

**TEYRAN "DECOUVERTE DES VINS"
Jeudi de 20h30 à 22h30
PROGRAMME ET TARIFS 2018/2019**

Christine Dardé

christine.darde@cdldegustation.fr

06 63 35 48 89

PROGRAMME 2018/2019 (sous réserve d'approvisionnement vins)

Pour les nouveaux inscrits la séance "Initiation à la dégustation" est obligatoire (sur réservation)
Cette séance d'essai est au tarif de 30 €, déductibles du montant total en cas d'inscription.

Samedi 29 septembre 2018 10h à 13h à Castelnau le Lez Initiation à la dégustation	Une entrée en matière indispensable : les étapes de la dégustation, les mécanismes de l'olfaction et du goût, jeux d'odeurs et de saveurs, clôturée par une dégustation à l'aveugle. Session spéciale nouveaux inscrits. Réservation obligatoire au 06 63 35 48 89 Lieu selon le nombre de participants
Jeudi 13 septembre 2018 Soirée de rencontre avec les "anciens"	Prise de contact autour de quelques flacons pour faire mutuellement connaissance et discuter du programme à venir !
Jeudi 11 octobre 2018 Chardonnay	Un cépage international réparti dans le monde entier et dont l'expression diffère suivant les terroirs : dégustation à l'aveugle du même cépage issus de régions ou pays différents
Jeudi 8 novembre 2018 Le Languedoc	La plus grande région viticole de France. Pour découvrir ou retrouver les vins de notre région mais aussi comprendre sa hiérarchie et sa diversité.
Jeudi 13 décembre 2018 Accords Mets et Vins*	Les règles classiques des accords. 2 vins pour un plat, lequel choisir ?
Jeudi 17 janvier 2019 L'AOC Saint Chinian	Zoom sur une appellation languedocienne aux multiples terroirs et vins d'expression différente.
Jeudi 14 février 2019 Les mots justes	Décrire un vin pour que les autres l'identifie. Exercice de style autour du vocabulaire de la dégustation
Jeudi 14 mars 2019 Drôles de cépages	Vieux cépages, originalités, décalages.... De drôles de vins faits avec de drôles de cépages !
Jeudi 11 avril 2019 Comment fait-on le vin	Procède t on de la même façon pour faire un vin blanc et un vin rouge ? Lever le voile sur la magie de l'œnologie et le savoir faire des vignerons
Jeudi 9 mai 2019 Les vins médaillés	Que signifient toutes ces médailles pendues au col de nos bouteilles. Les grands concours de dégustation, comment s'y retrouver, comment choisir ?
Jeudi 6 juin 2019 Bio/pas bio...	Quelles sont les différences, dans la culture de la vigne, lors de la vinification ? Quelles techniques utilisent les uns et les autres pour sublimer leurs raisins ?
Jeudi 13 juin 2019 Rencontre avec un vigneron*	date à confirmer

TARIFS 2018/2019 (HORS ADHESION MJC)

Cotisation 77 € pour l'année + 16,5 € par soirée
Extérieurs : 30 € par soirée (3 soirées au choix dans l'année)

*Accords mets et vins en décembre et sortie en juin : prévoir un petit supplément

Inscriptions auprès de la MJC : 04 67 70 70 80

accueil.mjc.teyran@wanadoo.fr