



ANNEE ACADEMIQUE

2016-2017

Dates	1. Groupe initiation	Dates	2. Groupe perfectionnement
1-sept	1. La dégustation	8-sept	1. Côtes du Rhône et la Provence
29-sept	2. Les techniques de la dégustation	6-oct	2. Le Bordelais (rive gauche)
13-oct	3. L'art du vin: comment servir un vin ?	20-oct	3. Le Bordelais (rive droite)
17-nov	4. Les cépages et la culture de la vigne	24-nov	4. L'Alsace
22-déc	5. Les fermentations	12-janv	5. Le Languedoc-Roussillon
2-févr	6. Les vinifications en blanc	16-févr	6. Le Sud-ouest
16-mars	7. Les vinifications en rouge	20-avr	7. La Bourgogne (Côtes de nuit et Côtes de Beaune)
11-mai	8. Les vins sucrés	1-juin	8. La Bourgogne (Mâconnais, Côtes Chalonnaises et Beaujolais)
22-juin	9. Récapitulatif+ examen	29-juin	9. La Loire

Dates	Viticulteurs	Régions	Vins présentés
9-févr	Denis Dufau A.O.C. Gaillac	Sud-Ouest	Blanc sec, perlé, rosé, rouges et moelleux
15-déc	Ecailler festif aux bulles et foie gras		
23-mars	Concours de dégustation		



ANNEE ACADEMIQUE

2016-2017

Dates	3A Groupe Passionnés	Dates	3B Groupe Passionnés
15-sept	Le nord de l'Italie	22-sept	Le nord de l'Italie
27-oct	Les blancs du Rhône dans un grand millésime: "2014"	10-nov	Les blancs du Rhône dans un grand millésime: "2014"
1-déc	Les vins de stars	8-déc	Les vins de stars
19-janv	La Provence autrement qu'en rosé	26-janv	La Provence autrement qu'en rosé
23-févr	Les vins Belges	9-mars	Les vins Belges
27-avr	Le Sancerre dans tous ses états	4-mai	Le Sancerre dans tous ses états
8-juin	Le Champagne et le Bouzy	15-juin	Le Champagne et le Bouzy

Dates	Viticulteurs	Régions	Vins présentés
9-févr	Denis Dufau A.O.C. Gaillac	Sud-Ouest	Blanc sec, perlé, rosé, rouges et moelleux
15-déc	Ecailler festif aux bulles et foie gras		
23-mars	Concours de dégustation		