



## Saison œnologie 21/22

Les cours d'œnologie sont ouverts à tous, il suffit que vous soyez intéressé par le monde du vin. Ils sont animés par Isabelle Roberty, œnologue, formatrice, créatrice de l'école du vin Muscadelle et grande passionnée des humains et de leur relation au vin. L'objet est d'apprendre dans la convivialité et l'échange, à reconnaître les caractéristiques des régions, des cépages, les méthodes d'élaboration des vins (dont le bio et les vins naturels) et les raisons historiques, géographiques voire géopolitiques de leur notoriété ! Vu que la vigne est fortement impacté par le changement climatique on explorera ce sujet en diverses occasions. Et bien sûr le vin est aussi fait pour s'associer avec des mets et on s'intéressera de près à ce sujet.

En Septembre, nous commencerons notre voyage œnologique par la découverte des terroirs que nous Français nous adorons évoquer pour parler de la qualité de nos vins. Nous ferons donc un tour de France à la découverte des différents types de terroirs viticoles. En octobre, nous nous attarderons sur les qualités du mourvèdre, un grand cépage sensible qui profiterait d'être plus planté partout où le climat lui convient. En novembre, notre intérêt se portera sur l'appellation Saint Julien, un grand nom du Médoc. Puis en décembre, pour fêter les 21 ans d'activité de l'école du vin Muscadelle, nous ferons un cours dédié à ce cépage blanc, qui a su résister. Quitte à parler de résistance, nous irons en janvier découvrir le dessous des cartes des lobbies du vin et de l'alcool à travers le monde. En février, nous naviguerons jusqu'à l'Australie pour mieux comprendre ce pays qui est le 7<sup>e</sup> producteur de vin au monde, juste après l'Argentine et le Chili. En mars, nous tenterons de comprendre pourquoi les vins naturels sont sur le devant de la scène depuis quelques temps. En avril, nous découvrirons deux cépages du Sud, la malvoisie et le vermentino, à l'origine de vins blancs variés et réputés en Italie et sur une bonne partie du pourtour méditerranéen. En mai, nous remonterons vers la Bourgogne et le Centre Loire pour nous intéresser plus particulièrement à ce pinot noir si changeant en fonction du terroir, du millésime et de celui ou celle qui le travaille. En juin, nous clôturerons cette saison par un cours où votre créativité culinaire, votre envie d'apprendre et d'être ensemble seront sollicitées.

A Chancelade, les cours sont coorganisés avec l'amicale laïque de Chancelade. Ils ont lieu le mercredi une fois par mois à la salle «Emile Zola», rue Emile Zola 24650 Chancelade.

Inscription/ renseignements :

Isabelle ROBERTY : 06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

[muscadelle24@orange.fr](mailto:muscadelle24@orange.fr)

<http://www.ecole-muscadelle.fr/category/programme-des-cours/>

Jean-Paul Croisard : 05 53 04 79 97 : Coordinateur de l'activité pour l'amicale laïque.