



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24
20

Site : www.universite-du-vin.com
Mail : contact@universite-du-vin.com

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26
N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES
Du 07 au 09 Décembre 2016
Du 05 au 07 Avril 2017
Du 12 au 14 Juin 2017

Coût HT 590 €uros HT

COÛT TTC **708,00 €uros TTC**

Coût Heure/Stagiaire 28,10 €uros HT

Durée 21 heures

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

NIVEAU 2 - Approfondir les techniques de dégustation

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

► Acquérir et perfectionner les techniques de dégustation appliquée à l'ensemble des vins issus de différents cépages et différentes régions viticoles en mettant en évidence l'influence organoleptique des origines géographiques, des différentes élaborations et techniques d'élevage.

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.

Première journée

FACTEURS DE QUALITE DES VINS :

LE CEPAGE :

- ⇒ Ampélographie, définitions,
- ⇒ Caractéristiques des cépages, influence sur les vins.

IMPORTANCE DU TRAVAIL DE LA VIGNE POUR LA QUALITE DE LA VENDANGE.

- ⇒ Maîtrise des rendements,
- ⇒ Adaptation au climat.

LE TERROIR.

- ⇒ Définition du terroir :
 - Les sols,
 - Notion de micro-climat,
 - Les grandes régions françaises à travers les climats et les sols,
 - Notion d'assemblage.

Deuxième journée

LES VINIFICATIONS PARTICULIERES

1 - LES VINS EFFERVESCENTS :

- ⇒ Définition,
- ⇒ Méthodes d'élaboration,
- ⇒ Dégustation : Critères de qualité organoleptique, vocabulaire et terminologie adaptée aux effervescents.

2 - LES VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX – LES VINS DE LIQUEUR (VDN, MISTELLES...)

- ⇒ Définition,
- ⇒ Méthodes d'élaboration,
- ⇒ Dégustation : Critères de qualité.

Troisième journée

ELEVAGE ET VIEILLISSEMENT DES VINS.

1 - DIFFERENTS TYPES D'ELEVAGE ET EVOLUTION DES VINS

- ⇒ Incidence sur le goût des vins et les potentiels de garde

2 - CONSERVATION

- ⇒ Caractéristiques d'une bonne cave et des conditions pour la garde d'un vin
- ⇒ Éléments de gestion de cave pour un particulier.

3 - RISQUES DE DERIVES ET D'ALTERATION

4 - LES MALADIES DES VINS EN BOUTEILLE.

- ⇒ Dégustation : Vins de différents millésimes et échantillons présentant des anomalies.

NOTION DE CRUS ET HIERARCHIE QUALITATIVE AU NIVEAU DE LA DEGUSTATION

- ⇒ En Bourgogne, ⇒ En Bordelais,
- ⇒ En Champagne, ⇒ Dans les autres régions françaises,