

## Durée

4 jours  
(28h)

## Date(s)

9 au 19 février 2026\*

## Lieu(x)

Avignon

## Tarif

1116 €

## Public visé :

- Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs en grande distribution, cavistes...), de la restauration ou de la sommellerie
- Demandeurs d'emploi ou des personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole

\*18 heures d'enseignement à distance à partir du 9 février avant la formation en présentiel les 16, 17, 18 et 19 février 2026

## Objectif(s) pédagogique(s) :

Identifier les facteurs de qualité, distinguer les différentes catégories de vins et les caractéristiques des vins méditerranéens afin de mieux les valoriser, les classer et les hiérarchiser dans le cadre de sélections ou de commercialisation

## Compétences apportées par la formation « Valoriser la diversité et les typicités des vins méditerranéens » :

- Identifier les facteurs de qualité structurant les vins des différentes régions de Méditerranée
- Valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de Méditerranée
- Classer et hiérarchiser les vins méditerranéens dans une optique de sélection par rapport à un objectif commercial



## Programme :

Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours. Ce premier module fait l'objet d'un enseignement à distance équivalent à 18h de formation, en amont de la formation en présentiel.

### 1. Découvrir les vins de la Vallée du Rhône

- Panorama et organisation économique de la production viticole rhodanienne
- Les particularités géographiques, géologiques et climatique, diversité des terroirs
- La découverte des cépages : implantation et adaptation aux différents climats et terroirs septentrionaux, méridionaux
- Hiérarchie des AOC, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et crus
- Les pratiques œnologiques, les vinifications particulières, effervescents et VDN
- Typicité des crus septentrionaux et méridionaux

### 2. Découvrir les vins de Provence et de Corse

- Présentation générale des différentes appellations régionales
- Aspects géographiques et économiques de ces différentes appellations
- La distinction des crus
- Dégustation de différents types de vins de ces régions
- Notions de terroir

### 3. Découvrir les vins de Languedoc-Roussillon

- L'évolution historique et qualitative du vignoble languedocien
- La localisation géographique, les différentes influences climatiques
- Les formations géologiques et pédologiques, la diversité des sols
- L'encépagement
- La production des différents types de vins : vins tranquilles et effervescents, VDN
- Les différents signes de qualité du Languedoc : vins sans IG – IGP et AOC – AOP
- L'importance croissante des indications de terroir

### 4. Évaluation fin de module

- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins méditerranéens
- Mise en situation professionnelle de dégustation

Avec l'évaluation à la fin du module, le dernier jour de formation se terminera une heure plus tard.

## Prérequis :

Aucun

## Moyens pédagogiques :

Exposés théoriques –  
Documents pédagogiques –  
Diaporama – Vidéos – E-  
learning – Travaux pratiques et  
dégustations

## Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 20 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 :

En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels : questionnaire à visée professionnelle portant sur les régions étudiées pendant le module.

## À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

La certification peut être validée partiellement.

Dans le cas d'une validation partielle, le candidat dispose d'un délai maximal de 3 ans pour valider l'ensemble des modules de la certification.

La validité de la certification est permanente.

## 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](mailto: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.