

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 DE PERFECTIONNEMENT - 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.

AU PROGRAMME

L'AOP Touraine et ses satellites :

À côté des AOP Bourgueil, Chinon ou Vouvray, l'AOP Touraine et ses satellites (Mesland, Chenonceau, Azay le Rideau...) est moins connue des angevins, mais pourtant riche en cépages et diversifiée en terroirs... une belle découverte en perspectives de petits vigneron talentueux sur notre département voisin.
avec Aurélie Julliot-Ducouret.

Le « monde pétillant » des vins de fines bulles :

Les vins de fines bulles qu'ils soient pétillants ou mousseux possèdent des techniques de vinifications historiques ou modernes très particulières à découvrir. Le marché des vins effervescents est en pleine ébullition... vous plongerez dans son histoire, son économie actuelle et son devenir; mais surtout les caractéristiques sensorielles des vins et de ses accords avec des mets.
avec Jean-Michel Monnier.

Le cépage Syrah dans le monde :

La Syrah est un des cépages rouges les plus répandus de la partie septentrionale des Côtés du Rhône et en Languedoc-Roussillon. Elle est cultivée partout dans le monde et s'épanouit sur d'autres latitudes et continents, d'Argentine en Afrique du Sud, de Californie au Chili, de Nouvelle-Zélande au Mexique... Ce cépage qualitatif présente des caractéristiques aromatiques et gustatives variées et s'épanouit sur de nombreux terroirs, seul ou en un assemblage.
avec Pascal Baruchi.

Les grands vins blancs d'Alsace :

Une belle découverte des cépages alsaciens sur des terroirs d'exceptions permettant de libérer une riche « complexité aromatique primaire » des cépages originaux sur une grande diversité des terroirs.
avec Jean-Michel Monnier.

Savoir dompter la vigne :

Le vigneron doit parfaitement connaître la vigne et ses modes de culture afin de mieux : la pérenniser, l'adapter à son terroir et la maîtriser; car sans équivoque, un vin digne de ce nom, n'existera pas sans un raisin de qualité. De la plantation à la maturation des baies en passant par la taille, l'entretien du sol et les travaux en vert.
avec Pascal Baruchi.

Le vin au fil des saisons, un an dans le costume d'un œnologue :

À partir du livre qu'il vient de publier, l'œnologue va vous faire voyager, avec des mots simples, une année auprès des vigneron. Vous explorerez, de mois en mois : la plantation et la culture des cépages, les vendanges, les techniques de vinification, d'élevage puis d'assemblage des vins, avant de plonger dans la dégustation pour découvrir les subtilités des arômes en théorie et en pratique... Un véritable parcours sensoriel, initiatique et enchanteur.
avec Jean-Michel Monnier, au restaurant.

GRUPE 1*

GRUPE 2*

mardi
27 septembre

lundi
6 mars

mardi
08 novembre

lundi
20 mars

mardi
29 novembre

lundi
03 avril

mardi
24 janvier

lundi
15 mai

mardi
07 février

lundi
05 juin

mardi
07 mars

mardi
27 juin

PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

GRUPE 1

samedi 15 octobre :
approfondissement des connaissances fines bulles.

samedi 18 mars :
approfondissement des connaissances.

GRUPE 2

samedi 25 mars :
approfondissement des connaissances fines bulles.

samedi 06 mai :
approfondissement des connaissances.

NOS EXPERTS INTERVENANTS



Jean-Michel Monnier

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

Pascal Baruchi

Œnologue, commerce de vins fins, conseils accords mets et vins, conférencier et intervenant dans de nombreux clubs.



Aurélie Julliot-Ducouret

Sommelière, caviste et conférencière.



* PLANNING POUR L'ANNÉE 2022/2023

Groupe à choisir lors de l'inscription.

Groupe 1 :
Séances prévues du 27 septembre 2022 au 18 mars 2023.

Groupe 2 :
Séances prévues du 27 février 2023 au 27 juin 2023.