

LES ATELIERS OENOLOGIQUES DE L'ESTHUA

MODULE D'INITIATION - TOUT PUBLIC

ANNÉE 2025-2026

Lieu de formation : Saumur - Le PLUS
Pole Régional de Formations
80 rue des îles - 49400 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.

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** - 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 - Institut national de tourisme - INNTO France.

Pascal Baruchi

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



AU PROGRAMME

Analyse sensorielle des vins, avec Jean-Michel Monnier.	mardi 30 septembre 2025
Découverte du millésime et visite d'un domaine du saumurois.	samedi 04 ou 11 octobre 2025
La vinification des vins blancs secs et découverte des cépages blancs, avec Pascal Baruchi.	mardi 04 novembre 2025
La vinification des vins blancs moelleux (Coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon, Bonnezeaux) avec Jean-Michel Monnier.	mardi 25 novembre 2025
Rencontre chez un vigneron afin de continuer la pratique de la dégustation.	samedi 06 décembre ou samedi 13 décembre 2025
La vinification des vins rouges, avec Jean-Michel Monnier.	mardi 13 janvier 2026
Le métier du sommelier et son approche de la dégustation autour des vins, avec Aurélie Julliot-Ducouret.	mardi 03 février 2026
Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins avec Jean-Michel Monnier.	mardi 03 mars 2026

Aurélie Julliot-Ducouret

Sommelière, caviste
et conférencière.



Planning pour l'année 2025/2026

Interventions prévues du 30 septembre 2025
au 03 mars 2026.

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, Institut national de tourisme - INNTO France

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