



Communiqué de presse

16 novembre 2021

La Commanderie de Peyrassol propose de l'automne au printemps **Les Rendez-Vous Art & Vin**
Des ateliers thématiques et immersifs pour mettre en perspective la Collection Philippe Austruy et notre savoir-faire Vigneron !

Les 26 et 27 novembre : « La vie en rouge »

La Provence est aussi un grand terroir pour les rouges. Le terroir de Peyrassol magnifié par le travail culturel et celui de la vinification révèle des vins rouges d'exception dont nous avons à cœur de partager le savoir-faire !

Atelier ART :

Avant que les feuilles écarlates des vignes ne tombent, venez profiter des derniers instants de l'exposition d'Anish Kapoor et assister à la projection du documentaire « Le Monde Selon Kapoor » (2010, France) suivie d'une discussion avec Mathilde Marchand, Responsable de la Collection d'art « Un bon substitut au sang, c'est le vin », explique l'artiste dont l'oeuvre est marquée par la couleur rouge.

Une autre manière de voir la vie en rouge, autour d'un verre de vin au coin du feu dans la salle des Gardes.

Durée 1h30

Vendredi 26 & Samedi 27 à 17h.

Atelier VIN :

Après la visite des vignes, cet atelier vous plonge en immersion dans le Chai des Rouges de Peyrassol, un focus sur les différents types de contenants et une dégustation pour mieux comprendre les enjeux des choix de vinification et leur répercussion sur un assemblage.

Une dégustation Verticale des vins rouges de la Commanderie de Peyrassol conclura cet atelier afin de saisir toutes les subtilités de l'évolution des vins dans le temps.

Durée 2h

Vendredi 26 & Samedi 27 novembre à 11h et 15h.

Déjeuner ou dîner Chez Jeannette :

En entrée, Œuf meurette de la Ferme Peyrassol, sauce vigneronne, lard et girolles et pain de campagne.

Plat : Pièce de boeuf, émulsion aux noisettes, jus corsé, carottes violette au paprika.

Dessert : Forêt «rouge» crémeux chocolat noir, compotée de griottes, sorbet du fruit.

1 verre de Château Peyrassol inclus (Couleur au choix)

Les 17 et 18 Décembre : « L'alchimie des sens »

Afin d'être fin prêt pour les agapes de fin d'année, Peyrassol vous propose d'émoustiller tous vos sens dans ce double atelier.

Atelier ART :

Tandis que le vin s'accorde sur l'odorat, la vue et le goût en apprenant à allier les mets et les vins, l'art vous propose de vous affranchir des interdits en découvrant les matériaux de la Collection Philippe Austruy par le toucher. L'expérience tactile de la matière vous permettra ensuite, lors d'une visite unique, de discerner la richesse plastique des œuvres présentées.

Durée 1h30

Vendredi 17 et samedi 18 décembre à 10h30 et 14h30

Atelier VIN :

Si la notion d'accords Mets & Vins demeure obscure pour vous, cet atelier vous donnera toutes les clés pour choisir avec succès les vins qui s'accorderont parfaitement vos recettes de fêtes.

Michel Portos, le chef doublement étoilé et conseil de Peyrassol, signera les bouchées qui accompagneront cette dégustation.

Durée 1h30

Vendredi 17 et samedi 18 décembre à 11h et 14h

Déjeuner Chez Jeannette avec, cherry on the cake, Michel Portos aux fourneaux le vendredi 17 décembre

En Entrée, Poulpe, jus de soupe, rouille, chapelure aillée de pain noir

Plat : suprême rôti de Volaille Fermière, topinambours, citrons confits et abricots secs en condiments

Dessert : la traditionnelle bûche chocolat Noir Valhrona, coulis de clémentine, meringue brûlée mandarine impériale

Avec 1 verre de Château Peyrassol inclus (Couleur au choix)

Les 25 et 26 Février : « Le Goût des Mots »

Atelier ART

Le saviez-vous, les artistes de la collection Peyrassol manient aussi l'art des mots. Lors de lectures, vous découvrirez les poèmes de Shilpa Gupta, Richard Long, Etel Adnan, ainsi que les correspondances de Niki de Saint Phalle et Jean Tinguely.

Nous vous proposerons à l'issue de ces lectures un atelier d'écriture autour des œuvres du centre d'art.

Atelier VIN

« Vin ample, fleuri, équilibré » Percez les mystères du vocabulaire souvent très imagé utilisé lors des dégustations par les spécialistes et devenez un dégustateur hors-pairs !

Nous vous initierons à l'art de la dégustation en vous apprenant à goûter, mettre des mots sur les sensations que vous éprouverez et manier le vocabulaire des vigneron avec aisance.

Les 19 et 20 Mars : « Printemps en Masterclass »

Cette Masterclass vous plongera dans les coulisses de la Commanderie.

Atelier ART :

Bâtiments, espaces, parcours...Le dispositif artistique de la commanderie de Peyrassol est amplifié pour mettre en lumière la collection Philippe Austruy - un fonds en perpétuelle évolution de plus d'une centaine d'oeuvres - et proposer au public une expérience d'envergure muséale.

De l'architecture des nouveaux bâtiments, au parc de sculptures en passant par jardins labellisés remarquables, venez à la rencontre des acteurs qui ont œuvré à la métamorphose de ce lieu millénaire.

Une table ronde sera animée par un modérateur en présence de Charles Berthier (architecte), Gaële Bazennerye (paysagiste), Mathilde Marchand (responsable de collection), suivie d'une visite.

Atelier VIN :

Le rosé dans tous ses états, animé par Pierre Guérin, œnologue du cabinet d'agronomie provençale et Fabien Burani, maître de chais de Peyrassol.

La Provence a donné ses lettres de noblesse aux vins rosés et offre aujourd'hui la quintessence de ses vins si élégants, souvent copié et jamais égalé. Pierre Guerin et Fabien Burani vous feront découvrir les secrets et les subtilités la gamme des rosés de Peyrassol, au cœur de notre production.

INFOS PRATIQUE :

Un atelier ART et un atelier VIN sur la journée.

Chaque atelier dure 1h30-2h, est à destination de 15 personnes maximum.

Un atelier 20€, Deux ateliers 30€

Le restaurant *Chez Jeannette* propose pour ces journées un repas menu unique à 45 € (entrée – plat – dessert et 1 verre de vin). Sauf menu du 17/18 décembre à 55€

Ainsi un Pack complet reviendra à 75€ la journée ! (Sauf RDV 17/18 décembre à 95€)

La visite du domaine étant évidemment comprise.

Sur Réservation Uniquement

Tél: 04 94 69 71 02 – contact@peyrassol.com

Commanderie de Peyrassol - RN7 – 83340 Flassans-sur-Issole

www.peyrassol.com