

Les ateliers œnologiques

MODULE PERFECTIONNEMENT
TOUT PUBLIC

ANNÉE 2026-2027

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



ANGERS





Pourquoi S'INSCRIRE AUX ATELIERS ?

Les ateliers œnologiques de l'ESTHUA vous permettent de :

- Maîtriser les fondamentaux de la dégustation et du langage du vin.
- Mieux comprendre les cépages, les terroirs et les méthodes de vinification.
- Explorer les richesses des régions viticoles françaises.
- Découvrir les spiritueux et alcools du monde.
- Vivre une expérience conviviale, sensorielle et enrichissante autour de l'univers du vin.

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

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



AU PROGRAMME

GROUPE 1*

Les nouveaux vignobles avec une pointe d'exotisme français (Bretagne, Normandie et Île de France) avec Aurélie Julliot-Ducouret	mardi 29 septembre 2026
Visite dans le vignoble pour affondrir les connaissances	samedi 17 octobre 2026
Les cidres, Poirés, Pommeaux et eaux de vie de cidre par Jean-Michel Monnier	mardi 3 novembre 2026
Découverte du vignoble allemand par Pascal Baruchi	mardi 24 novembre 2026
Les vins sans sulfites ajoutés par Jean-Michel Monnier	mardi 15 décembre 2026
Découverte du cépage, le grenache noir par Pascal Baruchi	mardi 26 janvier 2027
Visite dans le vignoble pour approfondir les connaissances	samedi 13 février 2027
Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins avec Jean-Michel Monnier.	mardi 9 mars 2027

GROUPE 2*

Découverte du vignoble allemand par Pascal Baruchi	lundi 8 mars 2027
Visite dans le vignoble pour affondrir les connaissances	samedi 20 ou 27 mars 2027
Les cidres, Poirés, Pommeaux et eaux de vie de cidre par Jean-Michel Monnier	lundi 5 avril 2027
Les vins sans sulfites ajoutés par Jean-Michel Monnier	lundi 3 mai 2027
Découverte du cépage, le grenache noir par Pascal Baruchi	lundi 24 mai 2027
Visite dans le vignoble pour approfondir les connaissances	samedi 29 mai 2027
Les nouveaux vignobles avec une pointe d'exotisme français (Bretagne, Normandie et Île de France) avec Aurélie Julliot-Ducouret	lundi 7 juin 2027
Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins, avec Jean-Michel Monnier.	mardi 22 juin 2027

PROGRAMME DES VISITES DE VIGNOBLES

GROUPE 1

samedi 17 octobre 2026 :
visite dans le vignoble.

samedi 13 février 2027 :
visite dans le vignoble.

GROUPE 2

samedi 20 ou 27 mars 2027 :
visite dans le vignoble

samedi 29 mai 2027 :
visite dans le vignoble.

Aurélie JULLIOT-DUCOURET

Sommelière, caviste
et conférencière.



*Planning pour l'année 2026/2027

Groupe à choisir lors de l'inscription.

*Groupe 1 : interventions prévues
du 29 septembre 2026 au 9 mars 2027.

*Groupe 2 : interventions prévues
du 8 mars 2027 au 22 juin 2027.

Les ATELIERS en DÉTAILS



Les nouveaux vignobles avec une pointe d'exotisme français (Bretagne, Normandie et ile de France)

Cette année, c'est un tour vers les «anciens nouveaux» vignobles de France qui vous sera proposé. Avant la crise du phylloxéra à la fin du XIXème siècle, la France était recouverte de vignes ! En témoignent de nombreuses «Rue du pressoir» et autres «Chemin des vignes», dans des communes où aujourd'hui la viticulture a disparu. Toute ? Non ! Des irréductibles vigneronnes ont relancé des vignobles en Bretagne, en Normandie ou encore, en région parisienne. Avec quel résultat ? Faisons le point sur l'oubli puis la réémergence de ces vins septentrionaux.



Avec
**Aurélie
JULLIOT-DUCOURET**

Le cépage grenache noir

Ce cépage est originaire d'Aragon, en Espagne, où il s'appelle garnacha. Au XV^e siècle, l'expansion du royaume aragonais vers la Sardaigne, la Corse, le Roussillon et le littoral provençal favorise son développement. Aujourd'hui, ce cépage est un des plus cultivés au monde. Cépage de grande qualité, il peut donner des vins rouges puissants, colorés et généreux, des vins rosés aromatiques et soyeux ou des vins doux naturels très sucrés au potentiel de garde très élevé.



Avec
**Pascal
BARUCHI**

Le vignoble allemand

Le vignoble allemand est au moins aussi ancien que le vignoble français. Aujourd'hui, celui-ci ne couvre que cent mille hectares et la production est majoritairement orientée vers les vins blancs. Les vignes s'étendent principalement dans le sud-ouest du pays, à la frontière française. Vous pourrez découvrir des vins de grande qualité à partir de certains cépages blancs alsaciens mais, également le Muller – Thurgau et le Spätburgunder ou le Dornfelder en cépages rouges.



Les cidres, Poirés, Pommeaux et eaux de vie de cidre

Les produits élaborés à partir de pommes et de poires dans le Grand Ouest et ailleurs en France s'imposent aujourd'hui comme un véritable art de vivre. Même les vigneron ligériens se tournent vers l'agroforesterie en plantant des pommiers afin de créer de nouvelles cuvées et boissons originales. Au cours de cette soirée, vous découvrirez l'histoire singulière de ces produits en plein essor, les méthodes de fabrication des cidres, poirés, pommeaux et calvados, avant de les déguster. Vous explorerez également leurs accords gastronomiques, bien au-delà des traditionnelles crêpes et galettes bretonnes

Les vins sans sulfites ajoutés

Les intrants des vins ne sont pas toujours bien vus... et certaines personnes considèrent injustement que les « sulfites donnent mal à la tête »... Alors voici une soirée qui va vous permettre de démêler le vrai du faux ! Le but est de comprendre le rôle des sulfites dans l'histoire, leur utilisation (doses) et comment s'en passer tout en gardant des vins d'une belle pureté. Et répondre à la question est-ce l'absence de sulfites veut obligatoirement dire « vins naturels ou naturels » ?

Le vignoble corse

Un peu de chaleur et la découverte d'un vignoble insulaire français pour une belle soirée de dégustation au fil d'un dîner. Vous plongerez dans l'histoire de ce vignoble singulier, découvrirez ses cépages emblématiques : sciaccarello, vermentino et nielluccio, ainsi que les particularités de son climat ensoleillé et de ses terroirs maritimes façonnés par une île montagneuse. Sans oublier les richesses et traditions de sa gastronomie locale.



Avec
**Jean-Michel
MONNIER**





COÛT DE LA FORMATION

Le tarif comprend formation, visites, vins et dîner au restaurant.

Public : 265€

Tarif Réduit : 210€ (demandeurs d'emploi et personnels Université d'Angers)

Étudiants : 175€

INSCRIPTION

Inscription et paiement en ligne : www.univ-angers.fr/esthua
ou sur le bouton ci-dessous :

S'INSCRIRE

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

INNTO
institut national
de tourisme
ESTHUA
Université d'Angers

Connaissez-vous l'ESTHUA ? L'ESTHUA, Institut national de tourisme - INNTO France de l'Université d'Angers 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 3600 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, interculturalité...) 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