



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	01 et 02 Mars 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COÛT TTC	456,00 €uros TTC	Durée	14 heures
Coût HT	380,00 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

Connaître les Vins et les Crus de la Vallée du Rhône

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 :

► L'intérêt qualitatif des vins rhodaniens est mis en évidence dans cette formation originale pour permettre au participant de se positionner en véritable « connaisseur » des vins de la Vallée du Rhône : **une façon de certifier votre professionnalisme.**

Cette formation se conçoit comme un véritable passeport, gage d'une parfaite connaissance des producteurs et des vins de la Vallée du Rhône.

Le message fondamental porte sur les facteurs de qualité, la typicité et l'originalité de ces vins, leur positionnement par rapport au reste de l'offre nationale mais aussi sur la définition des crus de cette région qui sont reconnus par tous les acteurs de la filière.

Durant **deux jours de formation** l'approche méthodique des terroirs, des cépages, des crus à travers leur histoire et leur réalité, complétée par l'analyse sensorielle appliquée à la diversité des vins rhodaniens, vous permettront de vous rapprocher des « Artisan-Vignerons » et des « Maisons » de la Vallée du Rhône.

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

Les sujets principaux abordés durant le programme seront :

- Panorama et organisation économique de la production viticole rhodanienne,
- Les particularités géographiques, géologiques et climatiques du vignoble rhodanien,
- Les repères essentiels de l'identité « Vallée du Rhône », les jeunes appellations autour des Côtes du Rhône,
- La diversité des terroirs tout au long du fleuve,
- La découverte des cépages, l'histoire de leur implantation et de leur adaptation aux différents climats et terroirs septentrionaux, méridionaux
- La hiérarchie réglementaire des AOC, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Crus,
- Les pratiques œnologiques, les vinifications particulières, effervescent du Diois et VDN,
- L'art de l'assemblage des cépages et de l'élevage,
- Les crus septentrionaux : dégustation méthodologique et recherche de leur typicité,
- Les crus méridionaux : dégustation appliquée et recherche de leur typicité
- Bibliographie distribuée et consultation au Centre de Documentation,