

## Durée

1 jour  
(7h)

## Date(s)

22 avril 2025

## Lieu(x)

Suze-la-Rousse

## Tarif

247.50 € HT  
297 € TTC

## 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 d'Alsace, du Jura et de la Savoie 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.

Vins d'Alsace, conjugaison de cépages et de terroirs

Vins du Jura, un concentré d'originalité

Vins de la Savoie, entre lacs et montagne

### 1.

- Pour chaque région : présentation générale → climat, terroirs divers, cépages et appellations
- Indications et chiffres économiques
- Les cépages
- La diversité des terroirs - La hiérarchie des appellations / les crus
- Les vinifications particulières (vendanges tardives et sélection de grains nobles)

## Prérequis :

Aucun

## Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques -

## Effectifs :

Mini : 8 personnes

Diaporama – Travaux pratiques  
et dégustations – Plateforme e-  
learning

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.

#### Florence Chopin

Formatrice

### 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

### 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

#### 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 \*

19 stagiaires

*Année 2023-2024*

#### TAUX DE SATISFACTION \*

97

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