

| | | | |
|---|--|-------------------------------|---|
| Durée 11 jours en présentiel (78.5h) + 51h à distance | Dates 24 mars au 15 mai 2025 (en discontinu) | Lieu Suze-la-Rousse | Tarif 2450 € HT 2940 € TTC |
|---|--|-------------------------------|---|

Contenu de la formation

Ce Certificat permet de valider l'acquisition de compétences en vue de commercialiser des vins auprès d'une clientèle de professionnels ou de particuliers, en sélectionnant une gamme de vins répondant à un cahier des charges incluant des critères de diversité, représentativité régionale, profils de vins et niveaux de qualité.

Public concerné

Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs en grande distribution, cavistes...), de la restauration ou de la sommellerie.

Cette formation est également accessible à des demandeurs d'emploi ou des personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole.

Prérequis

Aucun

Objectifs

Sélectionner une gamme de vins répondant à un cahier des charges incluant des critères à la fois gustatifs et économiques, pour les commercialiser auprès de professionnels ou particuliers.

Compétences apportées

- Identifier les facteurs de qualité structurant les vins des différentes régions de France
- Valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de France
- Classer et hiérarchiser les vins d'une région dans une optique de sélection par rapport à un objectif commercial

Programme par module du Certificat Vins et Terroirs de France

Module 1

Valoriser la diversité et les typicités de vins méditerranéens Vallée du Rhône – Provence/Corse - Languedoc-Roussillon

18 heures d'enseignement à distance en amont de la formation à partir du 24 mars 2025
À Suze-la-Rousse, en présentiel du 31 mars au 3 avril 2025 – 4 jours, 28 heures

1. Découvrir les vins et les crus de la Vallée du Rhône

- Panorama et organisation économique de la production viticole rhodanienne
- Les particularités géographiques, géologiques et climatique, diversité des terroirs
- La découverte des cépages : implantation et adaptation aux différents climats et terroirs septentrionaux, méridionaux
- Hiérarchie des AOC, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et crus
- Les pratiques œnologiques, les vinifications particulières, effervescents et VDN
- Typicité des crus septentrionaux et méridionaux

2. Découvrir les vins de Provence et de Corse

- Présentation générale des différentes appellations régionales
- Aspects géographiques et économiques de ces différentes appellations
- La distinction des crus
- Dégustation de différents types de vins de ces régions
- Notions de terroir

3. Découvrir les vins de Languedoc-Roussillon

- L'évolution historique et qualitative du vignoble languedocien
- La localisation géographique, les différentes influences climatiques
- Les formations géologiques et pédologiques, la diversité des sols
- L'encépagement
- La production des différents types de vins : vins tranquilles et effervescents, VDN
- Les différents signes de qualité du Languedoc : vins sans IG – IGP et AOC – AOP
- L'importance croissante des indications de terroir

Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.

4. Évaluation de fin de module

- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins méditerranéens
- Mise en situation professionnelle de dégustation

Fin des cours à 18h le dernier jour de formation.



Module 2

Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins semi-continentaux Bourgogne-Beaujolais – Champagne – Alsace, Jura, Savoie

15 heures d'enseignement à distance en amont de la formation à partir du 14 avril
À Suze-la-Rousse, en présentiel du 22 au 24 avril – 3 jours, 21 heures

1. Découvrir les vins de Bourgogne et du Beaujolais

- Présentation des vins de Bourgogne et des sous régions
- Topographie des zones, économie de ces appellations
- Notion de hiérarchie qualitative et de catégories réglementaires des différentes appellations
- Présentation globale des vins du Beaujolais
- Dégustation appliquée sur une série de vins rouges d'appellations villages, communales et crus des Beaujolais
- Approche des différentes appellations des vins de la Côte de Beaune et de Nuits et de la Côte Chalonnaise
- Dégustation commentée de ces appellations et crus
- Les vins blancs de Bourgogne - Caractères organoleptiques et gustatifs des vins blancs de Bourgogne.

2. Découvrir les vins effervescents - focus Champagne

Découvrir les vins effervescents - Focus Champagne

Techniques de production des vins effervescents : méthode ancestrale, traditionnelle et cuve close.
Dégustations comparatives.

Panorama de la Champagne : Les critères géographiques, techniques et historiques influant sur la qualité du vin.

- Le vignoble
- La vendange
- Préparation des assemblages
- Le tirage
- Dégustation de différents champagnes mono-cépages et assemblage, millésime, etc.

Deux séances de dégustation illustreront les exposés théoriques de ce programme, différents champagnes mono-cépages et assemblage, millésime, différentes zones.

3. Découvrir les vins du Jura, les vins d'Alsace et les vins de Savoie

- Présentation générale du Jura, de l'Alsace et de la Savoie : climat, terroirs divers, cépages et appellations
- Indications et chiffres économiques
- Les cépages :
 - Alsace : chasselas, gewurztraminer, muscat, pinot blanc, pinot noir, riesling, sylvaner, tokay
 - Jura : savagnin, chardonnay, trousseau, poulsard, pinot noir
 - Savoie : altesse, jacquère, chasselas, mondeuse, gamay, pinot noir, ...
- La diversité des terroirs
- La hiérarchie des appellations / les crus
- Les vinifications particulières (vin de paille, vin jaune, vendanges tardives)



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat vins & terroirs de France

Constituer une gamme performante

Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.

4. Évaluation de fin de module

- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins septentrionaux
- Mise en situation professionnelle de dégustation

Fin des cours à 18h le dernier jour de formation.

Module 3

Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins océaniques

Sud-Ouest – Vallée de la Loire – Bordeaux

18 heures d'enseignement à distance en amont de la formation à partir du 5 mai 2025
À Suze-la-Rousse, en présentiel du 12 au 15 mai 2025 – 4 jours, 28 heures

1. Découvrir les vins du Sud-Ouest

- Présentation de la mosaïque des vignobles du Sud-Ouest,
- Aperçu général de la diversité de ces vignobles à travers leur histoire, leur terroir et leur encépagement,
- Présentation des vignobles de l'Aquitaine
- Présentation des vignobles de l'Aveyron et du Haut Pays
- Présentation des vignobles des Pyrénées

2. Découvrir les vins du Val de Loire

- Présentation des vignobles du Centre Nivernais et Orléanais
- Présentation des vignobles de Touraine
- Présentation des vignobles d'Anjou
- Présentation des vignobles de la région atlantique

3. Découvrir les vins et les Grands Crus Classés de Bordeaux

- Description du terroir - Influence des climats et des sols sur la typicité des vins des différentes zones de production
- Variété des cépages
- Les productions d'appellations régionales : Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Côtes des Francs et Côtes du Castillon
- Les vins du Libournais
- Les vins de la région des Graves
- Les vins blancs liquoreux
- Les vins du Médoc
- Les crus classés en bordelais

Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.

4. Évaluation de fin de module



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat vins & terroirs de France

Constituer une gamme performante

- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins océaniques
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter

Fin des cours à 18h le dernier jour de formation.

Informations complémentaires

Moyens d'encadrement

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail d'enseignement et de jury.

Moyens pédagogiques

Exposés théoriques, documents pédagogiques, diaporama, vidéos, E-learning, travaux pratiques et dégustations.

Modalités d'évaluation

En fin de chaque module, une évaluation individuelle des compétences acquises est réalisée sous forme écrite : questionnaire à visée professionnelle portant sur les régions étudiées pendant le module et mise en situation professionnelle de dégustation.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

Attestation de suivi de la formation

La certification peut être validée partiellement. Dans le cas d'une validation partielle, le candidat dispose d'un délai maximal de 3 ans pour valider l'ensemble des modules de la certification.

La validité de la certification est permanente.

Délai d'accès

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Coût et financement de la formation

Si les 3 modules de formation sont suivis dans la même année (entre mars et mai 2025), la formation revient à **2450 € HT / 2940.80 € TTC.**

- Module 1 (4 jours) : **930 € HT / 1116 € TTC**
- Module 2 (3 jours) : **697.50 € HT / 837 € TTC**
- Module 3 (4 jours) : **930 € HT / 1116 € TTC**

Possibilités de financement

L'Université vous propose un accompagnement personnalisé.

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat vins & terroirs de France

Constituer une gamme performante

Salariés :

- Possibilité de prise en charge sur le plan de formation interne de votre employeur
- Aides à l'embauche : Ces aides facilitent l'insertion professionnelle et intègrent le parcours de formation : AFPR, POEI
- AIF : France Travail peut attribuer une aide individuelle à la formation (devis-AIF) pour contribuer au financement des frais de formation (dépôt de devis sur la plateforme dématérialisée de France Travail KAIROS – nous contacter)
- Action de formation régionale : certains conseils régionaux attribuent des aides individuelles à la formation aux demandeurs d'emploi de leur région

Financement personnel : ce statut ne pourra pas être modifié en cours de formation. Un échéancier de financement sera établi entre le centre de formation et le stagiaire

Demande de devis ou prise en charge

Afin d'obtenir un devis ou pour faire compléter un dossier de demande de prise en charge des frais de formation, vous devez impérativement remplir une fiche de préinscription.

Contactez-nous pour avoir de plus amples renseignements concernant les différents dispositifs.

Avertissement : Les délais d'instruction des dossiers auprès des différents organismes financeurs peuvent être longs ; prévoir de faire les demandes bien avant le début de la session de formation (et même avant de connaître les résultats de sélection).

**Pour toute question
contactez-nous :**

[angelique.marseille@universite-du-
vin.com](mailto:angelique.marseille@universite-du-vin.com)

ou
04 75 97 21 44

Modalités pratiques - Récapitulatif

Quand

Du 24 mars au 15 mai 2025

Durée de la formation

11 jours, soit 78.5 heures en présentiel + 51 heures à distance en amont des modules

Horaires

De 9H à 12H30 et de 13H45 à 17H15

Fin des cours à 18h le dernier jour de chaque module.

Où

Université du Vin à Suze-la-Rousse (26790)

Accessibilité

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS au 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat vins & terroirs de France

Constituer une gamme performante

DEMANDE DE PRÉINSCRIPTION

I - RENSEIGNEMENTS PERSONNELS Madame Monsieur Non précisé

NOM DE NAISSANCE :

NOM D'USAGE :

Prénom :

Adresse personnelle :

Code postal : Ville :

Tél fixe : Portable :

E-mail :

Date de naissance : Lieu de naissance :

Je suis :

Amateur de vin et j'ai un projet de reconversion professionnelle dans la filière :

Amateur de vin et Je n'ai pas de projet professionnel concret – profession :

Une professionnel(le) travaillant déjà dans la filière vin :

Autre, je veux préciser :

Je souhaite être recontacté(e) par le référent handicap de l'Université du Vin – ou son représentant – pour échanger sur ma situation, sur les modalités de suivi de la formation et/ou sur les modalités d'examen.

II - SITUATION PROFESSIONNELLE

Salarié - Poste occupé :

en CDI en CDD – date de fin du contrat :

Nom et adresse de l'entreprise :

Secteur d'activité :

Demandeur d'emploi :

Inscrit à France Travail – N° identifiant (+ copie attestation inscription) :

Bénéficiaire Allocation Aide au Retour à l'Emploi : oui non

Autre : précisez :

Autre situation – Veuillez préciser :

III – MODE DE FINANCEMENT PRÉVU

Personnel

Employeur : veuillez préciser le nom et les coordonnées de la société qui signera la convention de formation

France Travail : nous contacter dès le dépôt de votre candidature pour la saisie d'un devis AIF sur la plateforme dématérialisée de France Travail.

Autre organisme, à préciser ainsi que le dispositif mobilisé :



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat vins & terroirs de France

Constituer une gamme performante

Important : Le stagiaire devra s'assurer qu'il obtiendra la réponse de financement (accord et montant) au minimum un mois avant le début de la formation. Au-delà de ce délai, l'Université du Vin se réserve le droit d'annuler la candidature, ceci pour des raisons d'organisation et de logistique.

IV – COÛT DE LA FORMATION ET ENGAGEMENT DU STAGIAIRE

Module choisi :

Module 1 – Valoriser la diversité et les typicités des vins méditerranéens

Du 31 mars au 3 avril 2025

Module 2 – Valoriser la diversité et les typicités des vins semi-continentaux

Du 22 au 24 avril 2025

Module 3 – Valoriser la diversité et les typicités des vins océaniques

Du 12 au 15 mai 2025

Tous les modules

Je soussigné(e) déclare (cocher les cases) :

- Avoir pris connaissance du coût de la formation en fonction du module choisi
- Demander ma pré-inscription à la formation VINS ET TERROIRS DE FRANCE suivant les modalités et conditions figurant sur la notice de présentation du programme dont j'ai pris connaissance
- Engager dès maintenant toutes les démarches nécessaires pour trouver le financement de la formation

V – SÉLECTION DES CANDIDATS - INSCRIPTION DÉFINITIVE

J'ai bien noté que l'Université du vin confirmera officiellement l'état de chaque candidature. Je ne peux en aucun cas considérer ma demande de pré-inscription comme une inscription définitive.

J'ai bien noté que si je suis sélectionné, un règlement intérieur et un règlement d'examen me seront remis en début de formation et qu'après en avoir pris connaissance, je les signerai pour accord des conditions stipulées.

Fait à.....le.....

Signature obligatoire :

(Précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »)