



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	du 22 au 24 Janvier 2018 du 27 au 29 juin 2018	Coût Heure/Stagiaire	38,45 €uros HT
COÛT TTC	<b>969 €uros TTC</b>	Durée	3 jours – 21 heures
Coût HT	807,50 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

## PRODUIRE ET VALORISER DES VINS EFFERVESCENTS

### 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 le marché français et mondial des vins effervescents : quelle segmentation de marché, quelles dynamiques, quels modes d'élaboration ?
- Acquérir une connaissance approfondie des méthodes viticoles et œnologiques, pour la production de raisins et l'élaboration de vins effervescents.
- Maîtriser l'analyse sensorielle des vins de base et des vins effervescents

### Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

### Moyens pédagogiques :

► Exposés explicatifs via diaporama – Etudes de cas- Dégustations de vins de base et effervescents

### Moyens d'encadrement :

► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix des intervenants spécialisés sur le sujet traité.

Intervenants :

Martin Cubertafond- Maître de conférences à Science Po, enseignant à l'OIV et auteur de l'ouvrage « Entreprendre dans le vin ».

Christophe Gerland- Œnologue- ingénieur en microbiologie, Intelli'œno SAS

Guillaume Berlioz- Œnologue-Ingénieur agronome- SARL GBTech

### **Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :**

- ▶ 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 sur la formation

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

- ▶ Remise au stagiaire d'une attestation de formation

# PROGRAMME

## 1ère journée

### Matin

Synoptiques et points critiques des différentes méthodes d'élaboration (traditionnelle, cuve close, ancestrale, ...)

Compréhension du marché :

- Les vins effervescents, un marché en croissance et valorisé : les tendances, les acteurs, les consommateurs
- Etude de cas français et étrangers illustrant les problématiques suivantes :
  - Comment expliquer le succès du Cava et du Prosecco ?
  - Décliner une marque en version effervescente
  - Valoriser les raisins d'une coopérative
  - Segmenter son offre et la « premiumiser »
  - Tirer parti des sous-segments en croissance

Analyse sensorielle de vins de base et vins effervescents correspondants

### Après-midi

Marché: Etude de cas (suite) et synthèse: enseignements: les clés du succès pour valoriser et vendre ses vins effervescents

Viticulture (première partie): choix des parcelles et du matériel végétal, avec :

- Éléments de physiologie de la vigne
- étude de quelques terroirs caractéristiques
- cépages
- choix des porte—greffes
- préparation des sols et plantation

## 2èe journée

### Matin

Viticulture (deuxième partie) :

- travaux viticoles annuels
- Recherche de facteurs limitants sur vigne en place
- Objectifs de production
- Travaux de taille
- Travaux en vert : bonne gestion du feuillage
- Gestion de l'irrigation
- Protection phytosanitaire

L'élaboration en détail : première partie : VENDANGES ET OPERATIONS PREFERMENTAIRES

- Suivi de la maturité
- Vendange (matériels, contrôles)
- Pressurage (choix des pressoirs et des programmes, remplissage, infrastructure, conduite)
- Fractionnement et clarification des moûts



Analyse sensorielle : méthodologie et dégustation de quelques vins effervescents français

### Après-midi

Deuxième partie de l'élaboration des vins de base (1h30) :

- Fermentations alcoolique et malolactique
- Assemblages
- Clarification et stabilisation des vins de base

Troisième partie du tirage au dégorgement : Synthèse, stratégies en fonction des types de produits

Analyse sensorielle d'effervescents avec présentation complète de leur histoire de la création de la cuvée à sa vente avec les détails (viticulture, le marketing, l'œnologie)

### 3<sup>e</sup> journée

#### Matin

Elaboration : Troisième partie du tirage au dégorgement en détails

- Tirage
  - Préparation des vins au tirage
  - Les machines, consommables pour le tirage
  - La préparation du levain
  - La réalisation pratique du tirage
  - La prise de mousse
  - Les outils et techniques de contrôle
- Le vieillissement et le remuage

Analyse sensorielle de vins effervescents étrangers

#### Après-midi

Elaboration : Troisième partie –suite

- Le dégorgement (matériels, liqueurs d'expédition, contrôles)
- La mousse et l'effervescence : fondements, éléments d'influence, utilisation marketing
- service des vins effervescents : synthèse

Analyse sensorielle en situation de concours ou de présentation à des clients

Partenaire technique pour cette formation :

