



PARRAIN DE LA PROMOTION :

**JEAN-ROBERT PITTE**

GÉOGRAPHE, ANCIEN  
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE  
DU VIN DE FRANCE

La VILLA RABELAIS, Maison des cultures gastronomiques, a ouvert ses portes à Tours en 2021. L'équipe de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) s'en est vue confier l'animation par la ville de Tours avec le soutien de l'université, de la Métropole, de la Région Centre-Val de Loire et du Ministère de la Culture. Au-delà des animations qui y seront organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques "des Ateliers" seront regroupés pour former une sorte "d'université ouverte des sciences gastronomiques" destinée à tous les publics.

L'Atelier Vin est le premier lancé dans ce cadre sur l'année 2021-2022.

Néophytes comme initiés sont invités à venir découvrir et mieux comprendre le vin, son histoire, son environnement, les sensations qu'il procure, à l'occasion de soirées formation-dégustations menées par un universitaire du réseau de l'IEHCA, un vigneron et un professionnel du vin. Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la VILLA RABELAIS à Tours, débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 9 séances de formation œnologiques, et partager leurs ressentis lors de la dégustation des vins sélectionnés.

Cet atelier s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leurs savoirs du vin et de son univers. Il s'agit de regrouper un petit nombre de personnes qui s'intéressent au vin et souhaiteraient acquérir un savoir plus approfondi. Cette formation s'adresse à tous les publics et n'est pas réservée aux connaisseurs avertis.

Nombre de places limité à 20 personnes.

## BULLETIN D'INSCRIPTION

POUR VOUS INSCRIRE RENDEZ-VOUS SUR :  
[www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)



Inscription pour les 9 journées : **200 euros**  
Clôture des inscriptions **le 30 septembre 2021**  
Nombre de places limité à **20 personnes**

Le chèque doit être libellé à l'ordre de « **IEHCA** » et adressé avec le présent bulletin d'inscription à **Sylvie Valette, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours.**

L'amélioration des conditions sanitaires nous permettent, à l'heure actuelle, de programmer nos cours et nous en sommes très heureux. En partenariat avec les animateurs, nous ferons le nécessaire pour nous adapter aux éventuelles nouvelles contraintes sanitaires au moment des soirées dégustation. Nous informons néanmoins que, si les conditions sanitaires venaient à se dégrader de nouveau avec, pour conséquence, le retour à de nouvelles restrictions pour les manifestations publiques, nous serions dans l'obligation de reporter la programmation à l'année suivante, ce qui serait fort regrettable. Nous espérons de pouvoir maintenir la convivialité de ces soirées de formation-découverte.

## INFOS PRATIQUES

- 116 boulevard Béranger, 37000 Tours – FRANCE
- 02 47 05 90 30
- [contact@iehca.eu](mailto:contact@iehca.eu)
- [www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)
- Villa Rabelais – IEHCA
- @villa\_rabelais
- @IEHCA\_Network
- @video\_iehca



UNIVERSITÉ OUVERTE  
DES SCIENCES  
GASTRONOMIQUES



# ATELIER VIN

CALENDRIER 2021 > 2022  
PROGRAMMATION

# 9 SÉANCES ATELIER VIN



**1 – JEUDI 14 OCTOBRE : 18H30 > 20H00**

## SÉANCE D'OUVERTURE, GOÛTER LE VIN : LES FONDAMENTAUX

Cette séance permet aux novices de découvrir et aux amateurs avertis d'approfondir les méthodes de dégustation du vin. Phase après phase, vous pourrez appréhender l'analyse des différents types de vins, avec les gestes et vocabulaires adaptés.

### INTERVENANTS :

Bertrand COULY, vigneron à Chinon,  
David FONTAINE, président des Sommeliers du Val de Loire.

**2 – JEUDI 4 NOVEMBRE 18H30 > 20H00**

## LES VINS ÉLEVÉS EN FÛT, EN CUVE OU EN AMPHORE, ... QUELLES PARTICULARITÉS ?

Cette séance explique les différentes techniques d'élevage des vins : en barrique, en cuve inox, en œuf en béton, en amphore... Une présentation de l'influence de la matière pour élaborer des vins différents. Cette séance est à l'initiative du magazine Le Vin ligérien.

### INTERVENANTS :

Samuel LETURCQ, maître de conférences en Histoire médiévale, université de Tours  
Sébastien DAVID, vigneron, Saint-Nicolas de Bourgueil  
Ingrid PROUST, journaliste spécialiste du vin.

**3 – JEUDI 16 DÉCEMBRE 18H30 > 20H00**

## CHOISIR SES VINS EFFERVESCENTS POUR RÉUSSIR SES MOMENTS FESTIFS

Puisque le vin qui mousse reste encore le vin de la célébration et de la fête, comme en témoigne son pic de consommation en fin d'année, nous vous proposons de tester une sélection de vins effervescents champenois et ligériens et de vous donner quelques clefs pour vous y retrouver dans cet univers parfois complexe et déroutant.

### INTERVENANTS :

Gérard LIGER-BELAIR, professeur de physique au laboratoire d'œnologie, université de Reims  
Jacky BLOT, vigneron, Domaine de la taille aux Loups, Montlouis-sur-Loire  
Julien HADJADJ-JADAUD, animateur, Vins mille lieux

**4 – JEUDI 13 JANVIER 18H30 > 20H00**

## MAÎTRISER LES ACCORDS METS ET VINS

Accord vertical ou horizontal, harmonie des saveurs ou des régions, respect de l'ordre de dégustation : du plus léger au plus puissant ? du plus sec au plus sucré ? des blancs aux rouges ? des vins jeunes aux vieux vins ? ou l'inverse ?... Autant de connaissances à appréhender pour savoir marier les mets et les vins et réussir son repas.

### INTERVENANTES :

Laure MÉNÉTRIER, directrice, Musée du vin de Champagne  
Laetitia REY, animatrice, Tours à Table

**5 – JEUDI 3 FÉVRIER 18H30 > 20H00**

## VIN BIO, VIN NATUREL, VIN DURABLE, VIN EN BIODYNAMIE : COMMENT S'Y RETROUVER ?

De plus en plus de consommateurs sont en recherche de transparence et d'authenticité vis-à-vis des produits dont ils se nourrissent. Le vin n'échappe pas à la règle et les labels, garants de telle ou telle qualité, fleurissent. Comment faire le tri dans ces promesses ? Comment boire un vin plus respectueux de l'environnement ?

### INTERVENANTS :

Jean-Louis YENGUÉ, géographe, université de Poitiers  
Jeanne YERRE, historienne Histoire de la vigne et des cépages délaissés  
Julie JOYEZ, animatrice, Qui l'eût cru ?

**6 – JEUDI 24 MARS 18H30 > 20H00**

## VIN & RELIGION, UNE LONGUE ET PASSIONNANTE HISTOIRE

Les cultes des anciens Grecs et des Romains, les religions du Livre ensuite ont toujours entretenu des rapports étroits avec l'univers du vin. Culte Dionysiaque et bacchanales, Eucharistie, interdits de l'Islam ou du Bouddhisme, le vin revêt une importance singulière pour certaines religions. Pourquoi et selon quelles modalités ? Un voyage fascinant qui explique l'importance du vin dans nos civilisations !

### INTERVENANTS :

Jean-Robert PITTE, académicien Institut de France, et membre de l'Académie du Vin de France  
Anne RUILIER, sommelière conseil

**7 – JEUDI 28 AVRIL 18H30 > 20H00**

## CHENINS D'ICI ET D'AILLEURS

Tranquille, pétillant, sec, moelleux, ligérien, sud-africain, vous découvrirez toutes les facettes du chenin l'emblématique cépage blanc du Val-de-Loire. Célébré par Balzac, le chenin, travaillé de différentes manières n'a rien à envier aux autres très grands cépages blancs.

### INTERVENANTS :

Cécile COULON-LEROY, enseignante-chercheuse en viticulture œnologie, Ecole supérieure d'agricultures, Angers  
François BONHOMME, Cave Dejault

**8 – JEUDI 19 MAI 18H30 > 20H00**

## VINS OXYDATIFS : RANCIOS, VIN JAUNE, XÉRÈS. DES PRODUITS HORS NORMES

Surprenants, mal connus mais souvent inoubliables, ces vins vieillissent au contact de l'air sont issus d'une tradition passionnante et ancienne. Patinés par le temps et les éléments, entourés du mystère du « voile » ces vins sont souvent perçus comme déroutants. Un voyage inoubliable.

### INTERVENANTS

Jean LHÉRITIER, président de Slow Food pays catalan  
Jean-Michel DURIVAUULT, animateur, Taste Lab

**9 – JUIN**

## REMISE DES DIPLÔMES

En présence du Comité de pilotage et du parrain de la promotion, autour d'un buffet de dégustations.

