



INSCRIPTION

USAC
Groupe Caisse des Dépôts

œnologie

2024-2025

Réveillez vos sens engourdis, apprenez à déguster, découvrir l'univers fascinant du vin...



Objectifs : Avoir une connaissance approfondie des techniques de la dégustation, du vocabulaire du vin, des méthodes de vinification et cépages des terroirs de France et découvrir de nouvelles régions viticoles.

Durée de la formation : 8 séances de 2h30 y compris un accord mets/vin et 2 sorties terrains.

Intervenants :

- Jean-Michel MONNIER œnologue conseil, maître de conférences à l'université, expert auprès de la cour d'appel d'Angers
- Pascal BARUCHI œnologue, commerce de vins fins, conseils accords mets et vins conférencier
- Aurélie JULIOT sommelière, caviste et conférencière.

1^{er} séance le mercredi 18 Septembre 2024 (20h00 – 23h00) Salle du Doyenné RDC

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation. Jean-Michel.

Il n'est jamais superflu de revoir les bases de la dégustation pour les vins tranquilles et de fines bulles au cours d'une soirée autour de vins en dégustation à l'aveugle.

2^e séance le mercredi 16 octobre 2024 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné RDC

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

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.

3^e séance le samedi 16 Novembre 2024 (10h00 – 12h00)

Visite d'un domaine à définir

4^e séance le mercredi 11 décembre 2023 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné 1^{er}

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

Planté dès le XVII^{ème} 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.

5e séance le mercredi 15 Janvier 2025 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné RDC

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

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...

6e séance le mercredi 5 février 2025 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné RDC

La réglementation du vin au cours du temps et ses grandes typicités. Jean-Michel.

Connaitre les levures et les bactéries responsables de ces fermentations, et maîtriser techniquement ces 2 étapes est essentiel pour le vigneron, dans le but d'élaborer un vin de qualité. De part le contexte climatique changeant, la diversité des microorganismes et les nouvelles pratiques, l'enjeu pour le vinificateur est de tout mettre en place pour que ces fermentations se déroulent dans les meilleures conditions.

7e séance le samedi 15 Mars 2025 (10h00 – 12h00)

Visite d'un domaine à définir

8e séance le mercredi 23 Avril 2025 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné RDC

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

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 ?

9e séance le mercredi 14 Mai 2025 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné RDC

Les vins de la partie ouest de la péninsule ibérique. Donc Portugal et nord Espagne (Galice par exemple...). Aurélie.

10e séance le mercredi 11 Juin 2025 accords mets et vins (19h00 – 23h00)

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

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.

✂-----

Nom :

Prénom :

Email :

Tel :

Adresse :

Entreprise :

Date de règlement :

Signature :

CDC & CNP : 155 € + 20 €*

Retraités & Externes : 160 € + 25 €*

*Adhésion à l'association USAC

La section œnologie sera maintenue entre 35 et 50 participants.
Vous pouvez déjà vous inscrire. Merci de joindre le chèque à votre inscription.