

Eligible au CPF



## Durée

3 jours  
(21h)

## Date(s)

Octobre 2023  
à juin 2024

## Lieu(x)

Paris

## Tarif

620 € HT  
744 € TTC

## Public visé :

- Professionnels de la production viticole (oenologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers...)
- Professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agroalimentaire
- Experts
- Personnes en reconversion professionnelle



## Objectif :

- Décrire différents vins issus de différents cépages et différentes régions viticoles en mettant en évidence l'influence organoleptique des origines géographiques et des différentes techniques d'élaborations et d'élevage, en particulier les effervescents et les vins doux
- Présenter le vin de façon précise mais succincte afin de le valoriser

## Programme :

Analyser et décrire différents types de vins (secs, sucrés, effervescents...). Comprendre et identifier quels facteurs extérieurs interfèrent sur la qualité et l'expression des vins. Appréhender les notions de cépage et d'origine.

Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'intégrer progressivement la méthode de dégustation.

### 1. Première journée

- Consolider les bases de la dégustation et de l'expression des sensations
- Réaliser un commentaire phrasé
- Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins : approche gustative de la compréhension des tanins dans le vin

## 2. Deuxième journée

- Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins : Rapport sucre/ acidité/ alcool : du vin sec au vin liquoreux
- L'effervescence dans les vins : du vin tranquille au vin mousseux

## 3. Troisième journée

- Les cépages, définition, origine, diversité : comprendre la diversité des caractéristiques d'un cépage en fonction de facteurs environnementaux, l'expérimenter par la dégustation
- Segmentation des catégories de vin en France et en Europe, éléments d'étiquetage (compréhension et réglementation)Évaluation de l'acquisition des compétences du niveau 2

### Prérequis :

Pour suivre cette formation qui est le niveau 2 du Certificat de dégustateur professionnel en vins, il faut auparavant avoir suivi le niveau 1 dans l'un des centres de formation de l'Université du Vin.

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques – Diaporama – Travaux pratiques et dégustations

### Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 12-15 personnes  
25 à Suze

### 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.

### Moyens d'évaluation :

En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (ex : questions de compréhension, tests de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).

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 :

Paris

#### 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.

## Toutes les dates :

Adresse : Institut supérieur Clorivière – 119 boulevard Diderot – 75002 PARIS

[Lien pour s'inscrire sur](#) **MON  
COMPTE  
FORMATION**

Les sessions sont ouvertes au fur et à mesure. Réservation possible sur demande.

- 11 au 13/10/2023
- 13 au 15/12/2023
- 27 au 29/03/2024
- 28 au 30/05/2024