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

LES ATELIERS OENOLOGIQUES DE L'ESTHUA

MODULE PERFECTIONNEMENT 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

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.

Pascal Baruchi

Œnologue, commerce de vins fins, conseils accords mets et vins, conférencier et intervenant dans de nombreux clubs.

AU PROGRAMME

	GROUPE 1	GROUPE 2
Le Languedoc : du Massif de la Malepère à la Méditerranée. Découverte de cette antique région viticole, classée première française en termes de production, qui, par son travail exigeant autour des cépages, climats et terroirs, offre aux amateurs une palette variée de vins blancs, d'effervescents, et de rouges bien sûr… De Carcassonne à Narbonne, le département de l'Aude sera à l'honneur avec les appellations Fitou, Corbières, Malepère, Limoux, Cabardès. Ainsi qu'une incursion dans l'Hérault avec le Minervois. *avec Aurélie Julliot-Ducouret.*	mardi 26 septembre	lundi 11 mars
Le cépage cabernet franc dans le monde Œnologue conseil dans la Loire, Jean Michel Monnier connait très bien ce cépage qu'il vinifie sur de nombreuses AOP ligériennes, tant en rosés secs, demi- secs, et vins rouges. Cette conférence va permettre de connaitre toutes les facettes aromatiques et structurales de ce cépage dans le monde sous différents climats en donnant de nombreuses anecdotes pour les régions viticoles françaises, et les pays qu'il a visité en Amérique du Nord et du sud, en Europe ou en Asie… *avec Jean-Michel Monnier.*	mardi 7 novembre	lundi 8 avril
Le cépage « viognier » dans le monde De nos jours, après avoir failli disparaître en raison de ses faibles rendements, le Viognier est de nouveau en expansion (implanté en Languedoc Roussillon, Provence et Sud-Ouest) et gagne même les vignobles du Nouveau Monde .Souvent vinifié seul, le Viognier reste emblématique d'une des fameuses appellations septentrionales du Rhône, le Condrieu .Aujourd'hui, ces vins blancs secs ou moelleux, au joli nez d'arômes de fleurs blanches, d'abricot, de miel de fleur d'oranger, et sa bouche riche et harmonieuse, sont devenus à la mode. *avec Pascal Baruchi.*	mardi 28 novembre	lundi 13 mai
Le vignoble de Chine et d'Asie Professeur à l'Université de Canton, intervenant à Ningbo et Taipei, Jean Michel Monnier va en Chine et en Asie depuis plus de 15 ans, il a visité de nombreux domaines, formés des jeunes actuellement professionnels dans le monde du vin et même écrit un ouvrage sur le vin traduit par mes collègues de l'université de Canton. Il s'agit d'un sujet qu'il enseigne à l'ESTHUA en Anjou et en Chine, la découverte sera rafraichissante, mais pas anecdotique car la Chine est le premier vignoble du monde, et le premier pays consommateur de vin rouge au monde. *avec Jean-Michel Monnier.*	mardi 30 janvier	lundi 27 mai
L'impact des fermentations, alcoolique et malolactique, sur la qualité et la conservation des vins Connaitre les levures et les bactéries responsables de ces fermentations, et maitriser techniquement ces 2 étapes est essentiel pour le vigneron, dans le but d'élaborer un vin de qualité. De part le contexte climatique changeant, la diversité des microorganismes et les nouvelles pratiques, l'enjeu pour le vinificateur est de tout mettre en place pour que ces fermentations se déroulent dans les meilleures conditions. *avec Pascal Baruchi.*	mardi 20 février	lundi 10 juin
Les vignobles des Pays de l'Est Expert pour la communauté Européenne pour la remise en place du vignoble Géorgien juste avant les années 2000, et réalisant régulièrement des voyages d'études, d'expertise et de formations en Géorgie pour le compte de l'ambassade de Géorgie en France, ou la présidence de la république Géorgienne, Jean Michel Monnier à toutes les compétences pour faire voyager par les images, les anecdotes, les images, et les vins, les participants des ateliers œnologiques sur l'Arménie, la Russie, la Géorgie, la Hongrie, l'Ukraine et la Roumanie… Un grand dépaysement en perspective. *avec Jean-Michel Monnier,* ***au restaurant.***	mardi 12 mars	mardi 25 juin

PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

GROUPE 1

samedi 14 octobre :
approfondissement des connaissances.

samedi 16 mars :
approfondissement des connaissances.

GROUPE 2

samedi 23 mars :
approfondissement des connaissances.

samedi 20 avril :
approfondissement des connaissances.

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 26 septembre 2023 au 16 mars 2024.

*Groupe 2 : interventions prévues
du 11 mars 2024 au 25 juin 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***