



ANNEE ACADEMIQUE

2012-2013

Dates	1. Groupe initiation	Dates	2. Groupe perfectionnement
13-sept	1. La dégustation	20-sept	1. Côtes du Rhône et la Provence
11-oct	2. Les techniques de la dégustation	18-oct	2. Le Bordelais (rive gauche)
15-nov	3. L'art du vin: comment servir un vin ?	22-nov	3. Le Bordelais (rive droite)
6-déc	4. Les cépages	10-janv	4. L'Alsace
17-janv	5. La culture de la vigne	7-févr	5. Le Languedoc-Roussillon
21-févr	6. Les fermentations	28-févr	6. Le Sud-ouest
21-mars	7. Les vinifications en rouge	18-avr	7. La Bourgogne (Côtes de nuit)
9-mai	8. Les vinifications en blanc	16-mai	8. La Bourgogne (Côtes de Beaune)
30-mai	9. Récapitulatif+ examen	23-mai	9. La Bourgogne (Mâconnais, Côtes Chalonnaises et Beaujolais)

Dates	Viticulteurs	Régions	Vins présentés
1-nov	Château la Gineste	Sud-Ouest	Cahors
14-févr	Cambriel Christophe	Languedoc	Corbières
28-mars	Concours de dégustation		



ANNEE ACADEMIQUE

2012-2013

Dates	3A Groupe Passionnés	Dates	3B Groupe Passionnés
27-sept	Pauillac face à Margaux	4-oct	Pauillac face à Margaux
25-oct	Les grands rouges Espagnols	8-nov	Les grands rouges Espagnols
13-déc	Le Champagne	20-déc	Le Champagne
24-janv	Le Chili	31-janv	Le Chili
7-mars	Le cépage pinot noir dans le monde	14-mars	Le cépage pinot noir dans le monde
25-avr	L'Australie et la Nouvelle Zélande	2-mai	L'Australie et la Nouvelle Zélande
6-juin	"Echezeaux"	13-juin	"Echezeaux"

Dates	Viticulteurs	Régions	Vins présentés
1-nov	Château la Gineste	Sud-Ouest	Cahors
14-févr	Cambriel Christophe	Languedoc	Corbières
28-mars	Concours de dégustation		