



Saison œnologie 20/21

Les cours d'œnologie sont ouverts à tous, personnes passionnées, juste attirées par le monde du vin, ou professionnels de la filière. L'objet est d'apprendre dans la convivialité et l'échange, à reconnaître les caractéristiques des régions, des cépages, les méthodes d'élaboration des vins et les raisons historiques, géographiques et économiques de leur notoriété. Vous serez également invité à comprendre et à tester de nombreuses associations possibles entre les mets et les vins.

Les 3 ou 4 cours non réalisés selon les lieux, entre mars et juin 2020, à cause du confinement, sont décalés à septembre. Au lieu de 9 cours sur la saison, il y en aura 12 ou 13. Toutes les personnes inscrites durant la saison 19/20 sont d'office inscrites pour ses cours. Pour ceux qui arrivent, vous pouvez prendre un forfait pour 9 ou 13 cours, selon votre envie.

En Septembre, nous commencerons notre voyage œnologique avec l'Amérique du Sud, pour débarquer en Uruguay, qui s'est amouraché de notre cépage tannat. Puis nous reviendrons sur le sol français, à Ménéton-Salon en Centre-Loire où la fraîcheur et le fruité du sauvignon seront les bienvenus. Le mois suivant, nous descendrons vers le sud de l'Italie, dans les Pouilles et nous étudierons les similitudes existant avec notre Languedoc tant aimé. Le primitivo, mis en avant dans les Pouilles se présente comme un des grands cépages de demain, résistant à la chaleur et pouvant donner des vins très intéressants. Nous finirons le cycle de la saison 19/20 par un cours traitant des possibilités d'association entre les mets et les vins et sur l'histoire de la gastronomie.

En novembre, nous nous attarderons sur les qualités du mourvèdre, un grand cépage sensible qui profiterait d'être plus planté partout où le climat lui convient. Le froid arrivant, nous nous dirigerons vers le Bordelais pour nous intéresser à l'appellation Saint Julien, un grand nom du Médoc. Puis pour fêter les 20 ans d'activité de l'école du vin Muscadelle, nous ferons un cours dédié à ce cépage blanc, qui a su résister, la muscadelle. Quitte à parler de résistance, nous irons en février découvrir un peu plus en détail le dessous des cartes des lobbies du vin et de l'alcool à travers le monde. En mars, nous naviguerons jusqu'à l'Australie pour mieux comprendre ce pays qui est le 7^e producteur de vin au monde, juste après l'Argentine et le Chili. En avril, nous tenterons de comprendre pourquoi les vins naturels et vegan sont sur le devant de la scène depuis quelques temps. En mai, nous découvrirons deux cépages du Sud, la malvoisie et le vermentino, à l'origine de vins blancs variés et réputés en Italie et sur une bonne partie du pourtour méditerranéen. En juin, nous remonterons vers la Bourgogne et le Centre Loire pour nous intéresser plus particulièrement à ce pinot noir si changeant en fonction du terroir, du millésime et de celui ou celle qui le travaille. Nous clôturerons cette saison particulière par un cours où votre créativité, votre envie d'apprendre et d'être ensemble seront sollicitées.

A bientôt de vous retrouver.

Isabelle