

ŒNOLOGIE

Planning et Programme

Les mercredis de 19h15 à 21h45

- 8 + 15 Octobre 2025
- 5 + 19 Novembre 2025
- 3 + 17 Décembre 2025
- 6 + 21 Janvier 2026
- 4 + 25 Février 2026
- 11 + 25 Mars 2026
- 22 Avril 20226
- 6 + 20 Mai 2026
- 3 + 17 Juin 2026



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

Animateur : Didier BARRAL (Ingénieur-Œnologue)

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

- L'analyse sensorielle

⇒ **Séance N°1**

- Etude de terroir : **Le Bourgogne présentation générale**

⇒ **Séance N° 2**

- Etude de terroir : **Le Beaujolais et ses crus**

⇒ **Séance N° 3**

- Etude de terroir : **Le Mâconnais et ses crus**

⇒ **Séance N° 4**

- Etude de terroir : **La côte Chalonnaise**

⇒ **Séance N° 5**

- Etude de terroir : **Vignobles de l'Yonne et du Grand Auxerrois**

⇒ **Séance N° 6**

- Etude de terroir : **Le Chablisien**

⇒ **Séance N° 7**

- Etud de terroir : **La Côte de Beaune**

⇒ **Séance N° 8**

- Etude de terroir : **La Côte de Nuits**

⇒ **Séance N° 9**

- Découverte du **vignoble Italien**
- Présentation générale : Les iles : Elbe , Lipari Sicile, Sardaigne..

⇒ **Séance N° 10**

- **Italie : Le Sud** Calabre ; Pouilles, Campanie

⇒ **Séance N° 11**

- **Italie Le Nord** : Val d'Aoste, Piémont, Trentin, Vénétie

⇒ **Séance N° 12**

- **Italie : Le Centre** : Toscane, Ligurie, Emilie-Romagne , Ombrie Latium