



Université Sénonaise Pour Tous

ŒNOLOGIE PREMIUM 2

ANNÉE 2026-2027



Nouvel INTERVENANT : Jérôme DE FIGUEIREDO

8 séances les mercredis de 19h à 20h30

Les mercredis 7 octobre - 4 novembre - 2 décembre 2026 -
6 janvier - 3 février - 3 mars - 7 avril et 9 mai 2027

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 un des groupes Premium 1 , 2 ou 3 après avoir déjà suivi des cours d'œnologie Perfectionnement. Ce cours peut être également destiné aux élèves qui sont en cours Premium depuis plusieurs années.

Afin de déguster et échanger dans de bonnes conditions, l'enseignant proposent trois cours de même niveau avec un effectif limité. Le niveau est identique dans les trois groupes Premium 1, 2 et 3.

Ce cours vous conduira vers un apprentissage plus poussé de l'Oenologie. Durant 1h30, Jérôme DE FIGUEIREDO vous fera découvrir de nombreux vins, vignobles et cépages.



1er tournoi de dégustation de vins
organisé le 18 mars 2023 à Sens
par l'USPT et l'enseignant J. Lecoq

Au cours de cet atelier œnologique thématique, 4 à 5 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, ...).

