

MAISON DES LOISIRS DE CHAMBOURCY

30 rue de Gramont, 78240 Chambourcy
01 39 65 23 63 - mlchambourcy@orange.fr
www.mlchambourcy.fr



L'**œnologie** est la science qui a pour objet l'étude et la connaissance du vin.

Ses domaines d'applications vont de la culture de la vigne à l'élaboration du vin et son conditionnement ainsi que par extension à tous les domaines touchant de près ou de loin à la culture du vin (dégustation, conservation et consommation du produit fini).

L'étymologie du mot œnologie remonte au grec oînos (« vin ») et lógos (« science », « discours »).

Pascal PIEDNOIR

Triple Vice-champion de France de dégustation à l'aveugle.
Second aux Masters d'Europe sur vins du monde (2015)

Foyer Maison des Associations
30 rue de Gramont, Chambourcy

Cette activité propose de vous faire découvrir, par une approche conviviale et par la pratique de la dégustation comparative (un verre différent pour chaque vin servi), les bases de l'œnologie.

Le positionnement du gout de chacun constitue la base de la première approche. Les cépages seront toujours la porte d'entrée de la dégustation des vins présentés. Selon le niveau de la séance, les spécificités des terroirs seront ensuite étudiés comme la pâte de certains de nos vignerons talentueux.

Nous évoquerons également ensemble les harmonies des vins et des plats afin que ceux-ci soient magnifiés.

2018
OENOLOGIE
2019

Débutants

(verres offerts)
9 séances de 2h
Mardi 20h - 22h
285€

25 septembre
16 octobre
13 novembre
4 décembre
29 janvier
26 mars
16 avril
14 mai
4 juin

Initiés

10 séances de 2h
Mardi 20h - 22h
285€

18 septembre
9 octobre
6 novembre
18 décembre
15 janvier
12 février
19 mars
9 avril
21 mai
18 juin