



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

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'ŒNOLOGIE (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'ŒNOLOGIE : **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**