



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**