



Université Sénonaise Pour Tous

OENOLOGIE PERFECTIONNEMENT

ANNÉE 2023-2024



INTERVENANTE : Marie RUSCON-DUPONCHEL

8 séances dont un cours sur site le mardi de 19h à 20h30

Le 17 octobre, 12 décembre (nouvelle date), 19 décembre 2023,
23 janvier, 5 mars,
2 avril et le 21 mai 2024 + 1 sortie

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

Thème : « apprendre le vin, savoir le déguster »

L'enseignante 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.

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

Durant 1 heure 30, Marie RUSCON-DUPONCHEL qui dirige le vignoble du Clos des Sénon sur les collines de Paron, 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) comment nous l'appliquons au Domaine des Sénons
- 3) une dégustation thématique

Le programme (non définitif)

- Les saisons de la vigne, les vendanges au Domaine des Sénons. Dégustation des jus en cuve + millésime 2022
- Les notions de climats, sols, appellations, cépages, porte-greffe. Dégustation des vins de l'Yonne
- Les fermentations, les arômes. Dégustation des vins de Loire



- Le palissage, les vinifications. Dégustation des vins du Rhône
- La taille hivernale, le rôle du bois en œnologie. Dégustation des vins de Côtes de nuit et de Beaune.

- Les travaux en vert, la préparation de la mise en bouteille. Dégustation des vins d'Alsace
- Match France/Espagne (dégustation à l'aveugle de 7 vins espagnols et 7 vins français). Les élèves désigneront les vainqueurs de ces 7 « duels à armes égales » (même millésime, cépages comparables, même gamme de prix)

