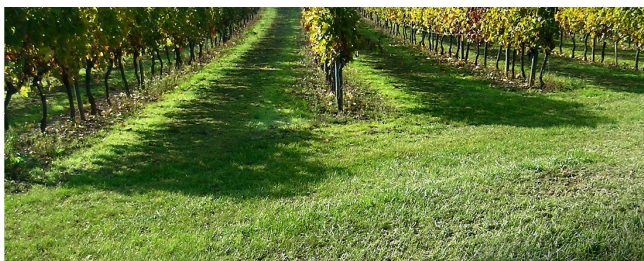


OENOLOGIE PERFECTIONNEMENT | ANGERS

- Approfondissement sur les vins, les cépages et les régions viticoles



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.

Patrick RIGOURD

Sommelier, Caviste, Conférencier et Professeur de sommellerie.

PROGRAMME

MARDI 22 SEPTEMBRE 2020

Le vignoble du Portugal avec *Patrick RIGOURD*

Une soirée pour découvrir tout ce qui se cache derrière le très célèbre Porto, donc toutes les AOP de blancs secs et de rouges dans ce pays au haut potentiel viticole et en devenir.

SAMEDI 17 OCTOBRE 2020

Visite dans le vignoble pour approfondir les connaissances.

MARDI 17 NOVEMBRE 2020

Le Cépage Sauvignon blanc en France et dans le monde avec *Jean-Michel MONNIER*

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.

MARDI 8 DÉCEMBRE 2020

Le vignoble du sud-ouest avec *Patrick RIGOURD*

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

MARDI 26 JANVIER 2021

Les brandies (eaux de vie de vin) du Monde avec *Jean-Michel MONNIER*

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 représentent-ils réellement ? Un peu d'histoire, d'économie, de technique, mais surtout du sensoriel avec des dégustations et apprendre à les accorder aux instants de consommation et aux mets...

MARDI 16 FÉVRIER 2021

La vinification des vins rouges en grappes entières avec *Patrick RIGOURD*

On omet souvent de parler des vinifications des vins rouges avec la rafle... alors que nombreux de nos grands vins sont produits comme ça... faisons un point avec un sommelier qui cette fois va vous parler un peu technique... et vous faire découvrir des vins étonnants.

PROGRAMME (SUITE)

MARDI 16 MARS 2021

Le vignoble de Grèce avec Jean-Michel MONNIER au restaurant

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

SAMEDI 27 MARS 2021

Visite dans le vignoble pour approfondir les connaissances.



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

www.univ-angers.fr/esthua

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Jean-Michel MONNIER

Tél : 06 08 49 59 63

E-mail : 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
rubrique TEMPS FORTS - Ateliers d'Oenologie
(menu à droite sur la page d'accueil)



*Attention places limitées
Inscrivez-vous dès maintenant !*