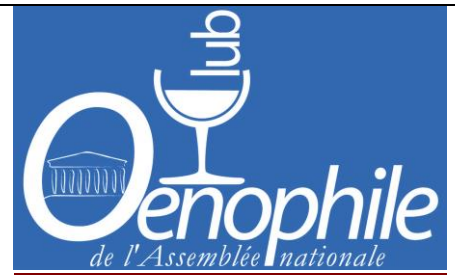


CLUB OENOPHILE

Saison 2019



Lieu des cours	Salle du personnel (1^{er} étage) 233, Boulevard Saint-Germain	Activités complémentaires: ★ <u>Dîners, Soirées dégustations</u> Soirée italienne, harmonie mets & vins. ★ <u>Dégustations avec des viticulteurs :</u> Fabien Chasselay et le Beaujolais, Jean-Etienne Pignier et le Jura, Domaine Saint-Préfert : Isabel Ferrando et Châteauneuf du Pape ★ <u>Week end</u> : Muscadet à fin mars, et vers le Rhône nord à l'automne.
Horaires des cours	un mercredi, un jeudi et un vendredi, de 12 h 15 à 14 h 30	
Professeur	Danièle GÉRAULT, Membre de la Compagnie des courtiers jurés experts, piqueurs de vins de Paris.	
Tarif de la section	230 euros (pour 7 cours) Plus cotisation ASCAN	

Le Club propose un apprentissage à la dégustation des vins : chaque année **sept cours** de dégustation, sont animés soit par **Danièle GÉRAULT**, soit par des professionnels reconnus. Après une présentation générale, chacun peut exercer son palais en partant à la découverte des appellations. Une collation accompagne la dégustation. Chacun des sept cours, regroupant environ 35-40 membres, a lieu à trois dates différentes sur la semaine, ce qui permet à chacun de déterminer en début d'année le calendrier qui lui convient.

Ces dernières années le club a eu le privilège de recevoir:

Philippe Faure-Brac (meilleur sommelier du monde 1992), **Stéphane Derenoncourt** (vigneron consultant d'une cinquantaine de domaines), **Denis Dubourdieu** (Clos Floridene), **Henri Duboscq** (Château Haut-Marbuzet St Estèphe), **Marcel Richaud** (Cairanne), **Éloi Durrbach** (Domaine de Trévallon Baux de Provence), **Alix de Montille** (Bourgogne), **Michel Chapoutier** (Côtes du Rhône), **Véronique Sanders** (Château Haut Bailly Graves), **Patrick Léon** (Château les Trois Croix, Fronsac), **Jean-Marc Brocard** (Chablis), **Nicolas Joly** (Coulée de Serrant), **Jean-Marie Guffens** (Bourgogne) **Grégory Patriat** (Bourgogne), **Dany Rolland** (Pomerol), **André Ostertag** (Alsace), **Alexandre Foulques** (Faugères), **Henry Marionnet** (Le domaine de la Chamoise), **Olivier Decelle** (Mas Amiel, Château Jean Faure St Emilion), **François Despaigne** (St Emilion, Pomerol), **Hubert Plageoles** (Gaillac), **Gérard Bertrand** (Domaines en Languedoc et Roussillon), **Alexandre Cady** (Anjou et Coteaux du Layon), **Enrico Bernardo** (meilleur sommelier du monde 2004), **Nicolas Stromboni** (élu caviste de l'année 2011 par la Revue des Vins de France à Ajaccio), **Jean-Dominique Vacheron** (Sancerre), **Jean-Philippe Granier** (Président de l'A.O.C. Languedoc), **Les Champagnes Pol Roger**, et bien d'autres encore.



Contact téléphonique :

Secrétariat : Catherine Piot

: 06 37 62 75 15
cpiot@hotmail.fr



Jean-Antonin CAHERIC
Président
01 40 63 53 03



Alain DELGERY
Président d'honneur



Franck BARBÉ
Trésorier adjoint
01 40 63 66 54