



**SAISON  
2025/26**

---

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

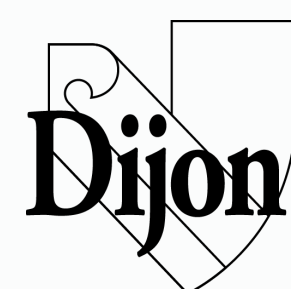
---

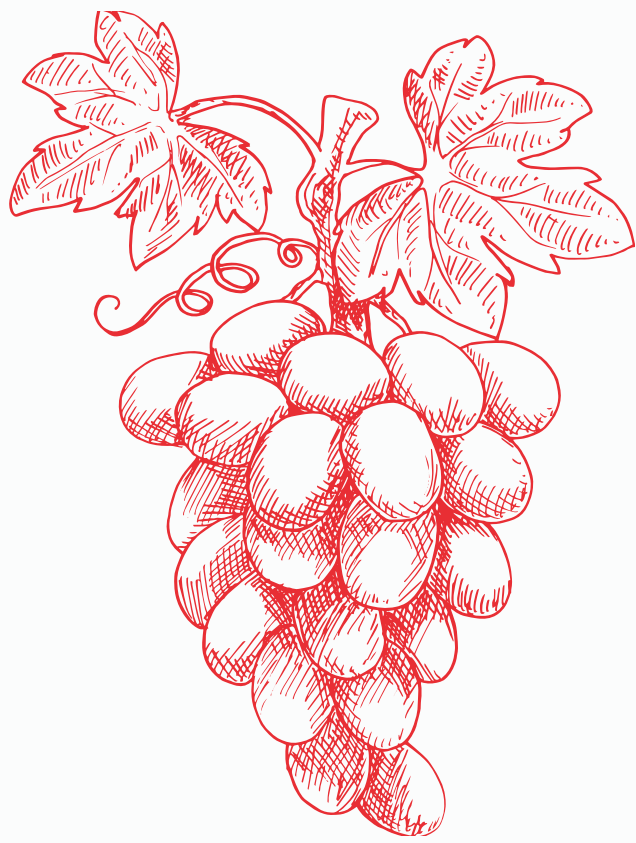
# OENO LOGIE

---

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

**Renseignements & inscriptions :**  
OPAD Cour du Caron à Dijon  
(03 80 70 02 03 ou  
[accueil@opad-dijon.fr](mailto:accueil@opad-dijon.fr))





# PARCOURS OENOLOGIQUE



Parcours œnologique 2025/2026, le jeudi de 16h45 à 18h45  
avec **Cyrille TOTA** (L'Etoffe des Terroirs, Chevalier du Tastevin)\*



**Jeudi 9 octobre 2025 : session #1 « Focus sur les trois sens de la bouche »**

Déguster avec la bouche : la rétro-olfaction (les arômes) / le goût (les saveurs) / le toucher (la texture).

Validation d'une grille de dégustation.



**Jeudi 6 novembre 2025 : session #2 « La côte chalonnaise et la côte mâconnaise »**

Géographie, géologie, cépages, textures, caractéristiques organoleptiques.



**Jeudi 4 décembre 2025 : session #3 « Les vins du sud-ouest »**

Géographie, géologie, cépages, textures, des vins accessibles et méconnus.



**Jeudi 15 janvier 2026 : session #4**

**« Approfondissement des vins grecs : vins des îles / Focus sur les 4 principaux cépages »**

**[SUITE de la session de la saison 2024/2025]**

Comment s'y retrouver ? Géographie, géologie, cépages, textures...Des vins polyvalents.

Avec la collaboration de la spécialiste Florence Tilkens Zotiades.



**Jeudi 5 février 2026 : session #5 « Aperçu des vins du nouveau monde »**

Nouveau monde / vieux continents : comment les différencier ?

Qui sont-ils ? Comment s'expriment-ils ?



**Jeudi 5 mars 2026 : session #6 « Bordeaux, rive droite »**

Les cépages, les terroirs, spécificités du lieu, caractéristiques organoleptiques



**Jeudi 2 avril 2026 : session #7 « La lecture des vins effervescents »**

Une double lecture, influence du CO2, comment les fabrique-t-on ?

Spécificités texturales ?



**Jeudi 21 mai 2026 : session #8**

**« Session d'évaluation ludique et conviviale »**

Dégustation à l'aveugle par équipe, accords mets et vins

