

Vins dégustés dans la saison 10 2026/2027

Gamme de prix par bouteille :

- 1 <16€
- 2 entre 16 et 30€
- 3 > 30€
- 4 > 100€

Séance n°0 : septembre 2026 - Initiation à la dégustation

- AOP Bellet - Clos Saint Vincent - Le Clos Rosé 2022 2
- AOP Cour-Cheverny - Domaine Huards - Romo 2020 2
- IGP Comptés Rhodaniens - Domaine Perras - "Cœur de silex" 2021 1
- AOC Cote du Roussillon - Mas de la Devèze - Maury Sec 2020 2

Fromage : Beaufort

Séance n°1 : octobre 2026 – Vins corses

- IGP Île de Beauté - Domaine Terra Vecchia Aléria - Biancu Gentile 2025 1
- AOC Vin de Corse Calvi - Domaine d'Alzipratu - Pumonte blanc 2024 3
- AOC Vin de Corse Figari - Clos Canarelli - Petit Clos rosé 2025 2
- AOC Vin de Corse Sartène - Domaine Sant'Armettu - Rosumarinu rouge 2025 3
- AOP Patrimonio - Domaine Yves Leccia - E Croce rouge « Innalzata » 2021 3

Fromage : Casanu

Séance n°2 : novembre 2026 – Accords repas de Noël

Fromage :

Séance n°3 : décembre 2026– Le Porto

Fromage :

Séance n°4 : janvier 2027 – Dégustation horizontale - Chinon

Fromage :

Séance n° 5 : février 2027 – Le cycle de la vigne

Fromage :

Séance n°6 : mars 2027 – Les vins allemands

Fromage :

Séance Grands Crus : avril 2027 – Le pinot noir dans le monde

Fromage :

Séance n°7 : mai 2027 - Vins du Sud-Ouest

Fromage :

Séance n°8 : juin 2027 – Verres noirs

Fromage :