

OENOLOGIE

31 adhérents (en baisse) répartis en deux groupes :

Groupe 1 : mercredi à 20H

Groupe 2 : vendredi à 20H

2021 Belle année, sans Covid !



1 thème par mois, 10 séances en 2021 planifiées sur l'année, animées par un œnologue professionnel :

Jean-Hugues VIRCHENAUD

Pas de séance d'initiation cette année, quasiment que des redoublants

Auberge espagnole de fin d'année, partage (réels) des bons plans

Jean-Claude Jabot



OENOLOGIE

En quoi consistent ces séances ?

A découvrir, redécouvrir, perfectionner ses connaissances

Notre œnologue préféré vient avec un thème : appellation, producteur, cépage et nous présente la, ou les, région(s), son histoire, sa géologie, les coutumes gastronomiques, les cépages autorisés, le domaine, la vigne, la vinification et puis les vins,

Vient, enfin, la dégustation vin par vin, 5 par session en général, (5 x 3cl !).

Sur des bases communes nous commentons et échangeons sur la robe, le nez, la bouche, la globalité et les accords gourmands

En 2020, pour vous faire rêver, nous avons dégusté :

- Vins du Jura, Arbois de Fumey-Chatelain
- Champagnes de producteur,
- Chardonnay de France,
- Chateauneuf du Pape,
- Beaujolais Descombes
- Médoc La Tour de By, cépages avant assemblage et après
-

ACCESSIBLE A TOUS

Jean-Claude Jabot