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 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, UFR Tourisme et Culture de l'Université d'Angers.

ORGANISATION DE LA FORMATION

<u>Durée de la formation</u> : un total de 8 séances

6 séances seront animées par un conférencier et auront lieu en moyenne une fois par mois le mardi à partir **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.

<u>Lieu de la formation</u> : Pôle Régional de Formations
80 rue des îles | 49400 Saumur

<u>Formation tout public, attention places limitées.</u>

AU PROGRAMME

L'AOP Touraine et ses satellites : À côté des AOP Bourgeuil, 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 diverses en terroirs… une belle découverte en perspectives de petits vignerons talentueux sur notre département voisin. *avec Aurélie Julliot-Ducouret.*	**mardi 04 octobre**
Visite de vignoble : Approfondissez vos connaissances lors de cette première visite de vignoble.	**samedi 15 octobre**
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.*	**mardi 15 novembre**
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'autrs 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.*	**mardi 06 décembre**
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.*	**mardi 17 janvier**
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.*	**mardi 31 janvier**
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 vignerons. Vous explorerez, de mois en mois : la plantation et la culture des cépages, les vendages, 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.***	**mardi 28 février**
Visite de vignoble : Approfondissez vos connaissances lors de cette première visite de vignoble.	**samedi 18 mars**

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

Interventions prévues du 04 octobre 2022
au 18 mars 2023

Créneau horaire de formation* :
de 20h à 22h30.
***hors visites et repas à l'extérieur.**