



## 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.

### **Modalités d'évaluation :**

Mises en situation et questionnaires à visée professionnelle.

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

#### Objectifs du module : être capable de

- Déguster un vin de manière professionnelle
- Appliquer les différentes phases
- Maîtriser le vocabulaire de la dégustation
- Effectuer les gestes de la dégustation
- Etablir un commentaire de dégustation à l'aide d'une fiche
- Sélectionner les verres les plus adaptés
- Evaluer l'âge relatif d'un vin en fonction de sa couleur
- Identifier des arômes et des défauts du vin
- Identifier un cépage par ses caractéristiques organoleptiques

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

- *maîtriser le vocabulaire de base de la viticulture*
- *expliquer l'incidence des pratiques viticoles sur la qualité du vin.*
- *expliquer la signification des mentions figurant sur l'étiquette relatives au mode de culture.*
- *citer les principaux cépages cultivés en France, les régions où on les trouve*
- *expliquer la notion de précocité d'un cépage*

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

- *maîtriser le vocabulaire de base de l'œnologie*
- *expliquer l'incidence des pratiques œnologiques sur la qualité du vin.*
- *expliquer la signification des mentions figurant sur l'étiquette relatives à la vinification.*
- *citer les principales étapes de l'élaboration 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.*
- *expliquer les différences entre les catégories de vins*
- *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

- *Conserver les vins dans les conditions optimales*
- *Décider de décanter /aérer ou pas une bouteille*
- *Servir les vins dans le respect des produits*
- *Accorder les mets avec les vins*
- *Sélectionner le vin ou le plus adapté dans une liste proposée ou parmi les différentes régions, appellations et cépages*

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

- *Citer les principales appellations d'une région viticole, la couleur des vins produits et le ou les cépages qui y sont cultivés*
- *Donner les caractéristiques organoleptiques des vins des principales régions françaises*
- *En lisant une étiquette, de donner la région d'origine, le ou les cépages*
- *Localiser une appellation dans sa région*
- *Choisir le vin d'une région approprié à un plat proposé*
- *Citer les faits historiques marquant l'histoire de la vigne et du vin*

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

- *Citer les principaux pays producteurs de vins*
- *Citer les principaux cépages cultivés dans les principaux pays étrangers*
- *Identifier les spécificités géographiques des terroirs étrangers*
- *Donner la signification des mentions figurant sur une étiquette*

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

- *Maîtriser le vocabulaire des spiritueux*
- *Donner les différentes phases de la dégustation*
- *Expliquer les méthodes d'élaboration*
- *Identifier la matière première d'un spiritueux*
- *Citer les additifs autorisés*

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