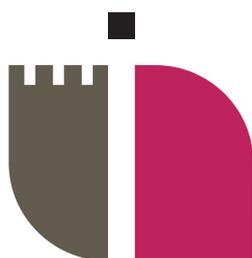


# PROGRAMME DES FORMATIONS

2023 | 2024



**UNIVERSITÉ DU VIN**  
Suze-la-Rousse



## QUI SOMMES-NOUS ?

Créée en 1978 avec le soutien des organisations vitivinicoles, territoriales et universitaires, l'Université du Vin est une structure éducative professionnelle unique, dédiée aux métiers du vin.



### LA QUALITÉ DE NOS RESSOURCES



- Humaines : l'équipe de l'Université du Vin assure la qualité des programmes, le recrutement, l'accueil, le suivi pédagogique et administratif des stagiaires. Elle est complétée par une centaine de formateurs praticiens reconnus dans leur domaine d'expertise.
- Matérielles : salles de dégustation professionnelles, salle de conférences, œnothèque pédagogique et collection ampélographique assurent une qualité d'apprentissage à nos stagiaires.



### DES FORMATIONS CERTIFIANTES, SUR UN LARGE CHAMP DE COMPÉTENCES

L'Université du Vin est une des rares structures en France proposant des formations de référence, enregistrées aux Répertoires nationaux de France compétences, sur tous les métiers de la filière vitivinicole : viticulture, œnologie, management de domaines viticoles, commerce, dégustation et sommellerie.

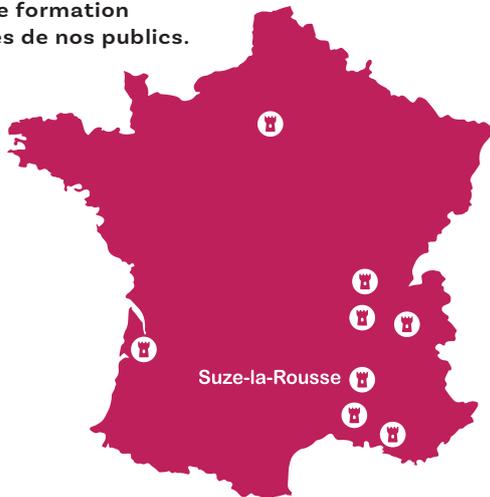
## NOS ATOUTS

### UNE APPROCHE MULTI-SITES



À Suze-la-Rousse... ce cadre unique et historique, au cœur du vignoble des Côtes du Rhône, offre à nos stagiaires en formation un contact quotidien avec les acteurs de l'écosystème vitivinicole...

...mais aussi à Lyon, Paris, Bordeaux, Aix-en-Provence, Avignon, Mâcon et Chambéry, nous proposons des sessions de formation au plus près de nos publics.



### UNE DIVERSITÉ DES PUBLICS FORMÉS

Nous accueillons chaque année, plus de 2000 stagiaires en formation longue ou en sessions de courte durée : salariés de la filière vitivinicole de l'amont à l'aval, chefs d'exploitation vitivinicole ou chefs d'entreprise, personnes en reconversion, demandeurs d'emploi, amateurs de vins.

Ce « brassage » des publics participe à la richesse de l'expérience d'apprentissage.



### UN ACCOMPAGNEMENT EFFICACE À LA RECONVERSION PROFESSIONNELLE

- Nos formations, denses et concentrées, sont particulièrement adaptées aux publics en transition ou reconversion professionnelle.
- Les enseignements ne sont délivrés que par des professionnels en activité au sein de la filière
- Une attention particulière est accordée aux porteurs de projets, notamment au travers de mises en situations concrètes.
- Notre réseau d'anciens élèves offre de nombreuses opportunités d'emploi.



## SOMMAIRE

<b>OFFRE DE FORMATIONS - FINANCEMENTS</b>	Page 4
<b>FORMATIONS POUR DIFFÉRENTS MÉTIERS DE LA FILIÈRE</b>	Pages 5-6-7
<b>SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE®</b>	Page 8
<b>DIPLÔMES D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR</b>	Page 9
<b>STAGES COURTS</b>	
> ŒNOLOGIE	Pages 10-11
> VITICULTURE	Page 12
> MANAGEMENT ET GESTION OPÉRATIONNELLE DES DOMAINES VITICOLES	Page 13
> DÉGUSTATION	Page 14
> DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES	Page 15
> PRODUITS DE TERROIR ET QUALITÉ	Page 16
> SOMMELLERIE-RESTAURATION	Page 17
> COMMERCE-ŒNOTOURISME-ANGLAIS DU VIN	Page 18
<b>FORMATIONS À DISTANCE</b>	Page 19
<b>PRESTATIONS SUR MESURE ET SÉMINAIRES</b>	Page 20
<b>ATELIERS DÉGUSTATION EN WEEK-END</b>	Pages 21-22
<b>CHÂTEAU DE SUZE-LA-ROUSSE</b>	Page 23



### POUR VOUS GUIDER

Certaines formations peuvent être financées par le **Compte Personnel de Formation**.

Elles seront signalées dans ce programme par le symbole suivant :



Les lieux de formation sont illustrés par les logos ci-dessous :



à Suze-la-Rousse



à Lyon



à Avignon

Certaines formations sont également disponibles **à distance**.

Elles seront signalées dans ce programme par le symbole suivant :

Voir page 19





## NOUS FORMONS DES PROFESSIONNEL(LE)S À TOUS LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE, DE LA PRODUCTION À LA COMMERCIALISATION.

### FORMATIONS LONGUES pour un apprentissage condensé et opérationnel

- Sommelier-conseil, caviste® - Titre RNCP - Niveau 4
- Commercial en vins - Titre RNCP - Niveau 5
- Chargé de projets œnotouristiques - Titre RNCP - Niveau 5
- Certification en Viticulture
- Certification en Œnologie
- Certification en Management des domaines viticoles
- Certificat de Dégustateur professionnel en vins
- Certificat Vins et Terroirs de France : constituer une gamme performante
- Certificat de Gestion administrative et commerciale d'une entreprise vitivinicole
- Certificat Expert Bières



### FORMATIONS COURTES pour la construction de parcours à la carte et flexibles

Stages d'une demi-journée à 5 jours sur les problématiques professionnelles en Viticulture, Œnologie, Commercialisation & distribution, Gestion/administration des domaines, Qualité, Dégustation, Analyse sensorielle, Œnotourisme et Sommelierie.



### FORMATIONS SUR MESURE ET ACCOMPAGNEMENTS à la demande des entreprises

Tous les contenus de nos formations peuvent être déclinés, assemblés et personnalisés à la demande des entreprises, des écoles ou des organismes institutionnels **français ou étrangers**.

### DIPLOME D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR en partenariat avec des universités régionales

- Bachelor Universitaire de Technologie (B.U.T.) de 3<sup>ème</sup> année, dans le parcours Business Développement et Management de la Relation Client dans le secteur vitivinicole (BDMRC), avec l'IUT de Valence et l'Université Grenoble Alpes (UGA)
- Parcours vigne et vin avec l'ISARA, école d'Ingénieur dans les domaines de l'agriculture, l'environnement, l'alimentation et l'innovation, sur le campus d'Avignon

## FINANCEMENTS

Nos formations peuvent être financées de diverses manières : budgets entreprises, fonds de formation, aides de Pôle emploi, financements régions ou Compte Personnel de Formation.

Le contexte actuel étant très évolutif,

**POUR PLUS D'INFORMATIONS,  
TANT SUR VOTRE PROJET DE FORMATION  
QUE SUR LES AIDES À LA FORMATION, CONTACTEZ-NOUS.**



## NOUS ACCUEILLONS ÉGALEMENT DES AMATEURS

- Ateliers dégustation en week-end et l'été
- Formules groupes et séminaires

## CERTIFICATS EN ŒNOLOGIE, VITICULTURE ET MANAGEMENT DES DOMAINES VITICOLES

Ces trois certifications peuvent être suivies indépendamment mais forment un parcours complet pour les porteurs de projet d'installation sur une structure vitivinicole, qu'elle soit familiale, en projet de rachat ou en création.



### CERTIFICATION EN ŒNOLOGIE : Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

**Objectif** : maîtriser les processus-clés de l'élaboration des vins pour adapter l'outil de production et les méthodes d'élaboration au potentiel et aux objectifs de l'entreprise vitivinicole.

**Public concerné** : futurs ou nouveaux responsables de domaine ou de cave, ou salariés de la filière désireux de compléter leurs compétences en œnologie.

**Formation abordant les compétences œnologiques-clés** : types de vinification et d'élevage, conditionnement, suivi de qualité, traçabilité et hygiène.



15 jours - 105 heures

Entre le 16 octobre et le 15 décembre 2023

2 994 € TTC



### CERTIFICATION EN VITICULTURE : Concevoir une stratégie performante en viticulture

**Objectif** : raisonner et mettre en œuvre une conduite de la vigne adaptée aux contraintes spécifiques à la filière, répondant à des objectifs qualitatifs, économiques et environnementaux définis.

**Public concerné** : futurs ou nouveaux décideurs viticoles ou salariés de la filière désireux de compléter leurs compétences en viticulture.

**Formation abordant les points stratégiques de conduite du vignoble** : établissement de la vigne, gestion des terroirs et des parcelles, entretien des sols, choix de l'encépagement, viticulture raisonnée, choix d'un label environnemental, conversion en viticulture biologique.



15 jours - 105 heures

Entre le 8 janvier et le 8 mars 2024

2 994 € TTC



### CERTIFICATION EN MANAGEMENT : Optimiser le management d'un domaine viticole

**Objectif** : optimiser les ressources humaines, productives et financières d'une exploitation pour assurer le développement pérenne de l'entreprise tout en intégrant les obligations juridiques et fiscales.

**Public concerné** : futurs ou nouveaux chefs d'exploitation ou salariés de la filière désireux de compléter leurs compétences en gestion d'une structure vitivinicole.

**Formation abordant les principaux enjeux de gestion** : compréhension de la filière, stratégies de mise en marché, choix des statuts, lecture éclairée du bilan et du compte de résultats, comptabilité agricole, fiscalité, réglementation.

#### 4 modules pouvant être suivis ensemble ou séparément :

- Module 1 : Analyser les enjeux de l'entreprise vitivinicole du 23 au 25 avril 2024
- Module 2 : Analyser les informations comptables, fiscales, sociales et patrimoniales de l'entreprise viti-vinicole du 13 au 17 mai 2024
- Module 3 : Concevoir une stratégie de développement en France et à l'export du 10 au 14 juin 2024
- Module 4 : Développer des outils de pilotage de l'activité du 25 au 27 juin 2024



16,5 jours  
115,5 heures

Entre le 23 avril et le 27 juin 2024

2 994 € TTC

**Tarif(s) préférentiel(s)** accordé(s) en cas de multi-participation aux certificats de viticulture, d'œnologie ou de management des domaines viticoles :

- 200€ TTC de remise sur le 2<sup>ème</sup> certificat suivi (sur la base du tarif en vigueur lors de l'inscription).
- 400€ TTC de remise sur le 3<sup>ème</sup> certificat suivi (sur la base du tarif en vigueur lors de l'inscription).

**FINANCEMENT** : Prise en charge possible par les organismes financeurs de la formation pour les exploitants et salariés.

Les trois formations ci-dessous répondent à des enjeux-clés de la filière vitivinicole, en aval de la production : savoir se repérer dans les méandres administratifs, trouver les opportunités commerciales pour vendre sa production et développer une offre œnotouristique.



### COMMERCIAL EN VINS - TITRE RNCP DE NIVEAU 5 (BAC+2)

**Objectif :** acquérir des techniques de marketing et de vente efficaces pour accéder aux différents circuits de distribution de la filière vitivinicole en s'appuyant sur une connaissance pointue des produits (techniques de dégustation, connaissance des régions viticoles et des modes d'élaboration) et des marchés France et export.

**Public concerné :** salariés de la filière vitivinicole ou personnels en reconversion souhaitant assumer des fonctions commerciales dans le négoce, la grande distribution, l'export ou la vente directe et le commerce traditionnel. Porteurs de projets ou créateurs d'entreprise dans la vente de vins.



420 heures en centre de formation et 105 heures de stage pratique en entreprise



Du 13 novembre 2023 au 8 mars 2024



5 592 € TTC



### CHARGÉ DE PROJETS ŒNOTOURISTIQUES - TITRE RNCP DE NIVEAU 5 (BAC+2)

**Objectif :** acquérir les compétences culturelles, marketing et commerciales permettant d'attirer et d'accueillir efficacement les clientèles œnotouristiques françaises et internationales, de leur faire vivre des expériences riches et originales, en mettant en valeur le patrimoine et les vins d'une structure vitivinicole ou d'un territoire.

**Public concerné :** salariés des filières vitivinicole et touristique ou personnels en reconversion souhaitant acquérir une spécialisation en œnotourisme. Porteurs de projets et créateurs d'entreprise en œnotourisme ou événementiel.



420 heures en centre de formation et 105 heures de stage pratique en entreprise



Du 13 novembre 2023 au 8 mars 2024



5 592 € TTC (incluant formation et examen WSET2)



### CERTIFICAT DE GESTION ADMINISTRATIVE ET COMMERCIALE D'UNE ENTREPRISE VITIVINICOLE

**Objectif :** mettre en œuvre les opérations liées à la gestion administrative et commerciale quotidienne d'une entreprise vitivinicole.

**Public concerné :** assistant(e) de gestion intégrant la filière vitivinicole, assistant(e) administratif(ve) ou commercial(e) de la filière souhaitant compléter ses compétences pour gagner en polyvalence.

**3 modules suivis en totalité ou séparément :**

- Maîtriser les spécificités de la gestion administrative et opérationnelle de l'entreprise  
5 jours du 8 au 12 janvier - 851 € TTC
- Maîtriser la communication opérationnelle de l'entreprise et dynamiser les ventes  
5 jours du 29 janvier au 2 février 2024 - 851 € TTC
- Maîtriser la gestion commerciale d'une entreprise vitivinicole et ses indicateurs-clefs  
4 jours du 19 au 22 février 2024 - 681 € TTC



14 jours  
98 heures



Entre le 8 janvier et le 22 février 2024



2 382 € TTC (possibilité de suivre 1 ou plusieurs modules)

L'Université du Vin a développé depuis 45 ans une méthode de dégustation professionnelle des vins et une connaissance pointue des terroirs. Ce savoir-faire a été étendu aux marchés des boissons en général pour répondre aux attentes de ce secteur. Les trois certificats ci-dessous permettent aux différents acteurs de la filière vin et des CHR une sélection plus professionnelle de leur gamme de vins et de bières et une commercialisation plus performante de ces produits.

## CERTIFICAT DE DÉGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS

SUZE-LA-ROUSSE, LYON, PARIS, AIX-EN PROVENCE, BORDEAUX, AVIGNON, MÂCON, CHAMBÉRY

**Objectif :** les 3 modules de ce certificat permettent de développer les compétences suivantes :

- Acquérir une méthode et un vocabulaire de dégustation du vin,
- Identifier les facteurs de qualité, d'évolution et de typicité d'un vin pour définir son "style",
- Reconnaître les principaux défauts du vin,
- Pouvoir classer et hiérarchiser des vins selon des critères prédéfinis.

A la fin du certificat, les stagiaires sont capables de participer aux jurys et concours professionnels.

**Public concerné :** tout salarié ou acteur de la filière vitivinicole, personnels en reconversion souhaitant intégrer cette filière.



10 jours - 70 heures

Voir notre site internet

2 448 € TTC

## CERTIFICAT VINS ET TERROIRS DE FRANCE : CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE



Un panorama des régions viticoles françaises, utile à toute personne chargée de constituer une gamme commerciale, une cave, une carte des vins,...

**Objectif :** identifier les facteurs de qualité et de typicité structurant les vins des différentes régions de France, classer et hiérarchiser les vins d'une région pour les sélectionner dans un objectif commercial, construire une gamme cohérente, au tarif adapté à sa clientèle.

**Public concerné :** professionnels de la commercialisation de vins, de la restauration ou de la sommellerie, demandeurs d'emploi ou personnes en reconversion professionnelle dans la filière vitivinicole.

16 jours

Entre le 21 novembre 2023 et le 9 février 2024

3 396 € TTC

## CERTIFICAT EXPERT BIÈRES



Un panorama des styles de bières, utile à toute personne chargée de constituer une gamme commerciale, une cave, une carte de bières...

**Objectif :**

- Créer une gamme de bières en s'appuyant sur une évaluation organoleptique précise, une connaissance des modes d'élaboration et l'identification des styles de bières
- Valoriser sa gamme en s'appuyant sur une qualité de service et les conseils d'accord mets-bières
- Intégrer les notions économiques d'achat, gestion de stocks et merchandising

**Public concerné :** Professionnels de la commercialisation des boissons, de la restauration ou de la sommellerie. Personnes en reconversion professionnelle ou porteurs de projets en CHR. Personnels des brasseries et micro-brasseries.

- **Module 1 :** Initiation à l'univers professionnel de la bière - prochaine session du 25 au 27 septembre 2023

- **Module 2 :** Approfondissement et identification des styles - prochaine session du 06 au 08 novembre 2023

- **Module 3 :** Concevoir une gamme de bières - prochaine session du 8 au 10 janvier 2024

3 modules de 28 heures de formation :  
21h (3 jours) en présentiel  
+ 7h à distance

Voir notre site internet

2 664 € TTC  
soit 888 € TTC par module

## SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE®

Créée par l'Université du Vin en 1982 pour assurer aux personnels de la restauration les compétences spécifiques au service des vins de qualité, cette formation a, depuis, évolué vers des aptitudes adaptées aux fonctions de conseil, de vente, d'animation et de gestion, pour répondre aux évolutions du marché et des besoins des consommateurs. Ce diplôme s'est imposé comme une référence au sein de la filière Vin.



### FORMATION DIPLOMANTE SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE®

**Titre inscrit au Répertoire National de la Certification Professionnelle (RNCP) Code NSF 334t/221w - Niveau 4.**

**Objectif :** savoir sélectionner et gérer une gamme de vins et autres boissons, conseiller, informer et accompagner le client dans son choix, dans toute situation de vente, de consommation ou de promotion.

**Public concerné :** salariés de la filière vitivinicole ou de l'hôtellerie-restauration, public en reconversion souhaitant travailler comme conseiller en vins dans les secteurs de la restauration, du commerce, de la distribution ou de la promotion des vins.

**Compétences apportées et certifiées par la formation :**

- Constitution d'une gamme et achat de vins, spiritueux et autres boissons.
- Vente et valorisation des vins et autres boissons.
- Gestion d'une petite unité commerciale dans le vin.

**Environ 35 journées dédiées à la dégustation.**

**Conditions d'admission :** nous consulter.  
**La formation est également accessible dans le cadre de la VAE.**

### PLUSIEURS MODALITÉS POSSIBLES POUR LA FORMATION SOMMELIER-CONSEIL-CAVISTE :

#### À SUZE-LA-ROUSSE, EN FRANÇAIS :



Modalités mixtes présentielles (70%) -  
distancielle (30%)

**1<sup>ère</sup> session :** du 11 septembre  
au 29 décembre 2023 - **6 696 € TTC (\*)**

**2<sup>ème</sup> session :** mars-juin 2024



**534 heures de formation**, représentant  
434 heures de cours réparties sur 4 mois  
et une période de stage pratique en entreprise  
de 3 semaines, soit 100 heures.

#### À LYON, PROGRAMME 100% ANGLOPHONE :



Modalités mixtes présentielles (70%) -  
distancielle (30%)

**Prochaine session :** nous consulter

**Tarif :** nous consulter



**555 heures de formation**, représentant  
455 heures de cours répartis sur 4 mois  
et une période de stage pratique en entreprise  
de 3 semaines, soit 100 heures.

#### À AVIGNON, EN FRANÇAIS :



Session dédiée aux demandeurs d'emplois de la région  
PACA. Formation financée à 100% par la région PACA.

**Prochaine session :** du 22 janvier au 10 mai 2024.

**Pour plus d'informations, nous consulter.**



**520 heures de formation**, représentant  
420 heures de cours réparties sur 4 mois  
et une période de stage pratique en entreprise  
de 3 semaines, soit 100 heures.



**ET BIENTÔT LA FORMATION  
SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE  
SERA RÉALISABLE EN ALTERNANCE  
DÉBUT 2024.**

Pour plus d'informations, nous consulter.

(\*) pour les personnes n'ayant aucune possibilité de financement par un tiers (OPCO, région, Pôle Emploi), nous consulter.



## ENSEIGNEMENTS ET DIPLÔMES UNIVERSITAIRES en partenariat avec les universités régionales.

**Depuis 1981**, l'Université du Vin a suscité ou participé à la création d'enseignements originaux et diplômants avec des structures régionales d'enseignement supérieur, permettant la **spécialisation de haut niveau des jeunes et futurs professionnels de la filière**.

Les enseignements se déroulent pour tout ou partie à l'Université du Vin, bénéficiant d'un cadre professionnel viticole unique, **les diplômes étant délivrés par les structures partenaires**.



La Licence Pro « Commercialisation et Marketing du Secteur vitivinicole » évolue et devient un **Bachelor Universitaire de Technologie (B.U.T.) Techniques de commercialisation, parcours Business, Développement et Management de la Relation Client du secteur vitivinicole - 3<sup>ème</sup> année**



FORMATION  
EN  
ALTERNANCE

L'Université du Vin est partenaire de l'IUT de Valence qui propose, dès la troisième année du B.U.T, le parcours Business Développement et Management de la Relation Client dans le secteur vitivinicole (BDMRC). Ce parcours permet à des étudiants d'occuper des postes de collaborateurs et/ou de managers de proximité sur des fonctions commerciales, de communication, de marketing, de la relation client, de management, pour répondre aux besoins de tout type d'organisation (entreprises, associations, administrations), de toutes tailles (Start-up, TPE, PME-PMI, ETI, GE) dans le secteur vitivinicole (producteur, négociant, grossiste, caviste, grande distribution). En partenariat avec l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, cette formation permet à l'étudiant d'obtenir un grade licence dans le domaine du business management et de la relation client dans le secteur vitivinicole.



**Des exemples de débouchés professionnels dans le secteur vitivinicole :**

Responsable ou animateur des ventes, Chargé d'études marketing dans le secteur vitivinicole, Chargé ou Conseiller clientèle dans le secteur vitivinicole, Responsable service et relation client dans le secteur vitivinicole, Assistant commercial



Formation en alternance sur 1 an - 595 heures du 4 septembre 2023 au 21 juin 2024  
Diplôme de Niveau 6 (Bac+3)  
Pour connaître le calendrier précis de l'alternance, nous consulter.



**L'ISARA - Ecole d'Ingénieur dans les domaines de l'agriculture, l'environnement, l'alimentation et l'innovation - développe un parcours « Vigne et Vin » au sein duquel l'Université du vin intervient sur le campus d'Avignon.**



Avec l'ouverture du **Domaine d'Approfondissement Vigne et Vin sur le Campus d'Avignon**, l'ambition est de former des ingénieurs à accompagner les transitions de la filière viti-vinicole, en conscience de ses enjeux techniques, environnementaux et socio-économiques, en France comme à l'international.

L'Université du Vin intervient :

- en 4<sup>ème</sup> année sur les thèmes « filières et marchés vitivinicoles » et « transformer le raisin en vin et analyse sensorielle ».
- en 5<sup>ème</sup> année sur la thématique « Terroirs et Territoires, Dynamiques de la filière ».

L'Université du Vin assure au total 3 modules et 280 heures au sein de ce parcours.

[Pour plus d'information www.isara.fr](http://www.isara.fr)



## FORMATIONS EN OENOLOGIE



Ces sessions abordent les **processus-clés de l'élaboration des vins permettant d'adapter l'outil de production et les méthodes d'élaboration** au potentiel et aux objectifs de l'entreprise vitivinicole. Elles sont animées par des œnologues, experts dans différents pays et régions viticoles.



**CERTIFICAT D'OENOLOGIE**  
Formation complète  
(voir page 5)



### ACQUÉRIR LES PRINCIPES FONDAMENTAUX DE L'ÉLABORATION D'UN VIN

Savoir mettre en œuvre les techniques de vinification en rouge et en blanc, organisation d'un atelier de vinification.

€ 720 € HT / 864 € TTC 17 au 19 octobre 2023

3 jours

### MICROBIOLOGIE DES VINS - LES MICRO-ORGANISMES TOUT AU LONG DE LA VIE DU VIN

Impact des levures, bactéries, enzymes, procédés et produits, choix des conduites.

€ 240 € HT / 288 € TTC 20 octobre 2023

1 jour

### PRÉPARER LES VINS À LA MISE EN BOUTEILLE

De l'élevage à la mise en bouteille : collage, stabilisation et filtration, utilisation des produits œnologiques, incidences qualitatives.

€ 480 € HT / 576 € TTC 13 et 14 novembre 2023

2 jours

### MAÎTRISER LA QUALITÉ ET LES RISQUES DU CONDITIONNEMENT

Comprendre les principes de qualité et les déviations possibles pour choisir les solutions et matériau en adéquation avec les objectifs d'une exploitation.

€ 120 € HT / 144 € TTC 15 novembre 2023 Cours le matin + visite optionnelle sur site l'après-midi (prévoir de se véhiculer)

0,5 jour

### RÉALISER UN ASSEMBLAGE

L'art de l'assemblage - Intérêts et mise en œuvre.

€ 240 € HT / 288 € TTC 16 novembre 2023

1 jour

### OPTIMISER L'ÉLEVAGE SOUS BOIS ET LA CONSERVATION DES VINS

L'incidence du bois sur la qualité des vins, critères de choix de l'élevage en barrique selon vos objectifs.

€ 240 € HT / 288 € TTC 17 novembre 2023

1 jour

### IDENTIFIER ET ANALYSER LES DÉFAUTS AROMATIQUES ET GUSTATIFS D'UN VIN

Identifier gustativement les défauts, en comprendre les causes et les traitements possibles.

€ 405 € HT / 486 € TTC 11 décembre et matinée du 12 décembre

1,5 jours

### L'ÉLABORATION DES VINS ROSÉS

Comprendre les tendances, les enjeux du marché et les techniques d'élaboration.

€ 120 € HT / 144 € TTC 12 décembre 2023 après-midi

0,5 jour

### CONCEVOIR UNE CAVE OPTIMISÉE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS DÉFINIS

Définir le type de matériel et les seuils d'investissement selon les tailles et modèles de cave. Identifier les points-clés de vigilance.

€ 240 € HT / 288 € TTC 13 décembre 2023

1 jour

### ASSURER UNE HYGIÈNE ET UNE SÉCURITÉ OPTIMALES EN CAVE

Identifier les bonnes pratiques d'hygiène, les méthodes préventives et curatives du chai à la mise en bouteilles. Mettre en place les pratiques de sécurité alimentaire en appliquant la réglementation.

€ 120 € HT / 144 € TTC 14 décembre 2023 après-midi

0,5 jour



## FORMATIONS EN ŒNOLOGIE



Pour aller plus loin, nous vous proposons une série de formations orientées sur **les sujets critiques du moment, ou encore émergents en œnologie**, liés à l'évolution des techniques, de la réglementation ou des attentes sociétales.



### RÉDUIRE LES INTRANTS EN VITICULTURE ET ŒNOLOGIE : UNE TRANSITION QUI S'ANTICIPE

La réduction des intrants, les alternatives au SO<sub>2</sub> et la nouvelle réglementation sur l'étiquetage.

€ 280 € HT / 336 € TTC 19 février 2024

1 jour

### APPLIQUER LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION SUR L'ÉTIQUETAGE : L'OBLIGATION D'UNE BONNE TRAÇABILITÉ EN CAVE

Méthode pour renforcer sa traçabilité en cave et répondre aux nouvelles exigences réglementaires.

€ 150 € HT / 180 € TTC 18 mars 2024

0,5 jour

### COMPRENDRE ET MAÎTRISER LES GAZ EN ŒNOLOGIE

L'O<sub>2</sub> dissous au cours de la vie d'un vin, le CO<sub>2</sub>, l'azote et le matériel.

€ 280 € HT / 336 € TTC 25 mars 2024

1 jour

### LES « NOUVEAUX CONTENANTS DU VIN » : AMPHORES, ŒUFS, BARRIQUES INOX... INTÉRÊT ET LIMITES

Optimisation en fonction de la qualité du raisin et des objectifs du marché.

€ 280 € HT / 336 € TTC 8 avril 2024

1 jour

### LES DIFFÉRENTS MÉDIAS FILTRANTS : INTÉRÊT ET LIMITES

Comment choisir le meilleur média filtrant en fonction des objectifs recherchés (organoleptiques, économiques et écologiques).

€ 150 € HT / 180 € TTC 15 avril 2024

0,5 jour

### METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHÉ HACCP

Comprendre les enjeux et le cahier des charges. Acquérir la méthode pour une application optimale.

€ 120 € HT / 144 € TTC à la demande

0,5 jour

Les formations de cette page sont proposées en partenariat avec le LACO, laboratoire d'analyses et de conseil œnologiques.



## FORMATIONS EN VITICULTURE

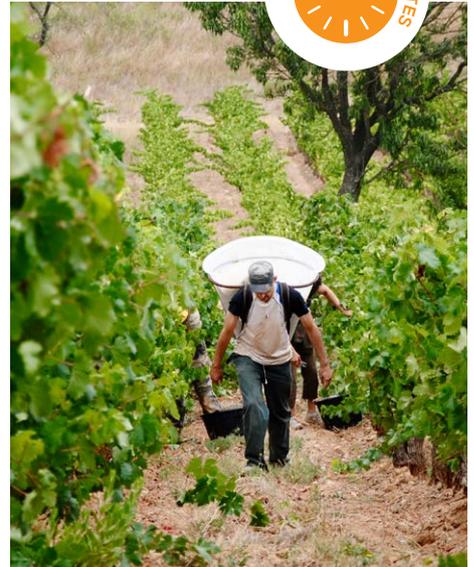


Ces sessions doivent permettre aux stagiaires d'étudier et mettre en œuvre une conduite de la vigne adaptée aux contraintes spécifiques à la filière et à des objectifs qualitatifs, économiques et environnementaux définis.

Les intervenants sont des agronomes spécialistes des techniques viticoles de précision et consultants auprès de nombreux vignobles français.



**CERTIFICAT DE VITICULTURE**  
Formation complète (voir page 5)



### IMPLANTER ET RESTRUCTURER UN VIGNOBLE POUR EN OPTIMISER LES PERFORMANCES : LES ENJEUX DE L'INSTALLATION EN VITICULTURE

Stratégies de production, incidences économiques et contraintes environnementales.

€ 720 € HT / 864 € TTC 8 au 10 janvier 2024

3 jours

### CHOISIR LES PRATIQUES CULTURALES ADAPTÉES À UNE STRATÉGIE DONNÉE

Les incidences sur le développement de la vigne et la qualité des raisins. Atelier de taille sur une demi-journée.

€ 480 € HT / 576 € TTC 11 et 12 janvier 2024

2 jours

### METTRE EN ŒUVRE UNE VITICULTURE RAISONNÉE

La protection phytosanitaire raisonnée, les moyens, le réseau de lutte intégrée.

€ 480 € HT / 576 € TTC 5 et 6 février 2024

2 jours

### LES CÉPAGES RÉSISTANTS - QUELLE OPPORTUNITÉ D'IMPLANTATION ?

Comprendre leur origine, leur rôle et le cadre réglementaire pour une agriculture durable.

€ 120 € HT / 144 € TTC 7 février 2024

0,5 jour

### LABELS ENVIRONNEMENTAUX EN VITICULTURE : QUELS CRITÈRES POUR QUELS VINS ?

Les clés pour comprendre les objectifs et cahiers des charges des différents labels environnementaux pour contribuer à des prises de décisions raisonnées.

€ 240 € HT / 288 € TTC 8 février 2024

1 jour

### PRODUIRE DES VINS BIOLOGIQUES

Les principes fondamentaux et les impacts économiques d'une viticulture biologique.

€ 240 € HT / 288 € TTC 9 février 2024

1 jour

### OPTIMISER LA GESTION DU SOL ET LA NUTRITION DE LA PLANTE

Un nouveau mode de gestion des sols conciliant performance économique, respect de l'environnement et attentes sociétales. Quels sols, quels types de couverts pour quels résultats en termes productifs et qualitatifs.

€ 600 € HT / 720 € TTC 4 au 6 mars 2024

2,5 jours

### PILOTER ET RAISONNER L'IRRIGATION

Apporter la juste quantité d'eau à la vigne en fonction des besoins de la plante et de la réglementation.

€ 280 € HT / 336 € TTC 20 février 2024

1 jour

### SE PRÉPARER À UNE CERTIFICATION HVE

Fonctionnement de la certification, description des modalités définies par le référentiel, détection des axes de progrès d'une exploitation agricole, construction d'un plan d'action en vue de la certification HVE.

€ 240 € HT / 288 € TTC Nous consulter

1 jour

NOUVEAU



# FORMATIONS EN MANAGEMENT ET GESTION OPÉRATIONNELLE DE DOMAINES VITICOLES



Ces sessions abordent les différents leviers permettant **d'optimiser les ressources humaines, productives et financières d'une exploitation** pour assurer le développement pérenne de l'entreprise tout en intégrant les obligations juridiques et fiscales.



## CERTIFICAT DE MANAGEMENT DE DOMAINES VITICOLES

Formation complète. Voir page 5



## CERTIFICAT DE GESTION ADMINISTRATIVE ET COMMERCIALE D'UNE ENTREPRISE VITIVINICOLE

Formation complète. Voir page 6



### COMPRENDRE L'ORGANISATION DES MARCHÉS ET DE LA FILIÈRE

Analyser l'environnement économique de la filière, ses acteurs, les principaux enjeux auxquels les domaines, caves, négoce doivent faire face, les opportunités de développement possible.

€ 240 € HT / 288 € TTC 22 novembre 2023

1 jour



### OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES LIÉES À LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DE VIN

Une mise à niveau nécessaire à tout professionnel de la filière pour assurer une gestion efficace de l'entreprise vitivinicole, cohérente avec les obligations et réglementations en vigueur.

€ 720 € HT / 864 € TTC du 4 au 6 décembre 2023

3 jours

### COMPRENDRE LES ENJEUX ET LES OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE VITIVINICOLE

Pour les «nouveaux entrants» dans la filière, situer l'entreprise dans son environnement économique et dans la filière. Identifier les leviers de développement. Comprendre le fonctionnement et le calendrier des obligations déclaratives de la filière. Connaître les aides possibles pour les entreprises du secteur et les modalités d'accès.

€ 720 € HT / 864 € TTC du 23 au 25 avril 2024

3 jours

### ADOPTER LES BONNES PRATIQUES SOCIALES

Décrypter le droit social spécifique à la filière. Adopter les bonnes pratiques sociales.

€ 240 € HT / 288 € TTC 13 mai 2024

1 jour

### COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DES BAUX RURAUX EN VITICULTURE

Analyser et évaluer pour un exploitant les conditions de mise en place des différents baux ruraux.

€ 240 € HT / 288 € TTC 14 mai 2024

1 jour

### COMPTABILITÉ AGRICOLE APPLIQUÉE AUX DOMAINES VITICOLES

Décrypter le bilan et compte de résultat d'un exploitaiton vitivinicole.

€ 240 € HT / 288 € TTC 15 mai 2024

1 jour

### CHOISIR UN TYPE DE SOCIÉTÉ, COMPRENDRE LA FISCALITÉ DE L'EXPLOITATION ET L'ORGANISATION PATRIMONIALE DE L'EXPLOITANT VITICOLE

Analyser les avantages et les inconvénients des différents types de société sur le plan économique, fiscal, patrimonial et social. Adopter les bonnes pratiques fiscales.

€ 480 € HT / 576 € TTC 16 et 17 mai 2024

2 jours

### LA DISTRIBUTION DE SES VINS : UN FACTEUR CLÉ DE SUCCÈS POUR UN DOMAINE VITICOLE

Quelle distribution cibler en fonction de ses objectifs et ses produits ?

Comment sécuriser sa distribution cible ? Identifier les règles fondamentales à respecter.

€ 240 € HT / 288 € TTC 10 juin 2024

1 jour

### CONSTRUIRE SON POSITIONNEMENT DE MARQUE POUR RÉUSSIR SUR LES MARCHÉS

Une démarche structurée et opérationnelle pour faire la différence sur les marchés, développer ses ventes de façon pérenne, grâce à un positionnement marketing adapté et des actions cohérentes.

€ 480 € HT / 576 € TTC 11 et 12 juin 2024

2 jours

### BÂTIR UNE STRATÉGIE ET UN PLAN D'ACTION EXPORT POUR UN DOMAINE VITICOLE

Réaliser le diagnostic export de l'entreprise, organiser la prospection et les démarches, savoir remplir documents et formalités.

€ 480 € HT / 576 € TTC 13 et 14 juin 2024

2 jours

### OPTIMISER LA GESTION COMMERCIALE DU DOMAINE ET METTRE EN PLACE DES OUTILS DE SUIVI D'ACTIVITÉ

Appliquer les principes de gestion commerciale pour les domaines vitivinicoles, déterminer le prix de revient d'un produit, mettre en place des indicateurs de suivi d'activité commerciale.

€ 720 € HT / 864 € TTC du 25 au 27 juin 2024

3 jours



## FORMATIONS EN DÉGUSTATION

Savoir déguster et parler des vins est **une des clés du succès des relations professionnelles dans la filière vitivinicole**. Les sessions proposées mêlent exercices pratiques et explications techniques pour pouvoir « décrypter » gustativement les vins.



**PLUS DE 80 SESSIONS DISPONIBLES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE  
À SUZE-LA-ROUSSE, LYON, PARIS, BORDEAUX, CHAMBÉRY,  
MÂCON, AIX-EN PROVENCE ET AVIGNON.**

**POUR CONNAÎTRE LES DATES, RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET :  
[WWW.UNIVERSITE-DU-VIN.COM](http://WWW.UNIVERSITE-DU-VIN.COM)**



### NIVEAU 1 - S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DÉGUSTATION DES VINS

Comprendre les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques.  
Utiliser une méthode, des techniques et un vocabulaire de dégustation pour analyser et décrire un vin.  
Identifier les différents composants d'un vin et leur influence sur la dégustation.  
Mettre en place une dégustation dans des conditions optimales.

€ 820 € HT / 984 € TTC ⌚ 4 jours



### NIVEAU 2 - APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DÉGUSTATION

Décrire différents vins issus de différents cépages et différentes régions viticoles en mettant en évidence l'influence organoleptique des origines géographiques et des différentes techniques d'élaboration et d'élevage, en particulier les effervescents et les vins doux. Présenter le vin de façon précise mais succincte afin de le valoriser.

€ 620 € HT / 744 € TTC ⌚ 3 jours



### NIVEAU 3 - ENTRAÎNEMENT SPÉCIALISÉ AUX CONCOURS ET JURYS EXPERTS

Affiner la méthode d'analyse sensorielle en entraînant son palais et son odorat afin de mieux identifier les arômes et les constituants du vin.  
Évaluer l'incidence de l'élevage sur les qualités organoleptiques du vin.  
Établir un profil sensoriel et évaluer un vin en fonction d'un profil et d'une grille de notation.

€ 600 € HT / 720 € TTC ⌚ 3 jours



### IDENTIFIER ET ANALYSER LES DÉFAUTS AROMATIQUES ET GUSTATIFS D'UN VIN

Identifier gustativement les défauts, en comprendre les causes et les traitements possibles.

€ 405 € HT / 486 € TTC 📅 11 et 12 décembre 2023



⌚ 1,5 jours

### VINS DE CÉPAGES OU VINS DE TERROIR ?

Deux logiques différentes mais complémentaires dans la production de vins de qualité.

€ 720 € HT / 864 € TTC 📅 à la demande



⌚ 3 jours

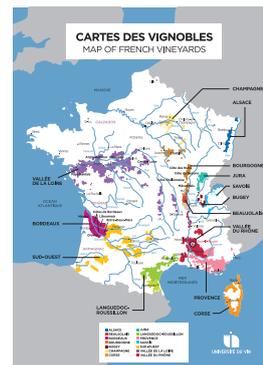


**CERTIFICAT DE DÉGUSTATEUR  
PROFESSIONNEL EN VINS**  
Validant les modules 1/2/3  
Voir page 7





# FORMATIONS À LA DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES



**CERTIFICAT VINS ET TERROIRS DE FRANCE :  
CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE**  
Formation complète (Voir page 7)



## LES VINS DE FRANCE

3 journées intensives pour dresser un panorama complet des vins de France, structuré sur la base des facteurs climatiques et œnologiques et décrypter les typicités des vins d'appellation des différentes régions.

€ 720 € HT / 864 € TTC du 9 au 11 janvier 2024

🕒 3 jours

## LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

...la richesse de la dualité Nord-Sud

€ 480 € HT / 576 € TTC 18 et 19 décembre 2023

🕒 2 jours

## LES VINS DE PROVENCE ET DE CORSE

...lumières vives et tons pastels de Méditerranée

€ 240 € HT / 288 € TTC 20 décembre 2023

🕒 1 jour

## LES VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

...entre tradition et modernité

€ 480 € HT / 576 € TTC 21 et 22 décembre 2023

🕒 2 jours

## LES VINS DE BOURGOGNE ET DU BEAUJOLAIS

...ou la magie des climats

€ 480 € HT / 576 € TTC 15 et 16 janvier 2024

🕒 2 jours

## LES VINS DE CHAMPAGNE

...l'unique, l'inimitable !

€ 240 € HT / 288 € TTC 17 janvier 2024

🕒 1 jour

## LES VINS D'ALSACE, DU JURA ET DE LA SAVOIE

L'Alsace... conjugaison de cépages et de terroirs

Le Jura... un concentré d'originalité

La Savoie... vallées entre lacs et montagne

€ 240 € HT / 288 € TTC 18 janvier 2024

🕒 1 jour

## LES VINS DU SUD-OUEST

...une palette de paysages et de terroirs

€ 240 € HT / 288 € TTC 5 février 2024

🕒 1 jour

## LES VINS DU VAL DE LOIRE

...une mosaïque d'appellations pour une grande diversité gustative

€ 480 € HT / 576 € TTC 6 et 7 février 2024

🕒 2 jours

## LES VINS DE BORDEAUX

...entre vents et marées, le vin en 3 dimensions (fleuves, sols, climats)

€ 480 € HT / 576 € TTC 8 et 9 février 2024

🕒 2 jours

## LES VINS DU MONDE (Europe & Nouveau Monde)

Acquérir une ouverture internationale aujourd'hui nécessaire aux professionnels du commerce et de la dégustation

€ 480 € HT / 576 € TTC 25 et 26 janvier 2024

🕒 2 jours



## FORMATIONS À LA DÉGUSTATION DES PRODUITS DE TERROIR ET À LA QUALITÉ



La valorisation des produits de terroir s'appuie sur une approche méthodique et sensorielle, en vue de **décrire leur caractère et leur richesse organoleptique**.

Ces modules s'adressent aux techniciens et commerciaux d'entreprises viticoles ou alimentaires, aux personnels des syndicats ou ODG souhaitant approfondir les méthodes leur permettant de mieux défendre et promouvoir leurs produits



### DÉGUSTER ET VALORISER LA TRUFFE

Formation croisant connaissances agronomiques, sensorielles et gastronomiques pour valoriser au mieux ce produit de terroir exceptionnel. Cette prestation intègre un atelier cavage et un déjeuner à la truffe chez un trufficulteur.

1 jour

€ 290 € HT / 348€ TTC 15 décembre 2023

### DÉGUSTER ET VALORISER LES BIÈRES

€ 240 € HT / 288 € TTC 15 janvier 2024

1 jour

### DÉGUSTER ET VALORISER LES FROMAGES

€ 240 € HT / 288 € TTC 16 janvier 2024

1 jour

### DÉGUSTER ET VALORISER LES HUILES ET LES OLIVES

€ 240 € HT / 288 € TTC 17 janvier 2024

1 jour

### DÉGUSTER ET VALORISER LES MIELS

€ 240 € HT / 288 € TTC 18 janvier 2024

1 jour

### DÉGUSTER ET VALORISER LES SPIRITUEUX (rhum, whisky, gin,...)

€ 275 € HT / 330 € TTC 19 janvier 2024

1 jour



### ANIMER UN ODG - ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION

Construction, optimisation de l'organisation de l'ODG et système qualité: maîtriser la méthodologie, l'organisation, les outils à mettre en place pour garantir un suivi interne efficace et fonctionnel, assurer les missions d'un ODG avec pertinence tout en valorisant son propre savoir-faire et ses connaissances. Répondant aux exigences de la norme ISO/CEO 17 065, cette formation intègre les attentes de l'INAO (Guides du demandeur) et des Organismes Certificateurs (Plans de contrôle).

2 jours

Formation proposée en intra-entreprise, à la demande - Nous consulter

### FORMATION SIQO : SIGNE DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

Connaître les caractéristiques des signes de qualité et d'origine et les différencier des autres mentions valorisantes, identifier les acteurs du processus de certification, appliquer les procédures associées, accompagner/animer les acteurs de terrain (filiales, ODG,...).

1 jour

Formation proposée en intra-entreprise, à la demande - Nous consulter

### FORMATION À L'AUDIT INTERNE : LE SAVOIR-FAIRE DE L'AUDITEUR

Evaluer avec méthode, pertinence, efficacité, impartialité et indépendance des produits, des procédés, des processus en adéquation avec des cahiers des charges.

2 jours

Formation proposée en intra-entreprise, à la demande - Nous consulter



## PRESTATIONS ET FORMATIONS À L'ANALYSE SENSORIELLE

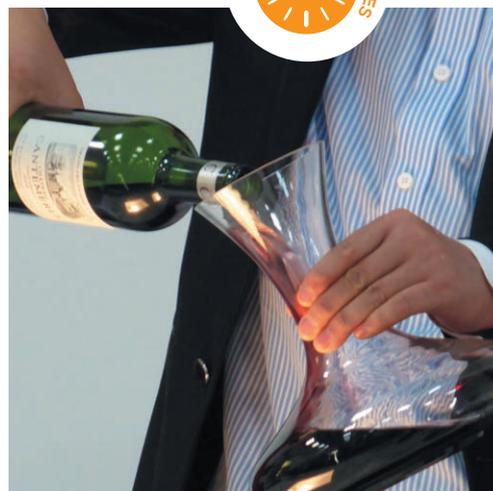


L'Université du Vin, dans son nouveau département d'analyses sensorielles, propose à toutes les filières alimentaires des services d'entraînements de jurys, de réalisation de profils sensoriels et de tests auprès des consommateurs. Pour plus d'information, nous consulter. [www.analyse-sensorielle.universite-du-vin.com](http://www.analyse-sensorielle.universite-du-vin.com)

NOUVEAU



## FORMATIONS EN SOMMELLERIE ET RESTAURATION



Ces sessions apportent aux salariés du secteur "CHR", en particulier de la restauration bistrolique et gastronomique ou des bars, **des compétences-clés en sommellerie, en tenant compte des nouvelles tendances de consommation.**



### ALLIER LES METS ET LES VINS

Comprendre les mécanismes-clés favorisant l'harmonie des goûts et des arômes

€ 275 € HT / 330 € TTC



11 décembre 2023 à Suze-la-Rousse



18 mars 2024 à Lyon



1 jour

### DÉGUSTER ET VALORISER LES BIÈRES

Formation permettant aux cavistes ou sommeliers, de mener l'analyse gustative d'une bière, d'en parler et d'acquiescer les règles de service.

€ 240 € HT / 288 € TTC



15 janvier 2024



1 jour

### DÉGUSTER ET VALORISER LES SPIRITUEUX (RHUM, WHISKIES, GIN,...)

Formation permettant aux cavistes, sommeliers... de répondre avec justesse à une demande croissante de leurs clients sur les spiritueux.

€ 275 € HT / 330 € TTC



19 janvier 2024



1 jour

### NOUVEAU - FORMATIONS ANGLAIS DU VIN À DISTANCE : MODULE DÉGUSTATION ET SERVICE - « Wine Service English »

Formation en anglais du vin via une plateforme digitale pour un apprentissage individuel au rythme de l'apprenant. Exercices écrits et audios avec correction individuelle

€ 340 € HT / 408 € TTC



À la carte

(1 module sur 1 mois)



env. 16h sur 1 mois par module



Voir page 19



**SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE**  
Formation complète (Voir page 8)



**CERTIFICAT EXPERT BIÈRES**  
Formation complète (Voir page 7)



## FORMATIONS EN COMMERCE, ŒNOTOURISME ET ANGLAIS DU VIN



Ces sessions permettront aux stagiaires de **bâtir et mettre en œuvre une démarche commerciale efficace**, adaptée aux différents circuits de distribution en France ou à l'étranger.



**CERTIFICAT DE CHARGÉ DE PROJETS  
ŒNOTOURISTIQUES**  
Formation complète (Voir page 6)



**CERTIFICAT DE COMMERCIAL EN VINS**  
Formation complète (Voir page 6)



### COMPRENDRE L'ORGANISATION DES MARCHÉS ET DE LA FILIÈRE

Analyser l'environnement économique de la filière et les différents circuits de distribution pour identifier des opportunités de développement stratégique.

1 jour

€ 240 € HT / 288 € TTC 22 novembre 2023

### ACQUÉRIR LES CONNAISSANCES ŒNOLOGIQUES FONDAMENTALES POUR LES MÉTIERS DE LA DISTRIBUTION

S'approprier les procédés et pratiques œnologiques essentiels contribuant à la qualité des vins, permettant ainsi de construire une argumentation commerciale.

3 jours

€ 720 € HT / 864 € TTC du 28 au 30 novembre 2023

### LES FONDAMENTAUX DE L'ANGLAIS DU VIN

Acquérir le vocabulaire anglais nécessaire pour mener des conversations professionnelles liées au vin : présenter et vendre les produits auprès des clients internationaux sans appréhension.

4 jours

€ 960 € HT / 1 152 € TTC 18, 19 janvier 2023 et 25, 26 janvier 2024

### ACCUEILLIR ET VENDRE AU CAVEAU DANS LE CONTEXTE ŒNOTOURISTIQUE

Optimiser l'accueil des clients, présenter les vins et argumenter la dégustation, répondre aux attentes de la clientèle, mettre en valeur le patrimoine viticole et culturel environnant.

3 jours

€ 720 € HT / 864 € TTC du 31 janvier 2023 au 2 février 2024

### MAÎTRISER LA COMMUNICATION SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Optimiser ses pratiques de communication digitale, maîtriser les outils spécifiques.

2 jours

€ 480 € HT / 576 € TTC 29 et 30 janvier 2024

### CONSTITUER ET ANIMER UN RÉSEAU D'AGENTS COMMERCIAUX

Conseils et mises en situation pour trouver un relais commercial performant et en phase avec ses objectifs et ses valeurs.

1 jour

€ 240 € HT / 288 € TTC 31 janvier 2024

### LA DISTRIBUTION DE SES VINS : UN FACTEUR CLÉ DE SUCCÈS POUR UN DOMAINE VITICOLE

Quelle distribution cibler, en fonction de ses objectifs et ses produits ?

Comment sécuriser sa distribution cible ? Identifier les règles fondamentales à respecter.

1 jour

€ 240 € HT / 288 € TTC 10 juin 2024

### BÂTIR UNE STRATÉGIE ET UN PLAN D'ACTIONS EXPORT POUR UN DOMAINE VITICOLE

Réaliser le diagnostic export de l'entreprise, organiser la prospection et les démarches, savoir remplir documents et formalités.

2 jours

€ 480 € HT / 576 € TTC 13 et 14 juin 2024

### PRÉPARER ET PASSER LES EXAMENS DU WSET - WINE AND SPIRIT EDUCATION TRUST - UNE FORMATION RECONNUE AU NIVEAU INTERNATIONAL.

Tarifs comprenant la formation, le livre officiel et l'inscription à l'examen.

#### PRÉPARER ET PASSER L'EXAMEN DU WSET 2 (WINE AND SPIRIT EDUCATION TRUST) - EN FRANÇAIS

- Level 2 : les fondamentaux du monde du vin, avec un panorama des vins mondiaux.

€ 585 € HT / 702 € TTC du 18 au 20 octobre 2023 ou du 25 au 28 mars 2024 à Lyon



3 jours

#### PRÉPARER ET PASSER L'EXAMEN DU WSET 2 (WINE AND SPIRIT EDUCATION TRUST) - EN ANGLAIS

- Level 2 : les fondamentaux du monde du vin, avec un panorama des vins mondiaux.

€ 585 € HT / 702 € TTC du 30 janvier au 1<sup>er</sup> février 2024 à Suze-la-Rousse



3 jours

#### PRÉPARER ET PASSER L'EXAMEN DU WSET 3 (WINE AND SPIRIT EDUCATION TRUST) - EN FRANÇAIS

- Level 3 : panorama exhaustif et gustatif des vins de France et du Monde.

€ 1 075 € HT / 1 290 € TTC du 4 au 6 juin et les 3 et 4 juillet 2024 à Lyon



5 jours



## FORMATIONS À DISTANCE

Nous proposons **une palette d'enseignements à distance** qui constituent des portes d'entrée très accessibles vers la filière vitivinicole. De nouveaux thèmes viennent régulièrement enrichir notre offre.

Nous vous invitons à **consulter notre site internet** pour découvrir les nouveautés au fil de l'année :



Voici néanmoins quelques exemples des formations proposées :



### CERTIFICAT DE DÉGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS

Notre best-seller, disponible en format distanciel dès novembre 2023 !

Exercez-vous à analyser, évaluer et décrire les vins de différents profils et origines, selon la méthode de l'Université du Vin.

Les échantillons individuels nécessaires à la dégustation sont envoyés à domicile.

🕒 **Nous consulter**



**Nous consulter**

### LES FONDAMENTAUX DE L'ŒNOLOGIE

Apprenez la vinification avec les œnologues de l'Université du Vin, de la vigne à la bouteille.

🕒 **240 € HT / 288 € TTC**



**14 heures**

### ORGANISATION DE LA FILIÈRE

Une vue synthétique de la filière permettant d'appréhender le marché du vin en France : les acteurs de la production, les intermédiaires de distribution, la structure et les tendances de consommation.

🕒 **120 € HT / 144 € TTC**



**7 heures**

### FORMATIONS ANGLAIS DU VIN À DISTANCE

3 modules au choix avec programmation à la carte :

- **Général** : parcours de découverte du monde du vin, de la production à la dégustation
- **Commercial** : la langue de la négociation, du marketing et des procédures administratives
- **Dégustation et service** : servir et recevoir des clients particuliers, notamment en restauration

🕒 **340 € HT / 408 € TTC pour un module**



• **≤ 16H / module**  
• **1 mois de connexion par module**



## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES DES FORMATIONS À DISTANCE

Pour ces enseignements, nous proposons un accès à une plateforme numérique intuitive, accessible 24h/24, permettant une flexibilité dans le rythme des apprentissages.

Les ressources pédagogiques à disposition sont les suivantes :

- Contenus de références multimédias, exercices/quizz d'auto-évaluation...
- Classes virtuelles animées par nos formateurs.
- Forum d'échange avec les formateurs et entre stagiaires.

## FORMATIONS SUR MESURE POUR LES PROFESSIONNELS

En fonction des enjeux propres à votre structure professionnelle ou à votre projet, nous construisons ensemble votre plan d'accompagnement.

Cela peut prendre les formes suivantes :

- **FORMATIONS INTRA-ENTREPRISES**  
faisant l'objet d'un plan de formation, un programme et devis personnalisés.
- **PACK ACCOMPAGNEMENT**
  - Audit/conseil en carte des vins
  - Conseil en création de cave, magasin
  - Accompagnement au développement export
  - Accompagnement au développement œnotouristique



**Les formations sur mesure peuvent avoir lieu à Suze-la-Rousse, à Lyon ou dans vos locaux et s'adaptent à votre planning.**

Ces prestations sont réalisées par nos formateurs, experts de chacun des sujets (sommeliers, cavistes, consultants export,...)

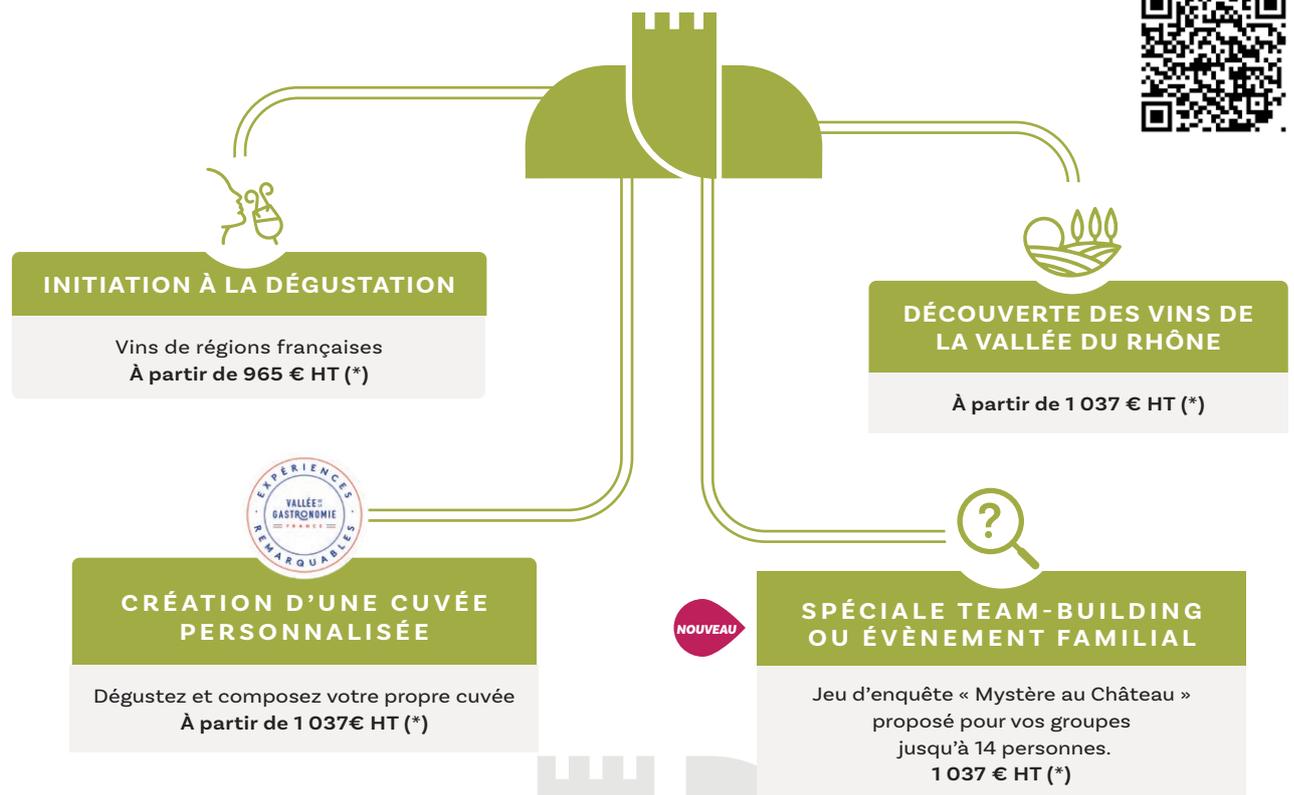
## FORMULES GROUPES / SÉMINAIRES

En famille, entre amis ou pour vos séminaires d'entreprise, venez apprendre à déguster sur une demi-journée ou une journée complète dans le cadre unique du Château de Suze-la-Rousse, à Lyon ou dans les locaux de votre choix.



**PRESTATIONS SUR RÉSERVATION / GROUPES À PARTIR DE 8 PERS.**

Ci-dessous quelques exemples de thématiques. Retrouvez la gamme complète de nos prestations sur notre site.



(\*) Tarifs indiqués pour un groupe jusqu'à 16 personnes. Au-delà nous consulter.



## ATELIERS DÉGUSTATIONS EN WEEK-END

À Suze-la-Rousse et à Lyon, l'Université du Vin ouvre ses portes et propose des expériences gustatives aux amateurs désirant en savoir plus sur les vins et produits de terroir.



### À SUZE-LA-ROUSSE



#### STAGES EN ½ JOURNÉE

##### VINS ET FROMAGES, DES ACCORDS QUI ÉTONNENT

L'accord parfait. Découvrez pourquoi les vins, les fromages et les miels s'entendent si bien...

€ 84 € TTC



6 avril 2024

25 mai 2024



0,5 jour

##### CRÉATION DE VOTRE CUVÉE PERSONNALISÉE

Dégustez et réalisez votre propre cuvée : de l'assemblage à l'habillage !

€ 168 € TTC



10 février 2024

16 mars 2024

22 juin 2024



0,5 jour

##### MYSTÈRE AU CHÂTEAU

Jeu d'enquête collaboratif à travers l'Histoire et le vin. En demi-journée.

€ 84 € TTC



20 avril 2024



0,5 jour

##### À LA DÉCOUVERTE DES SECRETS DU WHISKY AU CHÂTEAU DU BARROUX (VAUCLUSE)

Une immersion dans les arcanes du métier de distillateur, intégrant présentation, dégustations et visite de la distillerie du château.

€ 168 € TTC



8 juin 2024



0,5 jour

#### SPÉCIAL ÉTÉ

##### LE MARDI, C'EST ŒNOLOGIE!

Une matinée d'été, ouverte au grand public, touristes ou amateurs, pour découvrir la diversité et les qualités sensorielles des vins de la Vallée du Rhône.

€ 63 € TTC



Tous les mardis du 16 juillet au 27 août 2024



0,5 jour

##### PLANÈTE ROSÉ

Une matinée de dégustation, intégrant un atelier découverte des accords entre rosés et tapas estivaux.

€ 94 € TTC



Certains vendredis de l'été - Nous consulter



0,5 jour



#### STAGES EN 1 JOURNÉE, LE WEEK-END

##### ESCALE VINS

Une journée pour découvrir la mosaïque des appellations et la diversité d'expression des vins de France au cours de dégustations guidées et commentées.

€ 250 € TTC



7 octobre 2023

9 mars 2024



1 jour

##### HARMONIE DES METS ET DES VINS

Rechercher la mise en valeur des interactions mets/ vins. Un déjeuner-dégustation est organisé et animé par un sommelier.

€ 250 € TTC



21 octobre 2023

16 mars 2024

22 juin 2024



1 jour

##### VINS INSOLITES

Cépages rares, appellations méconnues, vinifications originales, assemblages atypiques : laissez-vous surprendre par la sélection de vins insolites de notre œnologue !

€ 250 € TTC



28 janvier 2024



1 jour

##### VINS MYTHIQUES ET VINS D'EXCEPTION

Découvrir des crus parmi les plus grands, apprécier les caractéristiques et les particularités de chacun afin de comprendre la complexité de ces grands vins.

€ 345 € TTC



17 mars 2024



1 jour



## STAGES EN 1 JOURNÉE, LE WEEK-END (suite)

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LES MYSTERES DU CHAI

Après une matinée d'explication et de dégustation sur les Côtes du Rhône, vous pénétrerez l'après-midi dans les coulisses d'un château emblématique de Châteauneuf du Pape.

€ 250 € TTC

27 avril 2024

8 juin 2024

🕒 1 jour

## ALLIANCES METS ET VINS EN RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ : LE CLAIR DE PLUME À GRIGNAN

Une expérience exceptionnelle animée par le Chef et le sommelier dans un cadre enchanteur, autour d'un menu gastronomique complet où la truffe sera à l'honneur...

€ 432 € TTC

3 février 2024

🕒 1 jour



## STAGES DE 2 JOURS, LE WEEK-END



## WEEK-END D'INITIATION À LA DÉGUSTATION DES VINS

La dégustation, moment de plaisir, permet à l'amateur de comprendre et d'évaluer les caractères et les facteurs qualitatifs des vins : les apprécier et savoir en parler.

€ 396 € TTC/pers  
ou 724 € TTC/duo16 et 17 septembre 2023  
7 et 8 octobre 2023  
13 et 14 janvier 2024  
9 et 10 mars 20246 et 7 avril 2024  
25 et 26 mai 2024  
15 et 16 juin 2024

🕒 2 jours

## WEEK-END DE PERFECTIONNEMENT À LA DÉGUSTATION DES VINS

Ces deux jours de stage permettent de découvrir les vins particuliers (Champagne, Mœlleux et Vins Doux Naturels), de comprendre l'influence du cépage et du terroir, la hiérarchie des appellations.

€ 396 € TTC/pers  
ou 724 € TTC/duo

10 et 11 février 2024

🕒 2 jours

## À LYON



## LYONNAISERIES - LE MÂCHON LYONNAIS

Une matinée très lyonnaise autour d'un vrai mâchon, ce casse-croûte traditionnel convivial et authentique des ouvriers lyonnais, gourmands et savoureux. Notre conseil, oubliez le petit-déjeuner avant de venir ! Dégustation de vins de Lyon et de la région pour vous faire découvrir toutes les richesses qui nous entourent.

€ 84 € TTC

9 décembre 2023

🕒 0,5 jour

## INITIATION À LA DÉGUSTATION DES BIÈRES

€ 63 € TTC

16 mars 2024

🕒 0,5 jour

## ATELIER DÉGUSTATION : RICHESSES ET SPÉCIFICITÉS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Une matinée pour vous initier aux techniques de dégustation des vins avec les formateurs œnologues et sommeliers l'Université du Vin autour d'une région viticole.

€ 63 € TTC

6 avril 2024

🕒 0,5 jour

## DÉAMBULATIONS LYONNAISES

La Saône et le vin, éternels complices : € 84 € TTC 1<sup>er</sup> juin 2024

... Une matinée passionnante où se mêleront patrimoine architectural et culturel, lieux symboliques historiques entre la ville de Lyon, la Saône, le vin et la gastronomie !

Secrets et gourmandises à la Croix-Rousse : € 84 € TTC 29 juin 2024

... Suivez notre guide pour une matinée où se mêleront patrimoine architectural et culturel, lieux symboliques, et bien sûr... dégustation et mâchon dans les vignes en fin de parcours !

🕒 0,5 jour

## VINS ET FROMAGES, DES ACCORDS QUI ÉTONNENT !

Une matinée gourmande et savoureuse !

Laissez-vous embarquer par ces produits du terroir si complémentaires !

€ 84 € TTC

25 mai 2024 ou 22 juin 2024

🕒 0,5 jour

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS  
dans notre boutique en ligne :

[universite-du-vin.com](http://universite-du-vin.com)



ET SI VOUS OFFRIEZ  
L'UN DE CES STAGES À UN PROCHE ?



Pensez à la  
CARTE CADEAU !

# Château de Suze-la-Rousse



CHÂTEAU DE SUZE-LA-ROUSSE

Passez la porte d'une impressionnante forteresse et découvrez sa cour d'honneur Renaissance et ses décors raffinés. Flânez dans son vaste parc boisé et son jeu de paume parmi les mieux préservés au monde. Vivez en famille la vie d'un jeune noble dans un château de plaisance.

*Step through the gates of this impressive stronghold and there you are: the delicate Renaissance court yard is yours! Stroll through the parkland and gardens to the remarkably preserved "jeu de paume" playfield. Take your family on an entertaining time travel journey and step into the shoes of a young aristocrat for a day in the life at the castle.*

## Activités :

Visite libre (application de visite gratuite disponible en français, anglais et néerlandais), visite guidée, jeu de paume virtuel, jeu de piste familial, salon de jeux, parcours d'orientation dans le parc, privatisation d'espaces...

*Visit on your own (free visit app available in French, English, Dutch), guided tour, virtual jeu de paume, paper chases, games, orienteering tracks in the park...*



## HORAIRES / SCHEDULE :

- juillet-août (July, August) : tous les jours, 10h-18h
- mars, avril, mai, juin, septembre, octobre (March, April, May, June, September, October) : tous les jours, 10h-12h30 / 14h-18h.
- novembre, décembre, janvier, février (November, December, January, February) : 13h-17h sauf lundis (except on Mondays)
- Fermé le 01/01, 11/11, 25/12 et fermeture annuelle de 5 semaines après les vacances de Noël (closed on 01/01, 11/11, 25/12. Annual closing for 5 weeks after Christmas Holidays).



Photos © Loïc Julien



## Infos : LES CHÂTEAUX DE LA DRÔME

[www.chateaux-ladrome.fr](http://www.chateaux-ladrome.fr)

04 75 91 83 50

[leschateaux@ladrome.fr](mailto:leschateaux@ladrome.fr)

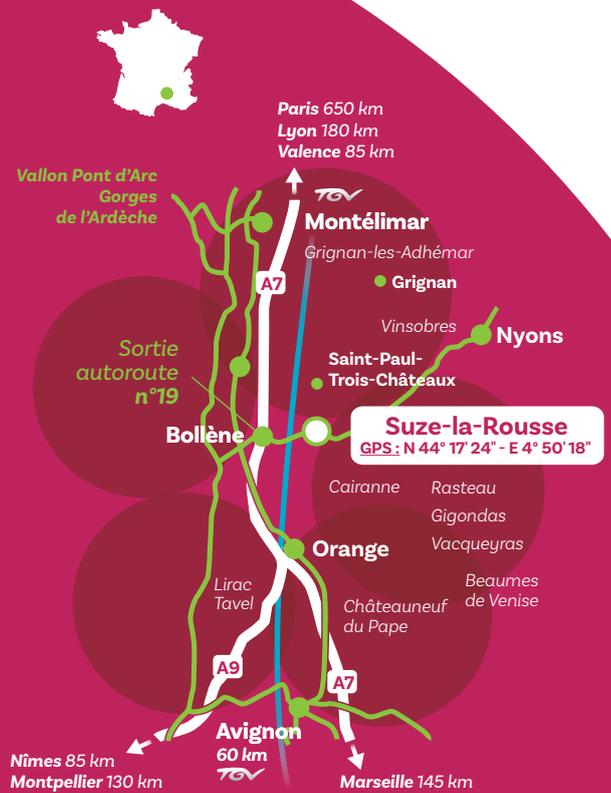


#chateausuze

Téléchargez "Châteaux de la Drôme" sur Google Play & Apple Store  
(download "Chateaux de la Drôme" on Google Play & Apple Store)



## NOS PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES



**Venez découvrir l'Université du Vin  
au Château de Suze-la-Rousse**

Le Château,  
26790 Suze-la-Rousse - France  
Téléphone +33 (0)4 75 97 21 30  
contact@universite-du-vin.com  
[www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

@universiteduvin.suze #universiteduvin @Université du Vin

