



DATES	<i>Les 28 et 29 janvier 2017</i>	COÛT TTC	368 €uros / personne TTC 700 €uros / couple TTC
-------	---	----------	--

Week-end de Perfectionnement à la Dégustation des Vins

Cette session est programmée à l'attention des stagiaires ayant suivi le Niveau I d'Initiation à la dégustation.

Après un rappel des techniques de la dégustation que vous avez déjà acquises, l'intervenant œnologue abordera les différents facteurs de qualité, illustrés de tests pratiques.

Agrandir le savoir du dégustateur et lui faire apprécier toutes les nuances et la diversité des vins français sont les objectifs de ce week-end.

Horaire des cours : 9 H 00 à 18 H 00

PROGRAMME

Appréhender les facteurs géographiques déterminant la qualité des vins et les incidences des techniques de vinification sur les caractéristiques gustatives des vins de qualité.

* 1ère journée

Théorie :

- Comprendre les interactions sol / climat / cépages / profil gustatif.
- Repères des principales caractéristiques du vignoble français.



Pratique :

- Expression d'un même cépage sur différents terroirs
- Vins mono-cépages ou pluri-cépages, découverte des intérêts qualitatifs des assemblages de cépages
- Dégustation de vins de différentes appellations françaises.

* 2ème journée

Théorie :

- Relations terroirs et types de vin : Vinifications et pratiques œnologiques particulières,
- Elevages des vins liquoreux, effervescents, vins doux naturels...
- Comprendre les hiérarchisations au sein des appellations



Pratique :

- Dégustations de vins particuliers : vins liquoreux, effervescents, VDN...
- Exemple pratique de hiérarchie qualitative dans différentes appellations (crus de Bordeaux, de Bourgogne et d'Alsace).

Nota Bene :

Le stage inclut le déjeuner du dimanche qui est prévu dans un restaurant de qualité. L'Université du Vin se charge des réservations y compris de celles des accompagnants des stagiaires s'ils le désirent et s'ils le signalent le samedi matin.

Bien qu'il s'agisse d'un déjeuner de "travail", cette solution a été retenue pour que chaque stagiaire ait un agréable et goûteux aperçu d'un menu provençal et des vins de la région.

Le déjeuner du samedi (non compris dans les frais de stage) sera commandé lors de l'entrée en stage dès le samedi matin après consultation des stagiaires.