

Programme des cours d'œnologie à UTL 2019-2020

Groupes du mardi et du jeudi.

Chaque séance de dégustation explore un thème avec la dégustation de 6 vins (sauf séance 1).

Séance 1

Initiation.

Les arômes et les saveurs.

Dégustation de 2 vins blancs et 2 vins rouges

Séance 2

Les différents types de vinification : les vins du val de Loire

Les vins de Loire permettent d'aborder et de comprendre tous les types de vinification. On dégustera 2 vins blancs, 1 vin rosé, 2 vins rouges et 1 vin doux.

Séance 3

Les vins effervescents

Les différents types de vins effervescents : pétillants, mousseux, crémant, champagnes,...

Quelles sont les différences ? Avant Noël, cette séance vous permettra de mieux choisir.

Séance 4

Une région et ses vins

Découverte d'une région viticole (au choix des participants), de ses vins et de ses pratiques culturelles et œnologiques.

Séance 5

Un cépage à travers le Monde

Dégustation de 6 vins de régions et/ou de pays différents, mais obtenus à partir d'un seul et même cépage. Malgré l'unicité du cépage, les saveurs diffèrent. Une telle dégustation permet de comprendre comment le terroir influe sur le goût du vin.

Séance 6

Cépages méconnus

Pour sortir des sentiers battus ! Le tressallier, l'alicante bouchet, l'aramon, l'orbois, le grolleau, ... vous connaissez ?

Ces cépages ont été abandonnés, oubliés, et représentent parfois quelques dizaines d'hectares de vignes, mais donnent des vins très intéressants !

Séance 7

Dégustation verticale

Une même appellation, un même producteur, une même cuvée, avec 6 vins dégustés en remontant le temps sur une dizaine d'années.

Pour comprendre l'influence du millésime et du vieillissement en bouteille.

Séance 8

Une région et ses vins

Découverte d'une région viticole (au choix des participants), de ses vins et de ses pratiques culturelles et œnologiques.