

LES ATELIERS OENOLOGIQUES DE L'ESTHUA

MODULE D'INITIATION - TOUT PUBLIC

ANNÉE 2025-2026

Lieu de formation : Angers - Campus Saint Serge
ESTHUA - Institut national de tourisme
7 allée François Mitterrand - 49004 Angers



ANGERS



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.

Approfondir ses savoirs sur les vins, les cépages et les régions viticoles.

Partir à la découverte les alcools et spiritueux du Monde.

Découvrir l'univers fascinant du vin... en participant aux ateliers œnologiques de l'ESTHUA, Institut national de tourisme.

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, Institut national de tourisme - INNTO France
Campus Saint Serge | 7 allée François Mitterrand | 49004 ANGERS

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, Institut national de Tourisme - INNTO France.

Pascal Baruchi

Œnologue, commerce de vins fins, conseils mets et vins, conférencier et intervenant dans



AU PROGRAMME

GROUPE 1*

Analyse sensorielle des vins <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	mardi 23 septembre 2025
Découverte des vendanges chez un vigneron ou visite de domaine.	samedi 27 septembre ou 04 octobre 2025
La vinification des vins blancs secs, <i>avec Pascal Baruchi.</i>	mardi 18 novembre 2025
La vinification des vins blancs moelleux, <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	mardi 02 décembre 2025
Rencontre chez un vigneron afin de continuer la pratique de la dégustation.	samedi 06 ou 13 décembre 2025
<i>La vinification des vins rouges,</i> <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	mardi 20 janvier 2026
Le métier du sommelier et son approche de la dégustation autour des vins, <i>avec Aurélie Julliot-Ducouret.</i>	mardi 10 février 2026
Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins et quizz interactif, <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	mardi 10 mars 2026

GROUPE 2*

Analyse sensorielle des vins <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	lundi 17 novembre 2025
Le métier du sommelier et son approche de la dégustation autour des vins, <i>avec Aurélie Julliot-Ducouret.</i>	lundi 08 décembre 2025
Découverte de vins de fête chez un vigneron.	samedi 13 décembre 2025
La vinification des vins rouges, <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	lundi 12 janvier 2026
La vinification des vins blancs secs et découverte des cépages blancs, <i>avec Pascal Baruchi.</i>	lundi 26 janvier 2026
<i>La vinification des vins blancs,</i> <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	lundi 09 février 2026
Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins, <i>avec Jean-Michel Monnier.</i>	mardi 17 mars 2026
Rencontre chez un vigneron afin de continuer la dégustation.	samedi 21 mars 2026

PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

GROUPE 1

samedi 27 septembre ou 4 octobre 2025 :
découverte des vendanges.

samedi 6 ou 13 décembre 2025 :
pratique de la dégustation.

GROUPE 2

samedi 13 décembre 2025 :
découverte de vins de fête.

samedi 12 mars 2026 :
pratique de la dégustation.

Aurélie Julliot-Ducouret

*Sommelière, caviste
et conférencière.*

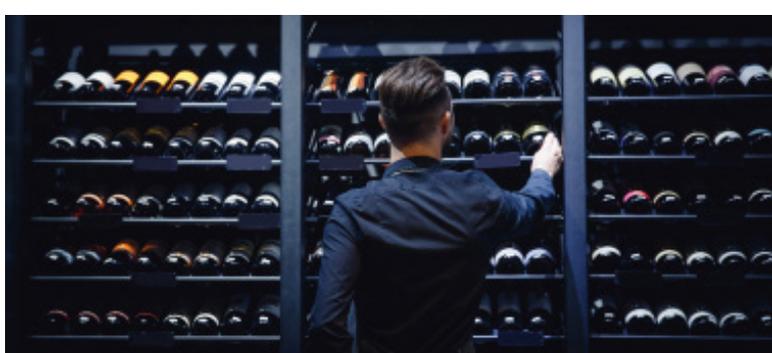


*Planning pour l'année 2025/2026

Groupe à choisir lors de l'inscription.

*Groupe 1 : interventions prévues du 23 septembre 2025 au 10 mars 2026.

*Groupe 2 : interventions prévues du 17 novembre 2025 au 12 mars 2026.



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, Institut national de tourisme - INNTO France

02 44 68 81 61

7 allée François Mitterrand

BP 40455 | 49004 ANGERS Cedex 01

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

www.univ-angers.fr/esthua

