



### **Université du Vin**

Le château – 26790 Suze la Rousse  
Tel 04 75 97 21 34 - Fax : 04 75 98 24 20  
e-mail : universite.du.vin@wanadoo.fr

**Dates**      **17 et 18 Septembre 2011**  
**19 et 20 Novembre 2011**  
**21 et 22 Janvier 2012**  
**24 et 25 Mars 2012**  
**28 et 29 Avril 2012**  
**12 et 13 Mai 2012**  
**16 et 17 Juin 2012**  
**21 et 22 Juillet 2012**

**Coût**            **355 €uros TTC**  
**680 €uros / couple TTC**

## **Week-end**

# **Initiation à la Dégustation des Vins**

*Durant les deux journées de cours, les stagiaires comprennent et reconnaissent les caractères essentiels qui constituent la qualité des vins. Les principales techniques de dégustation sont exposées pour découvrir, apprécier, commenter les différents types de vins et leurs caractères organoleptiques.*

*Les expériences personnelles des stagiaires souvent amateurs sont alors étayées et confortées grâce à cette approche méthodique et aux explications d'un œnologue. Les méthodes et techniques d'appréciation organoleptique apportent l'approche rigoureuse du produit que chacun recherche.*

*Horaire des cours : 9 H 00 à 18 H 00*

## **PROGRAMME**

**Savoir apprécier les repères qualitatifs des vins et exprimer ses sensations**

### **1ère journée**



#### **Théorie**

Définition, intérêt et limites de la dégustation,  
Organisation et méthode pratique,  
Constitution du vin et caractéristiques gustatives, comment les décrire.



#### **Pratique :**

*Apprendre à repérer les saveurs et les arômes,  
Application de la méthode avec différents types de vins,  
Utilisation d'un langage commun.*



### Théorie

Choix techniques et qualités gustatives des vins: comprendre la diversité des vins en fonction de leur vinification (vins secs et tranquilles).

Notions de réglementation des différentes catégories de vin et leurs contraintes de production.

Eléments d'étiquetage



### Pratique

Dégustation de vins blancs rouges et rosés et faire la relation entre équilibre gustatif et vinification,

Dégustation de vins appartenant à différentes catégories et d'origines diverses,

Parler du vin, décrire, évaluer, juger.

*Nota Bene pour la restauration :*

*Le stage inclut le déjeuner du dimanche qui est prévu dans un restaurant de qualité. L'Université du Vin se charge des réservations.*

*Cette solution a été retenue pour que chaque stagiaire ait un agréable et goûteux aperçu d'un menu provençal et des vins de la région.*

*Le déjeuner du samedi (non compris dans les frais de stage) se prend dans un restaurant du village, il sera commandé lors de l'entrée en stage dès le samedi matin après consultation des stagiaires.*