

## Saison 2020-2021

Programme	jeudi
Ménétou-Salon en Centre-Loire	24 septembre 2020
Les vins des Pouilles en Italie du Sud, une longue histoire européenne	8 octobre 2020
Alliance des mets et des vins	2 novembre 2020*
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	26 novembre 2020
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	17 décembre 2020
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	21 janvier 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	25 février 2021
Découverte des vins australiens	18 mars 2021
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	8 avril 2021
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	20 mai 2021
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	10 juin 2021
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	1 juillet 2021

### Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie et de géographie viticole ont lieu le jeudi de 18H30 à 20H30  
de une à deux fois par mois sur cette saison 2020/2021,  
à la salle René Sourgens rue des geais 16430 Champniers  
Coordinateur Amicale laïque : Alain Gaschet : 06 01 95 86 40

Pour les personnes inscrites lors de la saison 19/20, le tarif est de 207 €\* net.  
Pour les personnes qui s'inscrivent sur cette nouvelle saison, vous pouvez au choix prendre :  
une inscription avec 9 cours et payer 207 €\*;  
ou une inscription pour la totalité des cours (12 cours) et payer 276 €\*;  
+ 18 € qui vous permet d'avoir la carte de membre de l'amicale laïque de Champniers.  
\*non assujetti à la TVA \* lundi au lieu de jeudi

### Information/Inscription/Animation

Isabelle ROBERTY  
œnologue diplômée d'état spécialisée en animation et en formation continue  
École du vin Muscadelle  
Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37  
Mail : muscadelle24@orange.fr  
[www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)