

Vendredi 3 novembre 2017



9h30 : SANTADI <sup>(7)</sup>

*Sous l'impulsion de son analogue consultant Giacomo Tachis, la réputation de cette association de viticulteurs s'est affirmée. Aujourd'hui, maison phare du sud de la Sardaigne Santadi s'est associée avec la Tenuta San Guido (Sassicaia) dans un nouveau projet prometteur : l'Agricola Punica.*



12h30 : Repas dans une petite auberge de Santadi (inclus)

16h00 : MESA <sup>(8)</sup>

*Mesa est un domaine moderne et bien tenu qui ne cesse de progresser ces dernières années. Aujourd'hui il fait partie des propriétés d'avant-garde de la viticulture sarde. Celle-ci produit des vins intéressants tel que Buio Buio, un délicieux rouge issu de Carignano*

20h00 : Repas et soirée libres à Cagliari

Samedi 4 novembre 2017

Journée et repas libres à Cagliari

*La capitale de la Sardaigne est une ville cosmopolite qui garde des traces du passage de nombreuses civilisations sur plus de 5.000 ans, du Néolithique à nos jours. Aujourd'hui il est agréable de découvrir entre autre la Basilica Nostra Signora di Bonaria, le Museo Archeologico, le marché de San Benedetto, magnifique marché couvert où sont réunies toutes les spécialités sardes.*



Dimanche 5 novembre 2017

9h30 : Départ pour l'aéroport de Cagliari

12h20 : Vol pour Bruxelles via Milan

19h20 : Arrivée à Bruxelles-Zaventem



Par souci de déontologie vis-à-vis du négoce belge et luxembourgeois, et pour éviter tout retard dans notre organisation, il n'y a pas d'achat possible dans les propriétés. J'adresse mes remerciements à tous ceux qui m'ont aidé à la réalisation de ce très beau voyage.



www.oenoloisir.be  
info@oenoloisir.be  
(0032)42242797

La Sardaigne  
L'île aux mille parfums

organisé par  de Joël Franchimont

Le vignoble sarde couvre 43.330 Ha dont 7.300 en DOCG & DOC. Les vins blancs représentent 60% de la production. Ils sont issus majoritairement des cépages Malvasia, Vermentino ou encore Moscato. Les rouges quant à eux sont issus entre autre du Cannonau, cépage de la famille de la Grenache. Parmi les cépages rouges, le Carignano del Sulcis est incontestablement l'étoile montante de ces dernières années. L'originalité de la viticulture sarde réside dans le fait qu'elle conjugue à la fois de grandes structures associatives et de petites propriétés intéressantes qui sont toutes en train d'émerger sur la scène internationale.

**Mardi 31 octobre 2017**

**10h00 : MURA** <sup>(3)</sup>

Charmante petite propriété de la région d'Olbia, la vinificatrice, Mariana Mura, produit des vins plein de charme, en particulier son Vermentino di Gallura sup. Sienda qui obtient régulièrement « Tre Bicchieri » dans le Gambero Rosso.

**13h00 : Repas (inclus) et visite de CANTINE SURRAU** <sup>(4)</sup>

Après un repas typiquement sarde, nous découvrirons le domaine qui est l'une des propriétés phare du nord de la Sardaigne. Celle-ci est non seulement réputée pour la qualité de ses vins blancs mais également pour ses rouges gracieux, fins et agréables à boire.

**18h00 : Repas et soirée libres à Olbia**

**Mercredi 1<sup>er</sup> novembre 2017**

**Matinée et repas libres à Olbia**

**15h00 : Départ pour Cagliari**

**19h30 : Installation à l'hôtel  
Repas et soirée libres à Cagliari**

**Jeudi 2 novembre 2017**

**10h00 : ARGIOLAS** <sup>(5)</sup>

Gratifiée de 2\*\* par le Gambero Rosso, cette importante structure est l'une des plus réputées du sud de la Sardaigne. Elle est régulièrement honorée par les guides italiens et les chroniqueurs internationaux, en particulier pour son Turriga qui fait partie des 4-5 meilleurs vins rouges sardes (Parker : 2007 : 92/100).

**12h30 : Repas (inclus) et visite de FERRUCIO DEIANA** <sup>(6)</sup>

Ce producteur passionné s'est doté d'une cuverie ultramoderne. Aujourd'hui le fils de la maison, Dario Deiana, anologue de formation en a repris avec brio la direction. Le Cannonau di Sardegna Sileno Riserva 2010 a obtenu « tre Bicchieri » dans le Gambero Rosso 2015.

**18h30 : Repas et soirée libres à Cagliari**

**Dimanche 29 octobre 2017**

**Rendez-vous à Zaventem**

**Arrivée à l'aéroport de Cagliari  
à 16h10 (heure indicative)**

**Transfert en car vers Alghero,**

**Repas et soirée libres à Alghero**

**Lundi 30 octobre 2017**

**10h00 : TENUTE STELLA & MOSCA** <sup>(1)</sup>

Cette cave plus que centenaire est l'un des producteurs historiques de l'île. Le dynamisme et l'organisation de celle-ci en font l'une des références de la viticulture sarde.

Leur vin rouge phare, Marchese di Villamarina est l'un des meilleurs vins sardes. (Parker : 2006 : 94+/100).

**12h30 : Repas typique à Alghero (inclus)**

**16h00 : TENUTE SOLETTA** <sup>(2)</sup>

Remarquée par le Gambero Rosso et Robert Parker, cette petite propriété produit depuis quelques années des vins intéressants en particulier le Kyanos (Parker : 2011 : 90/100) et le Cannonau di Sardegna Reserva Keramos (Parker : 2008 : 92/100).

**20h00 : Repas et soirée libres à OLBIA**

