

### Durée

3 jours  
(21h)

### Date(s)

2\* au 12 mars 2026

### Lieu(x)

Avignon

### Tarif

837 €

### 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
- Personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole

\*15 heures d'enseignement à distance en amont de la formation à partir du 2 mars



### Objectif(s) pédagogique(s) :

Identifier les facteurs de qualité spécifiques des vins semi-continentaux 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 semi-continentaux » :

- Identifier les facteurs de qualité structurant les vins des différentes régions semi-continentales
- Valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de climat semi-continental
- Classer et hiérarchiser les vins semi-continentaux 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 deuxième module fait l'objet d'un enseignement à distance équivalent à 15h de formation, en amont de la formation en présentiel.

## 1. Découvrir les vins de Bourgogne et du Beaujolais

- Présentation des vins de Bourgogne et des sous régions
- Topographie des zones, économie de ces appellations
- Notion de hiérarchie qualitative et de catégories réglementaires des différentes appellations
- Présentation globale des vins du Beaujolais
- Dégustation appliquée sur une série de vins rouges d'appellations villages, communales et crus des Beaujolais
- Approche des différentes appellations des vins de la Côte de Beaune et de Nuits et de la Côte Chalonnaise
- Dégustation commentée de ces appellations et crus
- Les vins blancs de Bourgogne - Caractères organoleptiques et gustatifs des vins blancs de Bourgogne

## 2. Découvrir les vins effervescents - focus Champagne

- Techniques de production des vins effervescents : méthode ancestrale, traditionnelle et cuve close. Dégustations comparatives.
- Panorama de la Champagne : Les critères géographiques, techniques et historiques influant sur la qualité du vin.
- Le vignoble

La vendange

- Préparation des assemblages
- Le tirage
- Dégustation de différents champagnes mono-cépages et assemblage, millésime, etc.

## 3. Découvrir les vins du Jura, d'Alsace et de Savoie

- Présentation générale du Jura, de l'Alsace et de la Savoie : climat, terroirs divers, cépages et appellations
- Indications et chiffres économiques
- Les cépages emblématiques des trois vignobles
- La diversité des terroirs
- La hiérarchie des appellations / les crus
- Les vinifications particulières (vin de paille, vin jaune, vendanges tardives)

## 4. Évaluation de fin de module

- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins septentrionaux
- 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,

### 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

l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail d'enseignement et de jury.

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.