

ATELIER DECOUVERTE DES VINS ET VIGNOBLE FRANÇAIS

Cycle initiation (3 sances)

prsent  par

Christophe SAULNIER

Professeur de Sommellerie au lycée Bayet de Tours.

Cet atelier de 3 sances de 2 heures : les **jeudis 12 19 et 26 Mai** de 18h00 à 20h00 au Centre d'Etudes Suprieures de la Renaissance (CESR)
9, rue Nericault-Destouches 37020 TOURS

Programme proposé.

Judi 12 mai de 18h à 20h00.

1 - Initiation « au savoir du vin » à travers la découverte des 3 grandes catégories de vins.

Le savoir du vin 1.

Les vins blancs secs.

Le savoir du vin 2.

Les vins moelleux et les vins liquoreux et les fines bulles.

Le savoir du vin 3.

Les vins rouges.

Judi 19 mai de 18h à 20h00.

2 - Parcours Sensoriel, découverte des vignobles avec dégustation de 4 vins.

Superficie, situation et subdivision des régions.

Cépages des régions.

Production en appellations des régions.

Notions de vinifications particulières des régions

Aspect législatif des régions.

Les principes de la dégustation :

- « La vue, l'odorat, le goût » Évaluation personnelle des seuils de sensibilité

Judi 26 mai de 18h à 20h00.

3 - Notions générales d'œnologie :

- Les vinifications en Blanc, Rouge, Bulles

Le vignoble de France :

- Étude générale du vignoble Français « Situation des vignobles, production, cépages, législation »

Accords mets et vins des appellations.