

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

1er 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 la Vallée du Rhône à travers une connaissance approfondie de ses différents vignobles



Compétences apportées par la formation « Connaître les vins de la Vallée du Rhône » :

- Identifier les différents climats et sols de la Vallée du Rhône
- Situer les différentes appellations sur une carte
- Distinguer les différents profils organoleptiques des vins de la Vallée du Rhône
- Citer les grandes caractéristiques des types de vins et des appellations

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.

- Panorama et organisation économique de la production viticole rhodanienne
- Les particularités géographiques, géologiques et climatiques du vignoble rhodanien

- Les repères essentiels de l'identité « Vallée du Rhône », les jeunes appellations autour des Côtes du Rhône
- La diversité des terroirs tout au long du fleuve
- La découverte des cépages, l'histoire de leur implantation et de leur adaptation aux différents climats et terroirs septentrionaux, méridionaux

2.

- La hiérarchie réglementaire des AOC, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Crus
- Les pratiques œnologiques, les vinifications particulières
- L'art de l'assemblage des cépages et de l'élevage
- Les crus septentrionaux : dégustation méthodologique et recherche de leur typicité
- Les crus méridionaux : dégustation appliquée et recherche de leur typicité

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.

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 *

23 stagiaires

TAUX DE SATISFACTION *

92

