

LES ATELIERS OENOLOGIQUES DE L'ESTHUA

MODULE PERFECTIONNEMENT
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 accords mets et vins, conférencier et intervenant dans de nombreux clubs.



AU PROGRAMME

GROUPE 1*

Le vignoble du Roussillon avec Aurélie Julliot-Ducouret.	mardi 23 septembre
Visite dans le vignoble pour approfondir les connaissances.	samedi 18 octobre 2025
Le melon B entre AOP régionales et les crus communaux dans le vignoble de Nantes, avec Jean-Michel Monnier.	mardi 04 novembre
Le cépage Merlot dans le Monde, avec Pascal Baruchi.	mardi 25 novembre
Approfondissement sur la vinification des vins rouges et focus sur les Primeurs 2025 avec Jean-Michel Monnier.	mardi 16 décembre
Les rhums du Monde, avec Jean-Michel Monnier au restaurant.	mardi 27 janvier 2025
L'Italie du Nord (Pouilles et Abruzzes) avec Pascal Baruchi.	mardi 03 mars 2026
Visite dans le vignoble pour approfondir les connaissances.	samedi 14 mars 2026

GROUPE 2*

L'Italie du Nord (Pouilles et Abruzzes) avec Pascal Baruchi.	lundi 02 mars 2026
Visite dans le vignoble pour approfondir les connaissances.	samedi 21 mars 2026
Approfondissement sur la vinification des vins rouges et focus sur les Primeurs 2025 avec Jean-Michel Monnier.	lundi 30 mars 2026
Le cépage Merlot dans le Monde, avec Pascal Baruchi.	lundi 27 avril 2026
Le melon B entre AOP régionales et les crus communaux dans le vignoble de Nantes, avec Jean-Michel Monnier.	lundi 18 mai 2026
Visite dans le vignoble pour approfondir les connaissances.	samedi 30 mai 2026
Le vignoble du Roussillon avec Aurélie Julliot-Ducouret.	lundi 1 ^{er} juin 2026
Les rhums du Monde, avec Jean-Michel Monnier au restaurant.	mardi 23 juin 2026

PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

GROUPE 1

samedi 18 octobre 2025 :
approfondissement des connaissances.

samedi 14 mars 2026 :
approfondissement des connaissances.

GROUPE 2

samedi 21 mars 2026 :
approfondissement des connaissances.

samedi 30 mai 2026 :
approfondissement des connaissances.

Aurélie Julliot-Ducouret
Sommelière, caviste
et conférencière.

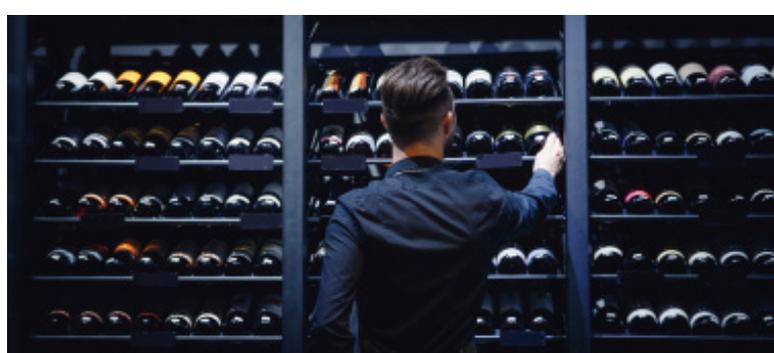


*Planning pour l'année 2025/2026

Groupe à choisir lors de l'inscription.

*Groupe 1 : interventions prévues
du 23 septembre 2025 au 14 mars 2026.

*Groupe 2 : interventions prévues
du 02 mars 2025 au 23 juin 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

