



Université Sénonaise Pour Tous

ŒENOLOGIE PERFECTIONNEMENT

ANNÉE 2025-2026



Nouvel INTERVENANT : Frédéric BENUCCI

8 séances dont une sortie le lundi de 19h à 20h30

Les lundis 6 octobre, 17 novembre, 1^{er} décembre 2025,
19 janvier, 23 février, 16 mars, 27 avril 2026 + 1 sortie

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

Thème : « apprendre le vin, savoir le déguster »

L'enseignant vous propose de rejoindre son cours après avoir déjà suivi des cours d'œnologie en débutant ou afin de découvrir une nouvelle approche en œnologie perfectionnement. Si vous avez suivi quelques cours d'œnologie dans un autre contexte ou êtes habitué à déguster, n'hésitez pas à rejoindre ce cours.

Ce cours vous conduira vers un apprentissage plus poussé de l'Œnologie.

Durant 1 heure 30, l'enseignant répondra à vos interrogations en alliant théorie et pratique.

Du jeu des arômes à la dégustation appliquée, vous serez plongés dans un univers passionnant, autour de 2 ou 3 vins par cours ou plus.

Chaque cours est constitué par :

- 1) une partie théorique sur la viticulture et l'œnologie
- 2) une dégustation thématique



Le programme un peu plus détaillé sera reprécisé en septembre.

