

<!--\*|IF:MC\_PREVIEW\_TEXT|\*-->

Vous êtes abonné(e) à la newsletter du Blog du  
Sommelier

[View this email in your  
browser](#)



[Accueil](#) [Accords mets/vins](#) [Cours oenologie](#) [Foire aux vins](#) [BOUTIQUE](#) [Vignerons](#) [Newsletter](#) [Tests Produits](#) [Contact](#)

## Côté Blog



### 2 vins 'coups de coeur' cette semaine

Je déguste régulièrement et fais même souvent déguster quelques vins. Parmi eux, ces deux vins qui constituent de vrais coups de coeur! Levons le rideau...

[Vite, je lis !](#)



### Dossier 'Carte des vins au restaurant': les erreurs trop souvent rencontrées

Construire une petite carte des vins cohérente, sans erreurs, à prix doux, réclame juste du bon sens, et un peu de professionnalisme. Florilège

## La Boutique



### Au Service du Vin no 7 (62 pages): 3,25€

**Sommaire:** Le whisky belge - Le vin à Hong-Kong - Portrait de JC Berrouet - Les Champagnes Drappier - Livre "les vins en biodynamie" - Le vin et les huitres - Restaurant Miroir à Paris - Vin & musique en religions - L'EWBC, RDV incontournable - Les Monstres des vignes 2 - Rubriques habituelles

[Je me l'offre](#)



### Fiches de dégustation (2 pages): 0,99€

Pour vins blancs et  
vins rouges que  
j'utilise pour mes

d'erreurs encore trop souvent rencontrées...

[Je vais lire!](#)



### Les archives des nouvelles newsletters

J'ai décidé de garder les fichiers PDF des nouvelles newsletters pour celles et ceux qui seraient intéressés, avec les liens si besoin...

[Lire cet article](#)



### Quelques mots...



### Le Blog du Sommelier

Lever le pied est essentiel à notre équilibre. Du sport, naturellement, mais aussi manger sainement, s'entourer des bonnes personnes. Voilà une belle manière de se ressourcer! Quelques rendez-vous pro pourraient aboutir sur de jolis projets. Pour le moment, ce sont bien les **formations** à destination des restaurants qui font le plein, alors que petit à petit l'agenda se remplit de **dégustations à animer** pour les entreprises.

Allez, j'en profite pour vous proposer une nouvelle belle occasion de vous rencontrer, lors d'une soirée dégustation à la **Cave d'à Côté** à Issy (92) le 7 Novembre de 20h à 22h autour des vins et des fromages. 4 fromages, 5 vins, au tarif de 45€/pers, nous limitons à 14 personnes. Vous souhaitez [réserver](#)? Il reste encore 2 places, faites-vite!

La [Boutique du Blog](#) évolue toujours, à son rythme et va voir arriver un de mes cours sur les cépages, qui rejoindra les 6 magazines déjà édités, et mes

cours, et dégustations.

[Voir le catalogue](#)

### Côté Pro

### Dégustations, mets & vins, cours de dégustation



J'anime très régulièrement des dégustations interactives pour entreprises, grandes écoles ou clients particuliers, des dîners mets & vins, ou des ateliers vins & fromages... N'hésitez pas à me contacter.

[Mail](#)

06 84 99 42 67

[Site pro](#)



### Formations pour les restaurants

Je propose des formations à destination des restaurants. Mieux vendre le vin, constituer sa carte des vins, bien parler du vin, initiation à la dégustation, accorder les mets et les vins...et du sur-mesure selon vos besoins.

[Mail](#)

06 84 99 42 67

[Site pro](#)

### Mes Dégustations mensuelles à Issy (92)

fiches de dégustation. Venez donc y faire un petit tour de temps à autre...

Si l'heure d'hiver nous a permis de profiter d'une heure de sommelier supplémentaire, celle-ci annonce l'arrivée toujours plus imminente des réjouissances de la fin d'année. Vos repas se préparent dans vos têtes, et avec eux, le choix des vins, et la fameuse problématique des **accords mets & vins**. Cela tombe bien le Blog du Sommelier propose [85 articles](#) complets sur ce sujet, et d'autres sont en préparation...

A bientôt, mes ami(e)s, et restons toujours optimistes, et si une petite fatigue se fait sentir, un joli vin travaillé par un vigneron amoureux de sa terre saura vous requinquer.

— Emmanuel Delmas



Chaque mois avec la **Cave d' à Côté** à Issy (92), j'anime une dégustation de 4 à 6 vins avec de bons produits à manger. 15 personnes, une grande tablée, un thème de 20h à 22h. La prochaine, Mardi 7 Novembre. 45€/pers. Vins et fromages, 5 fromages / 5 à 6 vins. Laissez-vous surprendre!  
**[Je réserve](#)**

---

### Mon livre



**"VINS-Leçons de dégustation"** Editions de la Martinière, 240 pages  
17,90€ ([Je l'achète!](#))  
Eclairage sur mon livre de dégustation, comment mieux percevoir le vin, l'appréhender, et avancer.

---

Suivez moi



---

Copyright © Le Blog du Sommelier, All rights reserved.

Our mailing address is: [newsletter@sommelier-vins.com](mailto:newsletter@sommelier-vins.com)

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)