



Club Œnologie d'Angers
DES FORMATIONS & DES INFORMATIONS

ASSOCIATION « CLUB
ŒNOLOGIE D'ANGERS »
Passage Roger AMSLER
49100 ANGERS

oenocapucins@gmail.com
www.oenologie-angers.com

Programme saison 2026-2027

-Version 2

Pour débutants ou pour rappel (1 groupe de 20/35 personnes) 35€

COURS D'INITIATION à la dégustation Acquisition des techniques de dégustation : Vue, Nez, Bouche	JM. MONNIER	25 Sept 2026
--	-------------	--------------

Module d'ŒNOLOGIE (2 groupes de 45 personnes) 145€			Groupe 1	Groupe 2
1	Val de Loire – Le Sauvignon et le Romorantin en Touraine <i>Des vins frais, fruités, faciles à boire</i>	(4/13) A. JULIOT	02 Oct 2026	09 Oct 2026
2	Vins d'Allemagne <i>Une grande diversité de styles pour ces beaux vins blancs</i>	P. BARUCHI	06 Nov 2026	20 Nov 2026
3	Vins d'ailleurs <i>Aux confins de la Méditerranée, de l'Océanie, de la Polynésie ...</i>	X. ROUSSELOT	27 Nov 2026	11 Déc 2026
4	Val de Loire – Les Vins rouges en Touraine <i>Des vins très polyvalents à table</i>	(5/13) P. BARUCHI	04 Déc 2026	18 Déc 2026
5	Val de Loire – Le CHENIN sec et son terroir de calcaire (sec, fines bulles) <i>La finesse et l'élégance du terroir ligérien</i>	(6/13) P. BARUCHI	15 Jan 2027	22 Jan 2027
6	Val de Loire – Le CHENIN sec et son terroir de schiste (sec, moelleux) <i>Minéralité et intensité aromatique</i>	(7/13) JM. MONNIER	29 Jan 2027	12 Fév 2027
7	Maladies des vins, savoir reconnaître les vins « tarés » <i>Causes et remèdes possibles</i>	JM. MONNIER	12 Mars 2027	19 Mars 2027
8	Une sortie : Visite d'un Domaine		Oct ... Mars	Oct ... Mars
9	Repas « accord mets-vins » de fin d'année		Avril 2027	Avril 2027

Cours INITIATION : 35 €
Module d'ŒNOLOGIE : 145 € (7 cours, en-cas non compris -prévoir 18€ environ pour l'année-)
Adhésion à l'Association (obligatoire) : 10 € (3 € si cours INITIATION seul)

Cours de 3h30, 6 à 9 vins par cours, accompagnés par des en-cas

Ils se déroulent au Local Associatif, 14 Bd Jean Sauvage ANGERS, et commencent à 20h