

## CULTURE

### Une histoire du vin



André Sauge, Livia Mancino et Annabelle Anex-Netz

---



lundi 19h15-20h45

---



année CHF 420.- (réduit CHF 273.-) - trim. CHF 150.- (réduit CHF 98.-)

---

#### **Du breuvage aux mythes** (André Sauge, 1er trimestre)

La première expérience du jus de la grappe fermenté a été trop singulière pour ne pas susciter, parmi d'autres effets, la faveur du verbe, sous forme peut-être de premières chansons à boire que les lendemains qui déchantent ont fait oublier. La lucidité revenue, on ne chante plus, on tente de se souvenir, et l'on se raconte une histoire. Dans la proximité risquée du vin, les mythes étaient inévitables. Ils nous parlent de ce qui était au commencement avec l'ambition de nous apprendre à côtoyer, sagement, ces frontières où la folie menace de faire irruption. Nous examinerons quelques-uns de ces mythes, et nous exercerons à découvrir la leçon de sagesse des cultures qui nous ont précédé : une drogue est un *pharmakon*, un poison, qui, s'il est consommé selon des règles, on dit aussi, rituellement, peut se transformer en remède. Peut-être aurons-nous le temps d'élargir notre enquête jusqu'à goûter au "vin des poètes" et à celui des révélations mystiques.

#### **Sols&Terroirs** (Livia Mancino, 2<sup>e</sup> trimestre)

Le sol joue un rôle fondamental dans la qualité et la typicité du vin. C'est pour cela que dans une même région, pour un même climat et un même encépagement des différences sensibles de goûts et d'odeurs peuvent être notées entre des vins issus de deux terroirs différents. Dans ce cours, nous allons nous pencher sur le terroir genevois et tenter de mieux comprendre ses sols et ses vins par de la théorie, de l'observation, sans oublier le passage obligé de la dégustation !

#### **Découvertes sensorielles au cœur du vignoble genevois** (Annabelle Anex-Netz, 3<sup>e</sup> trimestre)

Nous découvrirons les richesses d'un vignoble de qualité et nous aborderons les différentes pratiques de vinification. Après une introduction aux techniques olfactives de base, nous passerons aux travaux pratiques de dégustation et à l'analyse sensorielle des différents cépages genevois. Nous finirons ce voyage par une visite conviviale d'un domaine viticole de la région.

Possibilité d'inscription au trimestre.