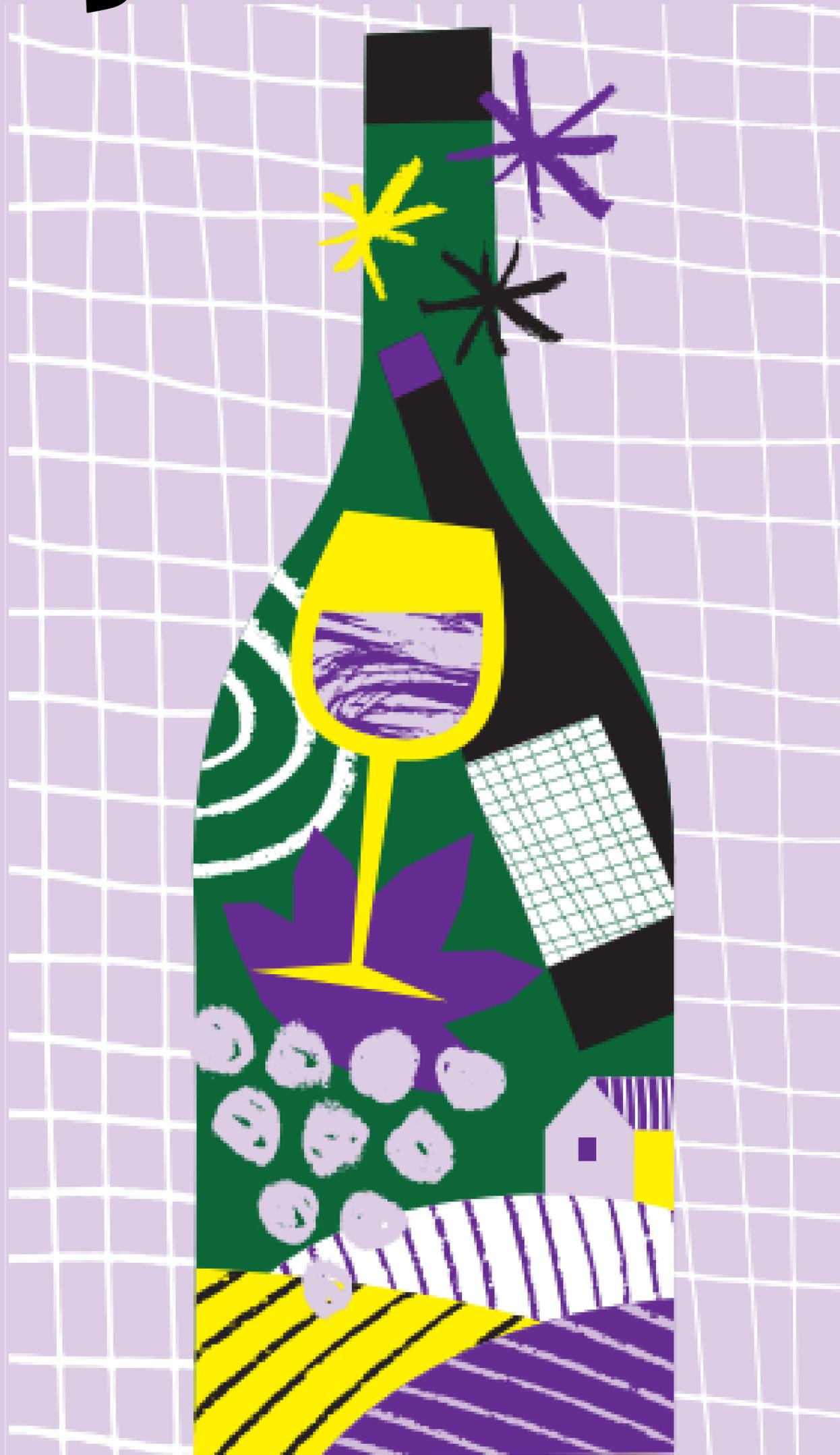


CYCLE D'ATELIERS VIN



PROGRAMMATION 2024 > 2025

**PARRAIN DE LA PROMOTION : PHILIPPE FAURE-BRAC, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
HONORIS CAUSA, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE**

La VILLA RABELAIS, Maison des cultures gastronomiques, animée par l'équipe de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) s'est vue confier la programmation culturelle et formative, par la Ville de Tours avec le soutien de l'université de Tours, de Tours Métropole, de la Région Centre-Val de Loire et de la Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire.

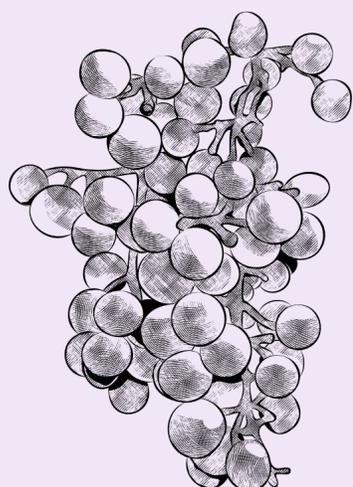
Au-delà des animations qui y sont organisées tout au long de l'année, des cycles de formations thématiques donnent lieu à « l'université ouverte des sciences gastronomiques » destinée à tous les publics.

Lors de ces ateliers, 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 formations-dégustations menées par un expert : universitaire, vigneron, sommelier ou professionnel du vin. Dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Villa Rabelais, débutants et amateurs éclairés font connaissance au fil de 10 séances de formation œnologique, et partagent leurs ressentis lors de la dégustation des vins sélectionnés.

Ce cycle s'adresse à celles et ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances du vin et de son univers. Cette formation est destinée à tous les publics et n'est pas réservée aux connaisseurs avertis.

Nombre de places limité à 20 personnes.

Bulletin d'inscription



Inscription auprès de Kilien Stengel : kilien.stengel@villa-rabelais.fr

Inscription pour les 10 soirées : 220 euros

Clôture des inscriptions le 31 juillet 2024

Nombre de places limité à 20 personnes

Le chèque doit être libellé à l'ordre de "IEHCA" et adressé à Sylvie Valette, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours.

Le règlement peut également être effectué par virement.

INFOS PRATIQUES



Université ouverte des sciences gastronomiques.
Coordination : Kilien Stengel,
Villa Rabelais, 116 bd Béranger 37000 Tours



Villa Rabelais – IEHCA



@villa_rabelais



@IEHCA_Network



@video_iehca



02 47 05 00 44



kilien.stengel@villa-rabelais.fr



www.villa-rabelais.fr

PROGRAMMATION

1 - Jeudi 26 septembre 18h00-19h30 : Les légendaires vins de Moldavie

Vous avez peut-être entendu parler des remarquables vins de la République de Moldavie, baignés de soleil et remplis d'histoire. Le légendaire vin de Moldavie est un vin en changement. Enracinés dans son riche patrimoine, les vins moldaves recouvrent quatre régions de production de Valul lui Traian, Stefan Voda, Codru et Divin, et remportent chaque année de nombreux et prestigieux concours internationaux.

Intervenants :

Paul OLIVIER, président Association Moldavie-Touraine

Victor TANASE, directeur Maison Tanase, Bordeaux

2 - Jeudi 10 octobre 18h00-19h30 : Les vins de l'île de beauté

Le Sciaccarellu, le Niellucciu et le Vermentinu sont les cépages corses que l'on retrouve dans les neufs Appellations d'Origine locales. Le vignoble court en ceinture de l'île sur les coteaux d'Ajaccio, de Calvi, de Figari, de Patrimonio, de Porto-Vecchio ou Sartène.

Intervenant :

Vianney LEPAGE, sommelier-conseil, Nez à Vin, Tours

3 - Jeudi 28 novembre 18h00-19h30 : Qu'est-ce qu'un « bon » champagne d'hier à aujourd'hui ?

De la construction des standards de qualité du XIXe siècle, des champagnes monocépagés, peu dosés, à la diversification de l'offre à notre époque, cette séance présentera ce vin mythique chargé d'histoire à travers l'évolution de ces représentations.

Intervenante :

Laure MENETRIER, directrice et conservatrice du Musée du Vin de Champagne, Epernay

4 - Jeudi 5 décembre 18h00-19h30 : Les vins de qualité selon la bataille d'Andeli

Les riches heures du vin au Moyen Âge se trouvent dans un époustouflant texte qui révolutionne l'histoire officielle du vin et témoigne que le vin « françois » de l'époque donne naissance aux premières « appellations d'origines »

Intervenante :

Catherine DULHOSTE, consultante en vin, Paris

5 - Jeudi 9 janvier 18h00-19h30 : Du vin breton : Depuis toujours et pour toujours !

Peu de personnes le savent, mais depuis la nuit des temps, ou presque, on a cultivé la vigne en Bretagne et on a produit des vins. On en trouve à Rennes, Dol-de-Bretagne, Renac avec son Clos de Garo, Morlaix, Treffiagat, Argol, Kemper, les îles de Groix, Bohal, Cleguerec, voire dans les Côtes-d'Armor qui possèdent un petit vignoble au Quillo.

Intervenante :

Laetitia REY, conférencière et animatrice de dégustation, Tours

6 - Jeudi 6 février 18h00-19h30 : Les vins schisteux

Sur schiste, les vignes sont moins sensibles au manque d'eau. La maturité des raisins est un peu plus lente. Les vins y sont souvent considérés, selon les goûts, longilignes, austères, voire minéraux. Les schistes favorisent la finesse des arômes et amènent souvent de la complexité au vin.

Intervenant :

Julien HADJADJ-JADAUD, animateur, Vins mille lieux, Tours

7 - Lundi 6 mars 18h00-19h30 : Les vins mis en valeur dans la bande dessinée

Les ignorants, Mimi, Fifi & Glouglou, ou les Gouttes de Dieu, sont les incontournables bandes dessinées et mangas du monde viticole. Mais avez-vous déjà goutté les vins qui sont promus entre ces cases ?

Intervenant :

Nicolas RADUGET, docteur en histoire, chercheur indépendant, chroniqueur, spécialiste du vin et de la BD

8 - Jeudi 3 avril 18h00-19h30 : Les discrets vins d'Île de France

C'est au Moyen Âge que la culture de la vigne monastique de Paris connaît son véritable essor. Saint-Denis, Saint-Germain-des-Prés et Montmartre, sont les prémices de l'actuelle IGP vins d'Île-de-France. Aujourd'hui les vignes qui ceinturaient la capitale ont quasiment toutes disparu, mais Belleville, Suresnes, et la Seine et Marne, sont des productions à découvrir.

Intervenante :

Catherine DULHOSTE, consultante en vin, Paris

9 - Mercredi 7 mai 18h00-19h30 : Les vignobles des Iles italiennes

Il n'y a pas de petite île en Italie qui ne possède pas de vignoble et de vin typique. Les vignobles insulaires italiens ne sont pas seulement la Sicile ou la Sardaigne. Pantelleria, Salina, Lipari et Egadi sont aussi fouettées par les vents marins.

Intervenants :

Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours

Cesare BONACOSCIA, sommelier, Associazione Italiana sommelier, Mi-Faim Mi-Raisin, Tours

10 - Jeudi 19 juin 18h00-19h30 : Les tendances des dégustateurs

Les forces du changement climatique, du rapport au à l'environnement, de la digitalisation et de la mondialisation marquent de leur empreinte l'industrie jusqu'ici traditionaliste. Ajoutez à cela les foules de pionniers qui brouillent les styles de vin traditionnels, et les nouvelles tendances du vin, en termes d'offre comme de demande, s'annoncent comme un présent et un avenir fascinants.

Intervenants :

Philippe FAURE-BRAC, Meilleur Ouvrier de France Honoris causa, Meilleur Sommelier du Monde

Entretien conduit par Kilien STENGEL, Villa Rabelais, Tours

Cette séance sera suivie d'une Cérémonie de Remise des diplômes de fin d'année, en présence du parrain de la promotion, autour d'un buffet de dégustations.