

## PROGRAMME SAISON 2016-2017

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

**Les séances se déroulent à 20h** (19h30 le 07 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 2017-2018

13 Octobre 2017	<b>La BIÈRE</b>	Benoît DURAND
21 Octobre 2017	<b>Vendanges au Domaine des Richères</b> à Chavagne les eaux	Fabrice GUIBERT
10 Novembre 2017	<b>Analyse sensorielle du vin</b> Les grands équilibres du vin	Patrick RIGOURD
1 Décembre 2017	<b>Les Vins du Côtes du Rhône rouge Septentrional</b> <i>Côte Rôtie, Saint Joseph, Crozes-hermitage ...</i>	Pascal BARUCHI
15 Décembre 2017	<b>Les Vins du Côtes du Rhône rouge Méridional</b> <i>Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf du pape, Lirac ...</i>	Pascal BARUCHI
19 Janvier 2018	<b>Les Vins Doux Naturels</b> <i>Les Muscats, Rivesaltes, Maury ...</i>	Pascal BARUCHI
9 Février 2018	<b>Le Bordelais Libournais</b> <i>St Emilion et ses satellites, Pomerol</i>	JMichel MONNIER
16 Mars 2018	<b>Accords mets et vins</b> Au restaurant l'Hoirie (sera aussi le repas de fin d'année)	

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

**Les séances commencent à 20h (19h30 le 13 Octobre)** au Local Associatif, Site des Capucins.

Prix de la formation (7 séances) : **110 €** (ne sont pas incluses l'adhésion à l'Association : 12€ en individuel ou 14€ pour une amille et une participation à la préparation des encas de 15€ environ)

## Formation Œnologie « PERFECTIONNEMENT » 2018-2019

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

Séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance accompagnés par des en-cas

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

Prix du cours (7 séances) : 120€ (ne sont pas incluses l'adhésion à l'Association : 12€ en individuel ou 14€ pour une famille et une participation à la préparation des en-cas de 15€)

## Formation Oenologie « INITIATION »

1<sup>ère</sup> année, saison 2018-2019

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

Séances de 3h30, 6 à 8 vins par séance accompagnés par des en-cas

Les séances commencent à 20h (19h30 le 12 Octobre) au Local Associatif, Site des Capucins.

**Prix de la formation** (6 séances) : **115€** (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)

## Formation Oenologie « PERFECTIONNEMENT » saison 2019-2020

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

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

Les séances commencent à 20h (19h30 le 04 Octobre) au Local Associatif, Site des Capucins.

Prix de la formation (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<sup>ème</sup> année, saison 2019-2020

11 Oct 2019	<b>Approche sensorielle des arômes</b> <i>Arômes variétaux et fermentaires, défauts des vins.</i>	Pascal BARUCHI
Oct 2019	<b>Vendanges au Domaine des Richères</b> à Chavagne les eaux	Fabrice GUIBERT
15 Nov 2019	<b>Elaboration d'un vin rosé et d'un vin moelleux</b> <i>Les bases de la vinification</i>	Pascal BARUCHI
06 Déc 2019	<b>Les vins effervescents</b> <i>L'élaboration, les Champagnes, les Crémants...</i>	JMichel MONNIER
17 Jan 2020	<b>Le Bordelais et les principaux cépages</b> <i>Les terroirs, les AOP, le Cabernet sauvignon, le Merlot ...</i>	Pascal BARUCHI
31 Jan 2020	<b>Le Languedoc Roussillon</b> <i>Les terroirs, les AOP, le Carignan, le Grenache ...</i>	Pascal BARUCHI
06 Mars 2020	<b>L'Alsace et les principaux cépages</b> <i>Les terroirs, les AOP, le Pinot gris, le Riesling...</i>	JMichel MONNIER
Fév, Mars 2020	<b>Visite d'un chais ET</b> <i>Repas gastronomique de fin d'année</i>	

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

Les séances commencent à 20h (19h30 le 11 Octobre) à la Maison de Quartier des Capucins.

Prix du cours (6 séances) : 115€ (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)