

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

12 mai 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 du Val de Loire 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.

Découverte de chacune de ces régions et deux séances de dégustation de huit vins représentatifs des régions.

1. Les vins du Centre Nivernais et Orléanais

- Les vins d'Auvergne
- Saint Pourçain
- Pouilly sur Loire et Pouilly Fumé, adaptation du Sauvignon et du Chasselas
- Les vins de Sancerre, Menetou, Reuilly, Quincy, adaptation du Pinot et du Gamay
- Coteaux de Giens et Orléanais / Coteaux du Vendômois

2. La Touraine

- Coteaux de la Loire et Cheverny
- Les Touraines blancs (Azay, Mesliand...) issus des cépages Chenin et Sauvignon.
- Les différents types de blancs sec, demi-sec, moelleux (Montlouis, Vouvray...)
- Les différents effervescents d'appellation. Les Touraines rouges : Chinon et Bourgueil

3. L'Anjou

- Les rouges et les effervescents saumurois
- Les blancs secs et demi-secs : Savennières
- Les blancs moelleux : Coteaux du Layon et Quart de Chaume
- Les rosés : Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou

4. La région atlantique

- Muscadet Sèvres et Maine

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.

Valérie Litaudon

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 *

17 stagiaires

Année 2023-2024

TAUX DE SATISFACTION *

99

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