

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

17 novembre
2023

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

240 € HT
288 € TTC

Public visé :

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

Objectif :

Les objectifs de cette formation en oenologie sont les suivants :

- 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 devenu un élément qualitatif majeur 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.

1. Élevage en barrique, incidences du bois et qualité des vins

- 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

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama

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 :

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 *

2 stagiaires

Année 2023

TAUX DE SATISFACTION *

96

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