VEN 28 - SAM 29 - DIM 30 JUIN NODU # WINE

SAM 29 de 14h à 18h et DIM 30 de 12h à 18h

Balade œnologique au cœur du village de Noduwez
Dégustations et vente de vin proposées par des cavistes
et viticulteurs chez des propriétaires privés (PAF 10 €/verre offert)
Marché gourmand et petite restauration

VEN 28 19h30 : Soirée d'initiation à la dégustation (PAF 35€)

SAM 29 19h30: Souper de gala et spectacle équestre XS Horse Concept (PAF 55€)

DIM 30 9h30 : Balade cycliste à la découverte des vignes de la région

11h: Inauguration des vignes de Noduwez

dès 13h: Circuit d'oenocaching

14h: Cueillette de plantes sauvages comestibles

Avec la collaboration de **l'asbl Vivre à Noduwez** et de l'école communale du village

INFOS ET RÉSERVATIONS

019/63.02.19 – <u>carine.vanderweyen@orp-jauche.be</u> 0479/69.07.15 - <u>katiajoannes@gmail.com</u>

www.orp-jauche.be





Bienvenue à toutes et à tous pour une balade gustative sur les traces de Bacchus à la découverte d'une palette d'arômes et de saveurs d'exception!

En famille ou entre amis, venez vivre une expérience œnologique hors du commun!

Plaisir, bonne table et partage, accueil et convivialité!

VENDREDI 28 JUIN à 19h30

CHEZ DAMIEN PESESSE, rue d'Orp 6

SOIRÉE D'INITIATION À LA DÉGUSTATION ANIMÉE PAR LA CAVE VITINEOS DE DONGELBERG

Rendez-vous pour une soirée placée sous le signe d'un éveil sensoriel séduisant et surprenant ...

Dégustation à l'aveugle dans une ambiance ludique de 5 vins blancs et 5 vins rouges.

Apprendre à déguster en éveillant nos sens (vue, odorat et goût).

Pour accompagner la dégustation, plateau de charcuteries et de fromages affinés accompagné de pain.

Réservations par sms (max 20 pers): Katia JOANNES: 0479/69.07.15

Versement avant le 15 juin sur le compte VITINEOS : BE53 7320 4695 7953. (35€ par personne)

SAMEDI 29 JUIN de 14h à 18h & DIMANCHE 30 JUIN de 12h à 18h

Accès du public aux différents sites avec dégustation et vente de vin auprès des cavistes et au marché gourmand à la ferme GERMEAU.

DEPART ET STAND D'ACCUEIL- Entrée : 10€ - 1 verre + 1 bracelet donnant accès aux dégustations

1. Chez Bernadette et Jean-Pierre DELANDE (Rue F. Smeers 1)

2. A la ferme GERMEAU (rue de Tirlemont 12)

Bar et petite restauration aux stands d'accueil

& sur la place du village avec la participation du comité des fêtes VIVRE A NODUWEZ

1. Chez Damien PESESSE, rue d'Orp 6

Sélection de vins de Loire, du Rhône et d'Espagne.

Planches de saucisson d'Ardèche, charcuteries italiennes/ibériques et sardines millésimées

VITINEOS - La Cave (www.vitineos.com) - Benoît VAN den NIEUWENHOF

Rue St Laurent 98 - 1370 DONGELBERG (JODOIGNE)

0495/14.27.08 - benoit.vandennieuwenhof@gmail.com - www.vitineos.com

Caviste-Sommelier indépendant, importation directe de vins français et espagnols, spécialisé en vins bios et biodynamiques. 450 références.

Vente au détail, dégustations, cours d'œnologie, accords mets/vins, épicerie fine.

Chambre d'hôtes familiale La Clé des Champs.

2. Chez Martine GENOT, rue J. Boulanger 42

Sélection de vins du LANGUEDOC

OPIA CONCEPT - Julie D'AMBROSIO (www.opiaconcept.be)

Chemin du Gailleroux 5 - 1370 LATHUY (JODOIGNE)

0477/75.74.97 - julie@opiaconcept.be - www.opiaconcept.be

OPIA est la recherche constante de nouvelles pépites. Ma passion pour le vin se reflète dans mon travail de caviste, où j'aime partager mes connaissances et aider les clients à découvrir de nouveaux vins.



Sélection de vins d'Italie et du Rhône

IPSODIS SRL - Hugues DE PRA (www.ipsodis.com)

Rue des Cortils 2 - 1350 FOLX-LES-CAVES

0475/63.23.52 - hdepra@ipsodis.com - www.ipsodis.com

Ipsodis, caviste spécialisé sur l'Italie vous apporte le meilleur de la Vénétie : prosecco, vins bios (Soave, Valpolicella), grappa d'exception et vinaigres de vin (Vinagro).









4. Chez Viviane JOAKIM, rue de Piétrain 27

Sélection de vins de Bordeaux

LES VINS DE CHAPOUX (https://www.facebook.com/p/Les-Vins-de-Chapoux)

Brieuc SCOUFLAIRE & 2 associés

0472 45 22 13 - lesvinsdechapoux.brieuc@outlook.com

Les vins de Chapoux sont issus des vignes du domaine Château Tour Chapoux, situé près de Bordeaux dans la région de l'Entre-deux-Mers. Collaboration franco-belge, la propriété appartient à la famille Scouflaire et à la famille Comin qui en assure la vinification. La vente de ces grands vins de Bordeaux se fait en grande partie au départ de Marilles, par Martin Tilman et son associé.



5. Chez M. et Mme BASSUEL, rue de l'Etoile 23

Sélection de vins de Bourgogne

La CAVE DE JACQUES - Jacques BATAILLE (<u>www.lacavedejacques.be</u>) Rue du Grand Marais 1 - 4280 LENS-ST-REMY (HANNUT)

0496/53.07.19 - contact@lacavedejacques.be - www.lacavedejacques.be

Depuis 2013, La Cave de Jacques propose la vente de vins français, espagnols, italiens et belges ainsi que des soirées dégustations à domicile. Jacques Bataille, sommelier caviste, se fait toujours un plaisir de vous conseiller pour vos accords mets vins. La Cave de Jacques, ce sont aussi des soirées à thèmes, ludiques ou poétiques, sur un air de Goldman ou selon les Fables de La Fontaine notamment... Le caveau est ouvert tous les jours sur rendez-vous.

6. Chez Pamela & Bruno gîte LA CURE, rue de l'Etoile 12 (Gitelacure.be) Sélection de vins du Sud-ouest

Sélection de vins du Sud-ouest LA CAVE CLAUDIO

(https://claudiovins.business.site)

Votre fournisseur en vins et spiritueux!





- > 1000 références en vins et 1000 références en spiritueux
- > Vins originaires de : France, Italie, Espagne, Hongrie, Roumanie, Argentine, Chili, Afrique du Sud et Belgique
- > Exclusivité sur des domaines de grande notoriété : Trimbach en Alsace, Brotte en Rhône, Saget en Loire, Louis Jadot en Bourgogne, Dom Brial en Roussillon, JD Arocas en Ventoux, Coteis en Alentejo, Braastad en Cognac
- > Conseils avisés par un cenologue-sommelier diplômé et une équipe de passionnés



ANIMATIONS

SAMEDI 29 JUIN de 14h à 18h & DIMANCHE 30 JUIN de 12h à 18h MARCHE GOURMAND de producteurs locaux FERME GERMEAU, rue de Tirlemont 12

Venez partager un moment convivial et chaleureux dans un cadre patrimonial apaisant et titiller vos papilles gustatives en dégustant nos produits du terroir aux saveurs authentiques...

Pain et fromage artisanal, miel, bière locale, produits de la ferme du Domaine des Hêtres à Waremme...

Avec la participation du groupe musical - JOHN'S FRIENDS https://www.facebook.com/Johnsfriendsjauche





SAMEDI 29 JUIN à 19h30

* Repas spectacle équestre au manège XS HORSE CONCEPT (rue de l'Etoile,30)

- accès au spectacle avec apéro : 20€ (paiement cash sur place)
- forfait vins : 20€ (paiement cash sur place)
- -repas et spectacle: adulte: 55€ / eft: 25€

Réservations par sms: Katia JOANNES: 0479/69.07.15

Votre réservation sera effective UNIQUEMENT au paiement AVANT LE 20 JUIN :

BE07 0910 1109 0866 (asbl OFFICE DU TOURISME D'ORP-JAUCHE)

Communication: repas NODU'WINE avec nom de la réservation

* Repas de gala par La Charbonnade (<u>www.charbonnade-roture.be</u>)

4 tapas, 4 sortes de viande (côte à l'os, entrecôte, porc et volaille) avec accompagnement sauces froides et chaudes – crudités

Si vous êtes de passage dans la ville de Liège et que vous souhaitez découvrir un lieu

typique de la région, venez savourer de délicieuses grillades en famille ou entre amis dans l'ambiance conviviale du restaurant la Charbonnade.

Service Traiteur à domicile.

* La sélection en accord mets/vins sera présentée par le sommelier Yannick MICHEL du restaurant Le Damison à Piétrain (www.ledamison.be)





DIMANCHE 30 JUIN à 9h30

Balade cycliste à la découverte des vignes de la région

Départ à 9h30 : place du village (rendez-vous à 9h15)

Inscriptions: Bernard COLLIN: 0474/85.71.48



DIMANCHE 30 JUIN à 11h

Petit cortège en tracteur et chariot (départ à 10h30 - rue L. Lambert 59 - ferme S. PETIT) Inauguration des vignes de Madame Charline DACOSSE

Domaine du Cocher au lieu-dit « Le Bois des Allemands »

(https://www.facebook.com/domainelecocher)

Premiers pas dans la viticulture d'une exploitation agricole familiale et découverte du jeune vignoble noduwézien.

Verre de l'amitié en présence des autorités communales, des partenaires du week-end et des participants – discours de présentation, drink.



DIMANCHE 30 JUIN dès 13h

Circuit « OENOCACHING » au départ de la ferme GERMEAU organisé par les enseignants et les élèves de l'école communale

En mode chasse aux trésors, promenade ludique sur le thème de la vigne et du vin où énigmes et jeu de piste vous guideront au gré des ruelles du village au cœur de notre magnifique patrimoine.

Une belle aventure sensorielle pour les grands et les petits!















DIMANCHE 30 JUIN à 14h (durée 1h)

Cueillette de plantes sauvages comestibles pour préparation de petits mets en dégustation

Départ : chez Martine GENOT, rue J. Boulanger 42

Guide: Mireille SERVAIS « R'éveille ta nature » (mireille@m11.be)

0473/54 08 11 - 010/61 51 85