

## PROGRAMME DES COURS D'ŒNOLOGIE 2024-2025

### Première année :

Mardi 24 septembre : Initiation à la dégustation

Mardi 22 octobre : Vinification des vins tranquilles

Mardi 12 novembre : Vinification des vins pétillants et moelleux

Mardi 28 janvier : Les appellations

Mardi 25 février : La vigne

Mardi 25 mars : Le chardonnay

Mardi 22 avril : Le pinot noir

Mardi 27 mai : Le merlot et les cabernets

### Deuxième année

Mardi 3 et 10 septembre : l'Alsace

Mardi 1<sup>er</sup> et 8 octobre : Le Languedoc

Mardi 19 et 26 novembre : Le Beaujolais

Mardi 3 et 10 décembre : La Champagne

Mardi 7 et 14 janvier : La Loire, première partie

Mardi 4 et 18 février : La Loire, deuxième partie

Mardi 4 et 11 mars : Bordeaux, première partie

Mardi 1<sup>er</sup> et 8 avril : Bordeaux, deuxième partie

Mardi 6 et 13 mai : Bordeaux, verticale du château Tour Marcillanet

### Troisième année

Mardi 17 septembre : Côtes du Rhône méridionales

Mardi 15 octobre ; Dégustation spéciale Château de Montmirail

Mardi 5 novembre : Côtes du Rhône septentrionales

Mardi 17 décembre : Le Languedoc

Mardi 21 janvier : La Bourgogne, première partie

Mardi 18 mars : La Bourgogne, deuxième partie

Mardi 15 avril : Le Sud-Ouest

Mardi 20 mai : Le Jura

Mardi 17 juin : Dégustation à l'aveugle