

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 DE PERFECTIONNEMENT – 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.

 **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, UFR Tourisme et Culture de l'Université d'Angers.



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 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.

PROGRAMME FORMATIONS

	GRUPE 1*	GRUPE 2*
Les vignobles de la région Centre Loire : Découvrez ou redécouvrez la zone la plus excentrée de la Loire, ses cépages deux cépages roi les Pinot noir et sauvignon blanc, puis l'ensemble appellations, les prestigieuses: Sancerre, Pouilly fumé, Menetou salon, comme les plus confidentielles: Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois... <i>avec Patrick Rigourd.</i>	mardi 28 septembre	lundi 7 mars
Les Whiskies : Dans le monde des spiritueux les whiskies occupent la première place avec les rhums. De plus en plus consommés dans le monde, et particulièrement en France, vous découvrirez son histoire, la différence d'élaboration et de typicités entre les whiskies single malt et les whiskeys, puis l'ensemble des pays producteurs, avant une dégustation fournie... <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	mardi 16 novembre	lundi 4 avril
Le vignoble du Sud-Ouest : Souvent oublié car complexe et surtout très étalé, le vignoble regorge de tant de pépites qu'il faut poursuivre la découverte de la conférence de Patrick Rigourd de 2020 - 2021. Des belles découvertes en perspective de nouvelles appellations et vins de cette belle région française, avec des dégustations savoureuses. <i>avec Aurélie Julliot-Ducouret.</i>	mardi 7 décembre	lundi 2 mai
Les rosés secs et tendres de France : Les vins rosés représentent aujourd'hui plus de 34% des vins tranquilles consommés en France. Toutes les régions françaises en produisent : Provence, Loire, Languedoc Roussillon en tête.... Vous retrouverez au cours de cette soirée colorée, son histoire, sa production française et mondiale, les différentes méthodes de vinification et les accords avec des mets puis vous dégusterez différentes appellations françaises, <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	mardi 25 janvier	lundi 30 mai
Les vins biologiques, biodynamiques et naturels : Une soirée pour faire le point sur ces vins particuliers, dont la production et la distribution française ne font qu'augmenter. Vous en apprendrez un peu plus sur les différences d'élaboration, de réglementation et de philosophie entre ces trois tendances, <i>avec Aurélie Julliot-Ducouret.</i>	mardi 22 février	lundi 13 juin
L'élevage des vins (cuve, barriques, amphores) : Une soirée technique, agrémentée de plats en accords parfaits... L'idée de cette conférence est de découvrir les méthodes de vieillissement des vins blancs et rouges et surtout comprendre leurs impacts organoleptiques sur les vins. Pourquoi un vigneron choisit d'élever ses vins dans une cuve en inox, dans une barrique en chêne, une amphore en grès ou en terre cuite ou d'utiliser l'artifice des copeaux de chêne en infusion. <i>avec Jean-Michel Monnier, soirée dans un restaurant d'Angers.</i>	mardi 15 mars	lundi 27 juin

PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

GRUPE 1

samedi 16 octobre 2021
et samedi 19 mars 2022.

GRUPE 2

samedi 26 mars 2022
et samedi 14 mai 2022.

NOS EXPERTS INTERVENANTS



Jean-Michel Monnier

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

Patrick Rigourd

Sommelier, caviste, conférencier et professeur de sommellerie.



Aurélie Julliot-Ducouret

Sommelière, caviste et conférencière.



* PLANNING POUR L'ANNÉE 2021/2022

Groupe à choisir lors de l'inscription.

Groupe 1 :
Séances prévues du 28 septembre 2021 au 19 mars 2022.

Groupe 2 :
Séances prévues du 7 mars 2021 au 27 juin 2022.