

<u>DATES</u>	Septembre 2016
<u>COÛT TTC</u>	112 €uros TTC
<u>COÛT HT</u>	93,33 €uros HT
<u>Coût heure/stagiaire</u>	26,67 €uros HT
<u>Durée</u>	3 Heures 30
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

## **VENDANGER A MATURITE OPTIMALE**

Suivi de la maturité des raisins / maturité polyphénolique / Dégustation de baies de raisin

### **Public concerné :**

► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

### **Pré-requis :**

► Aucun

### **Objectifs du stage :**

► Le raisin constitue la matière première de l'élaboration des vins. Son état de maturité est le premier facteur, et certainement l'un des plus déterminants, qui conditionne la qualité du vin. Il est le résultat d'un ensemble de phénomènes physiologiques et biochimiques complexes dont le bon déroulement et l'intensité sont sous l'étroite dépendance des conditions du milieu (variété de vigne, sols, climat).

► Déguster les baies de raisin, c'est donner au vigneron et à l'œnologue un outil intéressant pour évaluer la maturité d'une parcelle. Un peu d'entraînement sur une méthode simple est suffisant pour maîtriser les principes de l'analyse sensorielle des baies de raisin.

Cette méthode vient donc en complément de l'analyse chimique. Elle permet de contrôler le potentiel aromatique et l'évolution qualitative des polyphénols lorsque l'accumulation des sucres est ralentie en fin de maturation.

### **Lieu de l'action**

► Université du Vin – Suze la Rousse

### **Modalités pédagogiques :**

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama – Dégustations

### **Moyens d'encadrement**

► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

### **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 peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

### **A l'issue de la formation :**

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

# PROGRAMME

## 1° partie : La théorie

### 1. Le raisin et sa maturation

- 1.1. Description et composition du raisin à maturité
- 1.2. Définition des maturations
- 1.3. Les différentes phases de la fructification de la vigne
- 1.4. Les transformations du raisin au cours de la maturation

### 2. Le potentiel phénolique

- 2.1. Généralités
- 2.2. Intérêt de la maturité phénolique
- 2.3. Maturité phénolique dans les Côtes du Rhône

### 3. Un outil complémentaire : la dégustation des baies

- 3.1. Intérêts qualitatifs et équilibres gustatifs
- 3.2. Protocole de dégustation
- 3.3. Interprétation et perspectives

## 2° partie : La pratique

Trois dégustations, à la suite de l'exposé théorique, dont les objectifs sont de :

Se caler à partir de raisins homogènes et sélectionnés,

Déguster des baies issues de cépages de la Vallée du Rhône,

Découvrir d'autres cépages au cours d'une dégustation pratique dans le Jardin des Vignes de l'Université du Vin.