

Les ateliers œnologiques

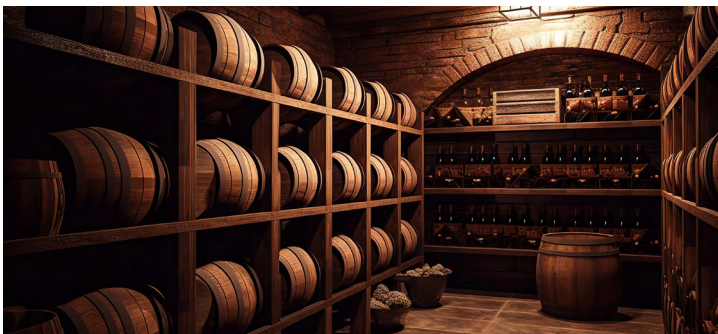
MODULE PERFECTIONNEMENT
PUBLIC PROFESSIONNEL

ANNÉE 2026-2027

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



SAUMUR



Des ateliers de perfectionnement à destination des professionnels du secteur

- Personnel commercial, œnologique et technique des domaines et maisons de bulles,
- Conjoint des exploitant.e.s viticoles
- Personnel du syndicat des vins de Saumur et celui de Saumur Champigny,
- Professeurs et personnels d'écoles hôtelières,
- Cavistes,

Ces ateliers pourront être complétés d'amateurs éclairés qui souhaiteraient avoir des connaissances plus poussées sur le sujet.

Une attestation de suivi de la formation sera délivrée à la fin du cycle.

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 : INNTO 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

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



au PROGRAMME

Le cépage cabernet franc dans le monde par Jean-Michel Monnier

Le cabernet franc, cépage emblématique du Val de Loire, est aujourd'hui cultivé dans de nombreuses régions viticoles françaises ainsi que dans un grand nombre de pays à travers le monde. Après avoir retracé son histoire, découvert son essor international, exploré les principales techniques qui lui sont dédiées en matière de vinification et analysé ses caractéristiques organoleptiques, cette présentation se poursuivra par une dégustation comparative de cabernets francs issus de différents pays et de plusieurs régions viticoles.

mercredi
21 octobre 2026

La plantation de la vigne (paramètres, choix des porte - greffes...) par Pascal Baruchi

Elaborer des vins de qualité est essentiel pour un vigneron et tout commence à la plantation... Celui-ci doit très bien connaître son terroir afin de choisir le cépage, le porte greffe et réaliser les bons choix techniques. De très nombreux facteurs vont jouer sur ces choix et permettent à la vigne de se développer, d'exploiter au maximum ce terroir et être pérenne pendant plusieurs décennies, tout en produisant le meilleur raisin possible...

mercredi
18 novembre 2026

L'Alsace une autre grande région de vins blancs secs par Aurélie Julliot-Ducouret

Environ 700 km séparent Quarts de Chaume, notre Grand Cru du Val de Loire, des 51 Grands Crus d'Alsace... et pourtant, de nombreux points rassemblent ces deux vignobles. Cette conférence aura pour ambition de vous présenter les différentes dynamiques viticoles et économiques du territoire alsacien. Saviez-vous que les vins blancs d'Alsace occupaient la première place des vins blancs consommés en France, de même pour leurs Crémants, devant... notre région ? De nombreux enseignements peuvent être tirés d'une comparaison, sachant que le consommateur a plaisir à choisir en Alsace des vins secs, moelleux, effervescents : ce qui n'est pas sans rappeler nos vins ligériens.

mercredi
9 décembre 2026

Sortie terrain découverte d'une exploitation viticole

samedi
9 janvier 2027

Les maladies des vins (explications des phénomènes et reconnaissances sensorielles) par Jean Michel Monnier

Les vins peuvent présenter de nombreux défauts olfactifs et gustatifs résultant de déviations organoleptiques spécifiques, susceptibles d'altérer leur qualité et leur expression. Cette formation vous permettra d'identifier et de comprendre, dans un premier temps, les défauts liés à la matière première, c'est-à-dire au raisin, avant d'aborder ceux engendrés au cours des différentes fermentations. Seront ensuite étudiées les altérations pouvant apparaître durant l'élevage, le conditionnement ou la conservation des vins, en fonction des différents contenants et matériaux œnologiques utilisés. Un chapitre sera également consacré aux principaux dépôts observables dans les vins, afin d'en expliquer l'origine et la signification. La formation s'achèvera par une importante séance de dégustation, au cours de laquelle les participants s'exerceront à reconnaître et à identifier les principaux défauts organoleptiques rencontrés dans les vins.

mercredi
13 janvier 2027

Sortie terrain découverte d'une exploitation viticole

samedi
13 février 2027

Découverte d'un autre pays viticole mondial producteur de chenin : l'Afrique du Sud par Pascal Baruchi

Planté dès le XVII^{ème} siècle, le vignoble sud-africain est un des plus vieux vignobles du Nouveau Monde. Celui-ci a traversé des périodes très difficiles entre le phylloxera et l'Apartheid mais est en pleine expansion depuis 1990.

De par sa grande diversité de terroirs et de la présence de nombreux cépages, l'Afrique du Sud propose une gamme très variée de vins rouges et son cépage unique, le Pinotage. Également, premier producteur au Monde de Chenin, elle nous fait découvrir également ce cépage, traditionnel de l'Anjou, d'une manière très différente avec des vins d'une très belle complexité aromatique et structurés gustativement

mercredi
17 mars 2027

Approfondissement de l'analyse sensorielle des vins de fines bulles et les accords au restaurant par Jean Michel Monnier

Quels sont les critères spécifiques à la dégustation des vins de fines bulles ? Après avoir découvert l'origine et le rôle des bulles, l'influence du choix du verre sur la perception sensorielle, ainsi que les méthodes d'identification des arômes primaires, secondaires et tertiaires, cette formation abordera les équilibres gustatifs propres à ces vins. Une attention particulière sera portée à l'incidence de la maturité des raisins et de la durée d'élevage sur les sur lies sur leur profil aromatique et leur structure. La formation se conclura par une vaste dégustation commentée de vins de fines bulles, illustrant leurs différents styles et mettant en lumière leurs accords gastronomiques tout au long d'un repas.

mercredi
7 avril 2027

Les sorties sur le terrain :

samedi 9 janvier et samedi 13 février 2027

Découverte d'exploitations viticoles

Aurélie JULLIOT-DUCOURET

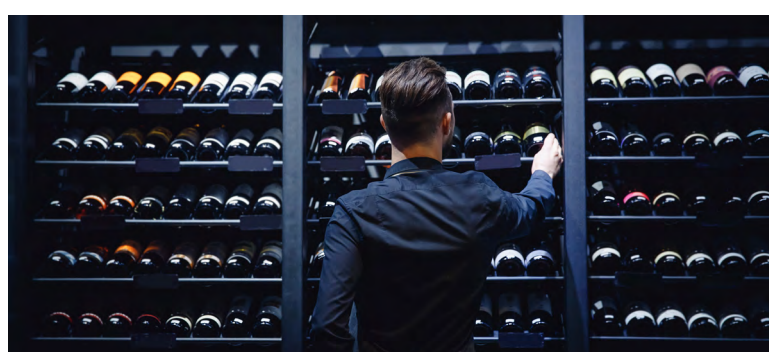
Sommelière, caviste
et conférencière.



*Planning pour l'année 2026/2027

Interventions prévues
du 21 octobre 2026 au 7 avril 2027.

Créneaux horaires de formation : de 20h à
22h30 (hors visites et repas à l'extérieur)



COÛT DE LA FORMATION

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

Public : 265€

Tarif Réduit : 210€ (demandeurs d'emploi)

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

Le PLUS, Pôle Régional de Formations

80 rue des Îles 49400 Saumur

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

www.univ-angers.fr/esthua

IN institut
nto 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