institut national de tourisme

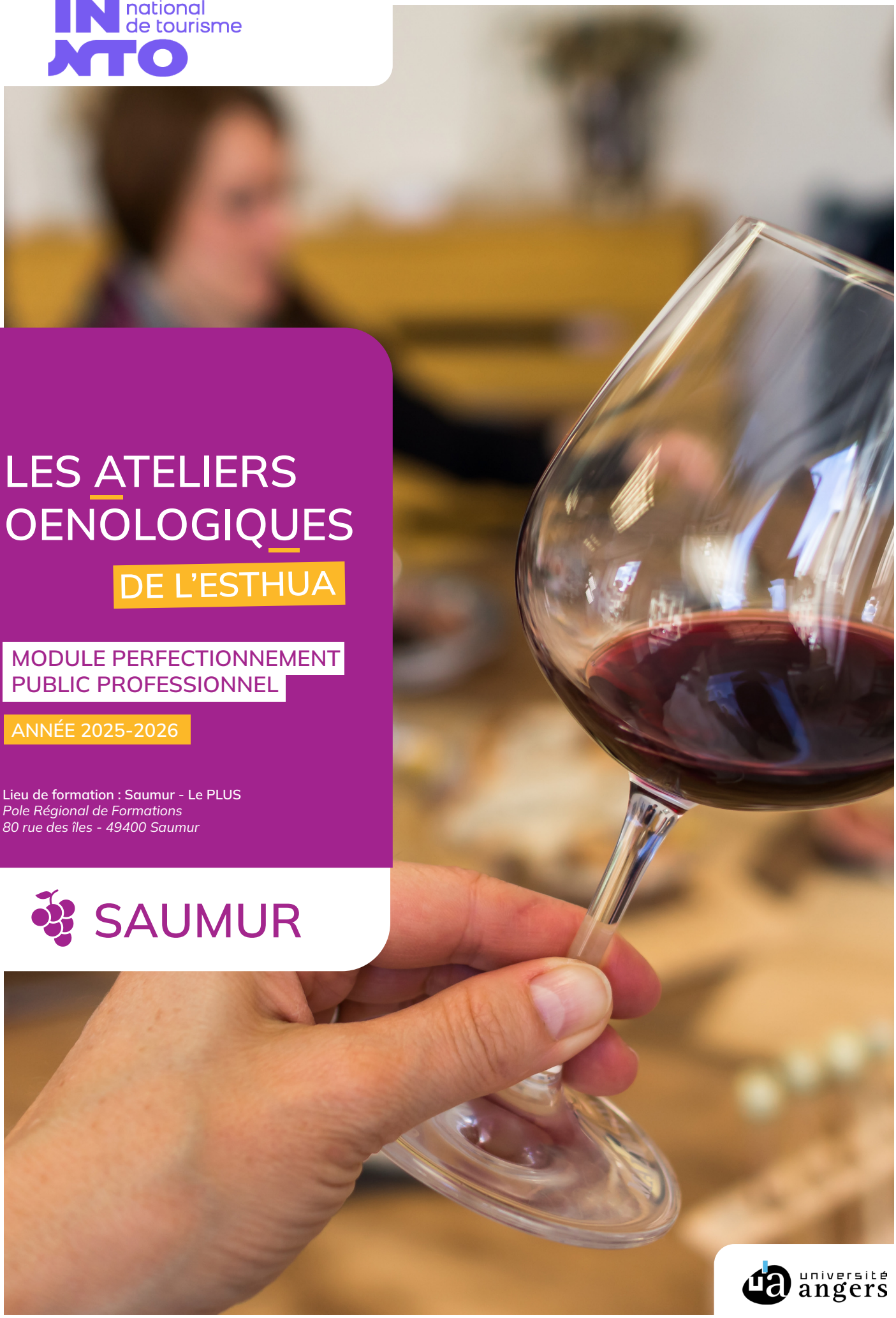
LES ATELIERS OENOLOGIQUES DE L'ESTHUA

MODULE PERFECTIONNEMENT PUBLIC PROFESSIONNEL

ANNÉE 2025-2026

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

SAUMUR



université angers

Des ateliers de perfectionnement à destination **des professionnels du secteur**

- Personnel commercial, œnotouristique 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** pour découvrir une exploitation viticole, sur des dates moins chargées par des salons viticoles ou journées portes ouvertes.

Lieu de la formation : ESTHUA - Le PLUS, Pôle Régional de Formations

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.

Pascal Baruchi

Œnologue, professeur technique et responsable de formation en MFR à Chalonnes, caviste et conférencier auprès de nombreux clubs œnophiles.

AU PROGRAMME

Rappels et approfondissement sur les techniques d'analyse sensorielle des vins tranquilles Après avoir redonné quelques bases scientifiques de la dégustation des vins et de son utilisation dans le cadre professionnel (techniciens, commerciaux et chargés d'œnotourisme) Jean-Michel Monnier apportera des précisions sur les nouvelles tendances : le toucher du vin, les perceptions des tanins sur le palais, l'équilibre gustatif des vins, est-ce que la minéralité existe réellement ? Est-ce que la saveur umami est perceptible dans les vins blancs ? **avec Jean-Michel MONNIER**	mercredi 22 octobre 2025
Les arômes variétaux des cépages (potentiel et préservation) La qualité d'un vin est exprimée, entre autres, par sa faculté à exprimer des sensations olfactives, et la plupart des consommateurs actuels y sont sensibles. Chaque cépage possède un potentiel aromatique différent qui va se développer tout au long de la maturation du raisin, et le vigneron devra chercher à extraire et préserver ces senteurs fragiles tout au long de la vinification. Après avoir étudié ces arômes primaires, Pascal Baruchi vous les fera retrouver dans plusieurs vins mono variétaux, **avec Pascal BARUCHI**	mercredi 19 novembre 2025
Comment bien servir et présenter un vin ? Que faire d'une bouteille de vin ? L'ouvrir maintenant, la garder pour plus tard ? Comment être sûr que le vin sera mis en valeur au moment du service ? Une conférence présentée par une sommelière expérimentée de Loire, alliant histoire de la sommellerie et techniques pratiques, pour que les vins que vous choisissez de déguster ou présentez à des clients vous donnent pleine satisfaction, **avec Aurélie Julliot-Ducouret**	mercredi 10 décembre 2025
Sortie terrain : découverte d'une exploitation viticole.	samedi 10 janvier 2026
Le cépage Chenin dans le monde La conférence permettra aux participants de s'immerger totalement dans le monde du cépage Chenin pour y découvrir son histoire, son ampélographie, ses aptitudes culturales, les techniques de vinifications et les profils organoleptiques. Les participants voyageront ensuite dans les régions productrices du chenin dans le monde, **avec Jean-Michel MONNIER**	mercredi 14 janvier 2025
Les fermentations, pour mieux comprendre le rôle des levures et des bactéries Les fermentations, alcoolique et malolactique, sont essentielles afin d'élaborer un vin de qualité. Connaître le métabolisme des levures et des bactéries va permettre au vigneron de mettre ces microorganismes dans les meilleures conditions possibles afin de réaliser ces étapes jusqu'à leur terme. En vous les expliquant, Pascal Baruchi vous fera comprendre les enjeux d'une bonne maîtrise et comment les mettre en valeur après les avoir identifiés, **avec Pascal Baruchi**	mercredi 4 mars 2026
Sortie terrain : découverte d'une exploitation viticole.	samedi 14 mars 2026
Dîner au restaurant pour une séance « Comment accorder les vins et les mets ? » Un repas conférence pour découvrir avant la mise en pratique sur une cuisine d'un restaurant gastronomique du saumurois : les accords possibles entre les textures, saveurs, arômes et couleur des doux nectars viticoles et des plats, rappels sur les grandes catégories des vins pour bien les classer pour construire ensuite un menu, **avec Jean-Michel Monnier sur Saumur.**	mercredi 1er avril 2026

Aurélie Julliot-Ducouret

Sommelière, caviste et conférencière à l'école hôtelière d'Angers Centre Pierre Cointreau et auprès de clubs œnophiles.

Planning pour l'année 2025-2026

Interventions prévues du 22 octobre 2025 au 1er avril 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)
Étudiants : 170€ (en stage ou en alternance dans un domaine, restaurant...)

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 I 49400 SAUMUR
E-mail : jean-michel.monnier@univ-angers.fr
Tél. : 06 08 49 59 63
www.univ-angers.fr/esthua

institut national de tourisme
INNTO
ESTHUA
Université d'Angers

Connaissez-vous l'ESTHUA *? L'ESTHUA, Institut national de tourisme 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/esthua***