



Modules de formations œnologiques

Formations assurées par Bernard Bruzac, ingénieur agronome œnologue.

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, professionnels de l'oenotourisme.

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

Objectifs du module : être capable de

- Sélectionner les verres et tout matériel nécessaire à la dégustation.
- Présenter les caractéristiques des produits
- Appliquer les différentes phases de la dégustation
- Objectiver les ressentis et analyser les produits
- Rédiger un commentaire de dégustation
- Effectuer les gestes de la dégustation (faire tourner son verre, grumer...)
- Identifier les défauts du vin.
- Donner les caractéristiques organoleptiques des principaux cépages cultivés en France,

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

Objectifs du module : Etre capable de

- citer les principaux cépages cultivés en France, les régions où on les trouve.
- expliquer l'incidence des pratiques viticoles sur la qualité du vin.
- élaborer et/ou valoriser les supports de communication : étiquette, fiche technique, carte des vins

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

Objectifs du module : être capable de

- expliquer l'incidence des pratiques œnologiques sur la qualité du vin.
- élaborer et/ou valoriser les supports de communication : étiquette, fiche technique, carte des vins

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

Les vins « nature »

L'élevage des vins

Le bois et le vin

L'évolution du vin en bouteilles

Module D : Connaître la filière vin : économie et réglementation (1 jour = 7 heures)

Objectifs : être capable de

- expliquer la signification des mentions figurant sur une étiquette.
- caractériser un produit avec sa fiche technique et son étiquette
- élaborer et/ou valoriser les supports de communication : étiquette, fiche technique
- corriger des erreurs sur une carte des vins donnée.

Le vin en France et dans le monde

Les acteurs de la filière

Les différentes catégories de vins : AOP, IGP, vin de France

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 E : **Conservation et service des vins, les accords des mets et des vins (1 jour = 7 heures)**

Objectifs : être capable de

- Aménager les espaces techniques de conservation selon les exigences qualité
- Installer les produits dans le respect du protocole d'aménagement défini
- Décider de décanter /aérer ou pas une bouteille.
- Servir les vins dans le respect des produits
- Accorder les mets avec les vins en faisant preuve d'innovation
- Sélectionner le vin ou le plus adapté dans une liste proposée ou parmi les différentes régions, appellations et cépages.
- Elaborer une carte 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 F: **Connaissance des régions viticoles françaises (5 jours = 35 heures)**

Objectifs : être capable de

- donner les caractéristiques organoleptiques des vins des principales appellations françaises.
- donner les caractéristiques organoleptiques des principaux cépages cultivés en France, les régions où on les trouve.
- en lisant une étiquette, de donner la région d'origine, le ou les cépages et un profil organoleptique type.
- identifier et donner les spécificités des différents terroirs

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 G: Les vins étrangers (1 jour = 7 heures)

Objectifs: être capable de

- Valoriser le produit et le contextualiser
- Identifier et connaître les spécificités des terroirs étrangers
- Expliquer la signification des mentions figurant sur une étiquette.
- Citer les principaux cépages cultivés dans les principaux pays étrangers

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

Objectifs: être capable de

- Définir les critères et indicateurs de choix des spiritueux
- Sélectionner le spiritueux le plus adapté dans une liste proposée
- Rédiger un commentaire de dégustation d'un spiritueux
- Appliquer les différentes phases de la dégustation
- Objectiver les ressentis et analyse des produits
- Valoriser le produit et le contextualiser

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