

Durée

2 jours
(14h)

Date(s)

2 et 3 avril 2025

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

594 €

Public visé :

- Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire
- Experts
- Personnes en reconversion professionnelle



Objectif(s) pédagogique(s) :

Valoriser la diversité et les typicités des vins de Provence, Corse et Languedoc-Roussillon à travers une connaissance approfondie de ses différents vignobles

Programme :

10 jours avant le début de la formation, les supports suivants vous seront transmis :

- Cahier de l'Université du Vin
- Chiffres clés
- Carte des appellations

Il est essentiel d'assimiler ces informations avant le début du cours.

1. Provence

- Présentation générale des différentes appellations régionales
- Aspects géographiques et économiques de ces différentes appellations
- La distinction des crus Bandol, Bellet, Cassis, Palette
- Dégustation de différents types de vins des régions abordées
- Notions de terroir, particularités de vinification en rosé / explication des crus classés

2. Corse

- Présentation générale des différentes appellations de Corse
- Présentation des types de vins
- Focus sur les cépages spécifiques
- Dégustation appliquée

3. Languedoc-Roussillon

- Évolution historique du vignoble Languedocien
- La localisation géographique, les influences climatiques, les formations géologiques et pédologiques, la diversité des sols
- Encépagement
- Production des différents types de vins
- Explication sur la délimitation des terroirs et la sélection qualitative
- Les différents signes de qualité du Languedoc : Vins sans IG- IGP et AOC – AOP
- Dégustation appliquée

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques – Diaporama – Travaux pratiques et dégustations – Plateforme e-learning

Effectifs :

Mini : 8 personnes

Maxi : 25 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.

Franck Imbert

Formateur

Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation écrite des acquisitions est réalisée en vue de la validation de l'apprentissage.

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

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

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

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.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

27 stagiaires

Année 2023-2024

TAUX DE SATISFACTION *

90

95 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes
"Vignobles de France et du Monde"