



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com Mail : universite.du.vin@wanadoo.fr

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 - N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>DATES</u>	Du 29 septembre au 02 Octobre 2009 Du 03 au 06 Novembre 2009 Du 26 au 29 Janvier 2010 Du 02 au 05 Mars 2010 Du 04 au 07 Mai 2010 Du 08 au 11 Juin 2010
--------------	---

<u>Coût HT</u>	616,22 €uros HT
<u>COÛT TTC</u>	737,00 €uros TTC

<u>Durée</u>	28 heures
--------------	-----------

<u>Effectif moyen</u>	20 Personnes
-----------------------	--------------

<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	22,01 €uros HT
-----------------------------	----------------

NIVEAU 1

INITIATION AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION

Objectifs

Découvrir la dégustation par l'évaluation sensorielle et s'approprier les méthodes et les techniques servant à reconnaître progressivement les diverses qualités organoleptiques d'un vin Travailler l'approche sensorielle des vins avec la mise en œuvre des raisonnements professionnels et des connaissances œnologiques adaptées.

Lieu de l'action et organisation pratique

*Université du Vin – Suze la Rousse
Horaire des cours : 9 H 00 à 18 H 00*

Déroulement du stage

Chacun de ces modules comportera une partie théorique accompagnée de documents et sera suivie d'une dégustation commentée de vins illustrant les propos.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

*Exposés et travaux pratiques. Laboratoire d'arômes. Centre de documentation
Salle d'analyse sensorielle. Laboratoire d'odeurs*

Dispositif de suivi et d'évaluation :

Une séance de dégustation est organisée en fin de chaque demi-journée et l'évolution des aptitudes est vérifiée par l'intervenant. En fin de session un test individuel est corrigé pour fournir une évaluation d'aptitude de dégustation à chaque stagiaire.

Une grille de bilan de stage est distribuée en fin de formation.

Suivi du stage

Cours de perfectionnement et cours d'œnologie -

PROGRAMME

** 1ère journée*

- ⇒ Accueil,
- ⇒ Définition et objectifs de l'approche sensorielle,
- ⇒ Les repères fondamentaux dans la chronologie des sensations,
- ⇒ Méthode de dégustation : les différentes phases et le commentaire,
- ⇒ Approche pratique des saveurs fondamentales.
- ⇒ Conditions objectives de dégustation : la salle, les verres, préparation des échantillons,
- ⇒ Les constituants aromatiques et la physiologie de l'olfaction.
- ⇒ Approche pratique de la reconnaissance des odeurs.

** 2ème journée*

- ⇒ Les principaux constituants sapides, leur origine, leur caractérisation sensorielle et la physiologie du goût,
- ⇒ La notion d'équilibre sensoriel des vins à travers l'analyse des sensations,
- ⇒ Potentiel de garde des vins et évolution sensorielle des vins en bouteille,
- ⇒ Utilisation de la feuille de dégustation
- ⇒ Vocabulaire.

** 3ème journée*

- ⇒ Influence de la transformation du raisin en vin et des vinifications classiques sur les caractéristiques sensorielles du produit,
- ⇒ La vinification en blanc et en rouge,
- ⇒ Importance de la qualité de la vendange et maturité du raisin. Transformations biologiques.
- ⇒ La vinification des rosés,
- ⇒ L'utilisation d'un commentaire complet d'un vin.
- ⇒ Système de notations

** 4ème journée*

- ⇒ Hiérarchie qualitative des vins en Europe et en France en particulier,
- ⇒ Notion d'AOC et d'agrément des vins,
- ⇒ Lire une étiquette. Les mentions obligatoires et facultatives,
- ⇒ Notion des vins de Pays,
- ⇒ Révisions des odeurs,
- ⇒ Repérage de certains défauts (premier essai de repérage sans développement œnologique)
- ⇒ Test final. Evaluation des connaissances,

NB : Les notions de terroir et de cépages sont indissociables dès qu'on s'intéresse à la dégustation. Elles seront évoquées lors des dégustations pratiques de ce premier niveau, mais elles feront l'objet d'une journée entière lors du stage perfectionnement à la dégustation afin d'apporter le niveau de compétences d'évaluation sensorielle suffisant.