

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 !



SAUMUR



VOTRE CONTACT

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

UFR ESTHUA, Tourisme et Culture – Campus de Saumur
Pôle Mutualisé des Formations | 80 rue des îles | 49400 Saumur
E-mail : lucie.bitaud@univ-angers.fr
www.univ-angers.fr/esthua

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 mardi à partir de 20h00.

2 séances auront lieu le samedi matin à partir de 09h00 chez les viticulteurs pour une découverte pratique sur le site.



Lieu de la formation : Pôle Mutualisé des Formations

80 rue des îles | 49400 Saumur

Formation tout public, attention places limitées.

4U PROGRAMME

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation et la réglementation viti-vinicole,
avec Jean-Michel Monnier.

mardi 21 septembre

Découverte des vendanges chez un vigneron ou visite de domaine.

**samedi 2 octobre
ou samedi 9 octobre**

La vinification des vins blancs secs et découverte des cépages blancs (Sauvignon, Chardonnay, Chenin...) et leurs dégustations,
avec Mathieu Tijou.

mardi 2 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 7 décembre

Rencontre chez un vigneron afin de continuer la pratique de la dégustation.

samedi 11 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 4 janvier

Le métier de sommelier et son approche de la dégustation autour des vins,
avec Christophe Jubault.

mardi 25 janvier

Dîner dans un restaurant de Saumur pour une séance accords mets et vins et quizz interactif,
avec Mathieu Tijou.

mardi 22 février

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

Interventions prévues du 21 septembre 2021 au 22 février 2022.