

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.

Durée	Date(s)	Lieu(x)	Tarif
105h 12 jours en présentiel (84h) + 21h à distance	10 mars au 13 mai 2027 (en discontinu)	Avignon Carré du Palais, École des Vins 1 place du Palais, 84000 Avignon	2 990 € Net de TVA

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

Objectif(s) pédagogique(s)

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

Chaque module débute par une journée d'enseignement à distance, en amont des 4 journées de formation en présentiel.

Module 1 - Valoriser la diversité et les typicités de vins méditerranéens

Vallée du Rhône – Provence/Corse - Languedoc-Roussillon

7 heures d'enseignement à distance en amont de la formation le 10 mars 2027. À Avignon, en présentiel du 16 mars 2027 au 19 mars 2027 – 4 jours, 28 heures

1. Facteurs de qualité des vins

- Les bases de la géographie viti-vinicole : sols, climats et micro-climats, cépages, savoir-faire

2. 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, effervescent et VDN
- Typicité des crus septentrionaux et méridionaux

3. 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

4. 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 effervescent, 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.

5. 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

Module 2 - Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins semi-continentaux

Bourgogne-Beaujolais – Champagne – Alsace, Jura, Savoie

7 heures d'enseignement à distance en amont de la formation le 7 avril 2027. À Avignon, en présentiel du 12 avril 2027 au 15 avril 2027 – 4 jours, 28 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

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)

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

Module 3 - Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins océaniques

Sud-Ouest – Vallée de la Loire – Bordeaux

7 heures d'enseignement à distance en amont de la formation le 5 mai 2027. À Avignon, en présentiel du 10 mai 2027 au 13 mai 2027 – 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

- 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

Informations complémentaires

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.

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.

Formatrices et formateurs (liste non exhaustive) :

- **Florence CHOPIN** : ingénieure agronome (ENSA Toulouse) et diplômée nationale d'œnologie (Toulouse), ancienne de l'INAO ; spécialiste du terroir et de la typicité, des jurys et de l'évaluation sensorielle.
- **Alexandre COHEN** : sommelier et formateur, titulaire du WSET Diploma (niveau 4) et du Sommelier-Conseil, Caviste de l'Université du Vin ; expérience en gastronomie et en animation événementielle.
- **Dominique BUFFET** : sommelier conseil (Université du Vin), expert senior en sommellerie ; intervient en dégustation, géographie viticole et techniques de vente.
- **Franck IMBERT** : diplômé national d'œnologie (Montpellier), ancien maître de chai et directeur technique ; forte expérience terrain et de la pédagogie hybride.
- **Marie-José RICHAUD** : diplômée nationale d'œnologie (Dijon), DESS Droit de la vigne et du vin ; œnologue, maître de chai, suivi technique de domaines et de caves coopératives, très forte expérience technique et pédagogique de la filière vin.

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.

Coût et financement de la formation

Si les 3 modules de formation sont suivis dans la même année (entre mars et mai 2027), la formation revient à 2 990 € net de TVA.

- Module 1 (5 jours, dont 1 jour à distance) : 1 138,50 € net de TVA
- Module 2 (5 jours, dont 1 jour à distance) : 1 138,50 € net de TVA
- Module 3 (5 jours, dont 1 jour à distance) : 1 138,50 € net de TVA

Possibilités de financement

L'Université vous propose un accompagnement personnalisé.

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).

Modalités pratiques - Récapitulatif

Quand	Du 10 mars au 13 mai 2027 (en discontinu)
Durée de la formation	105 heures, soit 12 jours (84 heures) en présentiel + 3 jours (21 heures) à distance en amont des modules
Horaires	De 9h00 à 12h30 et de 13h45 à 17h15
Effectif par session	Minimum 6, maximum 14
Où	Université du Vin - Avignon, Carré du Palais, École des Vins, 1 place du Palais, 84000 Avignon
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, 04 75 97 21 30, celine.thomas@universite-du-vin.com
Pour toute question, contactez-nous	contact@universite-du-vin.com - 04 75 97 21 30

Calendrier - Session Mars 2027 – Mai 2027

Dates	Module	Formation en centre	Formation à distance
Mercredi 10 mars 2027	Module 1		1 jour
Du mardi 16 mars au vendredi 19 mars 2027	Module 1	4 jours	
Total Module 1 : 35h		28h	7h
Mercredi 7 avril 2027	Module 2		1 jour
Du lundi 12 avril au jeudi 15 avril 2027	Module 2	4 jours	
Total Module 2 : 35h		28h	7h
Mercredi 5 mai 2027	Module 3		1 jour
Du lundi 10 mai au jeudi 13 mai 2027	Module 3	4 jours	
Total Module 3 : 35h		28h	7h
TOTAL GÉNÉRAL : 105 heures		12 jours – 84h	3 jours – 21h

À noter : journées de formation à distance (FAD) réalisées en amont de chaque module de formation en présentiel.

Détail des journées en présentiel

Date	Matin	Après-midi
Module 1		
Mardi 16 mars	Facteurs de qualité	Facteurs de qualité
Mercredi 17 mars	VDR Focus Nord & Sud	VDR Focus Nord & Sud
Jeudi 18 mars	Le vignoble Languedoc-Roussillon	Le vignoble Languedoc-Roussillon
Vendredi 19 mars	Les vignobles de Provence et de Corse	Les vignobles de Provence et de Corse
Module 2		
Lundi 12 avril	Vignobles de reliefs	Vignoble d'Alsace
Mardi 13 avril	Blancs de Bourgogne	Rouges de Bourgogne
Mercredi 14 avril	Beaujolais	BIVB
Jeudi 15 avril	Vignoble de Champagne	Vins effervescents
Module 3		
Lundi 10 mai	Blancs du Val de Loire	Rouges et rosés du Val de Loire
Mardi 11 mai	Appellations phare du Sud-Ouest	Appellations phare du Sud-Ouest
Mercredi 12 mai	Le vignoble de Bordeaux CIVB	Le vignoble de Bordeaux
Jeudi 13 mai	Le vignoble de Bordeaux	Les vins liquoreux

DEMANDE DE PRÉINSCRIPTION – Session Mars 2027 – Mai 2027

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 :
- ☐ Un(e) 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 :

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 10 au 19 mars 2027 - 138,50 € net de TVA
- ☐ Module 2 – Valoriser la diversité et les typicités des vins semi-continentaux - Du 7 au 15 avril 2027 - 138,50 € net de TVA

- ☐ Module 3 – Valoriser la diversité et les typicités des vins océaniques - Du 5 au 13 mai 2027 - 1 138,50 € net de TVA
- ☐ Tous les modules - Du 10 mars au 13 mai 2027 - 2 990 € net de TVA

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 - AVIGNON 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 »)