

Club Œnologie d'Angers
DES FORMATIONS & DES INFORMATIONS

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

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

a

Programme saison 2025-2026 -Version 2

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

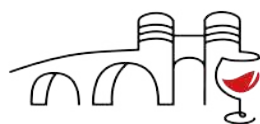
COURS D'INITIATION à la dégustation Acquisition des techniques de dégustation : Vue, Nez, Bouche	JM. MONNIER	26 Sept 2025
--	-------------	--------------

Module d'OENOLOGIE (2 groupes de 45 personnes) 145€			Groupe 1	Groupe 2
1	Le Fitou, La Clape et Le Picpoul <i>Le Languedoc et ses vignobles pieds dans l'eau</i>	(10/10) A. JULIOT	03 Oct 2025	10 Oct 2025
2	Le Vignoble du Val de Loire <i>La plus grande diversité de vins au monde</i>	(1/13) P. BARUCHI	07 Nov 2025	14 Nov 2025
3	La Loire volcanique <i>Quatre appellations pour un vignoble exceptionnel</i>	(2/13) A. MOMMEE	21 Nov 2025	28 Nov 2025
4	Le Sauvignon en région Centre <i>Des terroirs qui ont magnifié le Sauvignon : Sancerre, Pouilly Fumé, Quincy ...</i>	(3/13) P. BARUCHI	05 Déc 2025	12 Déc 2025
5	Les Vins de HONGRIE <i>De grands vins blancs dont le fameux Tokaji (tokay)</i>	E. BRAULT	16 Jan 2026	23 Jan 2026
6	Dégustation : les arômes primaires, secondaires et tertiaires <i>Travail sur les principaux cépages, fiche synthétique</i>	JM. MONNIER	06 Fév 2026	06 Mars 2026
7	La Viticulture de demain <i>Nouveaux cépages, variétés résistantes, retour d'anciens cépages, rappels sur « la plantation d'une vigne »</i>	JM. MONNIER	13 Mars 2026	20 Mars 2026
8	Une sortie : Visite d'un Domaine		Oct ... Mars	Oct ... Mars
9	Repas « accord mets-vins » de fin d'année		Mai 2026	Mai 2026

Cours INITIATION : 35 €
Module d'OENOLOGIE : 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



Club Œnologie d'Angers
DES FORMATIONS & DES INFORMATIONS

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

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

a

Programme saison 2024-2025 -Version 6

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

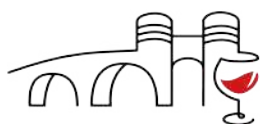
COURS D'INITIATION à la dégustation Acquisition des techniques de dégustation : Visuel, Nez, Bouche	JM. MONNIER	27 Sept 2024
---	-------------	--------------

Module d'OENOLOGIE (2 groupes de 45 personnes) 145€			Groupe 1	Groupe 2
1	Le Minervois (5/10) <i>Une des plus vastes appellations du Languedoc Roussillon</i>	P. BARUCHI	04 Oct 2024	11 Oct 2024
2	Le St Chinian, Le Faugères (6/10) <i>Entre schistes et calcaires.</i>	P. BARUCHI	8 Nov 2024	15 Nov 2024
3	Les Terrasses du Larzac (7/10) <i>Vins complexes et puissants</i>	A. JULIOT	22 Nov 2024	06 Déc 2024
4	Le Pic St Loup, Saint Christol (8/10) <i>Deux grandes appellations dans des paysages magnifiques</i>	P. BARUCHI	13 Déc 2024	10 Jan 2025
5	Les Cépages oubliés <i>Grolleau, Grolleau gris, Pineau d'Aunis, Ondenc, Persan, Chatus, Chouchillon</i>	A. MOMMEE	17 Jan 2025	24 Jan 2025
6	<u>Cours technique</u> Les vins de fines bulles 1ère partie <i>Les techniques et spécificités d'élaboration</i>	JM. MONNIER	28 Fév 2025	07 Mars 2025
7	<u>Cours technique</u> Les vins de fines bulles - 2ème partie <i>Les cépages, assemblages, AOP françaises et étrangères</i>	JM. MONNIER	14 Mars 2025	21 Mars 2025
8	Une à deux sortie(s) : Vendanges, Visite de Domaine ...		Oct ... Mars	Oct ... Mars
9	Repas « accord mets-vins » de fin d'année		Mai 2025	Mai 2025

Cours INITIATION : 35 €
Module d'OENOLOGIE : 145 € (7 cours, en-cas non compris -prévoir 18€ environ pour l'année-)
Prix de l'adhésion à l'Association : 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**



Club Œnologie d'Angers
DES FORMATIONS & DES INFORMATIONS

ASSOCIATION DES
CAPUCINS
14, Bd Jean SAUVAGE
49100 ANGERS
[02 41 73 96 49](tel:0241739649)

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

a

Programme saison 2023-2024

Pour débutants ou pour rappel (1 groupe de 25/35 personnes) **33€**

Cours d'Initiation à la dégustation Acquisition des techniques de dégustation : Visuel, Nez, Bouche	JM. MONNIER	29 Sept 2023
---	-------------	--------------

Module d'OENOLOGIE (2 groupes de 40 personnes) 140€		Groupe 1	Groupe 2
1 Vins du Languedoc Roussillon (1/10) Histoire, un découpage complexe, les appellations, les cépages	P. BARUCHI	06 Oct 2023	13 Oct 2023
2 Les Corbières rouges/blancs (2/10) Terroirs de Boutenac, Fontfroide, Lézignan, Durban	P. BARUCHI	20 Oct 2023	10 Nov 2023
3 Les Cotes du Roussillon rouges/blancs (3/10) Collioure, Tautavel, Latour de France, Caramany	A. JULIOT	17 Nov 2023	24 Nov 2023
4 Le Malepère et le Cabardès rouges/blancs (4/10) Entre Atlantique et Méditerranée	P. BARUCHI	1 Déc 2023	8 Déc 2023
5 Vins d'Afrique du sud Un cépage autochtone « Pinotage » et des cépages Français	P. BARUCHI	15 Déc 2024	12 Jan 2024
6 <u>Cours technique</u> Méthodes de vinification des vins blancs Tradition et Modernité	JM. MONNIER	19 Jan 2024	9 Fév 2024
7 Aux Origines du Vignoble mondial Géorgie, Arménie ...	JM. MONNIER	16 Fév 2024	15 Mars 2024
8 Une à deux sortie(s) : Vendanges, Visite de Domaine ...		Oct ... Mars	Oct ... Mars
9 Repas « accord mets-vins » de fin d'année		Mai 2024	Mai 2024

Cours INITIATION : 33 €

Module d'OENOLOGIE : 140 € (7 cours, en-cas non compris -prévoir 15€ environ pour l'année-)

Prix de l'adhésion à l'Association : 12 € ou 14 € pour un couple (**obligatoire pour intégrer le Club**)

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

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

Programme saison 2022-2023

Trois modules proposés

Modules 1 et 2 **Initiation** -débutants ou pour rappel- **25€** chaque module

1	Analyse sensorielle des vins Acquisition des techniques de dégustation : Visuel, Nez, Bouche	JM. MONNIER	23 Sept 2022
2	Les arômes primaires, secondaires et tertiaires	P. BARUCHI	07 Oct 2022

Module 3 **Perfectionnement** **135€**

3-1	Espagne, vins de Catalogne 3 appellations: PENEDES, PRIORAT, MONTSAN	P. BARUCHI	14 Oct 2022
3-2	Espagne, vins de la RIOJA Une appellation et un cépage: TREMPRANILLO	P. BARUCHI	25 Nov 2022
3-3	Espagne, vins de la Castille-Léon 3 appellations: RIBERA DEL DUERO, TORO, BIERZO	P. BARUCHI	02 Déc 2022
3-4	Vins du Sud-Ouest -suite- Madiran, Gascogne, Tursan, Saint Mont	P. BARUCHI	13 Jan 2022
3-5	Vins du Sud-Ouest -suite- Irouléguy, Béarn, Jurançon/Pacherenc de Vic Bilh	A. JULIOT	27 Jan 2023
3-6	Le CHENIN (en sec) « le Cépage Noble » La vinification, l'effet terroir, l'élevage	JM. MONNIER	03 Mars 2023
3-7	Nlles Méthodes de vinification des vins rouges de Loire	JM. MONNIER	17 Mars 2023
3-8	Une à deux sortie(s): Vendanges, Visite de Domaine ...		Oct ... Mars
3-9	Repas « accord mets-vins » de fin d'année		Mai 2023

Modules 1 et 2 : **25 €** chaque module (en-cas compris)

Module 3 : **135 €** (7 cours, en-cas non compris -prévoir 15€ environ pour l'année-)

Prix de l'adhésion à l'Association : 12 € ou 14 € pour un couple (**obligatoire pour intégrer le Club**)

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

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

Formation Œnologie « PERFECTIONNEMENT »

saison 2021-2022 version 2

15 Oct 2021	Bio, Biodynamie, Nature <i>Les différences (législation, vinification, gustatives)</i>	Aurélie JULLIOT
5 Nov 2021	Vins d'Italie du nord <i>Prosecco, Valpolicella ...</i>	Pascal BARUCHI
26 Nov 2021	Vins d'Italie du centre <i>Toscane, Abruzzes ...</i>	Pascal BARUCHI
10 Déc 2021	Vins du Sud Ouest <i>Cahors et Buzet</i>	Pascal BARUCHI
28 Jan 2022	Vins du Sud Ouest <i>Bergerac, Cotes de Duras, Cotes du Marmandais</i>	Aurélie JULLIOT
25 Fév 2022	Les vins rosés <i>Différentes méthodes, différents vins</i>	JMichel MONNIER
11 Mars 2022	Vins de Corse	JMichel MONNIER

Oct ... Mars **Une à deux sortie(s) :** *Vendange, Visite de Domaine, Taille de vigne ...*

Séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance, accompagnés par des encas

Les séances commencent à 20h (19h30 le 15 Octobre) au **Local de l'association des Capucins**

Formation Œnologie « PERFECTIONNEMENT »

saison 2020-2021 (version 5)

09 Oct 2020	<i>Cours 1</i>	Vins de Liqueur Européens	Halles et Gourmets
16 Oct 2020	<i>Cours 2</i>	<i>Pineau, Floc de Gascogne, Porto ...</i>	
06 Nov 2020	<i>Cours 1</i>	Vins d'Italie du nord	Pascal BARUCHI
13 Nov 2020	<i>Cours 2</i>	<i>Prosecco, Valpolicella ...</i>	
20 Nov 2020	<i>Cours 1</i>	Vins d'Italie du centre	Pascal BARUCHI
27 Nov 2020	<i>Cours 2</i>	<i>Toscane, Abruzzes ...</i>	
04 Déc 2020	<i>Cours 1</i>	Les vins rosés	JMichel MONNIER
18 Déc 2020	<i>Cours 2</i>	<i>Différentes méthodes, différents vins</i>	
08 Jan 2021	<i>Cours 1</i>	Vins du Sud Ouest	Halles et Gourmets
22 Jan 2021	<i>Cours 2</i>	<i>Bergerac, Cotes de Duras, Cotes du Marmandais</i>	
05 Fév 2021	<i>Cours 1</i>	Vins du Sud Ouest	Pascal BARUCHI
12 Fév 2021	<i>Cours 2</i>	<i>Cahors et Buzet</i>	
12 Mars 2021	<i>Cours 1</i>	Vins de Corse	JMichel MONNIER
19 Mars 2021	<i>Cours 2</i>		

Oct ... Mars **Une à deux sortie(s) :** *Vendange, Visite de Domaine, Taille de vigne ...*

Séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance, accompagnés par des encas

Les séances commencent à 20h (19h30 le 09 et 16 Octobre) au **Local Associatif, Site des Capucins.**

Prix de la formation (7 séances) : **125€** (n'est pas incluse : 12€ en individuel ou 14€ pour une famille)

Cours ŒNOLOGIE « Perfectionnement » saison 2019-2020 (Version 2)

04 Oct 2019	Vallée du Rhône <i>Costière de Nîmes, Vivarais, Lubéron</i>	Pascal BARUCHI
Oct 2019	Vendanges au Domaine des Richères <i>à Chavagne les eaux</i>	Fabrice GUIBERT
18 Oct 2019	Vins du Sud Ouest <i>Cahors et Madiran</i>	Pascal BARUCHI
29 Nov 2019	Les Whiskies du monde	Xavier ROUSSELOT
13 Déc 2019	Les vins de MOLDAVIE <i>Terre vinicole par excellence</i>	Nikita MACOVEI
24 Jan 2020	Vins du Jura	Patrick RIGOURD
07 Fév 2020	Vins d'Alsace	JMichel MONNIER
13 Mars 2020	Vins du Chili et d'Argentine	JMichel MONNIER
Fév, Mars 2020	Visite d'un chais ET Repas gastronomique de fin d'année	

Séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance accompagnés par des encas

Les séances commencent à 20h (19h30 le 04 Octobre) à la Maison de Quartier des Capucins.

Prix du cours (7 séances) : 125€ (ne sont pas incluses l'adhésion à l'Association : 12€ en individuel ou 14€ pour une famille et une participation à la préparation des encas de 15€ environ)

Cours INITIATION sur 2 années

2^{ème} année, saison 2019-2020 (V2)

00 Octobre 2019	Approche sensorielle des arômes <i>Sensibilisation aux arômes variétaux, fermentaires et aux défauts des vins à travers des exercices</i>	
00 Octobre 2019	Vendanges au Domaine des Richères à Chavagne les eaux	Fabrice GUIBERT
00 oct ou nov 2019	Elaboration d'un vin rosé et d'un vin moelleux <i>Les bases de la vinification</i>	
00 nov ou déc 2019	Le Bordelais et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, le Cabernet sauvignon, le Merlot ...</i>	
00 Janvier 2020	Le Languedoc Roussillon <i>Les terroirs, les AOP, le Carignan, le Grenache blanc et noir ...</i>	
00 Février 2020	L'Alsace et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, le Pinot noir et Pinot gris, le Riesling...</i>	
00 Mars 2020	Les vins effervescents <i>L'élaboration, les Champagnes, les Créments, les Mousseux ...</i>	
00 Fév ou Mars 2020	Visite d'un domaine viticole	

-séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance accompagnés par des encas-

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 19 Octobre) à la Maison de Quartier des Capucins.

Prix du cours (6 séances) : **115€** (ne sont pas inclus l'adhésion à l'Association : 12 € en individuel ou 14 € pour une famille et une participation à la préparation des encas de 15€).

Cours ŒNOLOGIE saison 2018-2019 (version 2)

05 Octobre 2018	Les vins effervescents <i>Fin du cycle de 4 années de Pascal Baruchi</i>	Pascal BARUCHI
Octobre 2018	Vendanges au Domaine des Richères à Chavagne les eaux	Fabrice GUIBERT
19 Octobre 2018	Le vin des vacances <i>Découverte de vins (Pays, terroirs et cépages associés) proposés par les adhérents</i>	Christophe JUBAULT Patrick RIGOURD
23 Novembre 2018	Les vins primeurs et la fermentation carbonique <i>Beaujolais nouveau, Anjou primeur, Gaillac primeur ...</i>	Pascal BARUCHI
07 Décembre 2018	Le SIRAH dans le monde <i>Grand cépage par sa complexité aromatique et son caractère</i>	Pascal BARUCHI
18 Janvier 2019	Le RHUM	JMichel MONNIER
01 Février 2019	Le Bordelais Médoc <i>Haut Médoc, Margaux, Listrac, St Julien, ...</i>	JMichel MONNIER
08 Mars 2019	Le Bordelais <i>Les Graves et le Sauternais</i>	JMichel MONNIER
Fév ou Mars 2019	Visite d'un domaine viticole	
Mars 2019	Repas gastronomique de fin d'année	

-séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance accompagnés par des encas-

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 05 Octobre) à la Maison de Quartier des Capucins.

Prix du cours (7 séances) : 115€ (ne sont pas inclus l'adhésion à l'Association : 12 € en individuel ou 14 € pour une famille et une participation à la préparation des encas de 15€).

Cours INITIATION sur 2 années

1^{ère} année, saison 2018-2019 (V2)

12 Octobre 2018	Le Visuel et l'Arôme des vins <i>Entre limpidité, larmes, arômes et bouquet</i>	Pascal BARUCHI
Octobre 2018	Vendanges au Domaine des Richères à Chavagne les eaux	Fabrice GUIBERT
09 Novembre 2018	Les sensations gustatives d'un vin <i>Entre saveurs, rondeurs, astringence et structure ...</i>	Pascal BARUCHI
01 Décembre 2018	Elaboration d'un vin blanc et d'un vin rouge <i>Les bases de la vinification</i>	JMichel MONNIER
11 Janvier 2019	Les accords gastronomiques <i>L'équilibre gustatif d'un vin et les accords vins et mets</i>	JMichel MONNIER
25 Janvier 2019	Le Val de Loire et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, le Chenin, le Cabernet franc ...</i>	Christophe JUBAULT Patrick RIGOURD
01 Mars 2019	La Vallée du Rhône et les principaux cépages <i>Les terroirs, les AOP, le Sirah, le Grenache, le Viognier ...</i>	Christophe JUBAULT Patrick RIGOURD
Fév ou Mars 2019	Visite d'un domaine viticole	

-séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance accompagnés par des encas-

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 12 Octobre) à la Maison de Quartier des Capucins.

Prix du cours (6 séances) : **115€** (ne sont pas inclus l'adhésion à l'Association : 12 € en individuel ou 14 € pour une famille et une participation à la préparation des encas de 15€).

PROGRAMME SAISON 2017-2018 (version 1)

13 Octobre 2017	La BIÈRE	
Jour de semaine ??	Vendanges (La Tuffière ou Les Rochelles ou Gagnebert)	
10 Novembre 2017	Analyse sensorielle du vin Termes de base, les étapes ...	Patrick RIGOURD
1 Décembre 2017	Les Vins du Côtes du Rhône rouge Septentrional <i>Côte Rôtie, Saint Joseph, Crozes-hermitage ...</i>	Pascal BARUCHI
15 Décembre 2017	Les Vins du Côtes du Rhône rouge Méridional <i>Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf du pape, Lirac ...</i>	Pascal BARUCHI
19 ou 26 Janvier 2018	Les Vins Doux Naturels <i>Les Muscats, Rivesaltes, Maury ...</i>	Pascal BARUCHI
9 ou 16 Février 2018	Le Bordelais <i>Médoc et Haut Médoc</i>	JMichel MONNIER
11 ou 18 Mars 2018	Accords mets et vins Au restaurant l'Hoirie (sera aussi le repas de fin d'année)	JMichel MONNIER
Mars 2018	Visite d'un domaine viticole	

NB : les autres appellations des Côtes du Rhône rouge (Ventoux, Lubéron Costières ...) et du Bordelais (Graves, Libournais, Entre deux mers ...) seront étudiées lors de la saison prochaine

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 13 Octobre) à la Maison de Quartier des Capucins.
Le montant de la participation au club s'élève à 110 € (ce montant n'inclut pas le montant de l'adhésion à l'Association : 12 € en individuel, 14 € pour une famille).

PROGRAMME SAISON 2016-2017 (version 3)

07 Octobre 2016	La Cave CAVAVIN (prox. Gare) Des vins issus du Pinot Noir	Laurent LAVIGNE
Jour de semaine 41/42	Vendanges (Domaine de HAUTE PERCHE)	Véronique PAPIN
4 Novembre 2016	Cours n°10/12 : Elaboration vins moelleux et effervescents Botrytis et passerillage	Pascal BARUCHI
25 Novembre 2016	Cours n°11/12 : Altérations et maladies du vin <i>Les vins du Beaujolais</i>	Pascal BARUCHI
9 Décembre 2016	Cours n°12/12 : Le goût « Terroir » <i>Un tour de France des terroirs</i>	Pascal BARUCHI
13 Janvier 2017	Le vignoble portugais	Patrick RIGOURD
3 Février 2017	Bourgogne blancs (Chablis et Côte Chalonnaise)	JMichel MONNIER
10 Mars 2017	Bourgogne rouges (Les Cotes de Nuit et de Beaune)	JMichel MONNIER
Mars 2017	Visite d'un domaine viticole	
Mai ou Juin 2017, vendredi soir	Repas accord mets vins	

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 7 Octobre) à la Maison de Quartier des Capucins.
Le montant de la participation au club s'élève à 110 € (ce montant n'inclut pas le montant de l'adhésion à l'Association : 12 € en individuel, 14 € pour une famille).

Le site du club du club oenophile des Capucins : www.oenologie-angers.com

Version 2, 10 septembre 2013

PROGRAMME SAISON 2013-2014

4 octobre 2013	La <u>Cave Vini Vini</u> (Ponts de cé) et ses coups de cœur	Michel BIOTTEAU
5 ou 12 octobre selon maturité/météo	Vendanges au Domaine de HAUTE PERCHE à St Melaine sous Aubance	Christian PAPIN
25 Octobre 2013	Cours n°1/12 : le Raisin (matière première, maturité, dégustation...) <i>Dégustation de l'AOC CHINON</i>	Pascal BARUCHI
15 Novembre 2013	Cours n°2/12 : la Vigne (cycle végétatif, cycle reproducteur, taille...) <i>Dégustation de l'AOC MINERVOIS</i>	Pascal BARUCHI
13 Décembre 2013	Cours n°3/12 : la Fermentation (levures, fermentation alcoolique, sulfitage, acidité/pH...) <i>Dégustation de l'AOC LIRAC</i>	Pascal BARUCHI
24 Janvier 2014	A la découverte du goût boisé	JMichel MONNIER
21 Février 2014	Les acteurs du monde viticole/vinicole (INAO, Interloire, Guides ...)	JMichel MONNIER
21 Mars 2014	La <u>Cave Coté Cave</u> (La Roseraie) et ses coups de cœur	Patrick RIGOURD
Mars 2014	Visite du domaine « ? » à .	
Mai ou Juin 2014	Repas accord mets vins selon reliquat financier	

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 27 septembre) à la Maison de Quartier des Capucins.
Le montant de la participation au club s'élève à 105 € (ce montant n'inclut pas le montant de l'adhésion à l'association : 12 € en individuel, 14 € pour une famille).

PROGRAMME SAISON 2012-2013

28 septembre 2012	La <u>Cave Beaurepaire</u> et ses coups de cœur	Christelle DUPERE <i>Sommelier/caviste</i>
6 ou 13 octobre selon maturité/météo Rendez vous 9 heures	Vendanges au Domaine de HAUTE PERCHE à St Melaine sous Aubance Vendanges + présentation vignoble et chai + dégustation + vente pour les intéressés	Christian PAPIN <i>Viticulteur</i>
26 Octobre 2012	Cépages Pt et Gros manseng, muscadelle, sémillon, colombar.....	Stéphane PILLIAS <i>Cœnologue</i>
16 Novembre 2012	Cépage Gamay (dont Beaujolais nouveau)	JMichel MONNIER <i>Cœnologue</i>
7, 14 Décembre 2012	<u>Inter Caves</u> et ses coups de cœur	Xavier ROUSSELOT <i>Sommelier / Caviste</i>
18 Janvier 2013	Cépage Chenin à travers le monde	JMichel MONNIER <i>Cœnologue</i>
8 Février 2013	Cépages Romorantin, pineau d'aunis, cinsault, mondeuse	Patrick RIGOURD <i>Sommelier / Caviste</i>
15 Mars 2013	Cépages Ugni blanc, maccabéo, alligoté, fer servadou	Patrick RIGOURD <i>Sommelier / Caviste</i>
Mars 2013	Visite du domaine « ? » à .	<i>Viticulteur</i>
Mai ou Juin 2012	Repas accord mets vins selon reliquat financier	

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 28 septembre) à la Maison de Quartier des Capucins.
Le montant de la participation au club s'élève à 100 € (ce montant n'inclut pas le montant de
l'adhésion à l'association : 12 € en individuel, 14 € pour une famille).

PROGRAMME SAISON 2011-2012

30 Septembre 2011	Cépages Tannat et Négrette	Marc MASSOT <i>Sommelier</i>
1 ou 8 octobre selon maturité/météo Rendez vous 9 heures	Vendanges au Domaine de HAUTE PERCHE à St Melaine sous Aubance Vendanges + présentation vignoble et chai + dégustation + vente pour les intéressés	Christian PAPIN <i>Viticulteur</i>
28 Octobre 2011	Cépage Merlot	Marc MASSOT <i>Sommelier</i>
25 Novembre 2011 Rendez-vous 20 heures	La vinification des blancs (en Val de Loire) au <u>Domaine des Rochelles</u> à St Jean des Mauvrets	J-Yves LEBRETON <i>Viticulteur</i>
9 Décembre 2011	Cépages Marsanne, Roussanne, Viogner	Patrick RIGOURD <i>Sommelier / Caviste</i>
13 Janvier 2012	Cépage Muscat	JMichel MONNIER <i>Oenologue</i>
10 Février 2012	Cépage Sauvignon blanc (ou chenin)	JMichel MONNIER <i>Oenologue</i>
23 Mars 2012	Cépages Rolle et Grenache blanc	Patrick RIGOURD <i>Sommelier / Caviste</i>
Mars 2012	Visite du domaine « ? » à .	<i>Viticulteur</i>
Mai ou Juin 2012	Repas accord mets vins selon reliquat financier	

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 30 septembre) à la Maison de Quartier des Capucins.
Le montant de la participation au club s'élève à 100 € (ce montant n'inclut pas le montant de l'adhésion à l'association : 12 € en individuel, 14 € pour une famille).

PROGRAMME SAISON 2010-2011

24 Septembre 2010	Cépages Grenache et Mourvèdre	Robert PUJOL <i>OEnologue</i>
9, 16 ou 23 octobre selon maturité/météo Rendez vous 9 heures	Vendanges au Domaine de HAUTE PERCHE à St Melaine sous Aubance Vendanges + présentation vignoble et chai + dégustation + vente pour les intéressés	Christian PAPIN <i>Viticulteur</i>
22 Octobre 2010	Cépage Chardonnay	Mathieu TIJOU <i>Winemaker</i>
26 Novembre 2010 Rendez-vous 20 heures	La vinification des rouges (en Val de Loire) <u>au Domaine des Rochelles</u> à St Jean des Mauvrets	J-Yves LEBRETON <i>Viticulteur</i>
10 Décembre 2010	Cépages Syrah et Carignan	Robert PUJOL <i>OEnologue</i>
21 Janvier 2011	Cépage Cabernet franc	JMichel MONNIER <i>OEnologue</i>
18 Février 2011	Cépage Pinot noir	Patrick RIGOURD <i>Sommelier / Caviste</i>
18 Mars 2011	Cépage Cabernet sauvignon	JMichel MONNIER <i>OEnologue</i>
26 mars 2011	Visite du domaine «le jardin des Baronneries» à Chavagnes les Eaux. Vinification classique et boisée	Cyril BOULEAU <i>Viticulteur</i>
Mai 2011	Repas accord mets vins selon reliquat financier	

Les séances se déroulent à 20h (19h30 le 24 septembre) à la Maison de Quartier des Capucins.
Le montant de la participation au club s'élève à 100 € (ce montant n'inclut pas le montant de l'adhésion à l'association : 12 € en individuel, 14 € pour une famille).



Association du quartier des Capucins
SIEGE SOCIAL :
26, Rue des Capucins
49100 ANGERS
Tél.: 02 41 73 96 49
Mail: asso.capucins@wanadoo.fr

Club Oenophile des Capucins

PROGRAMME SAISON 2009-2010

02 Octobre 2009	Vins du sud-ouest (1 ^{ère} séance) (Dégustation)	Patrick RIGOURD Sommelier/caviste
Octobre 2009 (samedi matin)	Vendanges Participation à une matinée de vendanges.	
13 Novembre 2009	Vins du sud-ouest (2 ^e séance) (Dégustation)	Patrick RIGOURD Sommelier/caviste
04 Décembre 2009	Les vins « bio » (Dégustation)	Jean Michel MONNIER œnologue
08 Janvier 2010	Les vins d'Alsace (Dégustation)	Jean Michel MONNIER œnologue
05 Février 2010	Les vins rosés secs et tendres (Dégustation)	Jean Michel MONNIER œnologue
05 mars 2010	Les vins d'Espagne (vins atypiques ou moins connus) (Dégustation)	Patrick RIGOURD Sommelier/caviste
Mars/Avril 2010 (samedi matin)	Visite d'un domaine (Le lieu sera précisé ultérieurement)	
Mai 2010 (samedi matin)	Visite d'un domaine (Le lieu sera précisé ultérieurement)	

Sauf indications contraires les séances se déroulent à 20h à la Maison de Quartier des Capucins.

Le montant de la participation au club s'élève à **100 €** (ce montant n'inclut pas le montant de l'adhésion à l'association : 12 € en individuel, 14 € pour une famille).

En espérant que ce programme vous (anciens ou nouveaux adhérents) intéressera, et que nous vous compterons parmi nous la saison prochaine.

L'équipe des responsables du club d'œnologie



Association du quartier des Capucins
SIEGE SOCIAL :
26, Rue des Capucins
49100 ANGERS
Tél.: 02 41 73 96 49
Mail: asso.capucins@wanadoo.fr

Club Oenophile des Capucins

PROGRAMME SAISON 2008-2009

03 Octobre 2008	<u>Méthodes d'élaboration des vins Anjou-Saumur</u> fines bulles et rosé d'Anjou (Dégustation)	Jean Michel MONNIER œnologue
Octobre 2008 (samedi matin)	<u>Vendanges</u> Participation à une matinée de vendanges.	
07 Novembre 2008	<u>Les vins rouges Anjou-Saumur</u> (Dégustation)	Jean Michel MONNIER œnologue
05 Décembre 2008	<u>Les vins blancs Anjou-Saumur</u> Blancs secs et moelleux (Dégustation)	Jean Michel MONNIER œnologue
16 Janvier 2009	<u>Les vins de bordeaux rouges (1ère séance)</u> (Dégustation)	Jean Michel MONNIER œnologue
27 Février 2009	<u>Les vins de bordeaux rouges (2ème séance)</u> (Dégustation)	Jean Michel MONNIER œnologue
Mars 2009 (samedi matin)	<u>Visite d'un domaine</u> (Le lieu sera précisé ultérieurement)	
24 Avril 2009	<u>Les vins d'Espagne</u> (Dégustation)	Patrick RIGOURD Sommelier/caviste
Mai 2009 (samedi matin)	<u>Visite d'un domaine</u> (Le lieu sera précisé ultérieurement)	

Sauf indications contraires les séances se déroulent à 20h à la Maison de Quartier des Capucins.

Le montant de la participation au club s'élève à **95 €** (ce montant n'inclut pas le montant de l'adhésion à l'association : 12 € en individuel, 14 € pour une famille).

En espérant que ce programme vous (anciens ou nouveaux adhérents) intéressera, et que nous vous compterons parmi nous la saison prochaine.

L'équipe des responsables du club d'œnologie