



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

<b>DATES</b>	Du 08 au 10 juin 2021 <b>A Suze la Rousse</b>
<b>Coût HT</b>	615,00 Euros HT
<b>COÛT TTC</b>	<b>738,00 Euros TTC</b>
<b>Coût Heure/Stagiaire</b>	: 29,29 Euros HT
<b>Durée</b>	21 heures
<b>Effectif minimum</b>	8
<b>Effectif maximum</b>	25

## Vins de Cépages ou Vins de Terroir ?

### Public concerné :

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers...), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

**Pré-requis :** Aucun

### Objectifs

- Mieux connaître les cépages, leurs origines et leur répartition dans le vignoble français et mondial
- Découvrir la diversité d'expression d'un même cépage et les facteurs de variabilité
- Comprendre le positionnement des cépages dans la chaîne des facteurs de qualité

### 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.

### Modalités pratiques :

- **Lieu des cours :** Université du Vin à Suze la Rousse.
- **Accessibilité :** L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.
- **Délai d'accès :** Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

**VINS DE CEPAGE ET VINS DE TERROIR,**  
2 Logiques de production différentes et complémentaires.

**Les internationaux :**

**Merlot, Chardonnay** .... Ils ont acquis leurs titres de noblesse dans nos appellations les plus prestigieuses et sont aujourd'hui les incontournables de tous les vignobles du monde. Devenus leader des vins de cépages, ils couvrent la majorité des surfaces viticoles mondiales.

**Les classiques :**

**Cabernet Franc, Grenache, Sémillon** .... Cépages majeurs de bien de nos appellations françaises et certaines européennes, leur rayonnement est de plus en plus international.

**Les modestes :**

**Petit Verdot, Tibouren, Romorantin** ... Mis au rang des cépages secondaires dans nos appellations, ils sont les compléments discrets des cépages de grande notoriété.

Souvent délaissés au gré des nouvelles plantations, ils sont devenus rares, ou pour certains plantés dans des contrées éloignées de leur territoire d'origine.

**Les voisins :**

**Sangiovese, Tempranillo, Grüner Veltliner** ... Le vignoble européen peu s'enorgueillir d'une très grande richesse ampélographique. C'est une réelle collection de cépages, dont certains tendent à rivaliser avec nos incontournables tels Syrah, Sauvignon et tant d'autres.

**Les incontournables**

Définition des cépages, classification botanique, répartition du vignoble mondial Dégustation de cépages « internationaux » issus de différents pays.

**Les classiques**

Potentiel œnologique et adaptation des cépages à l'environnement géographique. Répartition dans les AOP

Dégustations de cépages dits « classiques » issus de divers terroirs.

**Les modestes**

Evolution de l'encépagement, intérêt des cépages « secondaires », diversité d'expression.

Dégustation de cépages devenus rares

**Que font ils ailleurs ?**

L'Europe collection de cépages. Répartition et évolution du vignoble européen. Dégustation de quelques cépages d'Italie, Espagne, Allemagne ...

