

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 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 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 : Pôle Mutualisé des Formations

80 rue des îles | 49400 Saumur

Formation tout public, attention places limitées.

PROGRAMME FORMATIONS

Le vignoble du Sud-Ouest :

Souvent oublié car complexe et très étalé, le vignoble du sud-ouest regorge de pépites... à redécouvrir.
avec Patrick Rigourd.

**mardi
5 octobre**

Le Cépage Sauvignon blanc en France et dans le monde :

Le sauvignon blanc est un cépage de vigne d'origine française, très répandu dans le Bordelais et dans le vignoble de Touraine et du centre Loire mais il présente des caractéristiques aromatiques différentes aux États-Unis, au Chili, en Afrique du Sud, en Australie et surtout en Nouvelle-Zélande.
avec Jean-Michel Monnier.

**mardi
9 novembre**

Le vignoble du Sud-Ouest (partie 2) :

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. Des belles découvertes en perspective de nouvelles appellations et vins de cette belle région française, avec des dégustations savoureuses.
avec Aurélie Julliot-Ducouret.

**mardi
30 novembre**

Les Brandies (eaux de vie de vin) du Monde :

Dans le monde des spiritueux, les eaux de vie de vin occupent la 4ème place derrière les Rhums, Whiskies et Vodka, on connaît tous le Cognac et l'Armagnac, mais que représentent-ils réellement ? Un peu d'histoire, d'économie, de technique et surtout du sensoriel avec des dégustations et apprendre à les accorder aux instants de consommation et aux mets...
avec Jean-Michel Monnier.

**mardi
18 janvier**

La vinification en grappes entières :

On omet souvent de parler des vinifications des vins rouges avec la rafle... alors que nombreux de nos grands vins sont produits ainsi... faisons un point avec un sommelier qui cette fois va vous parler un peu de technique, et vous faire découvrir des vins étonnants.
avec Aurélie Julliot-Ducouret ou Patrick Rigourd.

**mardi
2 février**

Le vignoble de Grèce :

Quel joli pays, qui nous rappelle ou appelle en vacances, sans danser le sirtaki, ni boire du Ouzo vous découvrirez la richesse des vins grecs du continent et des îles, et voyagez dans la beauté de ses paysages à la chaleur méditerranéenne et de ses saveurs gastronomiques envoûtantes.
avec Jean-Michel Monnier, au restaurant.

**mardi
1 mars**

PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

VISITE 1

samedi 16 octobre 2021

VISITE 2

samedi 19 mars 2022

NOS EXPERTS INTERVENANTS



Jean-Michel Monnier

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

Interventions prévues du 05 octobre 2021 au 19 mars 2022.