ESTHUA
FACULTÉ DE TOURISME,
CULTURE ET HOSPITALITÉ
UNIVERSITÉ D'ANGERS

LES ATELIERS OENOLOGIQUES DE L'ESTHUA

MODULE D'INITIATION - TOUT PUBLIC

ANNÉE 2023-2024

Lieu de formation : Angers - Campus Saint Serge
ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité,
7 allée François Mitterrand - 49 004 Angers

ANGERS

université angers

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE
Liberté
Égalité
Fraternité

CFET

CFA FormaSup Pays de la Loire

POURQUOI
S'INSCRIRE AUX ATELIERS ?

Avoir une connaissance approfondie des techniques de la dégustation, du vocabulaire du vin, des méthodes de vinification et cépages des terroirs des régions viticoles françaises... **et se faire plaisir.**

Approfondissement sur les vins, les cépages et les régions viticoles.

Découvrez les alcools et spiritueux du Monde.

Découvrez l'univers fascinant du vin… en participant aux ateliers œnologiques de l'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Durée de la formation : un total de 8 séances

6 séances seront animées par un conférencier et auront lieu en moyenne une fois par mois le lundi ou le mardi **de 20h00 à 22h30.** 2 visites auront lieu le samedi matin à partir de 09h00 chez les viticulteurs pour une découverte pratique sur le site.

Lieu de la formation : ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité
Campus Saint Serge | 7 allée François Mitterrand | 49004 ANGERS

Formation tout public, attention places limitées.

DÉCOUVREZ NOS **EXPERTS INTERVENANTS**

Jean-Michel Monnier

Œnologue, expert en vins et maître de conférences associé à l'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.

Mathieu Tijou

Vigneron, négociant en vins et intervenant dans de nombreux clubs d'œnologie.

AU PROGRAMME

GROUPE 1*

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation et la réglementation viti-vinicole, *avec Jean-Michel Monnier.*	mardi **12 septembre**
La vinification des vins blancs secs et découverte des cépages blancs (Sauvignon, Chardonnay, Chenin...) et leurs dégustations, *avec Mathieu Tijou.*	mardi **14 novembre**
La vinification des vins blancs moelleux (explication sur la pourriture noble, le passerillage, les vins de paille, les vins de glace...) puis dégustation de Coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Coteaux de Saumur, *avec Jean-Michel Monnier.*	mardi **05 décembre**
La vinification des vins rouges (les différentes techniques dans le monde) puis dégustation de cépages et terroirs différents (l'Anjou Villages, Saumur Champigny, Bourgueil, Chinon...), *avec Jean-Michel Monnier.*	mardi **23 janvier**
Le métier de sommelier et son approche de la dégustation autour des vins, *avec Aurélie Julliot-Ducouret.*	mardi **13 février**
Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins et quizz interactif, *avec Mathieu Tijou.*	mardi **19 mars**

GROUPE 2*

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation et la réglementation viti-vinicole, *avec Jean-Michel Monnier.*	lundi **13 novembre**
Le métier du sommelier et son approche de la dégustation autour des vins *avec Aurélie Julliot-Ducouret.*	lundi **04 décembre**
La vinification des vins rouges (les différentes techniques dans le monde) puis dégustation de cépages et terroirs différents (L'Anjou Villages, Saumur Champigny, Bourgueil, Chinon...), *avec Jean-Michel Monnier.*	lundi **15 janvier**
La vinification des vins blancs secs et découverte des cépages blancs (Sauvignon, Chardonnay, Chenin...) et leurs dégustations, *avec Mathieu Tijou.*	lundi **29 janvier**
La vinification des vins blancs moelleux (explication sur la pourriture noble, le passerillage, les vins de paille, les vins de glace...) puis dégustation de Coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Coteaux de Saumur, *avec Jean-Michel Monnier.*	lundi **19 février**
Dîner au restaurant pour une séance accords mets vins et quizz interactif, *avec Mathieu Tijou.*	mardi **12 mars**

PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

GROUPE 1

samedi 30 septembre ou 7 octobre :
découverte des vendanges.

samedi 9 ou 16 décembre :
pratique de la dégustation.

GROUPE 2

samedi 9 ou 16 décembre :
découverte de vins de fête.

samedi 23 mars :
pratique de la dégustation.

Aurélie Julliot-Ducouret

Sommelière, caviste et conférencière.

*PLANNING POUR L'ANNÉE 2023/2024

Groupe à choisir lors de l'inscription.

*Groupe 1 : interventions prévues du 12 septembre 2023 au 19 mars 2024.

*Groupe 2 : interventions prévues du 13 novembre 2023 au 23 mars 2024.

COÛT DE LA FORMATION

Public : 260€ (formation, vins et repas compris)
Tarif Réduit : 205€ (demandeurs d'emploi et personnels Université d'Angers)
Étudiants : 170€ (formation, vins et repas compris)

INSCRIPTION

Inscription et paiement en ligne : www.univ-angers.fr/esthua
rubrique TEMPS FORTS - Ateliers d'Oenologie
(menu à droite sur la page d'accueil)

Places limitées, inscrivez-vous dès maintenant !

VOTRE CONTACT

Pour obtenir plus de renseignements veuillez consulter notre site Internet (rubrique Temps Forts) ou nous contacter directement :

ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité
02 44 68 81 81
7 allée François Mitterrand
BP 40455 | 49004 ANGERS Cedex 01
E-mail : esthua.oenologie@contact.univ-angers.fr
www.univ-angers.fr/esthua

UA'
ESTHUA
FACULTÉ
DE TOURISME,
CULTURE
ET HOSPITALITÉ
UNIVERSITÉ D'ANGERS

Connaissez-vous l'ESTHUA ? *L'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité de l'Université d'Angers, qui fête cette année ses 40 ans, propose près de 50 formations de Bac à Bac+5, préparant ses étudiants à l'ensemble des métiers du Tourisme. Pôle unique en Europe, l'ESTHUA regroupe près de 3200 étudiants, 80 enseignants et plus de 450 intervenants professionnels... En 40 ans, l'ESTHUA a formé plus de 20 000 étudiants, a su adapter son offre de formation en fonction des évolutions des secteurs d'activité du Tourisme (révolution digitale, développement durable, interculturalité...) et des attentes des professionnels (15 formations en alternance, stages de 3 à 6 mois en France ou à l'étranger, séjours d'étude à l'international...). L'ESTHUA compte près de 2000 entreprises partenaires à travers le monde, évoluant dans l'ensemble des domaines du tourisme. Enfin, l'ESTHUA soutient et valorise les activités de Recherche et d'Innovation, comptant plus de 60 enseignants-chercheurs, et porteuse de nombreux projets tels que le GIS Études Touristiques labellisé CNRS ou encore la Chaire Tourisme, mais aussi en organisant de nombreux cycles de séminaires et colloques.* ***L'ESTHUA est présente à Angers, Saumur, les Sables d'Olonne et Cholet, pour plus d'informations : www.univ-angers/esthua***