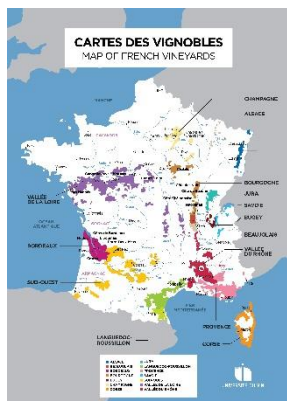


# CERTIFICAT VINS & TERROIRS DE FRANCE : CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE

**Du 26 novembre 2019 au 14 février 2020**

## Public concerné :

- ▶ Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs en grande distribution, cavistes...), de la restauration ou de la sommellerie.
- ▶ Cette formation est également accessible à des demandeurs d'emploi ou des personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole.



## Le Certificat est composé de 4 modules de certification :

- **Module 1** : Panorama des vins français & facteurs de qualité des vins issus des différentes régions de France
- **Module 2** : Savoir valoriser la diversité et les typicités des **vins méditerranéens** (*Vallée du Rhône, Provence-Corse, Languedoc-Roussillon*)
- **Module 3** : Savoir valoriser la diversité et les typicités des **vins septentrionaux** (*Bourgogne-Beaujolais, Alsace-Jura-Savoie, Champagne*)
- **Module 4** : Savoir valoriser la diversité et les typicités des **vins océaniques** (*Bordeaux, Sud-Ouest, Vallée de la Loire*)

## Pré-requis :

- ▶ Module 1 : aucun
- ▶ Module 2 à 4 : le candidat devra avoir validé le module 1 du **Certificat Vins & Terroirs de France**

## Objectifs du Certificat :

- ▶ Ce Certificat permet de valider l'acquisition de compétences en vue de commercialiser des vins auprès d'une clientèle de professionnels ou de particuliers, en sélectionnant une gamme de vins répondant à un cahier des charges incluant des critères de diversité, représentativité régionale, profils de vins et niveaux de qualité :
  - Identifier les facteurs de qualité structurant les vins des différentes régions de France
  - Savoir valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de France
  - Savoir classer et hiérarchiser les vins d'une région dans une optique de sélection par rapport à un objectif commercial

## 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 40 ans de travail d'enseignement et de jurys.

## Moyens pédagogiques :

- ▶ Exposés théoriques – Documents pédagogiques – Diaporama – Vidéos – Travaux pratiques et dégustations

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

- ▶ En fin de chaque module, une évaluation individuelle des compétences acquises est réalisée sous forme écrite
  - Questionnaire à visée professionnelle portant sur les régions étudiées pendant le module
  - Mise en situation professionnelle de dégustation
- ▶ Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

## A l'issue de la formation :

- ▶ La certification peut être validée partiellement. Dans le cas d'une validation partielle, le candidat dispose d'un délai maximal de 3 ans pour valider l'ensemble des modules de la certification.
- ▶ La validité de la certification est permanente.

## Coût et financement :

### ▶ Tarif 2019-2020 :

Si les 4 modules de formation sont suivis dans la même année (entre septembre 2019 et juin 2020) : **3390 euros TTC**

Si les 4 modules sont suivis sur plusieurs années (dans la limite de 3 ans à partir de la date de participation au 1<sup>er</sup> module) : *voir prix par module ci-dessous pour l'année septembre 2019-juin 2020*

- ▶ **Module 1** (2 jours) : 395,00 € HT / 474,00€ TTC
- ▶ **Module 2** (5 jours) : 987,50€ HT / 1185,00€ TTC
- ▶ **Module 3** (5 jours) : 987,50€ HT / 1185,00€ TTC
- ▶ **Module 4** (5 jours) : 987,50€ HT / 1185,00€ TTC

## Modalités pratiques :

- ▶ **Lieu des cours** : Université du Vin à Suze-la-Rousse, opportunités de contact et services d'information tels que bibliothèque, laboratoires, banque de données, Internet, réseau des anciens élèves.
- ▶ **Effectif par session** : minimum 8, maximum 30
- ▶ **Durée** : **17 jours 119 heures**

**MODULE 1**  
**PANORAMA DES VINS FRANÇAIS & FACTEURS DE QUALITE**  
REPERER LES FACTEURS DE QUALITE DES VINS DES DIFFERENTES REGIONS DE FRANCE

**PROGRAMME**

**Objectif : Savoir sélectionner et valoriser les vins selon leurs facteurs naturels**

- Comprendre l'impact de l'environnement géographique, notamment climatique, sur le comportement de la vigne et sur la qualité des raisins et du vin
- Se familiariser avec les cépages et leur répartition climatique
- Comprendre l'origine géologique des sols viticoles de France et leur influence sur la qualité des raisins et du vin → définir le « Terroir »
- Assimiler l'importance du lien entre terroir et AOP/ Découvrir la notion de hiérarchie au sein des AOP

*Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.*

**Evaluation de fin de module :**

- Questionnaire à visée professionnelle portant sur les facteurs de qualité des vins français
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter

**Module 2**  
**SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS  
MEDITERRANEENS :**  
Vallée du Rhône – Provence/Corse - Languedoc-Roussillon

**PROGRAMME**

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> journées - Découvrir les vins et les crus de la Vallée du Rhône....**  
... ou la richesse de la dualité Nord-Sud

- ❖ 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 »
- ❖ La diversité des terroirs, la découverte des cépages et leur adaptation aux différents climats et terroirs
- ❖ 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 et méridionaux : dégustation appliquée et recherche de leur typicité

**3<sup>ème</sup> journée - Découvrir les vins de Provence et de Corse....**  
... lumières vives et tons pastels de Méditerranée

- ❖ Présentation générale des différentes appellations régionales
- ❖ Aspects géographiques et économiques de ces différentes appellations
- ❖ La distinction des crus
- ❖ Dégustation de différents types de vins de ces régions
- ❖ Notions de terroir

**4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> journées - Découvrir les vins de Languedoc-Roussillon...**  
... entre tradition et modernité

- ❖ L'évolution historique du vignoble languedocien
- ❖ La localisation géographique, les influences climatiques, les formations géologiques et pédologiques, la diversité des sols
- ❖ L'encépagement
- ❖ La production des différents types de vins
- ❖ Les différents signes de qualité du Languedoc : vins sans IG – IGP et AOC – AOP

*Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.*

**Evaluation de fin de module :**

- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins méditerranéens
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter

**Module 3**  
**SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS**  
**SEPTENTRIONAUX :**

Bourgogne-Beaujolais – Alsace, Jura, Savoie – Champagne

**PROGRAMME**

**1<sup>ère</sup> journée - Découvrir les vins d'Alsace... conjugaison de cépages et de terroirs**

- 🍷 Présentation générale de la région : climat, terroirs divers, cépages et appellations
- 🍷 Indications et chiffres économiques
- 🍷 Les cépages : chasselas, gewurztraminer, muscat, pinot blanc, pinot noir, riesling, sylvaner, tokay
- 🍷 La diversité des terroirs
- 🍷 La hiérarchie des appellations / les crus
- 🍷 Les vinifications particulières (vendanges tardives et sélection de grains nobles)

**2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> journées - Découvrir les vins de Bourgogne et du Beaujolais... ou la magie des climats**

- 🍷 Présentation des vins de Bourgogne et des sous-régions
- 🍷 Topographie des zones produisant des vins rouges de Bourgogne et des vins blancs, économie de ces appellations
- 🍷 Notion de hiérarchie qualitative et de catégories réglementaires des différentes appellations
- 🍷 Approche des différentes appellations des vins rouges de la Côte de Beaune et de Nuits et de la Côte Chalonnaise
- 🍷 Les vins blancs de Bourgogne : leurs caractères organoleptiques et gustatifs, les terroirs du chardonnay : le Mâconnais, la Côte de Beaune, le Chablisien
- 🍷 Présentation globale des vins du Beaujolais
- 🍷 Les appellations Beaujolais, Beaujolais Villages et les crus

**4<sup>ème</sup> journée - Découvrir les vins du Jura... un concentré d'originalité  
et les vins de la Savoie... entre lacs et montagne**

- 🍷 Présentation générale du Jura et de la Savoie : climat, terroirs divers, cépages et appellations
- 🍷 Indications et chiffres économiques
- 🍷 Les cépages :
  - Jura : savagnin, chardonnay, trousseau, poulsard, pinot noir
  - Savoie : altesse, jacquère, chasselas, mondeuse, gamay, pinot noir, ...
- 🍷 La diversité des terroirs
- 🍷 La hiérarchie des appellations
- 🍷 Les vinifications particulières (vin de paille, vin jaune)

**5<sup>ème</sup> journée - Découvrir les vins de Champagne ... l'unique, l'inimitable !**

- 🍷 Panorama de la Champagne : les critères géographiques, climatiques, géologiques, techniques et historiques influant sur la qualité du vin
- 🍷 Le vignoble, répartition des cépages
- 🍷 Le processus d'élaboration du Champagne
- 🍷 Les champagnes de marque et les champagnes de producteurs

Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.

**Evaluation de fin de module :**

- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins septentrionaux
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter

Certificat Vins & Terroir de France - 2019/2020 - page 5

**Module 4**  
**SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS OCEANIQUES :**  
Bordeaux – Sud-Ouest – Vallée de la Loire

**1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> journées - Découvrir les vins et les Grands Crus Classés de Bordeaux**  
... entre vents et marées, le vin en 3 dimensions (fleuves, sols, climats)

- ❏ Description du terroir - Influence des climats et des sols sur la typicité des vins des différentes zones de production
- ❏ Variété des cépages
- ❏ Importance des productions d'appellations régionales : Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Côtes des Francs et Côtes du Castillon
- ❏ Intérêt des classements
- ❏ Les vins du Libournais : Saint-Emilion, Pomerol, Lalande Pomerol, Fronsac
- ❏ Les vins de la région des Graves
- ❏ Les vins blancs liquoreux : Sauternes, Barsac, Loupiac, Cérons, Sainte-Croix-du-Mont
- ❏ Les vins du Médoc
- ❏ Les crus classés en bordelais

**3<sup>ème</sup> journée - Découvrir les vins du Sud-Ouest**  
... une palette de paysages et de terroirs

- ❏ Présentation de la mosaïque des vignobles du Sud-Ouest
- ❏ Aperçu général de la diversité de ces vignobles à travers leur histoire, leur terroir et leur encépagement
- ❏ Présentation des vignobles de l'Aquitaine : Bergeracois, Côtes de Duras, Côtes du Marmandais, Buzet, Côtes du Brulhois
- ❏ Présentation des vignobles de l'Aveyron, du Haut Pays (Cahors, Vins de Lavilledieu, Côtes du Frontonnais, Gaillac
- ❏ Présentation des vignobles des Pyrénées (Tursan, Côtes de Saint-Mont, Madiran, Jurançon, Béarn, Irouleguy)

**4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> journées - Découvrir les vins du Val de Loire**  
... une mosaïque d'appellations pour une grande diversité gustative

- ❏ Présentation des vignobles du Centre Nivernais et Orléanais
  - Les vins d'Auvergne
  - Saint-Pourçain
  - Pouilly sur Loire et Pouilly Fumé, adaptation du sauvignon et du chasselas
  - Les vins de Sancerre, Menetou-Salon, Reuilly, Quincy, adaptation du pinot et du gamay
  - Coteaux de Giens et Orléanais / Coteaux du Vendômois
- ❏ Présentation des vignobles de Touraine
  - Coteaux de la Loire et Cheverny
  - Les Touraines blancs issus des cépages chenin et sauvignon
  - Les différents types de blancs : sec, demi-sec, moelleux (Montlouis, Vouvray...)
  - Les différents effervescents d'appellation. Les Touraines rouges : Chinon et Bourgueil
- ❏ Présentation des vignobles d'Anjou
  - Les rouges et les effervescents saumurois
  - Les blancs secs et demi-secs : Savennières
  - Les blancs moelleux : Coteaux du Layon et Quart de Chaume
  - Les rosés : Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou
- ❏ Présentation des vignobles de la région atlantique
  - Muscadet de Sèvres et Maine

**Evaluation de fin de module :**

- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins océaniques
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter

**CERTIFICAT VINS & TERROIR DE FRANCE : CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE**

**A retourner à l'Université du Vin – Le Château – 26790 Suze-la-Rousse**

(Centre de Formation n° 82 26 000 1226)

**I – RENSEIGNEMENTS PERSONNELS**

Monsieur  Madame

Nom : ..... Prénom : .....

Date et lieu de naissance : ..... Nationalité : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

Téléphone : ..... Portable : .....

Télécopie : ..... Email : .....

Niveau de Formation : .....

Profession : .....

**II – STAGE CHOISI : CERTIFICAT VINS & TERROIRS DE FRANCE – CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE**

**Module 1 – Panorama des vins de France & facteurs de qualité**

Les 26 et 27 novembre 2019

**Module 2 – Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins méditerranéens**

Du 16 au 20 décembre 2019

**Module 3 – Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins septentrionaux**

Du 13 au 17 janvier 2020

**Module 4 – Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins océaniques**

Du 10 au 14 février 2020

**III – SITUATION PROFESSIONNELLE (FACULTATIF POUR LES PERSONNES S'INSCRIVANT A TITRE NON PROFESSIONNEL)**

Salarié

Nom de l'entreprise : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

Téléphone : ..... Télécopie : .....

Email : .....

Nombre de salariés : ..... Code APE : ..... Secteur de l'entreprise : .....

Demandeur d'emploi – N° d'identifiant : .....

Autre (préciser) : .....

**IV – Mode de financement des frais du stage :**

Personnel (dans ce cas, passer directement au V)

Employeur

Fonds d'assurance formation

Dénomination : .....

Adresse : .....

Convention de formation à établir entre l'Université du Vin et :

Employeur : .....

Autre organisme (agissant pour le compte de l'employeur)

Dénomination : .....

Adresse : .....

V – Conditions générales

a) Inscription : l'inscription à une formation implique l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales. Les inscriptions sont enregistrées dans l'ordre chronologique de leur arrivée. La fiche d'inscription peut être retournée par courrier postal ou électronique. Les inscriptions par téléphone doivent être confirmées par écrit à l'aide de la présente fiche d'inscription qui doit impérativement être retournée à l'Université du Vin dans les meilleurs délais.

b) Inscription définitive et coût de la formation : l'inscription ne devient définitive qu'après réception par l'Université du Vin de la présente fiche d'inscription accompagnée du règlement de 30 % du coût de la formation correspondant à des arrhes, le solde étant exigible au maximum le premier jour du stage. En cas de prise en charge des frais de formation par un Fonds d'Assurance Formation, le stagiaire doit en informer le Service Formation de l'Université du Vin préalablement à l'inscription afin que celui-ci établisse les documents nécessaires à la prise en charge. En cas d'accord de prise en charge dûment justifié, le stagiaire est dispensé de faire l'avance des frais de formation.

c) Convocation : une semaine avant l'ouverture du stage le Centre de Formation adresse au stagiaire ou, le cas échéant, à l'entreprise une convocation écrite confirmant les dates, les heures et le lieu du stage.

d) Certificat de stage et attestation de présence : une attestation de présence est établie quotidiennement et signée par chaque participant. Elle sera remise sur simple demande au stagiaire, à son employeur ou encore au Fonds d'Assurance Formation dont il relève. Un certificat de stage nominatif est établi à l'issue de la formation. Il sera remis sur simple demande au stagiaire, à son employeur ou encore au Fonds d'Assurance Formation dont il relève.

e) Ajournement ou annulation du stage : dans le cas où le nombre de participants à un stage serait jugé matériellement insuffisant, l'Université du Vin se réserve le droit d'ajourner ce stage et de le reporter à une date ultérieure. Le stagiaire est, dans tous les cas, prévenu par téléphone au minimum une semaine avant la date prévue et reçoit confirmation par courrier. Une autre date ou un autre stage pourra lui être proposé. En cas d'impossibilité de report, les arrhes et le cas échéant le solde des frais de formation préalablement réglés seront intégralement remboursés sans que la personne inscrite puisse prétendre à aucune indemnité à quelque titre que ce soit. Dans le cas où le nombre d'inscriptions est supérieur à l'effectif pouvant être accueilli, les demandes d'inscription non satisfaites sont reportées prioritairement sur le prochain stage identique, sauf avis contraire du candidat auquel cas le remboursement des arrhes et le cas échéant le solde des frais de formation préalablement réglés est immédiatement effectué.

f) Report et désistement : les demandes de report sur le prochain stage identique sont admises dans la limite des places disponibles. Elles doivent impérativement être faites par écrit au plus tard 15 jours ouvrés avant la date de démarrage du stage.

Toute personne désirant annuler son inscription à un stage doit en informer par écrit le Service Formation de l'Université du Vin. Seuls les désistements signalés au minimum 15 jours ouvrés avant la date de début de stage pourront donner lieu au remboursement des arrhes. Pour toute annulation ne respectant pas ces conditions, les arrhes déjà versées restent définitivement acquises à l'Université du Vin sauf cas de force majeure dûment justifiés et se limitant strictement à la survenance d'un des faits suivants : maladie, accident, décès, grève des transports ou refus de prise en charge des frais de formation par le Fonds d'Assurance Formation.

g) Absence ou abandon en cours de stage : en cas d'absence ou d'abandon en cours de stage, ce dernier est payable dans son intégralité sauf cas de force majeure. En cas de force majeure justifiant l'impossibilité de poursuivre le stage, l'Université du Vin acceptera le report du stagiaire sur le stage identique suivant, sous réserve de demande écrite faite par le stagiaire et de place disponible sur le stage suivant. Si ce stage a fait l'objet d'une convention de formation, seules les sommes qui n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées sont remboursées.

h) Responsabilité en matière de dégustation des vins : le stagiaire s'engage lors des séances de dégustation prévues dans le cadre des enseignements, à ne pas absorber les échantillons alcoolisés proposés et à se servir des installations crachoirs et éthylotests tenus à sa disposition. Le même comportement est requis en cas de déplacement des stagiaires lors des visites de cave. L'Université du Vin demande au stagiaire de se conformer à la méthodologie de dégustation enseignée par l'Université du Vin préconisant de ne pas absorber les échantillons alcoolisés proposés dans le cadre des enseignements.

i) Loi Informatique et Liberté : conformément aux dispositions de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, le stagiaire peut accéder aux informations le concernant, les rectifier et s'opposer à leur traitement ou à leur transmission éventuelle aux partenaires du Service Formation en lui écrivant.

j) Réclamation : les litiges pouvant éventuellement survenir pendant le stage sont, après instruction préalable par le responsable de formation, réglés par le Directeur du Centre de formation. Toute réclamation doit, sous peine de déchéance, être effectuée dans les 15 jours suivants la date de démarrage du stage.

Je soussigné(e) ..... déclare m'inscrire au stage indiqué au II et accepter sans réserve les conditions générales stipulées au V.

Fait à ..... le .....

Signature, précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »