



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

<b><u>DATES</u></b>	<b>05 Mars 2019</b>
<b><u>Coût TTC</u></b>	<b>234 €uros TTC</b>
<b><u>Coût HT</u></b>	<b>195 €uros HT</b>
<b><u>Durée</u></b>	<b>1 jour - 7 heures</b>
<b><u>Coût heure / stagiaire</u></b>	<b>27,86 €uros HT</b>
<b><u>Effectif minimum :</u></b>	<b>8</b>
<b><u>Effectif maximum :</u></b>	<b>16</b>

## Réaliser un assemblage :

**Que recouvre la notion d'assemblage, quelles complémentarités chercher à la vigne et dans les vins ?**

### Public concerné :

► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

► Définir la notion d'assemblage au niveau de la vigne, de la parcelle, des vins. Connaître les critères techniques permettant de réaliser ces assemblages.

### Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

### Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- exercices pratiques

### Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

### 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 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

### À l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

# PROGRAMME

## INTRODUCTION

La notion d'assemblage ne concerne pas que le vin

Si l'assemblage a acquis ses lettres de noblesse auprès des œnologues dans le cadre de la réalisation finale des cuvées, cet assemblage final est aussi le fruit d'une succession d'assemblages préalables réalisés depuis la plantation d'une parcelle jusqu'à l'élevage du vin fini.

## PREMIERE PARTIE : définition des assemblages

L'assemblage est à la fois:

- 1- une contrainte réglementaire imposée par les cahiers des charges AOP ou IGP
- 2- des choix multiples de matériel végétal lors d'une plantation
- 3- l'expression de plusieurs parcelles au sein d'un même terroir lors de la vendange
- 4- le choix de vins issus de différents processus de vinification et d'élevage

## DEUXIEME PARTIE : réalisation des assemblages sur table

Par petits groupes, avec des échantillons de vins bruts de cuve issus de différents cépages et de différents processus de vinification, vous devrez réaliser des assemblages afin de respecter la création d'une gamme selon des profils de produits définis.

Confrontation des assemblages réalisés par chaque groupe et analyse des choix de chacun.