

## Durée

1 jour  
(7h)

## Date(s)

23 avril 2025

## Lieu(x)

Suze-la-Rousse

## Tarif

297 €

## 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 Bourgogne et du Beaujolais 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.

Découvrir les vins de Bourgogne et du Beaujolais entre tradition et modernité.

### 1.

- Reprise des fondamentaux de viticulture et géologie afin de préparer à la notion de climat
- 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 et blancs d'appellations Beaujolais, Beaujolais villages, Crus des Beaujolais.

## 2.

- Approche des différentes appellations des vins de la Côte de Beaune, de Nuits de la Côte Chalonnaise et du Maconnais

Dégustation commentée de ces appellations et crus

## 3.

- Les vins blancs de Bourgogne - Caractères organoleptiques et gustatifs des vins blancs de Bourgogne.

Dégustation commentée de vins blancs appellation Villages et Crus des différentes zones

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques  
Diaporama – Travaux pratiques  
et dégustations

### 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.

#### Dominique Buffet

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 \*

18 stagiaires

TAUX DE  
SATISFACTION \*

