

COÛT DE LA FORMATION

Public : 250€ (formation, vins et repas compris)

Tarif Réduit : 195€ (demandeurs d'emploi, personnels UA)

Étudiants : 170€ (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 !



ANGERS



VOTRE CONTACT

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

ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité
7 allée François Mitterrand | BP 40455 | 49004 ANGERS Cedex 01
E-mail : esthua.oenologie@contact.univ-angers.fr
www.univ-angers.fr/esthua

UA'
ESTHUA
FACULTÉ
DE TOURISME,
CULTURE
ET HOSPITALITÉ
UNIVERSITÉ D'ANGERS

L'ESTHUA a été fondée en 1982 sur un projet très innovant de formation aux métiers du Tourisme en associant les dimensions professionnelles aux dimensions universitaires, sans oublier une très large ouverture à l'international, indispensable à ces domaines.

En bientôt 40ans, l'ESTHUA est devenue le premier pôle européen de formations en tourisme. Quarante années durant lesquelles les ambitions ont toujours été pensées à la hausse, avec des formations innovantes et co-imaginées avec le monde professionnel. Rassemblant aujourd'hui plus de 3800 étudiants répartis sur 4 campus, l'ESTHUA est également présente à l'international avec ses 11 doubles-diplômes et ses 133 accords internationaux. L'ESTHUA c'est aussi plus de 60 enseignants spécialistes des différents domaines du tourisme et de la culture, près de 450 intervenants professionnels et 80% de taux d'insertion professionnelle.

LES ATELIERS D'ŒNOLOGIE DE L'ESTHUA

MODULE D'INITIATION - TOUT PUBLIC

Année 2022 - 2023

UA' ESTHUA
FACULTÉ DE TOURISME,
CULTURE ET HOSPITALITÉ
UNIVERSITÉ D'ANGERS

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 - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.



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 lundi ou le mardi **de 20h00 à 22h30**. 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 : ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité
Campus Saint Serge | 7 allée François Mitterrand | 49004 ANGERS

Formation tout public, attention places limitées.

4U PROGRAMME

GROUPE 1*

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation et la réglementation viti-vinicole, avec Jean-Michel Monnier.	mardi 13 septembre
La vinification des vins blancs secs et découverte des cépages blancs (Sauvignon, Chardonnay, Chenin...) et leurs dégustations, avec Mathieu Tijou.	mardi 15 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 06 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 10 janvier
Le métier de sommelier et son approche de la dégustation autour des vins, avec Aurélie Julliot-Ducouret.	mardi 31 janvier
Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins et quizz interactif, avec Mathieu Tijou.	mardi 28 février

GROUPE 2*

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation et la réglementation viti-vinicole, avec Jean-Michel Monnier.	lundi 14 novembre
Le métier du sommelier et son approche de la dégustation autour des vins avec Aurélie Julliot-Ducouret.	lundi 05 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.	lundi 09 janvier
La vinification des vins blancs secs et découverte des cépages blancs (Sauvignon, Chardonnay, Chenin...) et leurs dégustations, avec Mathieu Tijou.	lundi 30 janvier
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.	lundi 27 février
Dîner au restaurant pour une séance accords mets vins et quizz interactif, avec Mathieu Tijou.	mardi 14 mars

PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

GROUPE 1

samedi 01 ou 08 octobre :
découverte des vendanges.
samedi 10 décembre :
pratique de la dégustation.

GROUPE 2

samedi 17 décembre :
découverte de vins de fête.
samedi 25 mars :
pratique de la dégustation.

NOS EXPERTS INTERVENANTS



Jean-Michel Monnier

Œnologue, expert en vins et maître de conférences associé à l'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.

Mathieu Tijou

Vigneron, négociant en vins et intervenant dans de nombreux clubs d'œnologie.



Aurélie Julliot-Ducouret

Sommelière, caviste et conférencière.



* PLANNING POUR L'ANNÉE 2022/2023

Groupe à choisir lors de l'inscription.

*Groupe 1 : interventions prévues du 13 septembre 2022 au 28 février 2023.

*Groupe 2 : interventions prévues du 14 novembre 2022 au 25 mars 2023.