



C
O
U
R
S



D
,
O
E
N
O
L
O
G
I
E



Programme des cours d'œnologie

1ère année



| Cours | Région vinicole | AOP | | œnologie Pratique |
|-------|-----------------|---------|---------|---|
| 1 | Sud-Ouest | Fronton | Madiran | Quelles sont les températures de service du vin |

| Module 1 | Cours | Région vinicole | AOP | | œnologie Pratique |
|----------|-------|-----------------|---------------------|----------------|------------------------------|
| | 2 | Bordeaux | Haut-Médoc | Saint-Emilion | Les différents arômes du vin |
| | 3 | Alsace | Riesling | Gewurztraminer | Durée de garde du vin |
| | 4 | Côtes-du Rhône | Châteauneuf-du-pape | Côtes-du-Rhône | Idées reçues sur le vin |

| Module 2 | Cours | Région vinicole | AOP | | œnologie Pratique |
|----------|-------|-----------------|---------------|-------------------|--|
| | 5 | Sud-Ouest | Saint-Sardos | Côtes-de-Marmande | Comment mettre des mots sur les arômes |
| | 6 | Languedoc | Corbières | Pic-Saint-Loup | Comment reconnaître un vin bouchonné |
| | 7 | Loire | Menetou-Salon | Jasnières | Comment fait-on le vin blanc |

| Module 3 | Cours | Région vinicole | AOP | | œnologie Pratique |
|----------|-------|-----------------|-------------------|-----------------|--|
| | 8 | Bordeaux | Graves | Entre-deux-Mers | L'art de la dégustation |
| | 9 | Vins du Monde | Rioja | Jumilla | Comment trouver des combinaisons mets-vins seulement avec les couleurs |
| | 10 | Provence | Côtes-de-Provence | Bandol | Comment fait-on le vin rosé |



Programme des cours d'œnologie

2ème année



| Cours | Région vinicole | AOP | | œnologie Pratique |
|-------|-----------------|--------|----------|---|
| 11 | Sud-Ouest | Cahors | Bergerac | Comment conserver une bouteille débouchée |

| Module 1 | Cours | Région vinicole | AOP | | œnologie Pratique |
|----------|-------|-----------------|----------------|---------------------|---|
| | 12 | Bourgogne | Côte-de-Beaune | Chablis | L'importance du millésime |
| | 13 | Languedoc | Minervois | Côtes-du-Roussillon | Comment choisir une bouteille de vin dans le commerce |
| | 14 | Beaujolais | Moulin-à-Vent | Chiroubles | Comment décider quels vins sont prêts à être déguster |

| Module 2 | Cours | Région vinicole | AOP | | œnologie Pratique |
|----------|-------|-----------------|-------------------|------------|--------------------------------------|
| | 15 | Vins Liqueureux | Sauternes | Jurançon | Comment entreposer le vin |
| | 16 | Sud-Ouest | Buzet | Irouléguay | Le vin bio |
| | 17 | Bourgogne | Gevrey-Chambertin | Mâcon | Différence entre les divers bouchons |

| Module 3 | Cours | Région vinicole | AOP | | œnologie Pratique |
|----------|-------|-----------------|----------------|----------------|--|
| | 18 | Languedoc | Fitou | Malepère | Comment fait-on le vin rouge |
| | 19 | Bordeaux | Blaye | Fronsac | Comment juger si un vin est bon |
| | 20 | Champagne | Blanc de Blanc | Blanc de Noirs | Comment apprécier les vieux millésimes |