



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 : contact@universite-du-vin.com
 N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES	Du 13 au 15 Décembre 2017 Du 04 au 06 Avril 2018 Du 13 au 15 Juin 2018	Coût Heure/Stagiaire 28,69 €uros HT
COÛT TTC	723,00 €uros TTC	Durée 3 jours - 21 heures
Coût HT	602,50 €uros HT	Effectif minimum : 8 Personnes Effectif maximum : 30 Personnes

Approfondir les techniques de dégustation

Public concerné :

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers...), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Acquérir et perfectionner les techniques de dégustation appliquée à l'ensemble des vins issus de différents cépages et différentes régions viticoles en mettant en évidence l'influence organoleptique des origines géographiques, des différentes élaborations et techniques d'élevage.

Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement :

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
 ► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

PROGRAMME

Première journée

FACTEURS DE QUALITE DES VINS :

LE CEPAGE :

- ⇒ Ampélographie, définitions,
- ⇒ Caractéristiques des cépages, influence sur les vins.

IMPORTANTANCE DU TRAVAIL DE LA VIGNE POUR LA QUALITE DE LA VENDANGE.

- ⇒ Maîtrise des rendements,
- ⇒ Adaptation au climat.

LE TERROIR.

- ⇒ Définition du terroir :
 - Les sols,
 - Notion de micro-climat,
 - Les grandes régions françaises à travers les climats et les sols,
 - Notion d'assemblage.

Deuxième journée

LES VINIFICATIONS PARTICULIERES

1 - LES VINS EFFERVESCENTS :

- ⇒ Définition,
- ⇒ Méthodes d'élaboration,
- ⇒ Dégustation : Critères de qualité organoleptique, vocabulaire et terminologie adaptée aux effervescents.

2 - LES VINS MOELLEUX ET LIQOREUX – LES VINS DE LIQUEUR (VDN, MISTELLES...)

- ⇒ Définition,
- ⇒ Méthodes d'élaboration,
- ⇒ Dégustation : Critères de qualité.

Troisième journée

ELEVAGE ET VIEILLISSEMENT DES VINS.

1 – DIFFERENTS TYPES D'ELEVAGE ET EVOLUTION DES VINS

- ⇒ Incidence sur le goût des vins et les potentiels de garde

2 – CONSERVATION

- ⇒ Caractéristiques d'une bonne cave et des conditions pour la garde d'un vin
- ⇒ Eléments de gestion de cave pour un particulier.

3 – RISQUES DE DERIVES ET D'ALTERATION

4 - LES MALADIES DES VINS EN BOUTEILLE.

- ⇒ Dégustation : Vins de différents millésimes et échantillons présentant des anomalies.

NOTION DE CRUS ET HIERARCHIE QUALITATIVE AU NIVEAU DE LA DEGUSTATION

- ⇒ En Bourgogne, ⇒ En Bordelais,
⇒ En Champagne ⇒ Dans les autres régions françaises,

