réservation en cave,  
au ☎ 02 97 61 33 24,  
ou ✉ [contact@legoutduvin56.fr](mailto:contact@legoutduvin56.fr)

Questions générales sur le vin, travail sur la mémoire olfactive, dégustation de vins à l'aveugle... autant d'épreuves que vous devrez affronter en équipe pour remporter un Magnum de vin en guise de trophée.

Grâce à des fiches didactiques de reconnaissance des vins, tout le monde peut y participer... amateurs comme néophytes.

Alors à vos jeux et que les meilleurs gagnent !

*Des planches de terroir seront servies en accompagnement des vins.*

## Visite de Vignoble

avec Loïc & Marina du domaine La Vigne et L'Abeille

dimanche 26 avril

📍 au Domaine La Vigne et L'Abeille  
à Theix-Noyal (Roz en Sincé)

🕒 11h - 12h30

👤 25 personnes

📄 **GRATUIT**

Réservation en cave,  
au ☎ 02 97 61 33 24,  
ou ✉ [contact@legoutduvin56.fr](mailto:contact@legoutduvin56.fr)

Au sein de la presqu'île de Rhuy, dans un cadre idyllique, Loïc et Marina font renaître le passé viticole de cette région. Leur projet émerge fin 2018 et tout est à construire !

De la plantation des vignes à la création d'un chai de vinification, leur rêve prend vie au fil des ans ; si bien que ce printemps verra la mise en bouteille de leur 3ème millésime. Embarquez avec nous le temps d'une matinée. Ils vous feront partager leur aventure : d'une balade dans leurs vignes à la dégustation des vins.