

Université pour Tous de Bourgogne

Centre de Chalon-sur-Saône

BULLETIN INSCRIPTION ATELIER ŒNOLOGIE 2019-2020

• **Animateur Philippe STRAUDEL**

Session 1 : Les vins du Roussillon – jeudi 14 Novembre 2019 Cette région produit des vins secs d'excellente qualité mais est également très réputée pour ses Vins Doux Naturels, comme le Muscat de Rivesaltes, ou encore le Maury. Savoir garder de la fraîcheur dans ces vins généreux, voilà le Challenge des vigneron du Roussillon ... comme d'ailleurs !

Session 2 : Les vins du Piémont (Italie) – jeudi 12 décembre 2019 Le Piémont est une région viticole d'Italie qui produit des vins très qualitatifs, avec les cépages Barbera, Dolcetto, et bien sûr le fameux Nebbiolo, cépage de l'emblématique appellation Barolo.

Session 3 : les Vins de Marsannay – jeudi 16 janvier 2020 Marsannay est un vignoble de Bourgogne très dynamique, qui proposent des vins dans les 3 couleurs. Un important travail de caractérisation des terroirs est fait depuis de nombreuses années, et les différents climats sont souvent proposés séparément. Une classification des meilleures parcelles en 1er cru n'a pas encore abouti, alors que la qualité des vins le justifie totalement.

Session 4 : les vins de Savoie – jeudi 13 février 2020 Cette région garde encore souvent l'image de vins simples et faciles, ces vins fruités et perlant d'après Ski ! Mais on y produit aussi des vins intéressants et d'excellent niveau, à partir des cépages Jacquère, Mondeuse ou encore Roussanne.

Session 5: dégustation inspirée par les participants – Jeudi 19 Mars 2020 Non pas que les sujets manquent, mais au cours des dégustations des questions se posent, des envies se dessinent. Alors pourquoi ne pas construire cette dernière dégustation selon l'inspiration des dégustateurs. Cela avait bien plu la dernière saison alors pourquoi ne pas continuer.

Les Jeudis matins, de Novembre 2019 à Mars 2020

Dates : 14/11/19, 12/12/19, 16/01/20, 13/02/20, 13/03/20

Lieu : Salle de dégustation Robe Grenat, 2, place de l'Eglise à Givry

Heure : 10h00 à 12h00

Durée : 2h00

Nombre de participants : 10 à 15

• **Prix : 96 € pour un cycle de 5 séances de 2 H 00**

• Apport pédagogique et dégustation de 5 vins

Veillez retourner la fiche d'inscription suivante courant septembre avec votre règlement

par chèque à l'ordre de l'UTB

L'inscription formelle est obligatoire

Nom.....

Prénom : Mr..... Mme.....

Tél.....

Fait le..... à.....

Signature,