



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

Date : 17 Mars 2017

Coût : 224,00 €uros TTC
186,67 €uros HT

Durée : 7 heures

Coût Heure/Stagiaire : 26,67 €uros HT

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

Découvrir les Vins du Val de Loire

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Savoir appréhender les différences importantes des vins issus des nombreuses petites régions du Val de Loire, à partir de facteurs de distinction tels que la géographie, les cépages, le climat.

Découvrir les vignobles dans le sens naturel du fleuve " Loire" en identifiant pour chaque sous-région le terroir, le(s) cépage(s), les types de vinification et les caractéristiques organoleptiques des vins produits.

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

PROGRAMME

Découverte de chacune de ces régions et deux séances de dégustation de huit vins représentatifs chacune

* Les vins 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, Reully, Quincy, adaptation du Pinot et du Gamay,
Coteaux de Giens et Orléanais / Coteaux du Vendomois

* La Touraine

Coteaux de la Loire et Cheverny
Les Touraines blancs (Azay, Mesliand...) 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

* L'Anjou

Les rouges et les effervescents saumurois
Les blancs secs et demi-secs : Savennières
Les blancs moelleux : Coteaux du Layon et Quart de Chaune
Les rosés : Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou.

* La région atlantique

Muscat de Sèvres et Maine