

OENOLOGIE



Foyer Maison des Associations
30 rue de Gramont, Chambourcy

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 »).

Calendrier

20 septembre
18 octobre
22 novembre
13 décembre
24 janvier
14 février
21 mars
18 avril
16 mai
6 juin

Mardi 20h - 22h

Débutants
(verres en sus)

Initiés

305€

Pascal PIEDNOIR

Quadruple Vice-champion de France de dégustation à l'aveugle.

Second aux Masters d'Europe sur vins du monde (2015)

6ème au championnat du monde de dégustation à l'aveugle en 2021

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.



01 39 65 23 63

mlchambourcy@orange.fr