



# CALENDRIER COURS D'OENOLOGIE 2025 - LES TRÉSOMS

## JANVIER 2025

SAMEDI 18 JANVIER 2025

COMPLET

*Initiation à la dégustation*

Venez vous perfectionner à la dégustation du vin. Dans un cadre unique, découvrez le vocabulaire du sommelier. A l'aide d'une approche hédoniste, vivez les étapes de la dégustation et devenez un expert en accord mets et vins.

## FEVRIER 2025

SAMEDI 1 FÉVRIER 2025

COMPLET

*Les Grands Crus et Vins de Prestige + 30 euros le cours*

Les grands crus sont le fleuron de la viticulture française, mais que signifie un grand cru ? Venez découvrir et vibrer avec une dégustation de haut vol sur les plus jolies appellations françaises.

SAMEDI 22 FÉVRIER 2025

*Descente le long du Rhône*

Qui a déjà entendu parler de Vallée du Rhône septentrional ou Vallée du Rhône méridionale ? Dans ce cours nous verrons que l'influence du climat a une importance sur la façon dont un vignoble se construit au travers d'une descente le long du Rhône.

## MARS 2025

SAMEDI 8 MARS 2025

*Les Rouges de France*

Voyagez dans toute la France au travers de ses vins rouges. Apprenez à identifier les différents profils des différentes régions phares de nos vignobles afin d'avoir vos repères pour les dégustations à l'aveugle.

SAMEDI 29 MARS 2025

*Initiation à la dégustation*

Venez vous perfectionner à la dégustation du vin. Dans un cadre unique, découvrez le vocabulaire du sommelier. A l'aide d'une approche hédoniste, vivez les étapes de la dégustation et devenez un expert en accord mets et vins.

*Les cours sont dispensés de 14h à 16h les samedis, au tarif de 79 euros*



# CALENDRIER COURS D'OENOLOGIE 2025 - LES TRÉSOMS

## AVRIL 2025

SAMEDI 12 AVRIL 2025

*Renouveau Savoyard*

La Savoie est en pleine mutation. Nouvelle génération, réchauffement climatique, retour aux racines... La Savoie est définitivement entrée dans une nouvelle dimension, celle des vins gastronomiques. Venez redécouvrir les vins savoyards.

## MAI 2025

SAMEDI 31 MAI 2025

*Bordeaux entre rive gauche et rive droite*

Découvrez les différentes appellations selon les rives gauche et droite du Bordelais, référence de notre patrimoine viticole.

## SEPTEMBRE 2025

SAMEDI 27 SEPTEMBRE 2024

*Les Vins et Les Fromages*

Les Vins et les Fromages Un classique de l'accord mets et vins mais connaissez-vous vraiment les règles pour sublimer les fromages ? 5 fromages 5 vins, un moment assurément pour les gourmands.

## OCTOBRE 2025

SAMEDI 18 OCTOBRE 2025

*Les Rouges de France*

Voyagez dans toute la France au travers de ses vins rouges. Apprenez à identifier les différents profils des différentes régions phares de nos vignobles afin d'avoir vos repères pour les dégustations à l'aveugle.

*Les cours sont dispensés de 14h à 16h les samedis, au tarif de 79 euros*

## NOVEMBRE 2025

SAMEDI 8 NOVEMBRE 2025

*Initiation à la dégustation*

Venez vous perfectionner à la dégustation du vin. Dans un cadre unique, découvrez le vocabulaire du sommelier. A l'aide d'une approche hédoniste, vivez les étapes de la dégustation et devenez un expert en accord mets et vins.

SAMEDI 29 NOVEMBRE 2025

*Bordeaux entre rive gauche et rive droite*

Découvrez les différentes appellations selon les rives gauche et droite du Bordelais, référence de notre patrimoine viticole.

## DÉCEMBRE 2025

SAMEDI 6 DÉCEMBRE 2025

*Les Grands Crus et Vins de Prestige +30€ le cours*

Les grands crus sont le fleuron de la viticulture française, mais que signifie un grand cru ? Venez découvrir et vibrer avec une dégustation de haut vol sur les plus jolies appellations françaises.

*Les cours sont dispensés de 14h à 16h les samedis, au tarif de 79 euros*

A photograph showing a man in a dark suit and red tie presenting a bottle of wine to a woman in a dark jacket. They are standing in a wine cellar with shelves of wine bottles in the background. The man is holding the bottle out towards the woman, and they are both looking at it. The lighting is warm and focused on the people.

**POUR RÉSERVER VOTRE PLACE**

**Par téléphone : 04 50 51 43 84**