

Programme 2020-2021 Œnologie – Stéphane PHILIPPE

Comprendre le vin

Première séance : Comment est élaboré et élevé le vin ?

Les étapes de la vinification, son « empreinte » sur les caractéristiques du vin.

Différencier l'élaboration d'un vin blanc sec et d'un vin rouge.

Illustration par 2 vins blancs secs et 2 vins rouges.

Deuxième et troisième séance : Quels sont les grandes catégories de cépage ?

Appréhender l'expression du cépage, pour les vins blancs puis les vins rouges.

Quatrième séance et cinquième séance : Quels sont les familles des grands terroirs régionaux ?

Appréhender l'expression des conditions naturelles et ses relations avec le cépage (Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Grenache...)

Connaître les vins classiques, les tendances, en France

Sixième séance et septième séance : Panorama des vins de France

Appréhender l'expression d'appellations ambassadrices de leur région viticole : points de repère pour mieux comprendre et connaître les subtilités régionales (Corse, Vallée du Rhône, Loire, Alsace)

Approfondir les terroirs viticoles de la France

Huitième séance/ Découverte des Climats bourguignons.

Inscrite au patrimoine mondial en 2015, pour ses parcelles viticoles, appelés ses « climats », la Bourgogne est unanimement reconnue comme la quintessence du terroir viticole

En complément

Neuvième séance : La planète des vins OU Les vins des jeux olympiques OU Panorama des vins européens