

### Durée

4 jours  
(28h)

### Date(s)

16 au 26 mars 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
- Personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole

\*18 heures d'enseignement à distance à partir du 16 mars 2026 avant la formation en présentiel les 23, 24, 25 et 26 mars 2026.



### Objectif(s) pédagogique(s) :

Identifier les facteurs de qualité spécifiques des vins océaniques 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-océaniques » :

- Identifier les facteurs de qualité structurant les vins des différentes régions océaniques
- Valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de climat océanique
- Classer et hiérarchiser les vins océaniques 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 troisième 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 du Sud-Ouest

- Présentation de la mosaïque des vignobles du Sud-Ouest,
- Aperçu général de la diversité de ces vignobles à travers leur histoire, leur terroir et leur encépagement
- Présentation des vignobles de l'Aquitaine
- Présentation des vignobles de l'Aveyron et du Haut Pays
- Présentation des vignobles des Pyrénées

## 2. Découvrir les vins du Val de Loire

- Diversité des modes de production (secs, liquoreux, effervescents), cépages typiques, vins emblématiques ou appellations confidentielles
- Présentation des vignobles du Centre Nivernais et Orléanais
- Présentation des vignobles de Touraine
- Présentation des vignobles d'Anjou
- Présentation des vignobles de la région atlantique

## 3. Découvrir les vins et les Grands Crus Classés de Bordeaux

- Description du terroir : influence des climats et des sols sur la typicité des vins des différentes zones de production
- Variété des cépages
- Les appellations régionales : Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Côtes des Francs et Côtes du Castillon
- Le Libournais, Les Graves et le Médoc
- Les vins blancs liquoreux
- Les différents classements en cru

## 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, 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.