



INSCRIPTION

USAC
Groupe Caisse des Dépôts

œnologie

2023-2024

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 cours 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 27 Septembre 2023 (20h00 – 23h00) Salle du Doyenné RDC

Analyse sensorielle des vins pour une acquisition de la technique de dégustation avec 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 18 octobre 2023 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné RDC

Le cépage Viognier dans le monde avec Pascal Baruchi

De nos jours, après avoir failli disparaître en raison de ses faibles rendements, le Viognier est de nouveau en expansion (implanté en Languedoc Roussillon, Provence et Sud-Ouest) et gagne même les vignobles du Nouveau Monde. Souvent vinifié seul, le Viognier reste emblématique d'une des fameuses appellations septentrionales du Rhône, le Condrieu. Aujourd'hui, ces vins blancs secs ou moelleux, au joli nez d'arômes de fleurs blanches, d'abricot, de miel de fleur d'oranger, et sa bouche riche et harmonieuse, sont devenus à la mode.

3^e séance le samedi 18 Novembre 2023 (10h00 – 12h00)

Visite du domaine des petits quarts à Thouarcé

<https://www.domainedespetsquarts.fr/>

4^e séance le mercredi 13 décembre 2023 (19h00 – 22h30) Più Più à Trélazé

Vins italiens avec planche apéritive (fromage et charcuterie)

5e séance le mercredi 17 Janvier 2024 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné 1^{er} étage

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

Oenologue conseil dans la Loire, Jean Michel Monnier connaît très bien ce cépage qu'il vinifie sur de nombreuses AOP ligériennes, tant en rosés secs, demi-secs, et vins rouges. Cette conférence va permettre de connaître toutes les facettes aromatiques et structurales de ce cépage dans le monde sous différents climats en donnant de nombreuses anecdotes pour les régions viticoles françaises, et les pays qu'il a visités en Amérique du Nord et du sud, en Europe ou en Asie...

6e séance le mercredi 21 février 2024 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné RDC

**L'impact des fermentations alcoolique et malolactique sur la qualité et la conservation des vins
Pascal Baruchi**

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 16 Mars 2024 (10h00 – 12h00)

Visite d'une exploitation à définir

8e séance le mercredi 17 Avril 2024 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné RDC

Le Languedoc : du Massif de la Malepère à la Méditerranée avec Aurélie Julliot

Découverte de cette antique région viticole, classée première française en termes de production, qui, par son travail exigeant autour des cépages, climats et terroirs, offre aux amateurs une palette variée de vins blancs, d'effervescents, et de rouges bien sûr... De Carcassonne à Narbonne, le département de l'Aude sera à l'honneur avec les appellations Fitou, Corbières, Malepère, Limoux, Cabardès. Ainsi qu'une incursion dans l'Hérault avec le Minervois.

9e séance le mercredi 22 Mai 2024 (19h30 – 22h30) Salle du Doyenné 1^{er} étage

Les vignobles des Pays de l'Est avec Jean-Michel Monnier

Expert pour la communauté Européenne pour la remise en place du vignoble Géorgien juste avant les années 2000, et réalisant régulièrement des voyages d'études, d'expertise et de formations en Géorgie pour le compte de l'ambassade de Géorgie en France, ou la présidence de la république Géorgienne, Jean Michel Monnier a toutes les compétences pour faire voyager par les images, les anecdotes, les images, et les vins, les participants des ateliers œnologiques sur l'Arménie, la Russie, la Géorgie, la Hongrie, l'Ukraine et la Roumanie... Un grand dépaysement en perspective.

10e séance le mercredi 12 Juin 2024 accords mets et vins (19h00 – 22h30) Salle du Doyenné RDC

Les rhums du Monde autour d'un diner antillais avec Jean-Michel Monnier

Une soirée gourmande à la découverte des rhums du monde pour comprendre les différences entre les rhums agricoles, traditionnels, légers et grands aromes... puis leurs dégustations spécifiques.... Un festival pour les papilles gustatives.

✂-----

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.**