



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](http://www.universite-du-vin.com) Mail : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)  
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES	26 et 27 avril 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COUT TTC	<b>456 €uros TTC</b>	Durée	14 heures
Coût HT	380 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

## Découvrir les Vins de Bordeaux et leurs Grands Crus Classés

### Public concerné :

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

► Mettre en évidence les qualités des vins des différentes régions qui constituent le bloc bordelais.

### 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

↳ Introduction

↳ Description du terroir - Influence des climats et des sols sur la typicité des vins des différentes zones de production

↳ Variété des cépages

↳ Importance des productions d'appellations régionales : Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Côtes des Francs et Côtes du Castillon

- Intérêt des classements, réglementaires.

## ① Les vins du Libournais

- Les différentes régions du Libournais précision sur : Saint Emilion, Pomerol, Lalande Pomerol, Fronsac,

- Terroirs, climats, cépages - Présentation

- Dégustation approfondie de 8 vins de différentes appellations de cette région, selon la variété de terroirs.

## ② - Les vins de la région des Graves

- Particularités géopédologiques, les terroirs et l'encépagement.

## ③ - Les vins blancs liquoreux,

- Les différentes appellations : Sauternes, Barsac, Loupiac, Cerons, Sainte Croix du Mont

## ④ - Les vins du Médoc

- Histoire du classement et facteurs déterminants

- Présentation géographique et climatique du Médoc

## ⑤- Dégustation commentée de neuf vins représentatifs Médoc et Graves

## ⑥ - Les crus classés en bordelais

↳ Introduction sur la notion des crus classés en bordelais,

↳ Les critères et la réglementation,

↳ Description des terroirs et de la typicité des vins crus classés,

↳ Les grands crus classés médocains,

↳ Les crus classés des graves,

↳ Les Grands crus classés de Saint Emilion,

↳ Dégustation commentée de crus de chaque région présentée,

↳ Les aspects commerciaux de la vente