



## Programme de formation

### Certificat de compétence en œnologie

*Formations assurées par Bernard Bruzac, ingénieur agronome œnologue.*

*Durée totale : 11 jours = 77 heures.*

**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 et les principales régions viticoles françaises.

**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

**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