

# OENOLOGIE INITIATION | ANGERS

- Connaissance des vins et des terroirs
- Réveillez vos sens engourdis
- Apprenez à déguster
- Découvrez l'univers fascinant du vin... en rejoignant à la rentrée le Club Oenophile de l'Université



## OBJECTIF

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.

## PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

## 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 : Amphi ESHTUA ou salle**

Campus Saint Serge | 7 allée François Mitterrand | 49100 ANGERS

## INTERVENANTS

**Jean-Michel MONNIER**

Oenologue, 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'oenologie.

**Christophe JUBAULT**

Sommelier pendant 16 ans dans des établissements macaron au Michelin puis caviste aux Halles de la Roseraie.

## PROGRAMME

### MARDI 15 SEPTEMBRE 2020

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation et la réglementation vitivinicole avec Jean-Michel MONNIER.

### SAMEDI 3 OU 10 OCTOBRE 2020

Visite d'une exploitation et découverte des vendanges chez un vigneron.

### MARDI 10 NOVEMBRE 2020

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

### MARDI 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2020

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.

### SAMEDI 12 DÉCEMBRE 2020

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

### MARDI 12 JANVIER 2021

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 9 FÉVRIER 2021

Le métier du sommelier et son approche de la dégustation autour des vins avec Christophe JUBAULT.

### MARDI 9 MARS 2021

Dîner au Château de l'Éperonnière pour une séance accords mets vins et quizz interactif avec Mathieu TIJOU.

## CONTACT

Pour retirer un dossier ou obtenir des renseignements veuillez consulter notre site Internet ou nous contacter.

UFR ESTHUA, Tourisme et Culture

7 allée François Mitterrand | BP 40455 | 49004 ANGERS Cedex 01

E-mail : [esthua.oenologie@contact.univ-angers.fr](mailto:esthua.oenologie@contact.univ-angers.fr)

[www.univ-angers.fr/esthua](http://www.univ-angers.fr/esthua)

## RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Jean-Michel MONNIER

Tél : 06 08 49 59 63

E-mail : [jean-michel.monnier@univ-angers.fr](mailto:jean-michel.monnier@univ-angers.fr)

## COÛT DE LA FORMATION

**Public** : 210€ (formation, vins et repas compris)

**Étudiants** : 165€ (formation, vins et repas compris)

## INSCRIPTION

**Inscription et paiement en ligne** : [www.univ-angers.fr/esthua](http://www.univ-angers.fr/esthua)  
rubrique TEMPS FORTS - Ateliers d'Oenologie  
(menu à droite sur la page d'accueil)



*Attention places limitées  
Inscrivez-vous dès maintenant !*