



Université Sénonaise Pour Tous

ŒNOLOGIE EXCELLENCE

ANNÉE 2026-2027



Nouvel INTERVENANT : Stéphane CHARLOT

8 séances : 8 jeudis de **18h30 à 20h00**

Les jeudis 8 octobre, 5 et 26 novembre, 17 décembre 2026, 14 janvier,
11 février, 11 mars et 8 avril 2027

Lieu : Restaurant d'application « les Jardins Saint-Savinien »
au Lycée Hôtelier Saint Etienne

Thème : « apprendre le vin, savoir le déguster »

Ce cours est destiné aux élèves qui suivent avec assiduité depuis plusieurs années les cours d'Oenologie et qui souhaitent encore progresser vers l'excellence !

Durant 1h30, l'enseignant répondra à vos interrogations en alliant théorie et pratique.



Au cours de cet atelier œnologique thématique, 5 à 6 vins sont dégustés en lien avec le thème abordé. Le cours est un moment ludique d'analyse sensorielle pour un meilleur décryptage des arômes et saveurs présents dans l'univers des vins. Le déroulement et le contenu de l'atelier sont transversaux (notions de terroir, pratiques viticoles, œnologie, géographie viticole, ...).

Programme suggéré par l'intervenant :

Cours 1 : L'Italie, Piémont, Toscane, Vénétie, Pouilles

Cours 2 : La Syrah, un cépage incontournable





Cours 3 : Les blancs d'Anjou, profil sec à moelleux

Cours 4 : Bordeaux est-il toujours à la hauteur ?

Cours 5 : Rhône sud, une multitude de cépages et de terroirs

Cours 6 : Le Languedoc et ses grands terroirs

Cours 7 : Loire rouge, Cabernet franc, Pinot noir et quelques autres...

Cours 8 : Côtes de Nuits et Côte de Beaune, finesse et élégance



Stéphane Charlot pourra si vous le souhaitez modifier quelques thèmes proposés. Il vous suggère sinon d'évoquer ensemble « La Géorgie, berceau du vin », « L'Espagne, un voisin méconnu », « Les blancs de la côte chalonaise versus les blancs du Maconnais » ou bien encore « Les cépages rares et oubliés ».