

# OENOLOGIE

## Planning et Programme

### Les mercredis de 19 h à 21h30

- Cours n°0 : 04/10/23 ..... (cours débutants)
- Cours n°1 : 18/10/23
- Cours n°2 : 8/11/23
- Cours n°3 : 22/11/23
- Cours n°4 : 6/12/23
- Cours n°5 : 20/12/23
- Cours n°6 : 17/01/24
- Cours n°7 : 07/02/24
- Cours n°8 : 28/02/24
- Cours n°9 : 13/03/24
- Cours n°10 : 27/03/24
- Cours n°11 : 24/04/24
- Cours n°12 : 15/05/24
- Date de repli : 29/05/24
- Date de repli : 12/06/24
- Date de repli : 26/06/24



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

- Etude de terroir : le BORDELAIS Présentation générale ; Entre Deux Mers

⇒ Séance N° 2

- Etude de terroir : Rive droite de la Gironde ; Bourgeois, Blayais, Graves de Vayre

⇒ Séance N° 3

- Etude de terroir : Rive droite de la Garonne (vignobles périphériques du Libournais)
- Montagne, Lussac, Puisseguin , Cotes de Francs, Côtes de Castillon

⇒ Séance N° 4

- Etude de terroir : Le Libournais ; Saint-Emilion (les crus classés), Pomerol, Fronsac

⇒ Séance N° 5

- Etude de terroir : les vignobles périphériques du Médoc
- Graves, Pessac-Léognan, Cadillac Côtes de Bordeaux

⇒ Séance N°6

- Etude de terroir : Le Médoc Saint Estèphe , Saint Jullien , Pauillac , Margaux , les crus classés...

⇒ Séance N° 7

- Les vins liquoreux du bordelais Sauternes, Loupiac, Sainte Croix du Mont, Cadillac..

⇒ Séance N° 8

- L'Alsace présentation générale ; les cépages.

⇒ Séance N° 9

- Lé Alsace grands crus et vinifications spéciales

⇒ Séance N° 10

- Le Jura

⇒ Séance N° 11

- Concours des 2 bouteilles