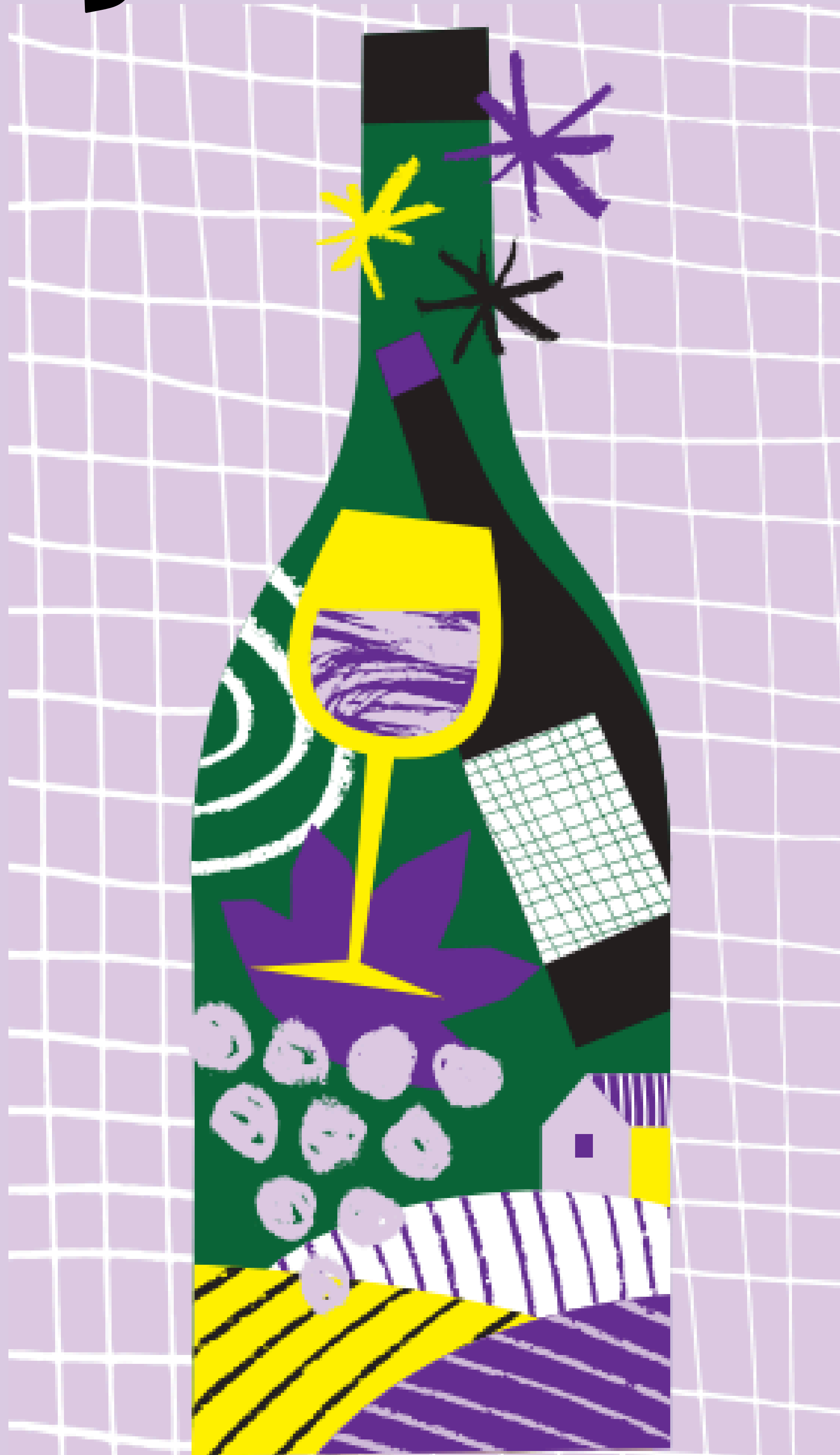


# CYCLE D'ATELIERS VIN



**PROMOTION 2025 > 2026**

**SOUS LE PARRAINAGE D'ANTOINE PÉTRUS, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE**

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 sont organisées tout au long de l'année à la Bibliothèque gourmande, 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.

## Bulletin d'inscription



**Inscription auprès de Kilien Stengel : [kilien.stengel@villa-rabelais.fr](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)**

**Inscription pour les 10 soirées : 220 euros**

**Clôture des inscriptions le 31 juillet 2025**

**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](mailto:kilien.stengel@villa-rabelais.fr)



[www.villa-rabelais.fr](http://www.villa-rabelais.fr)

# PROGRAMMATION

## 1 - Jeudi 4 septembre 18h30-20h00 : La dégustation d'un vin, un savoir-faire patrimonialisé

*La quête du bon vin est une aventure subjective. Les terroirs, les cépages, les élevages... autant de variables qui influent sur le goût. Un vin exceptionnel pour l'un peut être banal pour l'autre. Le plaisir du vin réside dans cette diversité et cette infinité de nuances. La méthode de dégustation, savoir-faire inscrit parmi les arts de vivre du Repas gastronomique des Français, participe à la définition de la qualité du vin.*

### Intervenant :

**Kilien Stengel, enseignant, université ouverte des sciences gastronomiques, Villa Rabelais**

## 2 - Jeudi 2 octobre 18h30-20h00 : Le vin sans alcool, un plaisir autrement.

*Le vin sans alcool, est-il un pari réussi pour les amateurs de vins ? Les méthodes de désalcoolisation modernes permettent de préserver les arômes et la structure du vin, offrant une expérience gustative sans compromis. Mais qu'en pensez-vous ?*

### Intervenant :

**Xavier Ignolin, Caviste, Colibri, Tours**

## 3 - Jeudi 6 novembre 18h30-20h00 : Les variétés résistantes en IGP Val de Loire

*L'IGP Val de Loire explore de nouvelles voies avec l'intégration de variétés résistantes. Ces cépages, issus de croisements complexes, offrent un potentiel aromatique inédit et une meilleure adaptation au changement climatique.*

### Intervenants :

**Christophe Prouteau, œnologue, Tours**

**Justin Lalouet, directeur, Syndicat des vins IGP du Val de Loire**

## 4 - Jeudi 11 décembre 18h30-20h00 : Les vins naturels et vins nature

Intrants, additifs, technologies visant à modifier le jus : autant d'éléments que les vins naturels et les vins nature n'entendent pas d'une bonne oreille. Mais quel est donc ce phénomène autour de la naturalité ?

### Intervenant :

**Julien Hadjadj-Jadaud, animateur, Vins mille lieux, Tours**

## 5 - Jeudi 29 janvier 18h30-20h00 : Vin en canette : un goût différent ?

*Pique-nique, festival, ou soirée entre amis... Le vin en canette se révèle être un compagnon idéal. Pratique et léger, il séduit de plus en plus d'amateurs de vin. Mais ce format novateur est-il compatible avec la qualité ? Altère-t-il le goût du vin ?*

### Intervenants :

**Vincent et Guillaume Delanoue, Viticulteurs et ingénieur à l'Institut français de la vigne et du vin**

## 6 - Jeudi 12 février 18h30-20h00 : Le Wine crowdfunding

*Le crowdfunding, espace de réflexion participative pour donner de l'élan à un vignoble, est une façon unique de se rapprocher du terroir, de découvrir de nouveaux crus et de participer à l'essor de vignes prometteuses.*

### Intervenants :

**Emilie Kopp, Les vins sarments, Savonnières**  
**Eric Marois, responsable du Club Epicure. Tours**

## 7 - Jeudi 12 mars 18h30-20h00 : Le vignoble de l'IGP Haute Vienne

*L'aire du vignoble de l'IGP Haute-Vienne se situe entre Limoges et Poitiers. On l'appelle également Vignoble du Limousin, néanmoins il fait partie du vignoble de la vallée de Loire sur les cartes géographiques académiques. Le Domaine des Gabies est l'unique propriété de la Haute-Vienne, situé à 10 km de Limoges.*

### Intervenantes :

**Marie Hélène Denis, Domaine des Gabies**  
**Bertille Debiais-Thibaud, membre bénévole de la Villa Rabelais, apprenante depuis 2021 à l'université ouverte des sciences gastronomiques**

## 8 - Mercredi 1er avril 18h30-20h00 : Le vignoble alsacien

Blancs secs, liquoreux, rouges légers, crémants, les vins d'Alsace apportent une palette de diversité avec des cépages très autochtones, mais mondialement connus. Venez découvrir les spécificités de Gewurztraminer, Pinot gris, Sylvaner et autres Gutedel

### Intervenante :

**Maud Bonithon, professeure de Lycée professionnel en charge des formations de Sommellerie, Lycée Albert Bayet, Tours**

## 9 - Jeudi 28 mai 18h30-20h00 : Les vins immergés

*Immergés en mer, en océan comme dans la baie de Morlaix, ou en lac d'altitude parfois glacé, quels sont donc les impacts sur l'évolution de ces vins vieillissés dans des situations extrêmes ?*

### Intervenants :

**Bertille Debiais-Thibaud,**  
**Frédéric Mabileau , viticulteur, Saint Nicolas de Bourgueil**

## 10 - Jeudi 25 juin 18h30-20h00 : Les vins tendances vus par Antoine Pétrus, parrain de la promotion ( sous réserve )

*Populaires ou attendus par les consommateurs, les vins tendances sont influencées par divers facteurs, tels que les évolutions des goûts, le renouveau de certains cépages, des focus sur certaines régions viticoles, les changements de pratiques de production, ou encore les modes et les phénomènes de société.*

### Intervenant :

**Antoine Pétrus, Double Meilleur Ouvrier de France ( Sommellerie & Maître du Service, arts de la table )**

*Cette dernière 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.*