

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Jean-Michel MONNIER
E-mail : jean-michel.monnier@univ-angers.fr

COÛT DE LA FORMATION

Public : 217€ (formation, vins et repas compris)
Étudiants : 168€ (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 !



ANGERS



VOTRE CONTACT

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

UFR ESTHUA, Tourisme et Culture
7 allée François Mitterrand | BP 40455 | 49004 ANGERS Cedex 01
E-mail : esthua.oenologie@contact.univ-angers.fr
www.univ-angers.fr/esthua



L'ESTHUA a été fondée en 1982 sur un projet très innovant de formation aux métiers du Tourisme en associant les dimensions professionnelles aux dimensions universitaires, sans oublier une très large ouverture à l'international, indispensable à ces domaines.

En bientôt 40ans, l'ESTHUA est devenue le premier pôle européen de formations en tourisme. Quarante années durant lesquelles les ambitions ont toujours été pensées à la hausse, avec des formations innovantes et co-imaginées avec le monde professionnel. Rassemblant aujourd'hui plus de 3800 étudiants répartis sur 4 campus, l'ESTHUA est également présente à l'international avec ses 11 doubles-diplômes et ses 133 accords internationaux. L'ESTHUA c'est aussi plus de 60 enseignants spécialistes des différents domaines du tourisme et de la culture, près de 450 intervenants professionnels et 80% de taux d'insertion professionnelle.

LES ATELIERS D'ŒNOLOGIE DE L'ESTHUA

MODULE D'INITIATION – TOUT PUBLIC

Année 2021 - 2022



LES OBJECTIFS

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.**

 **Connaissance des vins et des terroirs.**

 **Réveillez vos sens engourdis.**

 **Apprenez à déguster.**

Découvrez l'univers fascinant du vin... en participant aux ateliers œnologiques de l'ESTHUA, UFR Tourisme et Culture de l'Université d'Angers.



ORGANISATION DE LA FORMATION



Durée de la formation : 8 séances

6 séances seront animées par un conférencier et auront lieu une fois par mois le lundi ou le mardi à partir de 20h00.
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, UFR Tourisme et Culture

Campus Saint Serge | 7 allée François Mitterrand | 49004 ANGERS

Formation tout public, attention places limitées.

4U 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 14 septembre
La vinification des vins blancs secs et découverte des cépages blancs (Sauvignon, Chardonnay, Chenin...) et leurs dégustations, avec Mathieu Tijou.	mardi 9 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 30 novembre
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 11 janvier
Le métier de sommelier et son approche de la dégustation autour des vins, avec Christophe Jubault.	mardi 2 février
Dîner au Château de l'Éperonnière pour une séance accords mets et vins et quizz interactif, avec Mathieu Tijou.	mardi 8 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 15 novembre
Le métier du sommelier et son approche de la dégustation autour des vins avec Christophe Jubault.	lundi 6 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 10 janvier
La vinification des vins blancs secs et découverte des cépages blancs (Sauvignon, Chardonnay, Chenin...) et leurs dégustations, avec Mathieu Tijou.	lundi 31 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 28 février
Dîner au Château de l'Éperonnière pour une séance accords mets vins et quizz interactif, avec Mathieu Tijou.	lundi 14 mars

PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

GROUPE 1

samedi 2 ou 9 octobre 2021
et samedi 11 décembre 2021.

GROUPE 2

samedi 18 décembre 2021
et samedi 26 mars 2022.

NOS EXPERTS INTERVENANTS



Jean-Michel Monnier

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

Mathieu Tijou

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



Christophe Jubault

Sommelier pendant 16 ans dans des établissements macaron au Michelin puis caviste à «Côté Cave» des Halles et des Gourmets.



PLANNING POUR L'ANNÉE 2021/2022

Groupe à choisir lors de l'inscription.

*Groupe 1 : interventions prévues du 14 septembre 2021 au 8 mars 2022.

*Groupe 2 : interventions prévues du 15 novembre 2021 au 26 mars 2022.