



PLANNING DES SEANCES 2024 – 2025

CLUB MORGON – SAMEDI / SAINTE CONSORCE

SAMEDI :	THEME DE LA SEANCE :
21 Septembre :	<i>Les Côtes-du-Rhône-Villages (Part 2) : Saint Maurice, Valréas, Laudun...). Poursuivons notre découverte de ces 22 appellations pas toutes connues !</i>
26 Octobre :	<i>L'Alsace : Riesling, Gewurz, Complantation, Grand Cru, Vendange Tardive, Crémant, rouge ... il y a de tout en Alsace et c'est tant mieux pour nous !</i>
30 Novembre :	<i><u>Séance surclassée</u> : Bourgogne Maranges. Cette belle appellation de la Côte de Beaune ne cesse de progresser et offre une belle alternative.</i>
14 Décembre :	<i>Accords mets et vins autour de 4 produits : La Truite, l'œuf, le Saint Nectaire et le Chocolat. Dégustation festive et explosive de fin d'année !</i>
18 Janvier :	<i>Le renouveau des anciens cépages savoyards (Mondeuse blanche, Etrayre de la Dhui, Persan...). Retour aux sources et adaptation climatique !</i>
22 Février :	<i>Les vignobles méconnus de l'Aveyron (Marcillac, Estaing, Entraygues...). Découverte de ces vins à fort caractère, qui vous surprendront !</i>
22 Mars :	<i>L'Ardèche : Saint Péray, Saint Joseph, Cornas, Côtes du Vivarais... Ce département offre une palette de vins insoupçonnée et un esprit à part !</i>
26 Avril :	<i>L'appellation Médoc. On confond souvent l'appellation et la région. Mise au point et dégustation commentée à l'appui. Tout l'esprit de Bordeaux !</i>
24 Mai :	<i>Le vignoble du Péloponnèse en Grèce. Fort d'une histoire 3 fois millénaire, ces vins se hissent à nouveau au sommet. Dégustation attendue !</i>
4 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>
21 Juin (en option):	<i>Challenge « Franck Baudoin » : Grand concours interclubs de dégustation à l'aveugle: Il n'en restera qu'un !</i>