

WEEK END INITIATION A LA DEGUSTATION DES VINS

Durant les **deux** journées de cours, les stagiaires apprennent à reconnaître les caractères essentiels et les facteurs de la qualité des vins. Les principales techniques de dégustation sont exposées pour découvrir, apprécier, commenter les différents types de vins et leurs caractères organoleptiques. Les expériences personnelles des stagiaires amateurs sont alors étayées et confortées grâce à cette approche méthodique et aux explications d'un œnologue. Les techniques d'appréciation organoleptique permettent une approche rigoureuse du produit.

Savoir apprécier les repères qualitatifs des vins et exprimer ses sensations

Programme

1^{ère} journée :



Théorie

- Définition, intérêt et limites de la dégustation
- Organisation et méthode pratique
- Constitution du vin et caractéristiques gustatives, comment les décrire



Pratique

- Apprendre à repérer les saveurs et les arômes
- Application de la méthode avec différents types de vins
- Utilisation d'un langage commun



2^{ème} journée



Théorie

- Choix techniques et qualités gustatives des vins : comprendre la diversité des vins en fonction de leur vinification (vins secs et tranquilles).
- Notions de réglementation des différentes catégories de vin et leurs contraintes de production.
- Eléments d'étiquetage



Pratique

- Dégustation de vins blancs rouges et rosés et faire la relation entre équilibre gustatif et vinification
- Dégustation de vins appartenant à différentes catégories et d'origines diverses
- Parler du vin, décrire, évaluer, juger

Nota Bene : Le stage inclut le déjeuner du dimanche, prévu dans un restaurant proposant des spécialités et vins de la région.

Le déjeuner du samedi (non compris dans les frais de stage) se prend dans un restaurant du village, il sera commandé lors de l'entrée en stage dès le samedi matin après consultation des stagiaires.

Pour tout renseignement ou pour vous inscrire, vous pouvez contacter
UNIVERSITÉ DU VIN – Le Château – 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : 04.75.97.21.30 - Fax : 04.75.98.24.20 - ✉ - contact@universite-du-vin.com

Venez découvrir l'Université du Vin au Château de Suze-la-Rousse

... un écrin de culture, alliant tradition et modernité pour partager la
passion du vin et d'un certain art de vivre...

The map illustrates the wine region around Suze-la-Rousse. It features a central vertical road with several branches. Key locations and distances are marked:

- Paris 650 km, Lyon 180 km, Valence 85 km (north)
- Montélimar (north of Suze-la-Rousse)
- Grignan-les-Adhémar, Grignan, Vinsobres, Nyons (east)
- Saint-Paul-Trois-Châteaux (east)
- Suze-la-Rousse (center, with coordinates: GCS: N 44° 17' 24" - E 4° 50' 18")
- Orange (south of Suze-la-Rousse)
- Beaumes de Venise, Châteauneuf du Pape (south of Orange)
- Avignon (south of Orange)
- Nîmes 85 km, Montpellier 130 km (southwest)
- Bollène (west of Suze-la-Rousse, near "Sortie autoroute n°19")
- Vallon Pont d'Arc, Gorges de l'Ardèche (northwest)
- Lirac, Tavel (southwest of Bollène)

Other labels include "TOV" (Université du Vin) and "Cairanne", "Rasteau", "Gigondas", "Vacqueyras" near Orange.