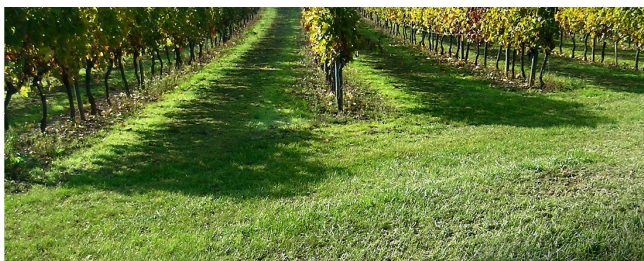


# OENOLOGIE PERFECTIONNEMENT | SAUMUR

- 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 : Château Reine de Sicile**

14bis rue Montcel | 49400 SAUMUR

## 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 5 OCTOBRE 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 10 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 1<sup>ER</sup> 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 19 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 4eme place derrière les Rhums, Whiskies et Vodka, on connait 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 9 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)

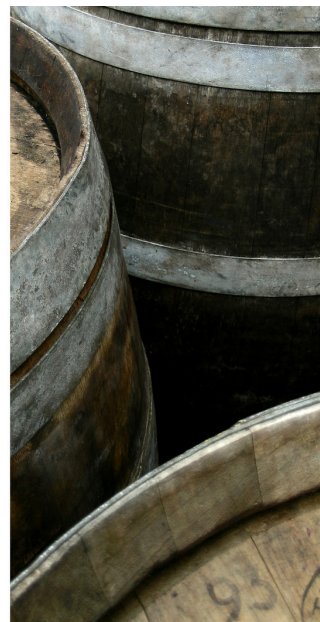
### MARDI 9 MARS 2021

#### **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](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 !*