

ŒNOLOGIE EXCELLENCE

ANNÉE 2023-2024



INTERVENANT: Joël LECOQ

8 séances : 8 mardis de 19h à 20h30

Les mardis 7 novembre, 5 décembre 2023, 16 janvier, 13 février, 19 mars, 30 avril, 28 mai et 18 juin 2024

Lieu : Restaurant d'application « les Jardins Saint-Savinien » au Lycée Hôtelier Saint Etienne

Thème: « apprendre le vin, savoir le déguster »

Ce cours est destiné aux élèves qui suivent avec assiduité depuis plusieurs années les cours d'Oenologie et qui souhaitent encore progresser vers l'excellence!



Durant 1 heure 30, Joël LECOQ, oenologue répondra à vos interrogations en alliant théorie et pratique. Du jeu des arômes à la dégustation appliquée, vous serez plongés dans un univers passionnant, autour de 5 ou 6 vins ou champagne par cours.

1^{er} tournoi de dégustation de vins organisé le 18 mars 2023 à Sens par l'USPT et J. Lecoq

Contenu détaillé de la formation en oenologie :

- Les différentes étapes de la dégustation
- Comprendre l'équilibre d'un vin (les différents composants du vin)
- Développer son nez
- Les cépages et terroirs, la géographie du vin
- La vinification

