



Université Sénonaise Pour Tous

OENOLOGIE PERFECTIONNEMENT

ANNÉE 2024-2025



INTERVENANTE : Marie RUSCON-DUPONCHEL

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

Le 8 octobre, 5 novembre, 10 décembre 2024,
14 janvier, 11 février, 25 mars,
et le 20 mai 2025 + 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 Domaine 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

- Les notions de climats, sols, appellations, cépages, porte-greffe. Dégustation des vins de l'Yonne
- Les saisons de la vigne, les vendanges, les vinifications. Dégustation des jus en cave + millésime 2023 du Domaine des Sénons
- Les fermentations, les arômes. Dégustation des vins de Loire
 - Le palissage, les arômes, le rôle du bois en Oenologie. Dégustation des vins de Côte de nuits et de Beaune
 - La taille hivernale, le sulfite. Dégustation des vins du Rhône
 - Les travaux en vert, l'élevage et la préparation de la mise en bouteille. Dégustation des vins d'Alsace
- Le réchauffement climatique et ses conséquences, vins biologiques, biodynamiques et nature. Dégustation de pinot noir de différents climats
- Match France/Espagne (dégustation à l'aveugle de 4 vins espagnols et 4 vins français). Les élèves désigneront les vainqueurs de ces 4 « duels à armes égales » (même millésime, cépages comparables, même gamme de prix)
- Lors de la dernière séance, l'enseignante vous proposera la visite de son vignoble, des cuves et du chai du Domaine des Sénons. Ce sera l'occasion de déguster les vins du domaine.

