

LES aTELIERS OENOLOGIQUES DE L'ESTHUA

MODULE PERFECTIONNEMENT
TOUT PUBLIC

ANNÉE 2023-2024

Lieu de formation : Saumur - Le PLUS
Pole Régional de Formations
80 rue des îles - 49 400 Saumur



SAUMUR



POURQUOI S'INSCRIRE AUX ATELIERS ?

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 - LE Plus, Pôle Régional de Formations
80 rue des îles | 49400 SAUMUR

Formation tout public, attention places limitées.

DÉCOUVREZ 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.



AU PROGRAMME

Le Languedoc : du Massif de la Malepère à la Méditerranée.

Découverte de cette antique région viticole, classée première française en termes de production, qui, par son travail exigeant autour des cépages, climats et terroirs, offre aux amateurs une palette variée de vins blancs, d'effervescents, et de rouges bien sûr... De Carcassonne à Narbonne, le département de l'Aude sera à l'honneur avec les appellations Fitou, Corbières, Malepère, Limoux, Cabardès. Ainsi qu'une incursion dans l'Hérault avec le Minervois.

avec Aurélie Julliot-Ducouret.

mardi 03 octobre

Visite de vignoble :

Approfondissez vos connaissances lors de cette première visite de vignoble.

samedi 21 octobre

Le cépage cabernet franc dans le monde

Cœnologue conseil dans la Loire, Jean Michel Monnier connaît très bien ce cépage qu'il vinifie sur de nombreuses AOP ligériennes, tant en rosés secs, demi-secs, et vins rouges. Cette conférence va permettre de connaître toutes les facettes aromatiques et structurales de ce cépage dans le monde sous différents climats en donnant de nombreuses anecdotes pour les régions viticoles françaises, et les pays qu'il a visités en Amérique du Nord et du sud, en Europe ou en Asie...

avec Jean-Michel Monnier.

mardi 14 novembre

Le cépage « viognier » dans le monde

De nos jours, après avoir failli disparaître en raison de ses faibles rendements, le Viognier est de nouveau en expansion (implanté en Languedoc Roussillon, Provence et Sud-Ouest) et gagne même les vignobles du Nouveau Monde. Souvent vinifié seul, le Viognier reste emblématique d'une des fameuses appellations septentrionales du Rhône, le Condrieu. Aujourd'hui, ces vins blancs secs ou moelleux, au joli nez d'arômes de fleurs blanches, d'abricot, de miel de fleur d'oranger, et sa bouche riche et harmonieuse, sont devenus à la mode.

avec Pascal Baruchi.

mardi 05 décembre

Le vignoble de Chine et d'Asie

Professeur à l'Université de Canton, intervenant à Ningbo et Taipei, Jean Michel Monnier va en Chine et en Asie depuis plus de 15 ans, il a visité de nombreux domaines, formés des jeunes actuellement professionnels dans le monde du vin et même écrit un ouvrage sur le vin traduit par mes collègues de l'université de Canton. Il s'agit d'un sujet qu'il enseigne à l'ESTHUA en Anjou et en Chine, la découverte sera rafraîchissante, mais pas anecdotique car la Chine est le premier vignoble du monde, et le premier pays consommateur de vin rouge au monde.

avec Jean-Michel Monnier.

mardi 09 janvier

L'impact des fermentations, alcoolique et malolactique, sur la qualité et la conservation des vins

Connaître les levures et les bactéries responsables de ces fermentations, et maîtriser techniquement ces 2 étapes est essentiel pour le vigneron, dans le but d'élaborer un vin de qualité. De part le contexte climatique changeant, la diversité des microorganismes et les nouvelles pratiques, l'enjeu pour le vinificateur est de tout mettre en place pour que ces fermentations se déroulent dans les meilleures conditions.

avec Pascal Baruchi.

mardi 06 février

Les vignobles des Pays de l'Est

Expert pour la communauté Européenne pour la remise en place du vignoble Géorgien juste avant les années 2000, et réalisant régulièrement des voyages d'études, d'expertise et de formations en Géorgie pour le compte de l'ambassade de Géorgie en France, ou la présidence de la république Géorgienne, Jean Michel Monnier a toutes les compétences pour faire voyager par les images, les anecdotes, les images, et les vins, les participants des ateliers œnologiques sur l'Arménie, la Russie, la Géorgie, la Hongrie, l'Ukraine et la Roumanie... Un grand dépaysement en perspective.

avec Jean-Michel Monnier, au restaurant.

mardi 20 février

Visite de vignoble :

Approfondissez vos connaissances lors de cette seconde visite de vignoble.

samedi 16 mars

Aurélie Julliot-Ducouret

Sommelière, caviste
et conférencière.

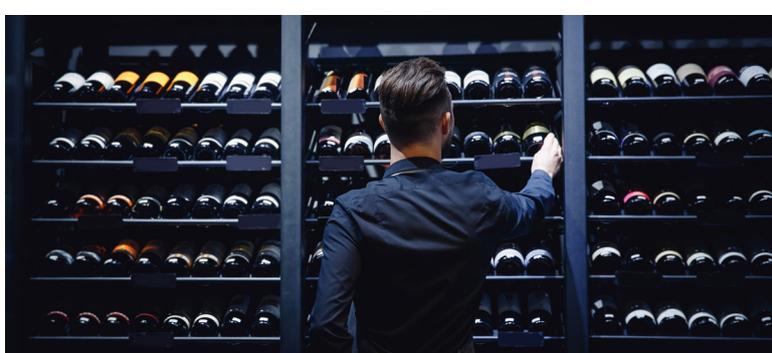


* PLANNING POUR L'ANNÉE 2023/2024

Interventions prévues du 03 octobre 2023
au 16 mars 2024

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

*hors visites et repas à l'extérieur.



COÛT DE LA FORMATION

Public : 260€ (formation, vins et repas compris)

Tarif Réduit : 205€ (demandeurs d'emploi et personnels Université d'Angers)

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 !



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

Le PLUS, Pôle Régional de Formations

80 rue des îles | 49400 SAUMUR

E-mail : esthua.oenologie@contact.univ-angers.fr

www.univ-angers.fr/esthua

UA'

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

Connaissez-vous l'ESTHUA ? L'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité de l'Université d'Angers, qui fête cette année ses 40 ans, propose près de 50 formations de Bac à Bac+5, préparant ses étudiants à l'ensemble des métiers du Tourisme. Pôle unique en Europe, l'ESTHUA regroupe près de 3200 étudiants, 80 enseignants et plus de 450 intervenants professionnels... En 40 ans, l'ESTHUA a formé plus de 20 000 étudiants, a su adapter son offre de formation en fonction des évolutions des secteurs d'activité du Tourisme (révolution digitale, développement durable, interculturelité...) et des attentes des professionnels (15 formations en alternance, stages de 3 à 6 mois en France ou à l'étranger, séjours d'étude à l'international...). L'ESTHUA compte près de 2000 entreprises partenaires à travers le monde, évoluant dans l'ensemble des domaines du tourisme. Enfin, l'ESTHUA soutient et valorise les activités de Recherche et d'Innovation, comptant plus de 60 enseignants-chercheurs, et porteuse de nombreux projets tels que le GIS Études Touristiques labellisé CNRS ou encore la Chaire Tourisme, mais aussi en organisant de nombreux cycles de séminaires et colloques. L'ESTHUA est présente à Angers, Saumur, les Sables d'Olonne et Cholet, pour plus d'informations : www.univ-angers.fr/esthua