



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE LA FAMILLE DES MUSCAT (1870 - 2020s)

La famille des Muscat constitue l'une des lignées les plus anciennes et les plus prolifiques dans la viticulture mondiale.

Ces cépages, présents depuis l'Antiquité – relayés par les Grecs, les Romains, puis répandus dans toute l'Europe et au delà – se distinguent par une capacité unique à transmettre au vin des arômes typiquement identifiables comme "goût de raisin".

NOS FOCUS

1 . Diversité

Du Muscat Blanc à Petits Grains, considéré comme le plus fin au Muscat d'Alexandrie, adapté aux climats chauds et secs, puis encore le Moscato Giallo ou le Muscat Hamburg, avec ses baies noires brillantes...

Si l'on compte les hybrides naturels et ceux créés par les centres de recherche, cette grande famille compte plusieurs centaines de biotypes.

Quels sont les traits distinctifs de différentes variétés ?

2. Récolte, vinification vs typicité

L'aromatique intense, conférée par des composés terpènes tels que le linalol, le géraniol ou le nérol, instille aux vins dans leur jeunesse une saisissante fraîcheur fruitée et florale (arômes primaires).

Comment cette « typicité » est-elle impactée par le moment de la vendange et les méthodes de vinification (passerillage, vinification en blanc vs macération, mutage)?

3. Elevage & vieillissement

Elevage réducteur ou oxydatif ?

Quel est l'impact du temps en bouteille ?

Notre voyage nous propose un « deep dive » dans cet univers sur 150 ans d'histoire, entre Italie, France, Madère et la Crimée...

Armez-vous de beaucoup de curiosité et puis on se donne rendez-vous à Genève en compagnie de Filip Opdebeeck qui nous fera l'honneur, en plus, de faire la cuisine :)

A vos agendas !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



NOTES SUR LA DÉGUSTATION

Styles de vins proposés: 12 vins, majoritairement doux.

Conseils pour profiter au mieux de cette rencontre: Vue la richesse du programme, je vous conseille de réserver la soirée entière à cette rencontre.

Durant la dégustation:

Notre Chef préparera un repas inspiré...

Vous êtes priés de notifier d'éventuelles allergies alimentaires au moment de l'inscription.

DÉTAILS & INSCRIPTION

LIEU: [Au bonheur du Vin](#), Rue Emma-Kammacher 5 B, 1217 Meyrin, Suisse

DATE: le jeudi 6 novembre 2025 entre 18h30 et 22h30

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX : 595.- CHF

Inscription auprès de Filip Opdebeeck, info@aubonheurduvin.ch moyennant un virement de CHF 595.- TTC en faveur de Au Bonheur du Vin (IBAN: CH76 0026 5265 6335 0101)

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

MICHELE CAIMOTTO