



OENOLOGIE

Planning et Programme

Les mercredis de 19h15 à 21h45

Cours n°0 - 9 Octobre 2024 (cours débutants)

Cours n°1- 16 Octobre 2024

Cours n°2- 6 Novembre 2024

Cours n°3- 20 Novembre 2024

Cours n°4- 4 Décembre 2024

Cours n°5- 18 Décembre 2024

Cours n°6- 15 Janvier 2025

Cours n°7- 5 Février 2025

Cours n°8- 19 Février 2025

Cours n°9- 12 Mars 2025

Cours n°10- 26 Mars 2025

Cours n°11- 16 Avril 2025

- 14 Mai 2025 – date de repli

- 4 Juin 2025 – date de repli

- 18 Juin 2025 – date de repli



Se munir d'un torchon non pelucheux + matériel de prise de notes

Animateur : Didier BARRAL (Ingénieur-Œnologue)

⇒ Séance N° 0 (Débutants et 1ères année uniquement)

■ L'analyse sensorielle

⇒ Séance N° 1

■ Découverte du **vignoble de la Slovénie**

⇒ Séance N° 2

■ Etude de terroir : La **Vallée de la Loire** ; présentation générale

⇒ Séance N° 3

■ Etude de terroir : La **Vallée de la Loire : le pays nantais**

⇒ Séance N° 4

■ Etude de terroir : Val de Loire ; les **vins du Berry ; centre Sud**

⇒ Séance N° 5

■ Etude de terroir : Val de Loire ; **Berry ; centre Nord , Orléanais**

⇒ Séance N° 6

■ Etude de terroir : Val de Loire **La Touraine amont**

⇒ Séance N° 7

■ Etude de terroir : **Découverte La Vallée du Loir, Touraine aval**

⇒ Séance N° 8

■ Etude de terroir : Val de Loire ; **Anjou- Saumur**

⇒ Séance N° 9

■ Etude de terroir : Val de Loire ; **Anjou**

⇒ Séance N° 10

■ Etude du **cépage Riesling** en France et dans le monde

⇒ Séance N° 11

■ Etude du **cépage Merlot** en France et dans le monde

⇒ Séance N° 12

■ Concours des 2 bouteilles