

Programme du parcours œnologique 2026-2027

« La 22^{ème} saison »

Cycle 4.- Les soirées thématiques

Soirées thématiques pour les amateurs avisés

1.- Programme :

Soirées thématiques à la carte, faites votre sélection : désormais vous n'êtes plus limités, faites-vous plaisir !

	<u>Thème</u>	<u>Intervenant</u>	<u>Date</u>	<u>Tarif</u>
1	Escapade entre Rhône et Alpilles Pascal nous emmène sur des terroirs d'exception	Pascal MONNERAIS Sommelier	Jeudi 17 septembre 2026	43.00 € 16 places
2	Match cépages français/cépages étrangers A vous de retrouver les différents cépages	Anne LOCHET Sommelière	Mardi 29 septembre 2026	38.00 € 16 places
3	Et si on retournait en 1^{ère} année ? Fabienne nous fait réviser nos cours oubliés Raisins, cépages et vinifications...	Fabienne BALCON Œnologue	Jeudi 1 octobre 2026	33.00 € 16 places
4	Nos chers voisins : l'Europe en vins Voyage à travers les différents vignobles européens	Silvère MASSE Caviste passionné	Mardi 06 octobre 2026	38.00 € 16 places
5	Spéciale Ménéton-Salon Une AOC célèbre pour la délicatesse de ses vins	Pascal MONNERAIS Sommelier	Jeudi 08 octobre 2026	38.00 € 16 places
6	La préparation et le service des vins Verres, température, aération ou comment sublimer un vin	Fabienne BALCON Œnologue	Mardi 13 octobre 2026	33.00 € 16 places
7	Retour de vacances ! Vous formez un binôme et vous apportez un vin de votre escapade estivale Dégustation à l'aveugle avec les accords mets du club	Jo et Jean-Paul Passionnés émérites	Jeudi 15 octobre 2026	20,00 € 14 places
8	Randonnée en montagne Sur les chemins des vins et des fromages	Anne LOCHET Sommelière	Mardi 17 novembre 2026	43.00 € 16 places
9	Le grand millésime 2016 Surprises, exceptions et émotions garanties !	Pascal MONNERAIS Sommelier	Jeudi 19 novembre 2026	53.00 € 16 places
10	Le sud-ouest : du Jurançon au Madiran Aromatiques et fraîcheur, puissance et velours	Ségolène GOHIER Ingénieur en œnologie et viticulture	Jeudi 26 novembre 2026	38.00 € 16 places
11	La Savoie en rouge et blanc Un grand choix de cépages pour une grande palette de vins	Maurice CHASSIN Œnologue	Jeudi 3 décembre 2026	33.00 € 16 places
12	Spéciales vieux millésimes A la découverte de subtiles arômes tertiaires	Pascal MONNERAIS Sommelière	Mardi 8 décembre 2026	53.00 € 15 places
13	Soirées grands champagnes De fines bulles pour de grands vins	Pascal MONNERAIS Sommelier	Mardi 15 décembre 2026	53.00 € 16 places
14	Match France/Italie Ça peut finir aux pénaltys !	Fabienne BALCON Œnologue	Jeudi 07 janvier 2027	38.00 € 16 places
15	Focus bordeaux blancs et claret Cépages de rois...	Ségolène GOHIER Ingénieur en œnologie et viticulture	Mardi 19 janvier 2027	38.00 € 16 places

16	Les vins australiens Partons à l'autre bout du monde	Fabienne BALCON Œnologue	Mardi 26 janvier 2027	48.00 € 16 places
17	Accords mets birmans et vins Avec la cuisine savoureuse du Tangoun de Vezin	Anne LOCHET Sommelière	Mardi 02 février 2027	43.00 € 16 places
18	Dégustation à l'aveugle et les yeux bandés Sous le regard éclairé et bienveillant de Fabienne	Fabienne BALCON Œnologue	Jeudi 04 février 2027	33.00 € 16 places
19	Les pépites du Languedoc Une vaste région pour une très grande diversité	Fabienne BALCON Œnologue	Mardi 09 février 2027	38.00 € 16 places
20	Des cépages méconnus et de belles émotions De la Champagne au Roussillon	Silvère MASSE Caviste passionné	Mardi 16 février 2027	33.00 € 16 places
21	Ile était une fois les îles européennes Croisière œnologique avec capitaine Fabienne	Fabienne BALCON Œnologue	Jeudi 18 février 2027	43.00 € 16 places
22	Les vins d'Alsace de longues gardes De grands et jolis flacons à découvrir	Julia BALLESTER de Vinibio-conseil en vins	Jeudi 18 mars 2027	48.00€ 16 places
23	Votre coup de cœur des tablées du Rheu Vous formez un binôme et vous apportez votre trouvaille. Dégustation à l'aveugle avec les accords mets du club	Jean-Paul et Luc Présidents émérites	Mardi 23 mars 2027	20.00€ 14 places
24	La Corse en rouge et blanc Un terroir au fort caractère !	Ségolène GOHIER Ingénieur en viticulture et œnologie	Jeudi 25 mars 2027	43.00 € 16 places
25	Atelier d'assemblage de cépages bordelais Fabienne navigue de la rive droite à la rive gauche	Fabienne BALCON Œnologue	Jeudi 15 avril 2027	33,00€ 16 places
26	Les Crus des Côtes du Rhône en blanc et rosé Terroirs, climat, cépages, arômes et fraîcheur Ouvert aux conjoint ou ami	Fabienne BALCON Œnologue Avec la participation d'Inter-Rhône	Jeudi 13 mai 2027	33.00 € 22 places
27	Verticale du château Cantemerle 5eme grand cru AOP Haut Médoc	Fabienne BALCON Œnologue	Mardi 18 mai 2027	48.00 € 15 places
28	Les grenaches : une famille en or De différentes régions, couleurs et saveurs	Bernard HUANG Vinibio-conseil en vins	Mardi 25 mai 2027	38.00 € 16 places
29	Accords desserts et vins Qui sera le plus gourmand, à vos papilles !	Anne LOCHET Sommelière	Mardi 01 juin 2027	43.00 € 16 places
30	Débarquons sur Madère ! De véritables nectars aux vinifications particulières	Fabienne BALCON Œnologue	Jeudi 03 juin 2027	43.00 € 16 places

A Noter : six à huit vins seront dégustés par soirée.

2.- Lieu et Horaire :

Salle des Perrières étage gauche, 13 avenue des Perrières (siège du club) à 20h00 précises.
(Accessibilité aux personnes à mobilité réduite par ascenseur).

3.- Inscription, Tarif et Règlement :

* **Prioritairement** : Inscription en ligne sur le site

<https://clubdoenologielerheu.fr/cycle-4-liste-des-soirees-vins-et-terroirs-2026-2027/>

* **Accessoirement et sur votre demande** :

Concernant les inscriptions hors site internet : inscription par courriel à l'adresse suivante : vinsetterroirs.lrho@gmail.com puis confirmation par courrier accompagné du règlement dans les 10 jours.

Les inscriptions seront enregistrées par ordre d'arrivée sur la boîte de réception courriel. Les inscriptions « *groupées* » seront irrecevables, seules les inscriptions individuelles ou pour deux personnes du même foyer seront acceptées.

* Adhésion à l'association : **15.00 €**

* Coût suivant le tableau ci-dessus et soirées choisies.

Règlement total à l'inscription et possibilités de règlement :

* Directement en ligne en une fois

* Par virement : **IBAN** : FR76 3004 7145 1400 0206 2190 189 - **BIC** : CMCIFRPP

* Par chèque

Possibilité d'échelonner le paiement du coût des soirées en 2, 3 ou 4 fois (si règlement par chèque).

Contact :

- Luc : 06 11 20 51 28
- Jean-Paul : 06 28 51 00 51
- Courriel : vinsetterroirs.lrco@gmail.com