

Ce lundi soir **15 janvier**, c'était la « première » de la soirée « œnologie » avec **Jean-Pierre** à la direction.

Nous étions douze (la bonne quantité de vin pour la dégustation...)

La première étude portait sur **les vins blancs** :

- les régions productrices
Alsace, Bourgogne, Champagne, Jura, Bordelais, Vallée du Rhône , vallée de la Loire
- les 5 cépages caractéristiques
le Chardonnay, le Chenin , le Sauvignon, le Viognier et le plus parfumé le Gewurztraminer.

Nous avons bien sûr détaillé les principaux goûts fondamentaux:

- sucré, salé, amer, acide
- les sens concernés la vue, l'odorat etc.
- le vocabulaire propre à l'œnologie la robe, la jambe, etc.

Pour rechercher les arômes et les goûts caractéristiques de ces cépages, non seulement nous les avons observé, analysé visuellement, olfactivement mais aussi goûté avec quelques accompagnements propres comme les caillettes d'Ardèche, les différents fromages (de chèvre de vache...), du saumon fumé, des crevettes et bien d'autres « amusements ».

Pour terminer cette dégustation, nous avons partagé la galette des rois, nous nous sommes quittés contents et nous nous sommes donné rendez-vous pour la prochaine dégustation qui aura lieu **le lundi 08 février 2016 à 18h30** au rez-de-chaussée à **Frachon**.

Le thème cette fois portera sur **les vins rouges**.

Compte-rendu d'après un texte de Jean Maye