

Durée

4 jours

Date(s)

15 au 18 janvier
2023

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

707,50 € HT
849 € TTC

Public visé :

- Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs en grande distribution, cavistes...), de la restauration ou de la sommellerie
- Demandeurs d'emploi
- Personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole



Objectif :

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

Programme :

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

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 de Champagne

Critères géographiques, techniques et historiques influant sur la qualité du vin :

- Le vignoble

- La vendange
- Les soins aux moûts
- La mise en fermentation
- La fermentation alcoolique et malolactique des vins tranquilles
- Préparation des assemblages
- Le tirage

3. Découvrir les vins du Jura, d'Alsace et 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 emblématiques des trois vignobles
- La diversité des terroirs
- La hiérarchie des appellations / les crus
- Les vinifications particulières (vin de paille, vin jaune, vendanges tardives)

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

Prérequis :

Le candidat devra avoir validé le module 1 du Certificat Vins & Terroirs de France

Moyens pédagogiques :

Exposés théoriques – Documents pédagogiques – Diaporama – Vidéos – E-learning – Travaux pratiques et dégustations

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 20 personnes

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 d'évaluation :

En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels : questionnaire à visée professionnelle portant sur les régions étudiées pendant le module.

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de 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.

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

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

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

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.