

# Les AOC les Amis Œnologues Ceyratois

---

Dans le cadre de L'association des Familles de Ceyrat...

## Notre charte

Notre ambition est de devenir connaisseur du vin dans son ensemble, de ses origines historiques, ses rites, ses coutumes, son élaboration, son élevage, le rituel qui l'accompagne lors d'un repas et des métiers qui nous permettent de l'apprécier. Connaisseur et non spécialiste, c'est-à-dire amateur éclairé. Apprendre sérieusement sans se prendre au sérieux.

## Comment devenir connaisseur ?

Déguster un vin, c'est avant tout exercer son plaisir. C'est apprendre avec beaucoup de modestie à déceler des sensations nouvelles, à identifier des arômes, à distinguer le bouquet, à savoir apprécier un vin dans sa globalité et à en saisir ses plus subtiles finesses.

Est-il aimable, racé, grand seigneur ou bien rustre, grossier, vulgaire ? Est-il féminin ou viril, riche, charpenté, vigoureux, généreux ou plat, mou, mal bâti, étriqué ?

Car, de la surprenante alchimie qui le compose : alcools, acides, sucres, glycérides, minéraux, azote, vitamines, tanins et autres substances phénoliques, il sort superbement vivant et toujours prêt à nous surprendre.

*Grands et petits Vins de France, François Collombet et Jean Paul Paireault, éd Hatier 1998*

C'est aussi en connaître son Histoire, la Grande, mais aussi la petite, celle de sa naissance et de sa vie. Ceux qui l'élèvent et ceux qui le boivent, ce qui le contient et ce qui le met en valeur.

C'est notre culture. Alors, dégustons !

En pièce jointe, pour commencer à déguster :

- Œnologie pratique
- Liste des AOC
- Thèmes des séances
- Une fiche de dégustation (une par vin dégusté)
- Un rappel simplifié des arômes du vin
- L'ordre des appréciations à donner sur le vin

## Les AOC les Amis Œnologues Ceyratois

---

Chacun est responsable lors de sa dégustation, de la quantité de vin qu'il absorbe et/ou qu'il crache, et ne peut en aucun cas tenir l'association des familles pour responsable de sa conduite.