



PLANNING DES SEANCES 2023 – 2024

CLUB MORGON – SAMEDI / SAINTE CONSORCE

SAMEDI :	THEME DE LA SEANCE :
30 Septembre :	<i>Les Côtes-du-Rhône-Villages (Roaix, Valréas, Laudun, Rochegude...). Partons à la découverte de ces 22 appellations pas toutes si connues !</i>
14 Octobre :	<i>Les vins de Savoie. Situé aux portes de Lyon, partons explorer ce joli vignoble, qui s'est particulièrement bien renouvelé ces dernières années.</i>
25 Novembre :	<i><u>Séance surclassée</u> : Auxey-Duresses contre Pernand-Vergelesses. Match au sommet en ces 2 appellations bourguignonnes au tempérament trempé !</i>
16 Décembre :	<i>Accords mets et vins autour des... terrines ! Poissons, légumes, viande, fromage... De quoi passer une gourmande soirée de fin d'année !</i>
13 Janvier :	<i>Les différents types d'élevage et leur impact sur le vin. Bois, béton, inox, terre cuite, grès, œuf... Un peu de technique pour mieux comprendre.</i>
10 Février :	<i>Mauray, Banyuls, Rivesaltes. Ces 3 appellations du Roussillon sont bien connues pour leurs délicieux vins doux mutés. Un peu de chaleur en hiver !</i>
9 Mars :	<i>Les nouvelles tendances du vin. Cépages résistants, vins légers, vins oranges... Voyons comment le monde du vin s'adapte à l'air du temps.</i>
6 Avril :	<i>Le vignoble des Fiefs Vendéens : Vins de Loire un temps négligés, cette appellation est revenue sur le devant de la scène. A juste titre !</i>
4 Mai :	<i>Les îles hispano-portugaises. Baléares, Canaries, Açores, Madère. Voyage en Méditerranée et en Atlantique pour des vins singuliers et passionnant !</i>
1er Juin :	<i>Dégustation à l'aveugle autour de vins « coup de cœur », juste pour le plaisir. (Et aussi un peu pour tester vos connaissances !).</i>
28 Juin (en option):	<i>Challenge « Franck Baudoin » : Grand concours interclubs de dégustation à l'aveugle: Il n'en restera qu'un !</i>