

Programme du parcours œnologique 2024-2025

«La 20^{ème} saison»

5.- Activités communes ouvertes à tous les groupes

Les soirées au Club

5.1 – L'art du service du vin

Sous forme d'atelier, vous testerez différentes expériences :
Temps d'ouverture, température, aérateur, carafage, choix de différents verres ...

Intervenante : Fabienne BALCON, œnologue

Date : le jeudi 03 octobre 2024

Lieu et horaire : Salle des Perrières- 13 avenue des Perrières – LE RHEU, à 20h00

Coût : 33.00 €

5.2 - Atelier de dégustation de bières de styles et d'origines variées avec des mets complètement différents par bière

Vivre une expérience gustative et apprenez à accorder la bière avec la gastronomie.
Histoire de la bière, anecdotes, techniques et langage de dégustation, analyse sensorielle, comprendre les accords... tout cela sera abordé durant la soirée !

Date : le vendredi 22 novembre 2024

Intervenant : Caroline PIOVESAN, sommelière Bière certifiée Doemens – Biérologie & Photographie « L'Instant B »

Lieu et horaire : Salle des Perrières- 13 avenue des Perrières – LE RHEU, à 20h00

Coût : 43.00 €

5.3 – Les vins d'Ailleurs – La Syrah à travers l'Hémisphère Sud – 4 Pays : Argentine, Chili, Afrique du Sud et Australie

Une escapade insolite !!!

Intervenant : David CHAMPAIN, Importateur de vins du Monde depuis 2004 – Terroirs d'Ailleurs à Château-Thébaud en Loire Atlantique.

Date : le mardi 07 janvier 2025

Lieu et horaire : Salle des Perrières- 13 avenue des Perrières – LE RHEU, à 20h00

Coût : 33.00 €

5.4 – Découverte du Clos Fornelli à Tallone en AOP Corse

Le Clos Fornelli est installé sur le piémont du massif de la Castagniccia, entre mer et montagne. Josée Vanucci-Couloumère a repris avec son mari Fabrice le domaine de son père en 2005. Elle y défend une viticulture de résilience face aux enjeux climatiques. Le domaine met en place de vieux cépages corses pour accentuer la part de biodiversité.

Intervenant : Fabrice Couloumère et Josée Vanucci, Vignerons Indépendants. Présent au Salon des Vignerons Indépendants à Rennes

Date : le jeudi 23 janvier 2025

Lieu et horaire : Salle des Perrières- 13 avenue des Perrières – LE RHEU, à 20h00

Coût : 33.00 €

5.5 – Une soirée spéciale avec « Inter-Rhône »

Une dégustation géo-sensorielle : les vins de lieux

Comment par la dégustation reconnaître le lieu d'origine du vin, le terroir... c'est une approche différente de la dégustation classique organoleptique, elle se situe entre la géologie et la pédologie.

Date : le jeudi 03 avril 2025

Intervenant : Alfredo ROMO, sommelier - animateur auprès d'Inter-Rhône

Lieu et horaire : Salle des Perrières- 13 avenue des Perrières – LE RHEU, à 20h00

Coût : 38.00 €

5.6 – Une soirée spéciale Gins et Cocktails

Découverte et dégustation d'une sélection de Gins et Cocktails

Intervenant : Silvère MASSE, caviste passionné

Date : le mardi 13 mai 2025

Lieu et horaire : Salle des Perrières- 13 avenue des Perrières – LE RHEU, à 20h00

Coût : 38.00 €

.....

Les autres activités

5.7 - Projection du film « Vignerottes » de Guillaume BODIN suivie d'une dégustation de 3 vins en accord avec des mets de l'AMAP, animée par Le Rheu Club d'œnologie.

Véritables pionnières, ces vigneronnes travaillent au plus proche de la nature. Elles ont su percer les secrets du monde du vin et élaborent des nectars reconnus mondialement. C'est au travers d'un voyage au fil des saisons que nous partons à leur rencontre.

Cette projection et cette dégustation s'inscrivent dans le cadre du festival « ALIMENTERRE » en partenariat avec le Centre Culturel et d'Activités AGORA LE RHEU.

Date : le vendredi 15 novembre 2024

Lieu et horaire : Auditorium de L'Autre Lieu – Médiathèque de la Mare – LE RHEU, à 20h00.

Coût : 9.00 €

N.B. : Cette projection suivie de la dégustation est également ouverte aux non-adhérents

5.8 - Concours de dégustation à l'aveugle, Jeu et quizz

Le club organise le 8^{ème} concours de dégustation à l'aveugle entre adhérents du Club.
 Cette manifestation se déroulera par équipe de 3 ou 4 adhérents le **samedi 22 mars 2025** en après-midi à la salle de l'Orme Robin à MOIGNE- LE RHEU.
 Elle se terminera par un dîner festif avec la proclamation des résultats et la remise des récompenses.

Le programme vous sera proposé au cours du dernier trimestre 2024.

5.9 - Apéritif dînatoire - Galette des rois

Soirée festive **offerte** et ouverte aux adhérents, **le vendredi 17 janvier 2025**.
Lieu et horaire : Salle de l'Orme Robin à MOIGNE- LE RHEU, à 19h30.

5.10 - Voyage-découverte dans l'un des vignobles de France

Un voyage-découverte de 2 ou 3 jours dans l'un des vignobles de France sera programmé sur un week-end **2^{ème} quinzaine de mai ou début juin 2025** (sous réserve).
Le programme vous sera proposé au cours du premier trimestre 2025.

5.11 - Fête des 20 ans de Vins et Terroirs – Le Rheu Club d'œnologie

La fête des 20 ans du Club est programmée **le samedi 14 juin 2025**. Cette soirée festive sera précédée de l'Assemblée Générale de l'Association.
La convocation à l'A.G. et le programme de cette soirée vous seront communiqués au cours du deuxième trimestre 2025.

N°1 – Juillet 2024