



**SAISON
2026/27**

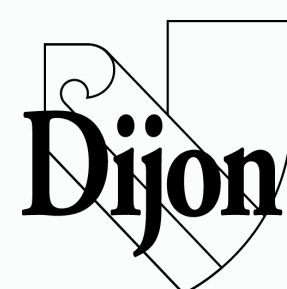
L'OPAD vous propose un
parcours oenologique et les
clés pour bien déguster un vin.

OENO LOGIE

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

Tarifs : 175€ / 123€ / 88€

OPAD Cour du Caron à Dijon
(03 80 70 02 03 ou
accueil@opad-dijon.fr)





PARCOURS OENOLOGIQUE

LES CLÉS POUR BIEN DÉGUSTER UN VIN



Saison 2026-2027 / Jeudi (16h45-18h45) / OPAD Salle Haute
Avec **Cyrille TOTA** (L'Etoffe des Terroirs, Chevalier du Tastevin)*



8 octobre 2026 : session #1 « La Diagonale des Volcans »

Rappel : comment déguster ?

L'impact des sols basaltiques et des cendres sur la salinité et la tension du vin.



5 novembre 2026 : session #2 « Cap au Nord » (Le Vignoble face au Réchauffement)

La nouvelle frontière du vin.

Découverte des régions autrefois trop froides qui signent aujourd'hui de grands vins de fraîcheur.



3 décembre 2026 : session #3 « Le Tour du Monde de la Syrah »

Comment un seul et même cépage voyage et s'exprime selon le climat qui l'accueille ?



14 janvier 2027 : session #4 « La Guerre du Bois »

L'impact crucial du contenant de l'élevage sur le goût du vin.



4 février 2027 : session #5 « Les épices dans le vin »

Épicé, poivré... On parle de quoi ?



4 mars 2027 : session #6 « Bordeaux, rive gauche »

Les cépages, appellations, situations géographiques et caractéristiques organoleptiques.



8 avril 2027 : session #7 « Saint-Aubin et Saint-Romain »

(comparatif détaillé entre deux très belles appellations « villages »
de la Côte de Beaune en Bourgogne)

Bien que proches géographiquement, elles offrent des profils bien distincts
en raison de leur topographie et de leurs terroirs respectifs.



20 mai 2027 : session #8

« La Table des Copains (Accords Participatifs) »

Le thème : Les participants apportent les mets (entrées, plats, fromages, desserts)
et le club tente de trouver les accords parfaits.

