



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	07 Mars 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COUT TTC	228 €uros TTC	Durée	1 jour - 7 heures
Coût HT	190 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

## OPTIMISER L'ELEVAGE ET LA CONSERVATION DES VINS EN FONCTION DE VOS OBJECTIFS ELEVAGE EN BARRIQUE, INCIDENCES DU BOIS ET QUALITE DES VINS

### Public concerné :

► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

- Comprendre les effets qualitatifs et organoleptiques du passage des vins dans le bois
- Maîtriser les pratiques techniques et œnologiques pour organiser un élevage en barrique ou avec la micro oxygénation adapté et valorisant pour le vin.
- Utiliser judicieusement les nouveaux produits. Copeaux et tanins.

### Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

### Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

### Moyens d'encadrement :

- ▶ L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

### **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 peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
- ▶ Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

### **A l'issue de la formation :**

- ▶ Remise au stagiaire d'une attestation de formation



# PROGRAMME

*La conservation du vin et les conditions optimales pour l'élevage sont des contraintes majeures pour la vinification.*

*L'usage du bois de chêne, en France comme à l'étranger, est devenu un élément qualitatif majeur pour la finition et le profil organoleptique des vins. Cependant le choix du matériel et des techniques doit se faire selon des considérations œnologiques et économiques.*

## Elevage en barrique, incidences du bois et qualité des vins

- Historique de la barrique
- Etude de la structure et de la composition du bois de chêne : notion de grain,
- Préparation et traitement du bois de chêne : notion de chauffe,
- Elevage des vins en barriques : les phénomènes d'évolution physico-chimique,
- Les critères à retenir pour définir un type de barrique adapté au vin recherché,
- Valorisation des vins par l'utilisation de la barrique. Coût et renouvellement,
- Essais d'élevage sous bois sur les vins de la Vallée du Rhône,
- Incidences qualitatives des phénomènes dus à l'oxygénation,
- Importance de la Microoxygénation,
- Dégustation critique.