

# Les Vignobles de France et du Monde

LES VINS DE FRANCE

3 journées intensives pour dresser un panorama complet des vins de France, structuré sur la base des facteurs climatiques et œnologique et décrypter les typicités des vins d'appellation des différentes régions

## Durée

3 jours  
(21 h)

## Date(s)

9 au 11 janvier  
2024

## Lieu(x)

Suze-la-Rousse

## Tarif

720 € HT  
864 € TTC

## 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 :

- Donner une présentation clairement organisée des Vins de France sur la base des facteurs climatiques et technologiques ainsi que les principales caractéristiques organoleptiques de typicité des vins d'appellation des différentes régions



## Programme :

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.

**Chopin Florence**

**Richaud Marie-José**

Formatrices

#### 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 \*

14 stagiaires

Année 2023-2024

TAUX DE SATISFACTION \*

90

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