

PROGRAMME DES COURS D'ŒNOLOGIE 2025-2026

Première année :

Mardi 7 octobre : Initiation à la dégustation

Mardi 4 novembre : Vinification des vins tranquilles

Mardi 2 décembre : Vinification des vins pétillants et moelleux

Mardi 6 janvier : Les appellations

Mardi 3 février : La vigne

Mardi 3 mars : Le chardonnay

Mardi 7 avril : Le pinot noir

Mardi 5 mai : Le merlot et les cabernets

Deuxième année

Mardi 9 septembre : L'Alsace

Mardi 7 octobre : Le Languedoc

Mardi 18 novembre : Le Beaujolais

Mardi 9 décembre : La Champagne

Mardi 13 janvier : Bordeaux, première partie

Mardi 24 février : Bordeaux, deuxième partie

Mardi 10 mars : La Loire, première partie

Mardi 14 avril : La Loire, deuxième partie

Mardi 12 mai : La Loire, différents terroirs de Chinon

Troisième année

Mardi 16 septembre : Les Côtes du Rhône méridionales

Mardi 14 octobre ; Dégustation spéciale Château de Montmirail

Mardi 25 novembre : Les Côtes du Rhône septentrionales

Mardi 16 décembre : Le Sud-Ouest

Mardi 20 janvier : La Bourgogne, première partie

Mardi 17 février : La Bourgogne, deuxième partie

Mardi 17 mars : La Bourgogne, terroirs de Marsannay

Mardi 21 avril : Le Jura

Mardi 19 mai : Dégustation à l'aveugle