

# Programme prévisionnel Œnologie 2019 – 2020

(mise à jour du 13/09/19)

03 Octobre :

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

10 Octobre :

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



17 Octobre :

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

24 Octobre :

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

07 Novembre :

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



21 Novembre :

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

28 Novembre :

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



12 Décembre :

**Monsieur RIGAUX Jacky : Dégustation géosensorielle, Amphi Thénard**

19 Décembre :

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



09 janvier :

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

16 Janvier :

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

23 Janvier :

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

30 Janvier :

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

06 Février :

Monsieur RIGAUX Charles : L'œnotourisme en Bourgogne, quels changements pour un vignoble?, Amphi Niepce

13 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.*