De la vigne au verre

Non, bien évidemment, nos cours d'œnologie ne se résument pas à une simple dégustation de vin car,

En résumé, c'est l'examen du processus qui va de la vigne au verre en passant par les différentes étapes de :

L'étude du terroir, la constitution des sols, la plantation.

Les différents cépages et leur adaptation.

L'entretien de la vigne, culture traditionnelle, raisonnée, bio, bio-dynamie.

La récolte, la vinification, l'élevage en cuves ou en fûts, la conservation et le vieillissement.

Ensuite, seulement, arrive le moment de la dégustation (avec modération).

C'est également un mini cours de Géographie qui nous permet de visiter une grande partie de notre beau pays mais, aussi, de découvrir des horizons plus lointains voire exotiques.

Nous sommes 2 groupes de 15 apprentis à suivre assidument ces cours une fois par mois : soit le mercredi, soit le vendredi sous la conduite de notre professeur d'œnologie dans les locaux des Apprentis d'Auteuil. L'année dernière nous avons terminé notre cycle d'études par une visite aux Arpents du soleil à Saint Pierre sur Dives, dirigée par M. SAMSON seul et unique viticulteur Normand mais tellement talentueux et passionné.Ne pas hésiter à consulter sur notre site internet le billet réalisé par Michel l'année passée.

Pour conclure, nous pouvons dire qu'en plus d'être l'occasion de plein de découvertes, l'œnologie, c'est aussi un grand moment de partage et de convivialité. Peut être à l'année prochaine ?

Amicalement

Guy CHIRAULT le 28 Mars 2017