

Modules de formations œnologiques

Formations assurées par Bernard Bruzac, ingénieur agronome œnologue.

Objectifs : acquérir les connaissances pour savoir déguster, communiquer sur le vin, connaître les grands principes de culture de la vigne et de vinification, les catégories de vins, le service des vins, les accords mets et vins, les principales régions viticoles françaises et les principaux pays producteurs.

Moyens pédagogiques et d'encadrement:

Documents réalisés par le formateur ou mis à disposition par les organismes professionnels du monde du vin, vins sélectionnés, arômes et solutions de saveur, verres à dégustation et crachoirs. Tableau de conférence et rétro/vidéo projecteur.

Public visé : Responsables et salariés d'entreprises du secteur viti-vinicole, professionnels de la distribution et des métiers de bouche.

Module 1 : Les fondamentaux de culture de la vigne, les cépages (1 jour = 7 heures)

Objectifs du module : connaître les grands principes de la culture de la vigne, les facteurs influençant la qualité du vin au vignoble, les principaux cépages cultivés en France, leur répartition et leurs caractéristiques.

Les saisons de la vigne
Les facteurs de la qualité au vignoble
Le climat
Le sol
Le terroir
Les cépages principaux et leurs caractéristiques
Viticultures raisonnée, biologique et biodynamique.

Module 2 : L'œnologie et l'élaboration du vin (1 jour = 7 heures)

Objectifs du module : connaître les bases scientifiques et les grands principes de l'élaboration des vins, blancs rosés, rouges, liquoreux et mousseux, du raisin à la mise en bouteilles.

Le raisin et les vendanges
Principes généraux de la vinification
Les fermentations
La vinification des vins rouges
La vinification des vins blancs
La vinification des rosés
Les vins effervescents
L'élevage des vins
Le bois et le vin
L'évolution du vin en bouteilles

Module 3 : La dégustation des vins (2 jours =14 heures)

Objectifs du module : acquérir les bases pour savoir déguster et communiquer sur les caractéristiques organoleptiques des vins.

Définition de la dégustation
Outils et conditions de la dégustation
Les verres de dégustation
Le dégustateur
Physiologie de la dégustation
La composition du vin
L'examen visuel
L'examen olfactif
L'examen gustatif
L'équilibre des saveurs
La longueur en bouche
Le vocabulaire de la dégustation
Les fiches de dégustation
L'évolution et le vieillissement du vin
Conséquences organoleptiques des altérations du vin
Exercices pratiques :
Reconnaissance des arômes des vins
Reconnaissance des défauts
Perception des saveurs fondamentales
Dégustation commentée de vins

Module 4 : Economie et réglementation de la filière vin (1 jour = 7 heures)

Objectifs : comprendre le marché du vin en France et dans le monde et son évolution, connaître les acteurs de cette filière et leurs rôles, connaître les bases réglementaires de la production, de la commercialisation et de l'étiquetage des vins.

Le vin en France et dans le monde
Les acteurs de la filière
Les différentes catégories de vins
La production de vins en France
Lire une étiquette de vin, les mentions obligatoires et facultatives
Réglementation de la vente du vin et des alcools

Module 5-6 : Conservation et service des vins, les accords des mets et des vins (1 jour = 7 heures)

Objectifs : savoir conserver et servir les vins dans les bonnes conditions, connaître les principes et composantes des accords des mets et des vins.

Les différents types de caves
Le vin en bouteilles, le vieillissement et la conservation
Influence des conditions extérieures : température, aération
Les verres à dégustation
Conserver une bouteille entamée

La dégustation des mets
La vue, les arômes et les saveurs élémentaires
Les habitudes culturelles ou régionales
Les alliances classiques
Les accords de contrastes
Les catalyseurs
Le vin à l'apéritif
L'action des plats sur la dégustation des vins

Module 7 : **Connaissance des régions viticoles françaises (5 jours = 35 heures)**

Objectifs : Connaître les spécificités des différentes régions viticoles françaises en terme de cépages, de terroirs et d'histoire, leur production, les appellations, la hiérarchie des crus et les caractéristiques organoleptiques des vins produits.

Languedoc-Roussillon : 1 jour

Bordeaux, Sud ouest : 1 jour

Bourgogne et Beaujolais : 1 jour

Vallée du Rhône, Provence : 1 jour

Val de Loire, Alsace, Champagne : 1 jour

Programme pour chaque région :

Présentation générale

Terroirs et cépages

Appellations et production

Dégustation commentée de vins représentatifs de la région

Module 8: **Les vins étrangers (1 jour = 7 heures)**

Objectifs: connaître les principaux pays producteurs de vins dans le Monde et les caractéristiques de leurs productions.

Présentation de la viticulture européenne

Les principaux producteurs européens: l'Italie, l'Espagne et le Portugal.

Le « Nouveau Monde »

Vignobles et vins d'Amérique du Nord et du Sud, d'Australie et d'Afrique du Sud.

Dégustation commentée de vins étrangers

Module 9: **Déguster et connaître le vin (2 jours = 12 heures)**

Cette formation a pour but de permettre aux participants d'acquérir les bases pour savoir déguster et communiquer sur le vin.

Première demi-journée

Définition du vin et de la dégustation

Physiologie de la dégustation

L'examen visuel

L'examen olfactif

L'examen gustatif

L'équilibre des saveurs

La longueur en bouche

Le vocabulaire de la dégustation

Exercices pratiques:

Reconnaissance des arômes fruités

Perception des saveurs fondamentales

Dégustation commentée de vins

Deuxième demi-journée

Les constituants du vin et leur rôle dans la dégustation.

De la vendange à la bouteille

L'élaboration du vin: les différentes techniques de vinification (en blanc, en rouge) et d'élevage.

La vinification du rosé, des vins doux et la méthode champenoise.

Le vin et le bois : les barriques, les copeaux.

Exercices pratiques:

Reconnaissance des arômes floraux et végétaux

Dégustation commentée de vins

Troisième demi-journée

Les facteurs de la qualité du vin.

Qu'est ce qu'un bon terroir?

La quantité est l'ennemie de la qualité.

Les principaux cépages et leurs caractéristiques.

Les cépages dans les différentes régions de France.

Les catégories de vins: AOC-AOP , vin de pays-IGP , vin de table- vin de France

Lire les étiquettes.

Exercices pratiques:

Reconnaissance des arômes épicés et animaux

Dégustation commentée de vins

Quatrième demi-journée

L'évolution du vin en bouteille.

La cave idéale.

Servir le vin à la bonne température.

Dans quel verre faut-il déguster?

Quand et pourquoi décanter ?

Conserver une bouteille entamée.

L'ordre de service des vins.

Le vin à l'apéritif et à table.

L'harmonie des mets et des vins: les accords classiques et les contrastes.

Exercices pratiques:

Reconnaissance des arômes d'évolution

Dégustation commentée de vins

Module 10: Déguster et connaître les spiritueux (1 jour = 7 heures)

Objectifs: connaître les techniques d'élaboration, la dégustation et les différents types de spiritueux

Le marché des spiritueux et les produits en France

La distillation

L'élaboration des spiritueux et les différents types

La dégustation des spiritueux

Le Cognac et l' Armagnac

Les whisk(e)ys

Les rhums

Les alcools blancs, eaux de vie de marc, de fruits, les liqueurs

Dégustation commentée de spiritueux