

# LES aTELIERS OENOLOGIQUES DE L'ESTHUA

MODULE PERFECTIONNEMENT  
TOUT PUBLIC

ANNÉE 2024-2025

Lieu de formation : Angers - Campus Saint Serge  
ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité,  
7 allée François Mitterrand - 49 004 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.**

**Approfondissement sur les vins, les cépages et les régions viticoles.**

**Découvrez les alcools et spiritueux du Monde.**

*Découvrez l'univers fascinant du vin... en participant aux ateliers œnologiques de l'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.*

## 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** - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité  
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 - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.*

### **Pascal Baruchi**

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



## AU PROGRAMME

### GROUPE 1

### GROUPE 2

#### Le Languedoc, découverte des vignobles de l'Hérault.

De la Montagne Noire jusqu'aux Cévennes, en descendant des reliefs jusqu'aux étangs se lovant le long de la mer Méditerranée, vous partirez à la découverte du vaste vignoble héraultais. Les inmanquables références que sont Faugères et Saint-Chinian ne seront bien sûr pas oubliées, tout en mettant l'accent sur la dynamique proposée par l'AOC Languedoc et ses dénominations géographiques. Les qualités, et la diversité des vins de cette grande région vous seront exposées, avec une petite incursion du côté du Gard voisin.

avec Aurélie Julliot-Ducouret.

mardi  
24 septembre

lundi  
03 mars

#### Les nouvelles variétés (cépages) résistantes... Comment la viticulture se transforme et voit l'avenir ?

Artaban, vidoc, voltis, floral... les nouvelles variétés de vigne à résistance polygénique au mildiou et à l'oïdium rentrent dans le paysage viticole français. Ces variétés issues du programme INRA ResDur 1, puis 2 représentent une avancée considérable pour l'innovation variétale vigne, en proposant un matériel résistant aux maladies fongiques principales, tout en ayant des qualités organoleptiques proches de certains cépages...

avec Jean-Michel Monnier.

mardi  
05 novembre

lundi  
31 mars

#### L'Afrique du Sud, vignoble d'une grande diversité.

Planté dès le XVII<sup>e</sup> siècle, le vignoble sud-africain est un des plus vieux vignobles du Nouveau monde. Du fait de sa diversité de terroirs et de cépages, l'Afrique du Sud propose une gamme très variée de vins rouges et son cépage unique, le pinotage. Premier producteur de Chenin, elle nous fait découvrir également ce cépage, traditionnel de l'Anjou, d'une manière différente.

avec Pascal Baruchi.

mardi  
26 novembre

lundi  
28 avril

#### La réglementation du vin au cours du temps et ses grandes typicités.

Il est toujours intéressant de comprendre d'où nous venons pour savoir où nous allons... Une belle soirée en perspective sur l'histoire de la genèse de la réglementation des vins à travers le temps... de Pasteur à la création de l'INAO puis les changements à venir sur le millésime 2024 avec l'évolution de la réglementation des étiquettes, des capsules, des contenants... Un grand sujet d'actualité, suivi d'une dégustation par Jean Michel Monnier des différents profils de vins et des tendances à venir... Quel sera le vin du futur ?

avec Jean-Michel Monnier.

mardi  
28 janvier

lundi  
19 mai

#### Un vin de qualité n'existera pas sans une bonne matière première.

Qu'est-ce qu'un raisin de qualité et comment le vigneron arrive-t-il à l'obtenir en utilisant le potentiel de son terroir, en s'adaptant aux conditions climatiques et en utilisant les pratiques et techniques actuelles, tout en profitant de son expérience ?

avec Pascal Baruchi.

mardi  
25 février

lundi  
02 juin

#### La création de sa cave et l'évolution des vins au cours du temps.

Quels sont les éléments essentiels à prendre en compte pour créer votre cave idéale ? Comment la lumière, la température, l'humidité, les vibrations, les odeurs... vont influencer le vieillissement des vins dans vos bouteilles ? Une cave aménagée avec un mobilier adapté, peut-elle être un lieu de vie ? Après avoir compris l'influence des différents facteurs, Jean Michel Monnier vous proposera de voyager dans le temps en comparant les mêmes appellations et mêmes cépages sur des millésimes jeunes et anciens, autour de mets subtils.

avec Jean-Michel Monnier, **au restaurant.**

mardi  
11 mars

mardi  
24 juin

## PROGRAMME VISITES DE VIGNOBLES

### GROUPE 1

samedi 19 octobre :  
*approfondissement des connaissances.*

samedi 22 mars :  
*approfondissement des connaissances.*

### GROUPE 2

samedi 22 mars :  
*approfondissement des connaissances.*

samedi 26 avril :  
*approfondissement des connaissances.*

**Aurélie Julliot-Ducouret**

*Sommelière, caviste  
et conférencière.*

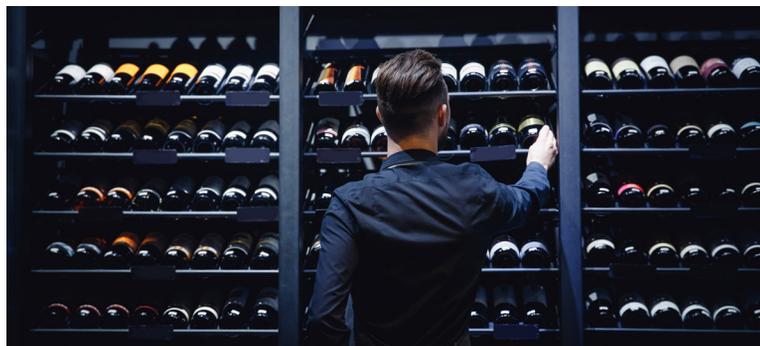


## \* PLANNING POUR L'ANNÉE 2024/2025

**Groupe à choisir lors de l'inscription.**

\*Groupe 1 : interventions prévues du 24 septembre 2024 au 22 mars 2025.

\*Groupe 2 : interventions prévues du 03 mars 2025 au 25 juin 2025.



## 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](http://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 - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité

**02 44 68 81 61**

7 allée François Mitterrand

BP 40455 | 49004 ANGERS Cedex 01

E-mail : [esthua.oenologie@contact.univ-angers.fr](mailto:esthua.oenologie@contact.univ-angers.fr)

[www.univ-angers.fr/esthua](http://www.univ-angers.fr/esthua)

**UA'**

**ESTHUA  
FACULTÉ  
DE TOURISME,  
CULTURE  
ET HOSPITALITÉ**  
UNIVERSITÉ D'ANGERS

*Connaissez-vous l'ESTHUA ? L'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité de l'Université d'Angers, qui fête cette année ses 40 ans, 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 3200 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/esthua](http://www.univ-angers/esthua)*