

**Dates :** Les 23 & 24 janvier 2021  
Les 05 & 06 juin 2021  
**A Suze la Rousse**



**Horaires :** De 9h00 à 17h30

**Prix :** 384€ / pers TTC  
700 € / couple TTC

AMATEURS

## WEEK-END PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS

Cette session est programmée à l'attention des stagiaires ayant suivi le Niveau I d'Initiation à la dégustation. Après un rappel des techniques de la dégustation que vous avez déjà acquises, l'intervenant œnologue abordera les différents facteurs de qualité, illustrés de tests pratiques.

### Objectifs de ce week-end :

Développer le savoir du dégustateur et lui faire apprécier toutes les nuances et la diversité des vins français.

Appréhender les facteurs géographiques déterminant la qualité des vins et des incidences des techniques de vinification sur les caractéristiques gustatives des vins de qualité.

### Programme

#### 1<sup>ère</sup> journée



##### Théorie

- Comprendre les interactions sol / climat / cépages/ profil gustatif.
- Repères des principales caractéristiques du vignoble français.



##### Pratique

- Expression d'un même cépage sur différents terroirs
- Vins mono-cépages ou pluri-cépages, découvertes des intérêts qualitatifs des assemblages de cépages.
- Dégustation de vins de différentes appellations françaises.



#### 2<sup>ème</sup> journée



##### Théorie

- Relations terroirs et types de vin : Vinifications et pratiques œnologiques particulières,
- Elevages des vins liquoreux, effervescents, vins doux naturels...
- Comprendre les hiérarchisations au sein des appellations



##### Pratique

- Dégustation de vins particuliers : vins liquoreux, effervescents, VDN...
- Exemple pratique de hiérarchie qualitative dans différentes appellations (crus de Bordeaux, de Bourgogne, et d'Alsace).

### 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) sera commandé lors de l'entrée en stage dès le samedi matin après consultation des stagiaires.

