

PROGRAMME DES COURS D'ŒNOLOGIE 2026-2027

Première année :

Mardi 29 septembre : La dégustation et ses techniques

Mardi 27 octobre : La vinification des vins blancs, rouges et rosés

Mardi 24 novembre : La vinification des vins moelleux et des vins pétillants

Mardi 22 décembre : Les appellations, la bouteille et l'étiquette

Mardi 26 janvier : La vigne (origine, culture, maladies, etc.)

Mardi 23 février : Le Pinot Noir

Mardi 23 mars : Le Chardonnay

Mardi 27 avril : Le Merlot et les Cabernets

Mardi 25 mai : Quiz

Deuxième année

Mardi 8 septembre : Le Languedoc

Mardi 13 octobre : L'Alsace

Mardi 17 novembre : Le Beaujolais

Mardi 8 décembre : La Champagne

Mardi 12 janvier : Bordeaux, première partie

Mardi 9 mars : Bordeaux, deuxième partie

Mardi 13 avril : Bordeaux, une verticale

Mardi 11 mai : La Loire, première partie

Mardi 8 juin : La Loire, deuxième partie

Troisième année

Mardi 15 septembre : Les Côtes du Rhône méridionales

Mardi 20 octobre : Dégustation spéciale Château de Montmirail

Mardi 10 novembre : Les Côtes du Rhône septentrionales

Mardi 15 décembre : Le Sud-Ouest

Mardi 19 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