

## Durée

1 jour  
(7h)

## Date(s)

16 avril 2026

## Lieu(x)

Suze-la-Rousse

## Tarif

297 € TTC

## Public visé :

- Vignerons
- Techniciens viticoles
- Directeurs de cave
- Œnologues
- Maîtres de chai
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière

## Objectif(s) pédagogique(s) :

Choisir un mode d'élevage et des contenants adaptés à ses contraintes et à ses objectifs



## Compétences apportées par la formation « Optimiser l'élevage et la conservation des vins en fonction de ses objectifs » :

- Comprendre les effets qualitatifs et organoleptiques du passage des vins dans le bois
- Distinguer différentes pratiques œnologiques afin de mettre en place un élevage adapté et valorisant selon le type de vin élaboré
- Décrire le mode d'utilisation des nouveaux produits alternatifs à la barrique

## Programme :

La conservation du vin et les conditions optimales pour l'élevage sont des contraintes majeures pour la vinification.

L'usage du bois de chêne, en France comme à l'étranger, est un élément qualitatif incontournable pour la finition et le profil organoleptique des vins.

Cependant le choix du matériel et des techniques doit se faire selon des considérations œnologiques et économiques.

De nombreux vignerons s'orientent désormais vers de nouveaux contenants, présentant des caractéristiques différentes et qui leur permettent de produire des vins qui correspondent davantage à leurs objectifs.

## 1. La barrique

- Historique de la barrique
- Etude de la structure et de la composition du bois de chêne : notion de grain
- Préparation et traitement du bois de chêne : notion de chauffe
- Elevage des vins en barriques : les phénomènes d'évolution physico-chimique
- Les critères à retenir pour définir un type de barrique adapté au vin recherché
- Valorisation des vins par l'utilisation de la barrique. Coût et renouvellement
- Essais d'élevage sous-bois
- Incidences qualitatives des phénomènes dus à l'oxygénation
- Importance de la micro-oxygénation
- Dégustation analytique

## 2. Nouveaux contenants: caractéristiques techniques et incidences sur les profils, organoleptiques sur les styles et la qualité des vins

- Cuves inox
- Amphores
- cuves ovoïdes
- autres contenants
- dégustation appliquée

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama – Travaux pratiques  
et dégustations

### Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 30 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.

**Stéphane De Domahidy**

Formateur

### Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

### 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 :

#### 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 \*

2 stagiaires

*Année 2023*

TAUX DE  
SATISFACTION \*

96

*92 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes  
"oenologie"*