

## Durée

3 jours  
(21h)

## Date(s)

10 au 12 avril 2024

## Lieu(x)

Suze-la-Rousse

## Tarif

720 € HT  
864 € TTC

## Public visé :

- Professionnels de la production viticole : oenologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers
- Professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire
- Experts
- Personnes en reconversion professionnelle



## Objectif :

Les objectifs de cette formation en oenologie sont les suivants :

- Mieux connaître les cépages, leurs origines et leur répartition dans le vignoble français et mondial
- Découvrir la diversité d'expression d'un même cépage et les facteurs de variabilité
- Comprendre le positionnement des cépages dans la chaîne des facteurs de qualité

## Programme :

2 logiques de production différentes et complémentaires.

### 1. Qu'est-ce qu'un cépage ?

### 2. Les cépages internationaux

Ils ont acquis leurs titres de noblesse dans nos appellations les plus prestigieuses et sont aujourd'hui les incontournables de tous les vignobles du monde. Devenus leader des vins de cépages, ils couvrent la majorité des surfaces viticoles mondiales.

### 3. Les cépages classiques

Cépages majeurs de nombreuses appellations françaises et certaines européennes, leur rayonnement est de plus en plus international.

#### 4. Les cépages modestes

Mis au rang des cépages secondaires dans nos appellations, ils sont les compléments discrets des cépages de grande notoriété.

Souvent délaissés au gré des nouvelles plantations, ils sont devenus rares, ou pour certains plantés dans des contrées éloignées de leur territoire d'origine.

#### 5. Les cépages voisins

Le vignoble européen peut s'enorgueillir d'une très grande richesse ampélographique. C'est une réelle collection de cépages, en Espagne, en Italie, en Allemagne.

Chaque chapitre est illustré par une dégustation de vins de différents cépages.

#### Prérequis :

Aucun

#### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporamas – Travaux  
pratiques et dégustations

#### Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 25 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.

#### Marie-José Richaud

Formatrice

#### 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.