



L'association des seniors dijonnais

Saison 2024/25 : l'OPAD vous propose un atelier d'initiation à l'oenologie et à la dégustation.

# OENOLOGIE

---

*Atelier le jeudi (16h45-18h45)  
dans la salle Haute de l'OPAD  
avec **Cyrille TOTA**.*

**Renseignements & inscriptions :**  
OPAD Cour du Caron à Dijon  
(03 80 70 02 03 ou  
[accueil@opad-dijon.fr](mailto:accueil@opad-dijon.fr))





L'association des seniors dijonnais

Saison 2024/25 : l'OPAD vous propose un atelier d'initiation à l'oenologie et à la dégustation.

# OENOLOGIE

---

*Atelier le jeudi (16h45-18h45)  
dans la salle Haute de l'OPAD  
avec **Cyrille TOTA**.*

**Renseignements & inscriptions :**  
OPAD Cour du Caron à Dijon  
(03 80 70 02 03 ou  
[accueil@opad-dijon.fr](mailto:accueil@opad-dijon.fr))





# OENOLOGIE

**Parcours œnologique 2024/2025, le jeudi de 16h45 à 18h45  
avec **Cyrille TOTA** (L'Ettoffe des Terroirs, Chevalier du Tastevin).**



**Jeudi 10 octobre 2024 : session #1 « Comment déguster en 2023 ? »**

- Identifier et caractériser un vin « Hors sol » d'un « vin de Terroir »
- Les méthodes de dégustation modernes
- Apport des sciences



- Conséquences sur les techniques de dégustation

**Jeudi 7 novembre 2024 : session #2**

**« Spécial Rhénanie-Palatinat, en liaison avec l'anniversaire du jumelage OPAD »**

- Découverte du terroir
- Spécificité des vins de ces régions
- Les cépages de RP
- Culture et vin



**Jeudi 5 décembre 2024 : session #3 « La dégustation intuitive : pour mieux ressentir le vin »**

- La dégustation intuitive : DI : définition
- Expériences de dégustation intuitive avec le masque
- Un exemple de DI : le toucher du vin
- De la dégustation intuitive à la dégustation analytique



**Jeudi 16 janvier 2025 : session #4 « Les cépages : révision et découverte de nouveaux cépages »**

- Les cépages : définition
- Les caractéristiques des cépages dégustés
- Cépages du Nord / cépages du sud : l'adaptation aux climats
- Comment les identifier en dégustation ?



**Jeudi 13 février 2025 : session #5 « Les vins effervescents : ça va buller ! »**

- Caractéristiques des vins effervescents : le process
- Comment déguster un vin effervescent ?
- A quelle occasion ; sur quel plat ?
- Les grands terroirs à effervescent



**Jeudi 20 mars 2025 : session #6 « Le Languedoc Roussillon : la valeur montante ! »**

- Caractéristiques des vins du Languedoc-Roussillon : histoire, cépages, géologie
- Les différents cépages
- Identifier les appellations clés du LR
- Le LR et le réchauffement climatique



**Jeudi 10 avril 2025 : session #7 « Les vins étrangers, nouvelle sélection »**

- Les vins du vieux continent / les vins du nouveau monde
- Panorama mondial
- Quelques exemples
- Où les trouver et comment les déguster ?



**Jeudi 22 mai 2025 : session #8 « Session d'évaluation ludique et conviviale »**

- Dégustation à l'aveugle par équipe





# OENOLOGIE

**Parcours œnologique 2024/2025, le jeudi de 16h45 à 18h45  
avec **Cyrille TOTA** (L'Ettoffe des Terroirs, Chevalier du Tastevin).**



**Jeudi 10 octobre 2024 : session #1 « Comment déguster en 2023 ? »**

- Identifier et caractériser un vin « Hors sol » d'un « vin de Terroir »
- Les méthodes de dégustation modernes
- Apport des sciences



- Conséquences sur les techniques de dégustation

**Jeudi 7 novembre 2024 : session #2**

**« Spécial Rhénanie-Palatinat, en liaison avec l'anniversaire du jumelage OPAD »**

- Découverte du terroir
- Spécificité des vins de ces régions
- Les cépages de RP
- Culture et vin



**Jeudi 5 décembre 2024 : session #3 « La dégustation intuitive : pour mieux ressentir le vin »**

- La dégustation intuitive : DI : définition
- Expériences de dégustation intuitive avec le masque
- Un exemple de DI : le toucher du vin
- De la dégustation intuitive à la dégustation analytique



**Jeudi 16 janvier 2025 : session #4 « Les cépages : révision et découverte de nouveaux cépages »**

- Les cépages : définition
- Les caractéristiques des cépages dégustés
- Cépages du Nord / cépages du sud : l'adaptation aux climats
- Comment les identifier en dégustation ?



**Jeudi 13 février 2025 : session #5 « Les vins effervescents : ça va buller ! »**

- Caractéristiques des vins effervescents : le process
- Comment déguster un vin effervescent ?
- A quelle occasion ; sur quel plat ?
- Les grands terroirs à effervescent



**Jeudi 20 mars 2025 : session #6 « Le Languedoc Roussillon : la valeur montante ! »**

- Caractéristiques des vins du Languedoc-Roussillon : histoire, cépages, géologie
- Les différents cépages
- Identifier les appellations clés du LR
- Le LR et le réchauffement climatique



**Jeudi 10 avril 2025 : session #7 « Les vins étrangers, nouvelle sélection »**

- Les vins du vieux continent / les vins du nouveau monde
- Panorama mondial
- Quelques exemples
- Où les trouver et comment les déguster ?



**Jeudi 22 mai 2025 : session #8 « Session d'évaluation ludique et conviviale »**

- Dégustation à l'aveugle par équipe

