

HUGO À LA CAVE DE WAMBRECHIES - 09 51 63 04 89



VENDREDI 5 JUIN 2026 - SI LE JURA M'ÉTAIT « COMTÉ »

Le terroir particulier du Jura, graniteux et calcaire, donne des vins uniques et inimitables, en blanc comme le vin jaune ou le savagnin non oxydatif ou en rouge avec le pousard et le trousseau. A découvrir les appellations comme Arbois, Côtes du Jura, l'Etoile, Château-Chalon autour d'un beau morceau de comté.

- 60€ Buffet compris, 20:00 à Wambrechies



VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026 - SPÉCIALE MONO-CÉPAGES BLANCS

Le but de la soirée est de faire un tour des vignobles français et étrangers en (re)découvrant les principaux cépages blancs qui font nos grands vins. Chardonnay, Riesling, Chenin, Viognier, Macabeu, Chasselas, Vermentino, Sauvignon... et bien d'autres seront présents pour combler vos papilles.

- 55€ Buffet compris, 20:00 à Wambrechies



VENDREDI 2 OCTOBRE 2026 - SPÉCIALE MONO-CÉPAGES ROUGES

Re-belotte avec les grands cépages rouges français et étrangers en (re)découvrant les spécificités du Pinot noir, de la Syrah, du Cabernet Franc, de la Grenache, du Tempranillo, de Nebbiolo,... et bien d'autres encore.

- 55€ Buffet compris, 20:00 à Wambrechies

VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026 - WHISKIES : SINGLE MALT D'ÉCOSSE ET D'AILLEURS

Le Single Malt est un whisky issu d'une unique distillerie. Il est distillé exclusivement à partir de la fermentation d'orge maltée. L'occasion de découvrir cette famille de Whiskies, aussi bien en Ecosse, qu'en Irlande, en France, au Japon, en Suède, au Danemark, en Australie,... et d'autres surprises

- 69€ Buffet compris, 20:00 à Wambrechies



VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026 - SPÉCIALE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

L'une des 1ères AOC viticoles de France en 1936, et sans doute l'une des appellations les plus connues du monde. Châteauneuf-du-Pape, c'est une patte, c'est un style, en blancs comme en rouges, avec des domaines comme Beaucastel, Clos des papes, Clos du Caillou, Marcoux, Beurenard, Vieux Donjon,...

- 85€ Buffet compris, 20:00 à Wambrechies

VENDREDI 15 JANVIER 2027 - INITIATION À LA DÉGUSTATION ET ART DU SERVICE

Apprendre à déguster le vin, aussi bien les blancs, les rouges et les effervescents, le tout autour d'un beau buffet. C'est un moment de partage, ludique, où tout le monde pourra échanger. Ce sera également l'occasion de découvrir les secrets d'un accord mets et vins réussis et de savoir quand et comment carafier et décanter un vin. De quoi obtenir les bagages nécessaires pour se lancer dans le monde du vin.

- 55€ Buffet compris, 20:00 à Wambrechies



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION