



Les thèmes de conférences

1. conférences sur les méthodes d'élaborations des vins

- Les vins blancs secs
- Les vins blancs moelleux
- Les vins rouges
- Les vins de fines bulles
- Les vins rosés secs et tendres
- Les vins de liqueur européens
- Les vins primeurs

Chaque méthode de vinification sera explicitée dans les moindres détails, en s'appuyant sur de nombreuses images scannées, des graphiques, et surtout de riches expériences de vinificateurs dans le monde entier pour les 2 conférenciers.

2. conférences « l'Esprit du Vin »

- L'analyse sensorielle des vins
- La dégustation spécifique des vins de fines bulles
- Les accords mets – vins et vins – mets
- La création de la cave et les secrets du vieillissement
- L'histoire mondiale du vin
- La découverte des 5 sens
- Les fromages, les pains et les vins... complexité gourmande et notion de terroir
- Les cépages rouges à travers le monde
- Les cépages blancs à travers le monde
- Le Cépage Muscat en France et à l'étranger
- Le Cépage Sauvignon en France et à l'étranger
- Le Cabernet franc en France et dans le Monde
- Le Cabernet Sauvignon dans le Monde
- Les vignobles inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO
- Le repas gastronomique des français inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO

Les conférences s'appuient sur les recherches et photos qu'a réalisé JM Monnier pour la rédaction de ses livres. depuis 1993

3. conférences sur les régions viticoles françaises

- Le Bordelais
- Les Bordeaux rouges du Médoc et des Graves
- Les Bordeaux rouges du Libournais et des cotes
- La Bourgogne
- La Vallée du Rhône

Dans chaque région viticole le conférencier met en valeur son histoire, ses terroirs, ses cépages, le climat, et toutes les originalités (hommes, vinifications, typicités culturelles...) la conférence est ensuite suivie de la dégustation.

- Le Languedoc Roussillon
- L'Alsace
- Le Jura et la Savoie
- Le Beaujolais
- La Champagne
- Les champagnes de Vignerons
- La Provence
- La Corse
- L'Irouléguay

4. conférences détaillées sur la Vallée de la Loire

- Le Melon de Bourgogne... en Pays Nantais
- Les terroirs du vignoble de Nantes

- Les vins blancs de la Loire
- Les fines Bulles de la Loire

- Le vignoble d'Anjou Saumur
- Le vignoble de Saumur
- L'AOC Anjou Villages
- L'AOC Anjou Blanc
- Le vignoble de Savennières... La noblesse de la Loire
- L'AOC Coteaux du Layon
- La vallée du Layon, ses nombreux terroirs et les AOC Coteaux du Layon Villages, Chaume, Quarts de Chaume, Bonnezeaux

- Le vignoble Centre – Loire
- Le millésime atypique de 2003

5. conférences sur les pays producteurs de vins

- **Le vignoble de l'ex URSS (CEI)** (*expert auprès de la commission européenne de 1996 à 1998 pour le vignoble géorgien Jean – Michel Monnier vous fera découvrir ce que fut le 3eme vignoble mondial et ce qu'il est devenu*)
- **Les vignobles du Chili et de l'Argentine** (*Jean – Michel Monnier a visité ces 2 vignobles avec 30 vigneronns lors des vendanges... un thème de grande actualité !*)
- **Le vignoble chinois en accord avec sa gastronomie** (*Jean – Michel Monnier se rend chaque année en Chine depuis 2000 pour donner des conférences et des cours à l'Institut franco – chinois de Tourisme de Canton, et à organisé des salons et déplacements de vigneronns sur la Chine*)

6. conférences sur les alcools du monde

- **Les brandies du Monde**
- **Les rhums** (*JM Monnier a été de 1989 à 1991 ingénieur conseil auprès des rhumeries de Martinique et réalise toujours des articles et de nombreuses dégustations (concours agricole de Paris) sur ce thème*)
- **Les whiskies**
- **Les cidres, poirés, Calvados et Pommeaux**
- **Les Bières... et l'accent des terroirs du Nord**
- **Les vodka et Aquavit**
- **Les eaux de fruits et les liqueurs**

7. Les conférences techniques

- Les vins « bio » : concept, mode ou un état d'esprit ?
- A la découverte du goût boisé (utilisation de la barrique, des copeaux...)
- La genèse des terroirs viticoles... de 540 Millions d'années à nos jours
- Les maladies des vins
- La réglementation vitivinicole
- Le Tourisme vitivinicole ou Oenotourisme

8. Les activités et animations œnologiques

- Découverte, formation en participant à des vendanges dans un vignoble d'Anjou en Octobre
- Découverte du métier du vigneron dans une propriété d'Anjou ou du Saumurois

9. Les conférences sur des produits de terroir

- Découverte de l'huile d'olive et initiation à sa dégustation

Note : *Toutes les conférences durent de 3 à 4 heures et se déroulent la manière suivante : présentation du thème puis développement sur 1h30 environ de façon pédagogique grâce à un support informatique (power point) projeté en vidéo, suivi d'1h30 de dégustation commentée de 4 à 6 vins.*