



Connaisseur des vins de la Vallée du Rhône

Tout un savoir et un art de vivre autour des vins rhodaniens

Axée sur la découverte, la connaissance méthodologique et la dimension « plaisir » des vins de la Vallée du Rhône, cette formation peut vous être proposée en français ou en anglais

Objectifs :

L'intérêt qualitatif des vins rhodaniens est mis en évidence dans cette formation originale de l'Université du Vin pour permettre au participant de se positionner en véritable « connaisseur » des vins de la Vallée du Rhône : **une façon de certifier votre professionnalisme.**

Cette formation se conçoit comme un véritable passeport, gage d'une parfaite coopération entre les producteurs, les acheteurs, les distributeurs et les consommateurs des vins de la Vallée du Rhône.

Le message fondamental porte sur les facteurs de qualité, la typicité et l'originalité de ces vins, leur positionnement par rapport au reste de l'offre nationale mais aussi sur la définition des crus de cette région qui sont reconnus par tous les acteurs de la filière et sur lesquels s'établit la communication institutionnelle.

Durant **trois jours de formation** l'approche méthodique des terroirs, des cépages, des crus à travers leur histoire et leur réalité, complétée par l'analyse sensorielle et la dégustation appliquée à la diversité rhodanienne vous permettra d'entrer en confiance avec les « Artisan-Vignerons » et les « Maisons » de la Vallée du Rhône.

Public visé :

Cette formation s'adresse aux partenaires commerciaux français ou étrangers parrainés par des entreprises vitivinicoles de la région, aux importateurs, aux restaurateurs mais aussi aux différents prescripteurs et spécialistes de la communication.

Programme de la formation :

- Les particularités géographiques, géologiques et climatiques du vignoble rhodanien
- Les repères essentiels de l'identité « Vallée du Rhône »
- La diversité explicitée des terroirs tout au long du fleuve
- La découverte des cépages, l'histoire de leur implantation et de leur adaptation aux différents terroirs Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette, Muscat
- La révélation gustative des cépages de la Vallée du Rhône : dégustation appliquée
- Les pratiques œnologiques, les vinifications particulières, l'art de l'assemblage et de l'élevage
- Les effets millésimes expliqués durant la dégustation
- La hiérarchie des crus septentrionaux : dégustation méthodologique et recherche de leur typicité
- Les appellations de la nouvelle école
- Au contact des vignerons rhodaniens : entretiens, rencontres et panorama des entreprises
- Le « bien boire » rhodanien et la gastronomie : les conditions de service et l'alliance mets et vins
- Bibliographie : images et sons sur vins de la Vallée du Rhône
- Test de dégustation et de connaissances

A l'issue de la formation, un certificat est délivré sous l'autorité de l'Université du Vin et des professionnels rhodaniens (Inter Rhône, vignerons des Côtes du Rhône, des Coteaux du Tricastin, des Côtes du Ventoux, des Côtes du Luberon et du Diois)

Prochaines formations : -18 – 19 – 20 Novembre 2009
- 7 – 8 – 9 avril 2010

Coût : 480 € TTC

Lieu de formation : **Université du Vin**
Le Château – 26 790 Suze-La-Rousse
Tel : 04 75 97 21 34 – Fax : 04 75 98 24 20
E-mail : universite.du.vin@wanadoo.fr - Internet : www.universite-du-vin.com

Possibilité de séjour œnotouristique complémentaire : nous contacter pour renseignements



Bulletin d'inscription

à renvoyer l'Université du Vin, le Château, 26790 Suze la Rousse ou par fax : 04 75 98 24 20

Renseignements relatif au stagiaire:

Mme Melle Mr Nom : Prénom :
Société :
Adresse :
Cp : Ville :
Téléphone : Fax :
Mail:

Souhaite m'inscrire à la formation « **CONNAISSEURS DES VINS DE LA VALLEE DU RHONE** »
pour la session du :

Coût de la formation : 480 € TTC

Fait à le
Signature