

## Tarifs 2009 – 2010

**1 cours**

**56,00 € T.T.C.**

**5 cours à la carte**

**240,00 € T.T.C.**

**10 cours à la carte**

**450,00 € T.T.C.**

**15 cours**

**610,00 € T.T.C.**



Tout cours de moins de 8 inscriptions sera annulé et remboursé.  
Toute absence à un cours ne pourra être ni remboursée ni remplacée.

Union des Œnologues de France  
Contact : Baptiste Minard  
21-23, rue de Croulebarbe - 75013 Paris  
Tél : 01 58 52 20 20 - Fax : 01 58 52 20 30  
[www.oenologuesdefrance.fr](http://www.oenologuesdefrance.fr)  
[degustations@oenologuesdefrance.fr](mailto:degustations@oenologuesdefrance.fr)

*« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin  
mais goûte des secrets. »*

**Salvador Dalí**



**à la Découverte du Vin**

**avec les Œnologues de France**



## à la Découverte du Vin

➔ est un cycle de séances d'initiation à la dégustation.

➔ est ouvert à tous, désireux de découvrir ou d'approfondir leurs connaissances en matière de vin.

➔ est organisé et dispensé par l'**Union des Œnologues de France** appuyée par des œnologues qualifiés et experts en analyse sensorielle.

## à la Découverte du Vin

à lieu dans notre salle de dégustation unique à Paris et équipée de postes individuels, de crachoirs et de verres adaptés.

**La Maison des Œnologues de France**  
21-23, rue Croulebarbe  
75013 PARIS



Place d'Italie, Corvisart ou Gobelins

Le cycle se déroule entre octobre 2009 et juin 2010.

Les cours ont lieu le mardi ou le jeudi de 20 heures à 22 heures 30.

Chaque séance n'excède pas 17 participants.

- Dégustation d'une dizaine de vins selon le thème.
- Remise d'une documentation et de la liste des vins dégustés.

Vous trouverez les tarifs en dernière page.

## Programme

Vous pouvez personnaliser votre cycle à la carte parmi les différents thèmes.

### Initiation à la Dégustation :

#### ▪ La vigne et le raisin

La vigne au travers de l'Histoire, la géographie, le climat, la culture.

Mise en bouche, redécouverte des goûts élémentaires, éveil des cinq sens et vocabulaire du vin.

#### ▪ De la grappe au verre

Les vinifications (en rouge, en blanc, en rosé), les vinifications spéciales, l'élevage, la mise en bouteille.

#### ▪ Arômes & bouquets des vins blancs

Les cépages blancs, des arômes à découvrir ou à redécouvrir, les vins de cépage.

#### ▪ Arômes & bouquets des vins rouges

Les cépages rouges, des arômes à découvrir ou à redécouvrir, les vins de cépage.

#### ▪ Acheter, conserver, accorder

Où acheter ses vins, comment les conserver, combien de temps ?

Qu'est-ce qu'un millésime ? Comment lire une étiquette ? Comment harmoniser les vins et les mets ?

### Perfectionnement à la Dégustation les régions de France :

- Découverte de l'Alsace
- Découverte du Val de Loire
- La Vallée du Rhône
- Découverte de la Champagne
- Découverte du Sud-Ouest
- Le Languedoc-Roussillon
- Découverte de la Bourgogne
- Beaujolais, Jura et Savoie
- La Provence & la Corse
- Découverte du Bordelais