



Club d'Oenologie



Informations pratiques

- Réservé aux membres de l'Amicale Laïque de Tournefeuille (ALT) : montant de l'adhésion 15 € par an.
- 1 Réunion par mois :
 - À la Maison de la Citoyenneté le lundi de 18h30 à 20h.



Phase transitoire

Cette phase transitoire durera 4 séances (4 mois) :

- A la première réunion, chaque participant amènera sa bouteille de **vin rouge** préférée (dans une gamme de prix de 5 à 15 €). L'animateur réalisera un tri afin qu'il puisse y avoir une cohésion dans la dégustation.
- Il y aura donc pendant les 3 premières séances une dégustation, à l'aveugle, de 6 vins (les 16 vins plus 2 vins surprises). A chaque séance on sélectionnera le vin du mois.
- Lors de la 4^{ème} réunion de dégustation, on gouterà à l'aveugle les 6 vins primés (les 3 choisis par chaque réunion/session). Un classement final sera effectué avec les résultats des 2 sessions et on élira le vin rouge de l'année 2023, qui sera promu le « Tournevin 2023 ».

Le but de cette phase transitoire est de :

- Démarrer en douceur
- Permettre aux participants de mieux se connaître
- Mettre à niveau les participants

Mise à niveau

1^{ère} réunion : Les techniques de dégustation



2^{ème} réunion : Les arômes du vin



3^{ème} réunion : Le vocabulaire du vin



Lieu et dates des dégustations

- Réunion à la salle de la Maison de la Citoyenneté (en règle générale les lundis) :

2023	Dégustation Maison de la Citoyenneté	
09-janv	09-janv	18h30 / 20h
19-janv		
24-janv	24-janv	19h45 / 21h30
26-janv		
27-janv	27-janv	19h45 / 21h30
06-févr		
13-févr	13-févr	18h30 / 20h30
16-févr		
20-mars		
27-mars	27-mars	18h30 / 20h30
30-mars		
17-avr	17-avr	18h30 / 20h30
20-avr		
15-mai		
22-mai	22-mai	18h30 / 20h30
25-mai		
12-juin		
19-juin	19-juin	18h30 / 20h30
22-juin		
10-juil		
17-juil	17-juil	18h30 / 20h30
20-juil		

Préparation d'une dégustation pour les 3 premières réunions

Matériel apporté par : **le dégustateur**

- 1 bouteille de vin **uniquement** lors de la première réunion
- 1 à 3 verres à pied par personne (INAO de préférence)
- 1 stylo par personne
- Des feuilles blanches ou 1 carnet de notes

Matériel apporté par : **l'animateur**

- 1 tire-bouchon
- 1 crachoir pour 3 dégustateurs
- des carafes d'eau
- 1 aérateur pour les vins jeunes

Particularité à partir de la 4ème réunion

Lors de la 4^{ème} réunion, après avoir dégusté les vins, les participants se regrouperont par 3 à 4 personnes et chaque groupe répondra aux questions d'un quiz sur le vin.

EXPERT
INDICE
Appellation ligérienne
QUESTION
20 pts
Je proviens d'un coteau plein sud situé sur la rive droite de la Loire, en aval d'Angers : 150 ha de vignes, divisés en trois appellations. Si je produis quelques rares vins doux, ce sont mes vins secs de longue garde que les amateurs plébiscitent et qui me valent un statut officiel de « grand cru ».
15 pts
Né exclusivement de chenin blanc, je me montre puissant et structuré, mêlant des arômes de tilleul, de pâte de coings ou de miel à une minéralité que l'on attribue à mes sols schistes.
10 pts
À la Coulée de Serrant, mon cru le plus célèbre, œuvre un vigneron bien connu des biodynamistes, Nicolas Joly. Quant à mon nom, je le dois à une plante à fleurs roses qui pousse dans les lieux humides, la Saponaria, saponaire ou savonnière. Je suis...
RÉPONSE La savonnière.

DÉBUTANT
INDICE
Région
QUESTION
5 pts
Pour service rendu à la toute jeune Italie, j'ai été rattachée à la France en 1860. Sous mon climat rude, je ne suis pas la mieux lotie pour la culture de la vigne. Pourtant, des générations de vigneron ont patiemment recherché les lieux les plus propices, sur le pourtour des lacs et les coteaux bien exposés, ainsi que les cépages les mieux adaptés à mes étés courts.
3 pts
La jacquère est de loin mon cépage le plus courant. Elle donne naissance à des vins blancs, pâles et légers, qui respirent la fraîcheur de mes hauts sommets. J'ai bien d'autres spécialités, comme la rousssette ou la mondeuse, le plus musclé de mes cépages rouges.
1 pt
Certes, mes vins n'ont pas le prestige des bordeaux ou des bourgognes, mais les touristes en raffolent dès qu'il s'agit d'accompagner une raclette ou une fondue locale, après une randonnée, à pied ou à ski. Je suis...
RÉPONSE La Savoie.

DÉBUTANT
INDICE
Pays
QUESTION
5 pts
Très étiré du nord au sud, je suis entouré de déserts et bordé à l'ouest et à l'est par un océan et une haute chaîne de montagnes. Cet isolement géographique explique pourquoi je suis le seul pays viticole du monde à ne pas avoir été touché par le phylloxéra.
3 pts
Je cultive la vigne depuis cinq siècles et le cœur de mon vignoble est situé dans la Valle Central, non loin de ma capitale qui doit son nom à saint Jacques. Mes vins rouges, souvent issus de cépages bordelais, sont devenus très populaires dès les années 1990 grâce à leur rapport qualité-prix remarquable.
1 pt
Maipó, Curicó et Colchagua sont quelques-unes de mes régions les plus célèbres et je suis le plus connu des pays viticoles d'Amérique du Sud, devant l'Argentine, mon voisin. Je suis...
RÉPONSE Le Chili.

AMATEUR
INDICE
C'est la crise !
QUESTION
10 pts
Surnommé « Vastatrix », le « Destructeur », j'ai été l'Attila de la vigne, car là où je passais, nulle vigne ne survivait. Importé par mégarde des États-Unis en Europe au début des années 1860, j'ai détruit un à un les vignobles au fur et à mesure de mon extension.
5 pts
Puceron ravageur, je pique et suce les racines de la vigne et j'entraîne la mort du cep après quelques années d'un lent pourrissement.
2 pts
Aujourd'hui, je suis toujours là, tapi dans les sols, mais je suis inoffensif depuis la mise au point d'une parade dès les années 1880 : en greffant les vignes européennes sur des porte-greffes américains qui me résistaient, on a appris à me contenir. « Maladie qui dessèche les feuilles », mon nom vient du grec *phyllo* (feuille) et *xerós* (sec). Je suis...
RÉPONSE Le phylloxéra.

DÉBUTANT
INDICE
Constituant du vin
QUESTION
5 pts
Créé par les levures, je suis consubstantiel au vin : je participe autant à son équilibre qu'à sa texture. Je suis très discret dans certains vins effervescents doux, telle la clairette-de-die, ou dans certains rieslings allemands, mais beaucoup plus présent dans les vins doux naturels, dans les portos ou les autres vins de liqueur obtenus par mutage.
3 pts
Je dépends du degré de maturité du raisin à la récolte, parfois de la vinification. Je procure en plus ou moins marquée en fonction de mon degré.
1 pt
Exprimé en pourcentage, mon taux est obligatoirement indiqué sur les étiquettes. Dégustez-moi avec délectation, mais avec modération. Je suis...
RÉPONSE L'alcool.

AMATEUR
INDICE
Cépage rouge
QUESTION
10 pts
Je ne suis pas aussi connu que mon rejeton, le cabernet-sauvignon, mais je peux me prévaloir de belles réussites.
5 pts
Dans le Bordelais, j'interviens par petites touches dans les assemblages, et si je trouve de beaux terroirs de graves, comme au Château Cheval Blanc à Saint-Émilion, je peux devenir une star. C'est dans la vallée de la Loire, en Anjou et en Saumurois, que l'on a le plus de chance de me goûter, parfois sous le nom de « breton ». Si je ne suis pas récolté à bonne maturité, je peux me montrer ingrat, austère et végétal, mais vendangé mûr, j'engendre aussi bien des vins souples, frais et fruités que des cuvées corsées et de garde comme à Saumur-Champigny ou à Bourgueil.
2 pts
Dans mes belles versions, vous aimerez mes arômes « francs » de framboise, de violette ou de réglisse. Je suis...
RÉPONSE Le cabernet franc.

Chaque groupe marque de 0 à 20 points par question. Il y aura entre 3 et 6 questions par soirée.

Le groupe ayant perdu au quiz devra apporter une bouteille mystère lors de la prochaine réunion. Elle devra être de couleur semblable au thème du jour (exemple du vin rouge lors d'un thème sur le cépage malbec) et ses caractéristiques ne devront pas être communiquées aux autres dégustateurs de la soirée.

Préparation d'une dégustation pour la 4ème réunion

Matériel apporté par : **le dégustateur**

- 1 à 3 verres à pied par personne (INAO de préférence)
- 1 stylo par personne
- Des feuilles blanches ou 1 carnet de notes

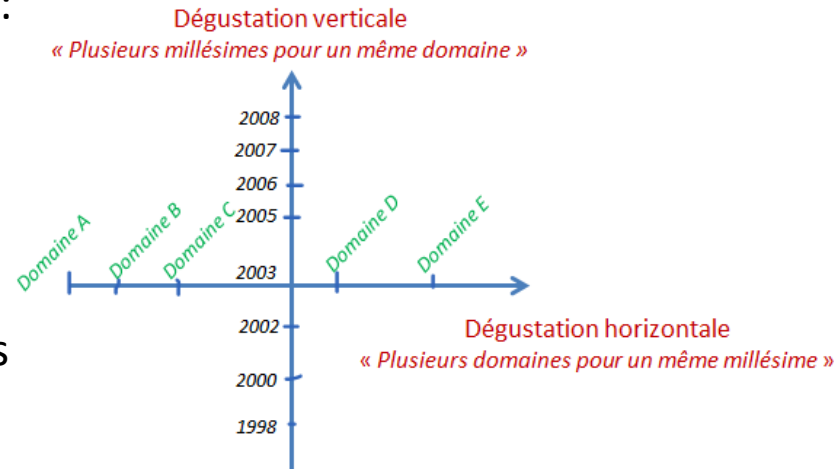
Matériel apporté par : **l'animateur**

- 1 tire-bouchon
- 1 crachoir pour 3 dégustateurs
- des carafes d'eau
- 1 aérateur pour les vins jeunes
- 6 bouteilles de vin
- Quiz sur le vin

Phase de croisière

Cette phase débutera à partir de la 5^{ème} séance avec des réunions à thème :

- Thème « Vertical » : Axe principal de comparaison : l'effet millésime. On choisira la même cuvée, généralement d'un domaine renommé sur plusieurs millésimes
- Thème « Horizontal » : Axe principal de comparaison : l'effet producteur. On choisit les vins d'un même style (rouge, blanc...), d'une même région viticole ou d'une même appellation sur un même millésime.
- Thème « Cépage » : Axe principal de comparaison : un cépage. On pourra soit faire la dégustation sur une même région, soit faire un tour d'horizon avec une déclinaisons par pays ou régions.
- Thème « Style » : Axe principal de comparaison : un style précis de vin. C'est bien souvent un thème de dégustation original, qui requiert un peu plus de travail en amont. Exemples : les Rosés de pressée, les Vins oxydatifs, les vins blancs de macération, les effervescents, les vins rouges de macération carbonique, ...



Particularité à partir de la 5^{ème} réunion

À partir de la 5^{ème} réunion, la soirée débutera avec la dégustation du vin surprise amené par le groupe perdant au quiz du mois précédent. Cette dégustation se fera à l'aveugle et seuls les autres groupes pourront essayer de deviner ses caractéristiques. Le groupe ayant eu le plus de points, remportera cette dégustation à l'aveugle et pourra cumuler ces points lors du quiz de fin de soirée.

Nombre de points :

2 – Cépage principal

4 – Millésime

6 – Appellation

8 – Nom du domaine/château

Total : 20 points



En cas d'exæquo, les groupes gagnants garderont les points pour le quiz final.

Préparation d'une dégustation à partir de la 5ème réunion

Matériel apporté par : **le dégustateur**

- 1 à 3 verres à pied par personne (INAO de préférence)
- 1 stylo par personne
- Des feuilles blanches ou 1 carnet de notes

Matériel apporté par : **le groupe ayant perdu le quiz**

- 1 bouteille de vin suivant le thème du jour

Matériel apporté par : **l'animateur**

- 1 tire-bouchon
- 1 crachoir pour 3 dégustateurs
- des carafes d'eau
- 1 aérateur pour les vins jeunes
- 6 bouteilles de vin
- Quiz sur le vin

Thème pour les soirées de dégustation

5^{ème} réunion : Focus sur **Bordeaux**

- Maison de la Citoyenneté = le lundi 22 mai
- Maison de Quartier Quefets = le jeudi 25 mai



US



6^{ème} réunion : Verticale sur le **domaine les Vignes des Garbasses**

- Maison de la Citoyenneté = le lundi 19 juin
- Maison de Quartier Quefets = le jeudi 15 juin



Déguster . Partager . Savourer

7^{ème} réunion : Focus sur le **malbec**

- Maison de la Citoyenneté = le lundi 17 juillet
- Maison de Quartier Quefets = le jeudi 20 juillet



US



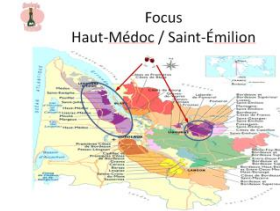


Exemple d'un thème : Focus sur Bordeaux

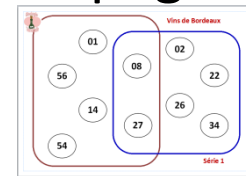


Le but est de mettre en opposition les 2 cépages roi de Bordeaux : le Cabernet-Sauvignon pour la rive gauche et le Merlot pour la rive droite.

1^{ère} Phase : Découverte du thème.



2^{ème} Phase : Découverte des arômes de ces 2 cépages avec des flacons d'arôme.



3^{ème} Phase : Dégustation à l'aveugle de 3 vins de la rive gauche (Médoc, Haut-Médoc et Graves).



4^{ème} Phase : Dégustation à l'aveugle de 3 vins de la rive droite (Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac).



5^{ème} Phase : Découverte des vins dégustés et échanges.

Exemple d'un thème : Verticale sur le domaine les Vignes des Garbasses

Le but est de découvrir les cépages locaux du gaillacois : Loin de l'œil, Muscadelle, Mauzac, Duras, Prunelard et l'emblématique Brauacol.

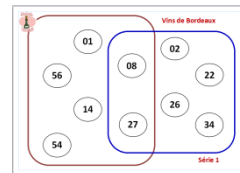
1^{ère} Phase : Découverte du thème.



2^{ème} Phase : Dégustation à l'aveugle de 2 vins blancs : « Les Garvettes 2021 » et « 100% Mauzac ».



3^{ème} Phase : Découverte des arômes du cépage Brauacol, avec des flacons d'arôme, et dégustation du « 100% Brauacol 2018 ».



4^{ème} Phase : Dégustation de 3 vins rouges : « Lou bi 2016 », « Prunelard » et « Rouge en fût 2015 »..



