



Université Sénonaise Pour Tous

ŒNOLOGIE PREMIUM 1

ANNÉE 2025-2026



INTERVENANTS : Joël LECOQ jusqu'en décembre 2025
et Thomas NOBLE de janvier 2026 jusqu'à la fin de l'année

8 séances le mardi de 19h à 20h30

Les mardis 14 octobre 2025 - 4 novembre - 2 décembre - 13 janvier -
24 février - 31 mars - 5 mai et le 2 juin 2026

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

Thème : « apprendre le vin, savoir le déguster »

Les enseignants vous proposent de rejoindre un des groupes Premium 1 ou 3 après avoir déjà suivi des cours d'œnologie Débutant et 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, les deux enseignants proposent deux cours de même niveau avec un effectif limité. Le niveau est identique dans les deux groupes Premium 1 et 3.

Ce cours vous conduira vers un apprentissage plus poussé de l'Oenologie. Durant 1 heure 30, Joël LECOQ au 1^{er} trimestre, puis Thomas NOBLE au 2^{ème} et 3^{ème} trimestre, vous feront découvrir de nombreux vins, vignobles et cépages.



1^{er} tournoi de dégustation de vins
organisé le 18 mars 2023 à Sens
par l'USPT et J. Lecoq (au milieu de la photo)
Les lauréats

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, ...).

