



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

<u>DATES</u>	17-18-19 mai 2017
<u>Coût TTC</u>	950 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	791,66 €uros HT
<u>Durée</u>	3 jours – 23 heures
<u>Coût heure/stagiaire</u>	34,42 €uros HT
<u>Effectif minimum</u> :	8
<u>Effectif maximum</u> :	20

PROGRAMME DE FORMATION PRODUIRE ET VALORISER LES VINS EFFERVESCENTS

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 :

- Comprendre le marché français et mondial des vins effervescents : quelle segmentation de marché, quelles dynamiques, quels modes d'élaboration ?
- Acquérir une connaissance approfondie des méthodes viticoles et œnologiques, pour la production de raisins et l'élaboration de vins effervescents.
- Maîtriser l'analyse sensorielle des vins de base et des vins effervescents

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés explicatifs via diaporama – Etudes de cas- Dégustations de vins de base et effervescents

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix des intervenants spécialisés sur le sujet traité.

Intervenants :

Martin Cubertafond- Maître de conférences à Science Po, enseignant à l'OIV et auteur de l'ouvrage « Entreprendre dans le vin ».

Christophe Gerland- Œnologue- ingénieur en microbiologie, Intelli'œno SAS

Guillaume Berlioz- Œnologue-Ingénieur agronome- SARL GBTech

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

- 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 sur la formation

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

PROGRAMME

1ère journée

Matin 9h-13h:

- Synoptiques et points critiques des différentes méthodes d'élaboration (traditionnelle, cuve close, ancestrale, ...) Christophe Gerland
- Compréhension du marché :
 - Les vins effervescents, un marché en croissance et valorisé : les tendances, les acteurs, les consommateurs
 - Etude de cas français et étrangers illustrant les problématiques suivantes :
 - Comment expliquer le succès du Cava et du Prosecco ?
 - Décliner une marque en version effervescente
 - Valoriser les raisins d'une coopérative
 - Segmenter son offre et la « premiumiser »
 - Tirer parti des sous-segments en croissance Martin Cubertafond
- Analyse sensorielle de vins de base et vins effervescents correspondants



Après-midi 14-18h:

- Marché: Etude de cas (suite) et synthèse: enseignements: les clés du succès pour valoriser et vendre ses vins effervescents Martin Cubertafond
- Viticulture (première partie): choix des parcelles et du matériel végétal, avec :
 - Éléments de physiologie de la vigne
 - étude de quelques terroirs caractéristiques
 - cépages
 - choix des porte—greffes
 - préparation des sols et plantation Guillaume Berlioz



2^e journée

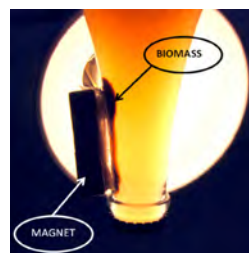
Matin 8h30-13h:

- Viticulture (deuxième partie) :
 - travaux viticoles annuels
 - Recherche de facteurs limitants sur vigne en place
 - Objectifs de production
 - Travaux de taille
 - Travaux en vert : bonne gestion du feuillage
 - Gestion de l'irrigation
 - Protection phytosanitaireGuillaume Berlioz
- L'élaboration en détail : première partie : VENDANGES ET OPERATIONS PREFERMENTAIRES
 - Suivi de la maturité
 - Vendange (matériels, contrôles)
 - Pressurage (choix des pressoirs et des programmes, remplissage, infrastructure, conduite)
 - Fractionnement et clarification des moûtsChristophe Gerland
- Analyse sensorielle : méthodologie et dégustation de quelques vins effervescents français

Après-midi 14h30-18h:

- Deuxième partie de l'élaboration des vins de base (1h30) :
 - Fermentations alcoolique et malolactique
 - Assemblages
 - Clarification et stabilisation des vins de base
- Troisième partie du tirage au dégorgement : Synthèse, stratégies en fonction des types de produits
- Analyse sensorielle d'effervescents avec présentation complète de leur histoire de la création de la cuvée à sa vente avec les détails (viticulture, le marketing, l'œnologie)

Christophe Gerland



3^e journée

Matin 8h30-13h:

- Elaboration : Troisième partie du tirage au dégorgement en détails
 - Tirage
 - Préparation des vins au tirage
 - Les machines, consommables pour le tirage
 - La préparation du levain
 - La réalisation pratique du tirage
 - La prise de mousse
 - Les outils et techniques de contrôle
 - Le vieillissement et le remuage
- Analyse sensorielle de vins effervescents étrangers

Après-midi 14h-16h30:

- Elaboration : Troisième partie –suite
 - Le dégorgement (matériels, liqueurs d'expédition, contrôles)
 - La mousse et l'effervescence : fondements, éléments d'influence, utilisation marketing
 - service des vins effervescents : synthèse
- Analyse sensorielle en situation de concours ou de présentation à des clients

Christophe Gerland

Partenaire technique pour cette formation :

