



Université Sénonaise Pour Tous

ŒNOLOGIE PERFECTIONNEMENT

ANNÉE 2026-2027



INTERVENANT : Frédéric BENUCCI

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

Les lundis 12 octobre, 9 novembre, 14 décembre 2026,
18 janvier, 8 février, 8 mars, 26 avril 2027 + 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'Oenologie. Durant 1 h 30, l'enseignant répondra à vos interrogations en alliant théorie et pratique.

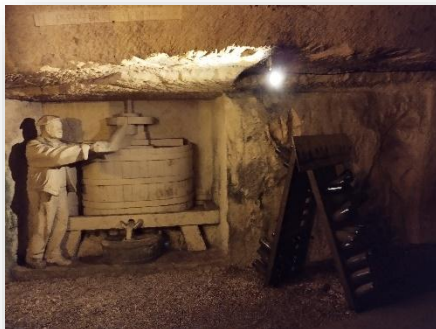
Du jeu des arômes à la dégustation appliquée, vous serez plongés dans un univers passionnant, autour de 3 ou 4 vins par cours ou plus.

Chaque cours est constitué par :

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



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
visite des caves de Bailly Lapierre le samedi 5 juin 2026 -
Photos Droits Réservés USPT*