

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 !



SAUMUR



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 – Campus de Saumur
Pôle Régional de Formations | 80 rue des îles | 49400 Saumur

E-mail : esthua.oenologie@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.**

 **Connaissance des vins et des terroirs.**

 **Réveillez vos sens engourdis.**

 **Apprenez à déguster.**

Découvrez l'univers fascinant du vin... en participant aux ateliers œnologiques de l'ESTHUA, UFR Tourisme et Culture de l'Université d'Angers.



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 à 22h30.**

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 : Pôle Régional de Formations

80 rue des îles | 49400 Saumur

Formation tout public, attention places limitées.

4U PROGRAMME

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation et la réglementation viti-vinicole, *avec Jean-Michel Monnier.*

mardi 20 septembre

Découverte des vendanges chez un vigneron ou visite de domaine.

**samedi 01 octobre
ou samedi 08 octobre**

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

mardi 08 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 29 novembre

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

samedi 10 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 03 janvier

Le métier de sommelier et son approche de la dégustation autour des vins, *avec Aurélie Julliot-Ducouret.*

mardi 24 janvier

Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins et quizz interactif, *avec Mathieu Tijou.*

mardi 07 février

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

Interventions prévues du 20 septembre 2022 au 07 février 2023.

Créneau horaire de formation* : de 20h à 22h30.

***hors visites et repas à l'extérieur.**