



Université Sénonaise Pour Tous

ŒNOLOGIE DÉBUTANT

ANNÉE 2026-2027



INTERVENANT : Manuel DE FREITAS

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

Les lundis 5 octobre, 2 novembre, 7 décembre 2026,
11 janvier, 1^{er} février, 1^{er} mars, 5 avril 2027 + 1 sortie

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

Thème : « apprendre le vin, savoir le déguster »

Contenu détaillé de la formation en œnologie :

Description :

Ce cours est le début de votre aventure
dans le monde du vin.

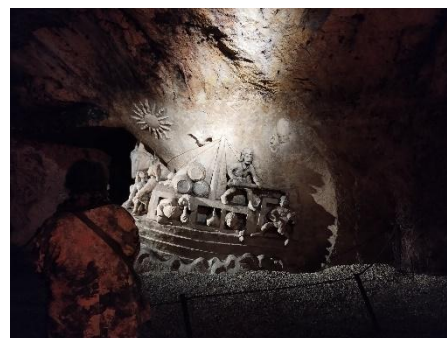
Grâce à cette initiation à l'œnologie, vous
allez démarrer sereinement votre
apprentissage avec toutes les notions essentielles à connaître.



Durant 1 heure 30, Manuel DE FREITAS 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 3 ou 4 vins par cours (bien sûr un crachoir est à disposition lors des séances de dégustation !)

Vous découvrirez :

- La vinification
- Comment on fabrique le vin
- Les différentes étapes de la dégustation
- Comment développer son nez
- Quelles sont les régions viticoles françaises et leurs caractéristiques
- Les principaux cépages utilisés en France
- Le vocabulaire spécifique du vin
- Les différences entre les AOC, les IGP et les Vins de France
- Comment déchiffrer toutes les infos sur l'étiquette d'une bouteille de vin
- Le vin dans le monde
- Lors de la dernière séance dont nous fixerons la date ensemble, nous irons en extérieur découvrir un vignoble ou une cave de la région, et nous passerons un moment convivial autour d'une dégustation



Sortie Œnologie groupe Œnologie débutant et groupe œnologie perfectionnement aux Caves Bienvenu à Irancy et aux caves de Bailly-Lapierre le samedi 5 juin 2026- Photos Droits Réservés USPT

Vous apprendrez ainsi tout ce qu'il faut savoir pour déguster le vin comme un vrai pro.

Vous allez découvrir une méthodologie de dégustation à suivre en 3 étapes simples et vous serez capable d'évaluer la qualité d'un vin.

Vous gagnerez également en confiance pour parler de vin et tirer vos propres conclusions suite à vos dégustations !

Nous verrons :

- Une méthode simple pour bien déguster le vin
- Comment avoir de l'assurance lorsque vous en dégustez
- Comment reconnaître un bon vin d'un vin médiocre
- Comment identifier les arômes du vin
- Le bon vocabulaire pour décrire, formuler et argumenter votre ressenti
- Comment apprécier le vin à sa juste valeur
- A la fin des séances, si le temps restant le permet, Manuel De Freitas vous posera quelques questions sous forme de quizz sur le vocabulaire du vin et les différentes régions viticoles abordés lors du cours

