

Durée

3 jours
(21 h)

Date(s)

4 au 6 juin 2025

Lieu(x)

Lyon

Tarif

891 €

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) :

Distinguer et valoriser les vins des différentes régions viticoles françaises



Compétences apportées par la formation « Déguster et décrire les vins des différentes régions viticoles de France »

- Identifier l'impact des facteurs climatiques sur la production de raisin de qualité
- Distinguer différents types de sol, leur origine, leur incidence sur les vins
- Comprendre l'importance du facteur humain à travers la production viticole et œnologique
- Reconnaître différentes typicités à travers différents vins d'appellation d'origine contrôlée

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.

Présentation historique des vins français, caractéristiques climatiques et géographiques des zones viticoles. Aspects réglementaires des vins français et législation en vigueur : les grandes catégories de vins et leur définition.

1. Les régions méridionales

- Les vins de la Vallée du Rhône, Côtes du Rhône, Crus, Grignan les Adhémar, Ventoux et Lubéron
- Côtes de Provence, Coteaux d'Aix et des Baux de Provence, Cassis, Palette, Bellet, Bandol, les vins d'appellation corses
- Les vins du Languedoc-Roussillon

Dégustations appliquées matin et après-midi d'une gamme représentative de ces régions

2. Les régions septentrionales

- Les vins de Bourgogne
- Les vins du Mâconnais et du Beaujolais
- Les vins d'Alsace, Jura, Savoie
- Dégustations appliquées matin et après-midi d'une gamme représentative des vins de ces régions

NB : les vins effervescents et les vins de champagne ne sont pas abordés compte tenu de la durée du stage limité à trois jours.

3. Les régions océaniques

- Les vins de Bordeaux
- Les vins du Sud-Ouest
- Les vins du Val de Loire

Dégustations pour découvrir la spécificité des principales appellations.

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.

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

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

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

sous réserve d'une solution de financement
assurée et justifiée.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

14 stagiaires

Année 2023-2024

**TAUX DE
SATISFACTION ***

90

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