



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

***Du 28 et 29 Novembre 2009
Du 12 et 13 juin 2010***

COÛT

350 €uros TTC

Week-end de Perfectionnement à la Dégustation des Vins

Cette session est programmée à l'attention des stagiaires ayant suivi le Niveau I d'Initiation à la dégustation.

Après un rappel des techniques de la dégustation que vous avez déjà acquises, l'intervenant œnologue abordera les différents facteurs de qualité, illustrés de tests pratiques.

Agrandir le savoir du dégustateur et lui faire apprécier toutes les nuances et la diversité des vins français sont les objectifs de ce week-end.

Horaire des cours : 9 H 00 à 18 H 00

PROGRAMME

**** 1ère journée***

Théorie :

- Facteurs de qualité des vins de France : les sols, les zones climatiques, les cépages et leur adaptations.
- Présentation générale des grandes caractéristiques du vignoble français.



Pratique :

Deux séances de dégustation illustrant les sujets suivants :

- Les vins monocépages et pluricépages des différentes régions de provenance,
- Expression d'un même cépage sur différents terroirs,

* 2 ^{ème} journée

Théorie :

- Présentation des vinifications particulières et spéciales et les incidences sur les qualités organoleptiques de ces différents vins,
- Présentation méthodique et approfondie d'une région : les vins des Côtes du Rhône,



Pratique :

Deux séances de dégustation :

- Découverte des vins des Côtes-du-Rhône (de leur spécificité et de leur typicité)
- Vins d'élaboration spéciale :
 - VDN, surmaturés,
 - Vins Doux Naturels,
 - Vins liquoreux,
 - Vins effervescents, les champagnes et les créments.

Nota Bene :

Le stage inclut le déjeuner du dimanche qui est prévu au Relais Château de Rochegude. L'Université du Vin se charge des réservations y compris de celles des accompagnants des stagiaires s'ils le désirent et s'ils le signalent le samedi matin.

Bien qu'il s'agisse d'un déjeuner de "travail", 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 sera commandé lors de l'entrée en stage dès le samedi matin après consultation des stagiaires.