

Les ateliers œnologiques

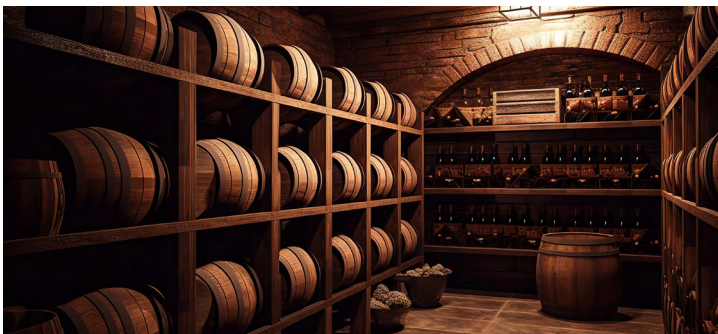
MODULE D'INITIATION - TOUT PUBLIC

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*

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation et la réglementation viti-vinicole, avec Jean-Michel Monnier.	mardi 22 septembre 2026
Découverte des vendanges chez un vigneron ou visite de domaine.	samedi 26 septembre ou 03 octobre 2026
La vinification des vins blancs secs, et découverte des cépages blancs (Sauvignon, Chardonnay, Chenin...) avec Pascal Baruchi.	mardi 10 novembre 2026
La vinification des vins blancs moelleux. Dégustation de coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Coteaux de Saumur avec Jean-Michel Monnier.	mardi 1 ^{er} décembre 2026
Rencontre chez un vigneron afin de continuer la pratique de la dégustation.	samedi 05 ou 12 décembre 2026
La vinification des vins rouges. Dégustation de cépages et terroirs différents (Anjou Villages, Saumur Champigny, Bourgueil, Chinon...) avec Jean-Michel Monnier.	mardi 19 janvier 2027
Le métier du sommelier et son approche de la dégustation autour des vins, avec Aurélie Julliot-Ducouret.	mardi 16 février 2027
Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins avec Jean-Michel Monnier.	mardi 16 mars 2027

GROUPE 2*

Analyse sensorielle des vins avec Jean-Michel Monnier.	lundi 16 novembre 2026
Le métier du sommelier et son approche de la dégustation autour des vins, avec Aurélie Julliot-Ducouret.	lundi 07 décembre 2026
Découverte de vins de fête chez un vigneron.	samedi 12 décembre 2026
La vinification des vins rouges. Dégustation de cépages et terroirs différents (Anjou Villages, Saumur Champigny, Bourgueil, Chinon...) avec Jean-Michel Monnier.	lundi 4 janvier 2027
La vinification des vins blancs secs, et découverte des cépages blancs (Sauvignon, Chardonnay, Chenin...) avec Pascal Baruchi.	lundi 25 janvier 2027
La vinification des vins blancs moelleux. Dégustation de coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Coteaux de Saumur avec Jean-Michel Monnier.	lundi 15 février 2027
Rencontre chez un vigneron afin de continuer la dégustation.	samedi 13 mars 2027
Dîner au restaurant pour une séance accords mets et vins, avec Jean-Michel Monnier.	mardi 23 mars 2027

PROGRAMME DES VISITES DE VIGNOBLES

GROUPE 1

samedi 26 septembre ou 3 octobre 2026 :
découverte des vendanges.

samedi 5 ou 12 décembre 2026 :
pratique de la dégustation chez un vigneron

GROUPE 2

samedi 12 décembre 2026 :
découverte de vins de fête chez un vigneron

samedi 13 mars 2027 :
pratique de la dégustation chez un vigneron

Aurélie JULLIOT-DUCOURET

Sommelière, caviste
et conférencière.

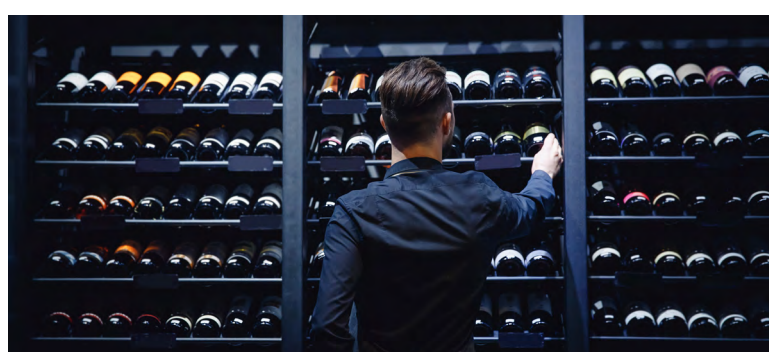


*Planning pour l'année 2026/2027

Groupe à choisir lors de l'inscription.

*Groupe 1 : interventions prévues
du 22 septembre 2026 au 16 mars 2027.

*Groupe 2 : interventions prévues
du 16 novembre 2026 au 23 mars 2027.



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

INstitut
national
de tourisme
nto
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