



N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date :	le 28 Novembre 2018 Le 10 Mai 2019
Coût :	234,00 €uros TTC 195,00 €uros HT
Durée :	7 heures
Coût Heure/Stagiaire :	27,86 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25

Découvrir les Vins de Champagne

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 :

► Distinguer et apprécier les diverses qualités des vins de Champagne (en fonction des assemblages et autres procédés)

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► 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

Panorama de la Champagne : Les critères géographiques, techniques et historiques influant sur la qualité du vin.

- * Histoire de la Champagne
- * Situation géographique
- * Situation géologique
- * Situation climatique

Le vignoble :

- Répartition des cépages
- Tendances actuelles en fertilisation et traitements
- Epoques végétatives
- Surveillance de la maturation
- Détermination de la date

La vendange

- Cueillette du raisin
- Transport
- Pressurage

Les soins aux moûts

- Fractionnement
- Débourage : statique, dynamique
- Sulfitage : densité

La mise en fermentation

- Levurage
- Chaptalisation

La fermentation alcoolique et malolactique des vins tranquilles

Préparation des assemblages

Le tirage

- La préparation de la liqueur
- La préparation du levain : choix des levures
- La bouteille : le bouchon couronne, le bouchon liège
- La prise de mousse
- La conservation sur lattes
- Le remuage : manuel - mécanique - automatique
- La conservation sur pointes
- Le dégorgement : la liqueur d'expédition, les dosages : brut - sec - etc...
- La conservation après dégorgement
- Les soins apportés en vue de l'expédition : présentation, habillage, protection contre la lumière
- Les champagnes de marque et les champagnes de producteurs

Deux séances de dégustation illustreront les exposés théoriques de ce programme, différents champagnes mono-cépages et assemblage, millésime, différentes zones.

