

Programme prévisionnel Œnologie 2018 – 2019

(mise à jour du 11/07/2018)

04 Octobre :

Monsieur RIGAUX Jacky : Le vin en Bourgogne, une longue histoire ciselée par les traditions, Amphi Niepce

11 Octobre :

Madame ROUSSEAU : La physiologie de la vigne, son développement ...ses exigences, Amphi Niepce

18 Octobre :

Monsieur JAILLET : Le monde viticole et son évolution : actualité et orientation, Amphi Niepce

08 Novembre :

Monsieur BALLESTER : Dégustation. Bases de la perception sensorielle, Amphi Thénard

15 Novembre :

Monsieur FAUVÉ : La vinification des vins blancs, rouges et rosés en Bourgogne, Amphi Niepce

22 Novembre :

Monsieur GARCIA : Le vin et le lieu en Bourgogne, Amphi Niepce

29 Novembre :

Monsieur BALLESTER : Dégustation. Les cépages français (blancs), Amphi Thénard

06 Décembre :

Monsieur FAUVÉ : L'élevage des vins de Bourgogne, Amphi Niepce

13 Décembre :

Monsieur JAILLET : Les différents modes de production en viticulture, Amphi Niepce

20 Décembre :

Monsieur FAUVE : Le travail de la vigne au fil des saisons, Amphi Niepce

10 Janvier :

Monsieur JAILLET : Les cépages : origine, évolution et avenir, Amphi Niepce

17 janvier :

Monsieur BALLESTER : Dégustation. Les cépages français (rouges), Amphi Thénard

24 Janvier :

Monsieur RIGAUX Charles : Oenotourisme en Bourgogne, bouleversements et perspectives, Amphi Niepce

31 Janvier :

Monsieur RIGAUX Jacky : Dégustation géosensorielle, Amphi Thénard

07 Février :

Madame SAUZON : Emergence et évolution des AOC, notion de terroir, Amphi Niepce

❖ *Les cours ont toujours lieu le jeudi de 18 h à 19 h 30.*

❖ *L'amphi Niepce est situé dans la Faculté des Sciences Mirande ; l'amphi Thénard est situé dans la Fac. des Sciences Gabriel*

❖ *Les dégustations ne sont accessibles qu'aux personnes ayant réglé le supplément. Penser à apporter votre verre de dégustation.*