

Les cuvées décryptées au lycée agricole



Présentation théorique d'une cuvée avec un diaporama.

Les quatorze 1^{er} année de BTS en viticulture-œnologie du lycée agricole de Tours-Fondettes ont procédé à la dégustation des vins de la sélection officielle de la foire du lycée.

S'appuyant sur le travail de l'année, au cours de travaux pratiques encadrés par leur professeur d'œnologie Emanuelle Groetzner-Duffar et en présence de Simon Rousseau, professeur de viticulture, chaque élève a présenté à la classe le vin qu'il a choisi et étudié. Les élèves parlent déjà du produit comme de vrais professionnels : couleur de la robe, intensité et notes de fruits, attaque en bouche...

Ils ont également quelques idées concernant les plats qui sauraient les mettre en valeur. « *Cet exposé me permet d'évaluer les élèves en œnologie et de travailler avec eux leur intervention sur les stands* », explique Mme Groetzner-Duffar... En effet, cette répétition grandeur nature va leur permettre d'être opérationnels sur les stands et d'être de bons conseils auprès des visiteurs lors de la traditionnelle foire qui se déroulera samedi prochain. « *A ce propos deux nouveautés feront partie de la sélection cette année : le cidre du lycée de Bray (Somme) et un pommeau* », conclut Simon Rousseau, professeur de viticulture.