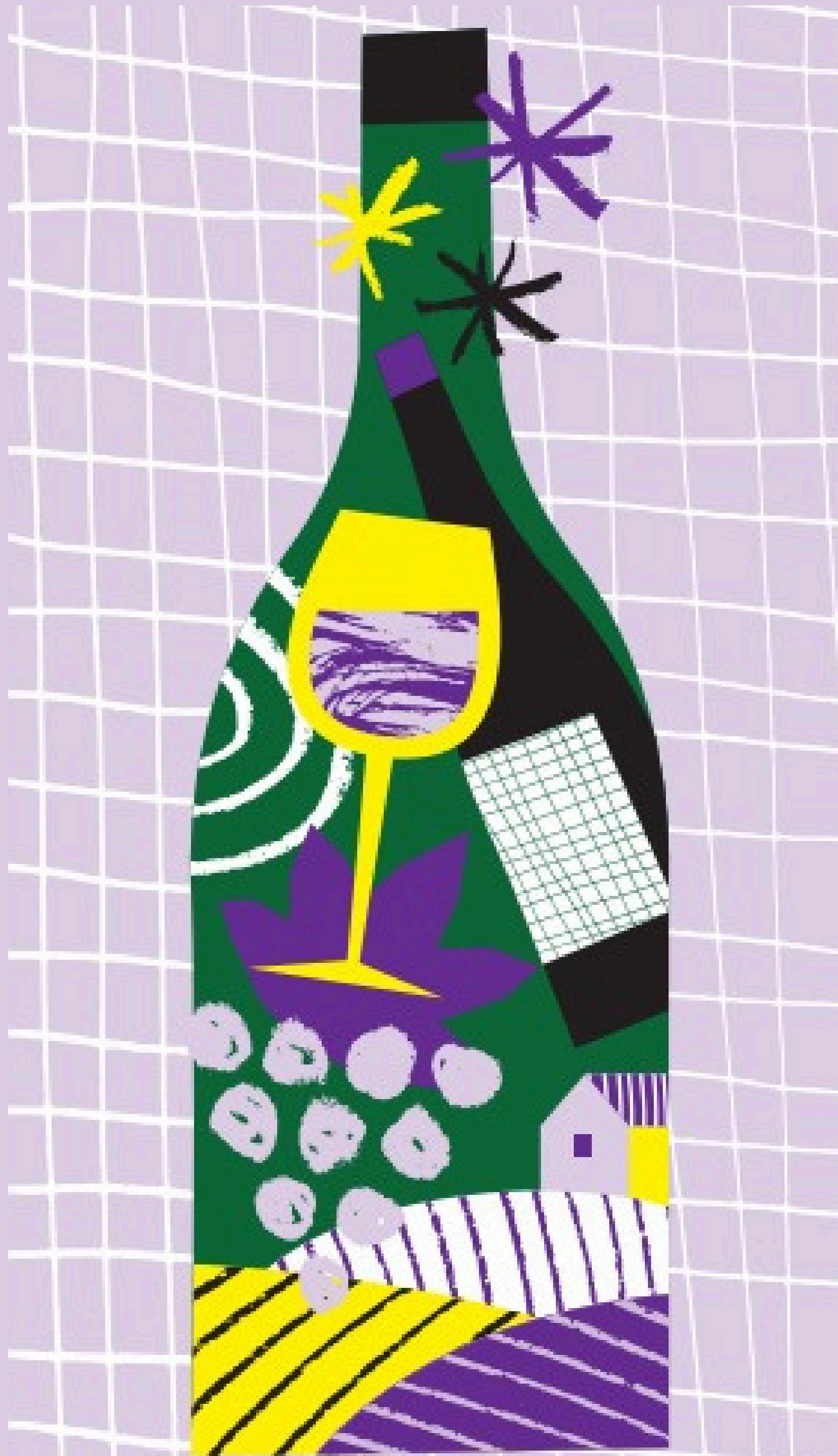


# CYCLE D'ATELIERS VIN



**PROMOTION 2026 > 2027**

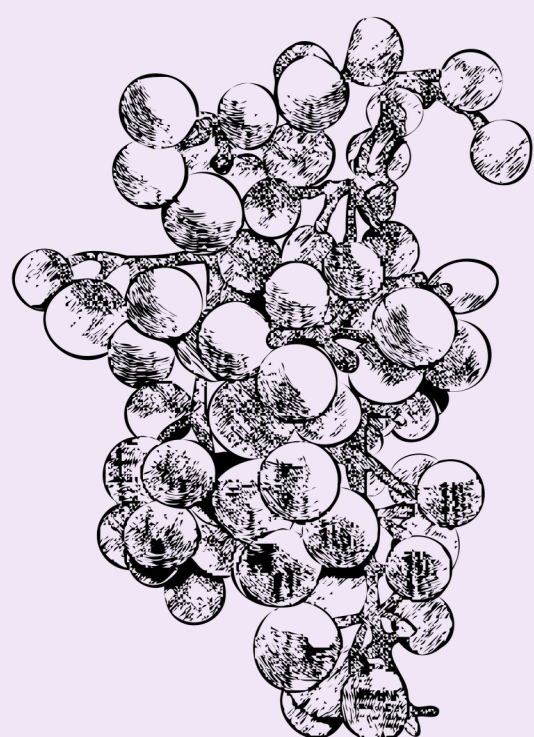


UNIVERSITÉ OUVERTE DES  
SCIENCES GASTRONOMIQUES  
VILLA RABELAIS

**SOUS LE MARRAINAGE DE PAZ LEVINSON, MEILLEURE SOMMELIÈRE D'ARGENTINE ET DES AMÉRIQUES**

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 30 juin 2026**

**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

Coordination : Kilien Stengel et Bertille Debiais-



Thibaud,

Université ouverte des sciences gastronomiques

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 17 septembre 2026 – 18h30-20h00 : Les chenins du monde :

*Voyage au cœur d'un cépage d'exception, cette soirée vous invite à explorer la richesse et la diversité de ce cépage emblématique. De la Loire à l'Afrique du Sud, le chenin révèle une étonnante palette d'expressions. Secs, moelleux ou effervescents, chaque vin raconte un terroir et un climat. Un moment de découverte, de partage et de comparaison sensorielle. Une invitation à comprendre le chenin comme un véritable cépage voyageur.*

**Intervenante :**

**Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours**

## 2 - Jeudi 22 octobre 2026 – 18h30-20h00 : Les vins certifiés HVE en Vallée du Rhône

*Lors de cette soirée dégustation, partez à la découverte des vins certifiés « Haute Valeur Environnementale » (HVE) de la Vallée du Rhône. Ce label officiel met l'accent sur l'engagement environnemental concret qu'implique une certification. La dégustation sera animée par un domaine familial emblématique, ancré entre Châteauneuf-du-Pape et Lirac. Le Domaine Tour Saint Michel partagera son savoir-faire et sa vision d'une viticulture durable et exigeante. Une soirée alliant conscience écologique, identité de terroir et plaisir de dégustation.*

**Intervenante :**

**Magali PORTE-FERRANDO, Domaine Tour Saint Michel, EARL Vignobles Fabre, Châteauneuf-du-Pape**

## 3 - Jeudi 26 novembre 2026 – 18h30-20h00 : Les vins de L'Isère

*Niché au cœur des Alpes, le vignoble de l'Isère est l'un des plus rares et méconnus de France, avec seulement quelques centaines d'hectares cultivés aujourd'hui. Il renaît grâce à des vignerons passionnés qui réhabilitent des cépages alpins autochtones oubliés, comme la verdesse, l'étraire de la d'huy ou le persan, caractéristiques de cette terre.*

**Intervenant :**

**Wilfrid DEBROIZE, ancien président des vins IGP Isère , vigneron, Domaine des Rutissons, Le Touvet**

## 4 - Jeudi 10 décembre 2026 – 18h30-20h00 : A la frontière hispanique Dans les Pays Basques on voyage sans

*cesse à travers la frontière France/Espagne, passant d'Irouléguy à Txakoli .*

*Leurs cépages, comme la culture basque, partagent leurs racines. Le Courbu (blanc) et le Hondarrabi Zuri proviennent de la même famille de cépages, mais s'expriment différemment dans chaque région en raison des pratiques de cultivation, taillage, et assemblages différents.*

**Intervenante :**

**Jenny HERMAN, chercheur, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne**

## 5 - Jeudi 14 janvier 2027 – 18h30-20h00 : La Flandre, l'autre pays du vin

*La Flandre est un paysage viticole émergent compte tenu du changement climatique. Des défis auxquels sont confrontées de nombreuses régions viticoles. Les pratiques durables des vignerons Flamands (et Belges) telles que la couverture végétale, les espèces compagnones, la non-utilisation de traitements chimiques, ... sont-elles les solutions de demain ? Les cépages hybrides ont-ils un réel potentiel comme réponse au changement climatique ?*

**Intervenante :**

**Jenny HERMAN, chercheur, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne**

## 6 - Jeudi 18 février 2027 – 18h30-20h00 : les sherrys

Lors de cette soirée dégustation, partez à la découverte des Sherry, vins mythiques du sud de l'Andalousie. De Jerez à Sanlúcar, ces vins singuliers révèlent une palette aromatique d'une richesse exceptionnelle. Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso ou Pedro Ximénez : chaque style raconte une histoire. Vous explorerez l'influence du sol, du climat et du système de vieillissement en solera. La dégustation guidée mettra en lumière la place de vin comme d'apéritif de ce produit de caractère.

**Intervenante :**

**Laetitia REY, conférencière et animatrice de dégustation, Tours**

## 7 - Jeudi 18 mars 2027 – 18h30-20h00 : Les vins du Kent

Venez explorer le Kent, berceau des vignobles anglais, entre coteaux baignés de soleil et sols argilo-calcaires uniques. Venez déguster une sélection de vins choisis pour leur authenticité et leur originalité. Vous apprendrez à reconnaître les notes fruitées, florales ou minérales qui font la signature des vins du Kent. Une soirée unique pour découvrir, apprécier et célébrer l'art si peu connu du vin britannique.

**Intervenant :**

**Kilian LAHOREAU, Kilucru, Château-Renault**

## 8 - Jeudi 15 avril 2027 – 18h30-20h00 : Vins de simples Les vins de simples sont des vins aromatisés avec des

plantes, herbes ou épices plutôt que du vin seul. Ils étaient très populaires au Moyen Âge, utilisés à la fois pour le plaisir et leurs vertus médicinales. Chaque plante ou herbe apporte arômes et propriétés spécifiques, comme le basilic, la camomille, ou l'aspérule odorante. Ils sont souvent plus doux et moins alcoolisés que les vins doux classiques. Aujourd'hui, ils sont surtout appréciés comme une découverte des saveurs anciennes.

**Intervenante :**

**Nathalie LECHEVALLIER, association cépages et plantes 4C Drinks, Chinon**

## 9 - Jeudi 13 mai 2027 – 18h30-20h00 : les vins de la Méditerranée.

Plongez au cœur des terroirs ensoleillés lors de cette soirée dégustation autour des vins de la Méditerranée et des vins des sables. Découvrez la richesse aromatique des cépages méditerranéens. Laissez-vous surprendre par les vins des sables, connu sous l'initulé « Sables du Golfe du Lion » ou Gris des Sables », il fait profiter d'une alliance subtile entre minéralité et fraîcheur, signature des côtes baignées par le soleil.

**Intervenant :**

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

## 10 - Jeudi 24 juin – 18h30-22h00 : Les vins argentins, séance suivie de la cérémonie de remise diplômes

Le vignoble argentin, au pied de la cordillère des Andes, s'épanouit principalement en Argentine, dans des conditions extrêmes d'altitude et de sécheresse. La région de Mendoza concentre l'essentiel de la production et a fait du Malbec un cépage emblématique reconnu mondialement.

**Intervenante :**

**Paz LEVINSON, cheffe sommelière du groupe Anne-Sophie Pic à Paris, Valence, Londres, et Lausanne, Marraine de la promotion 2026-2027**

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