

TARIFS 2016 - 2017

1 COURS : 56 €

FORFAIT 5 COURS : 240 €

FORFAIT 10 COURS : 450 €

Vous pouvez personnaliser votre forfait parmi les différents cours proposés.

(possibilité de régler en plusieurs fois)

** Possibilité sur demande d'organiser des cours privés sur un thème choisi.*

Contact : Clémentine Deroussen

Maison des Oenologues de France
21-23, rue de Croulebarbe
75013 Paris

Tél : 01 58 52 20 20 – Fax : 01 58 52 20 30

www.oenologuesdefrance.fr
degustations@oenologuesdefrance.fr

Accès :

Métro : Place d'Italie, Corvisart ou Gobelins



Bus : Les Gobelins / Banquier
Lignes 27,47,83,91



2016
2017

PROGRAMME DE COURS D'OENOLOGIE



**COURS À DESTINATION DU GRAND PUBLIC
ET DES COMITÉS D'ENTREPRISES**

REJOIGNEZ-NOUS ET DEVENEZ UN VRAI PRO DE LA DÉGUSTATION !

CHAQUE ANNÉE, L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE PROPOSE UN PROGRAMME DE COURS DE DÉGUSTATION, DANS SES LOCAUX EN PLEIN CŒUR DE PARIS, POUR UN APPRENTISSAGE SIMPLE ET CONVIVAL DE LA DÉGUSTATION.

AUCUNE CONNAISSANCE PARTICULIÈRE N'EST DEMANDÉE, SEUL LE PLAISIR D'APPRENDRE VOUS CONDUIRA À SUIVRE LES CONSEILS AVISÉS D'ŒNOLOGUES.



⇒ Une salle de dégustation unique à Paris (postes et crachoirs individuels et verres adaptés).

⇒ Un cycle de 10 cours de dégustation : 4 cours d'initiation et 6 cours de découvertes des régions viticoles françaises et étrangères.

⇒ Une dégustation d'une large palette de vins selon les thèmes (de 6 à 8 vins dégustés lors d'une séance).

⇒ Un espace d'échange et d'apprentissage entre amateurs et passionnés de vin désireux d'approfondir leurs connaissances en matière de vin.

⇒ Une formation exclusivement conçue par des Œnologues et qui dispensent chaque cours de dégustation.

A la disposition de chaque participant :

- Des flacons d'arômes
- Une documentation sur le thème abordé
- La liste des vins dégustés
- Des activités ludiques



VOUS POUVEZ ÉGALEMENT OFFRIER DES COURS DE DÉGUSTATION SOUS FORME DE BON CADEAU.

Les cours ont lieu le jeudi soir de 20h à 22h30.

PROGRAMME

Vous pouvez personnaliser votre cycle à la carte parmi les différents cours.

COURS D'INITIATION

VITICULTURE ET VINIFICATIONS 6 Octobre 2016

La vigne au travers de l'Histoire, la géographie, le climat, la culture. Mise en bouche, redécouverte des goûts élémentaires, éveil des cinq sens et vocabulaire du vin. Les vinifications (en rouge, en blanc, en rosé), les vinifications spéciales, l'élevage, la mise en bouteille.

LES ARÔMES DES VINS BLANCS 10 Novembre 2016

Les cépages blancs, des arômes à découvrir ou à redécouvrir. Identification des différences entre les cépages et les régions de vins blancs

LES ARÔMES DES VINS ROUGES 1^{ER} Décembre 2016

Les cépages rouges, des arômes à découvrir ou à redécouvrir. Identification des différences entre les cépages et les spécificités de chaque région.

LES EFFERVESCENTS 15 Décembre 2016

Comment déguster les vins effervescents ? Comment sont-ils fait ? Comparez les crémants et les Champagne.

COURS À THÈMES

L'INFLUENCE D'UN MILLÉSIME 12 Janvier 2017

Comprendre l'influence d'un millésime sur le vin. Apprendre le potentiel de garde.

LES APPELLATIONS MÉCONNUES EN FRANCE 2 Février 2017

De «petites» appellations françaises qui méritent que l'on s'y intéresse ...

BORDEAUX VERSUS BOURGOGNE 9 Mars 2017

Découvrez les différences majeures entre ces deux grandes régions viticoles.

CABERNET-SAUVIGNON DANS LE MONDE 6 Avril 2017

Un cépage, plusieurs pays, plusieurs styles ...

ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL 4 Mai 2017

Cépages et styles des vins des autres grands pays producteurs européens.

LES VINS DU NOUVEAU MONDE 1 Juin 2017

Etats-Unis, Chili, Argentine, Nouvelle-Zélande, venez faire un tour du monde de saveurs ...