



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 23 au 25 Mai 2018	Coût Heure/Stagiaire	28,69 €uros HT
COUT TTC	723,00 €uros TTC	Durée	3 jours - 21 heures
Coût HT	602,50 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

Vins de Cépages ou Vins de Terroir ?

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 :

- Mieux connaître les cépages, leurs origines et leur répartition dans le vignoble français et mondial
- Découvrir la diversité d'expression d'un même cépage et les facteurs de variabilité
- Comprendre le positionnement des cépages dans la chaîne des facteurs de qualité

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

VINS DE CEPAGE ET VINS DE TERROIR, 2 Logiques de production différentes et complémentaires.

Les internationaux :

Merlot, Chardonnay Ils ont acquis leurs titres de noblesse dans nos appellations les plus prestigieuses et sont aujourd'hui les incontournables de tous les vignobles du monde. Devenus leader des vins de cépages, ils couvrent la majorité des surfaces viticoles mondiales.

Les classiques :

Cabernet Franc, Grenache, Sémillon Cépages majeurs de bien de nos appellations françaises et certaines européennes, leur rayonnement est de plus en plus international.

Les modestes :

Petit Verdot, Tibouren, Romorantin ... Mis au rang des cépages secondaires dans nos appellations, ils sont les compléments discrets des cépages de grande notoriété.

Souvent délaissés au gré des nouvelles plantations, ils sont devenus rares, ou pour certains plantés dans des contrées éloignées de leur territoire d'origine.

Les voisins :

Sangiovese, Tempranillo, Grüner Veltliner ... Le vignoble européen peu s'enorgueillir d'une très grande richesse ampélographique. C'est une réelle collection de cépages, dont certains tendent à rivaliser avec nos incontournables tels Syrah, Sauvignon et tant d'autres.

Les incontournables

Définition des cépages, classification botanique, répartition du vignoble mondial Dégustation de cépages « internationaux » issus de différents pays.

Les classiques

Potentiel œnologique et adaptation des cépages à l'environnement géographique. Répartition dans les AOP

Dégustations de cépages dits « classiques » issus de divers terroirs.

Les modestes

Evolution de l'encépagement, intérêt des cépages « secondaires », diversité d'expression.

Dégustation de cépages devenus rares

Que font ils ailleurs ?

L'Europe collection de cépages. Répartition et évolution du vignoble européen. Dégustation de quelques cépages d'Italie, Espagne, Allemagne ...