

## Utiliser les principes de la biodynamie en cave



Si vous avez fait le choix de conduire votre vignoble en biodynamie, cette formation vous permettra d'approfondir vos connaissances sur la mise en oeuvre de ces principes en cave.

Au programme : réglementation, cahier des charges, particularité des vins biodynamiques, vinification et mise en bouteille.

Zoom sur l'agencement des caves, la cuverie et les matériaux. Dégustations de vins issus de la biodynamie.

### Public visé

Viticulteur.  
Exploitant.  
Caviste.  
Oenologue.

### Pré-requis

Aucun

### Objectifs pédagogiques

- Comprendre le lien entre travail biodynamique en cave avec les travaux en biodynamie du vignoble.
- Utiliser les principes de la biodynamie afin d'optimiser le travail en cave.
- Comprendre les risques microbiens et oxydatifs

### Description / Contenu

Rappels sur les grands principes de la biodynamie :  
Les fondamentaux et Comprendre les différents rythmes cosmiques

Les différentes certifications :  
Savoir se situer dans la réglementation, les cahiers des charges transformation (Demeter, Biodyvin,...)

Caractérisation des vins biodynamiques :  
Les différences physico-chimiques et organoleptiques des vins biodynamiques.  
Dégustation de vins de producteurs

De la vinification à la mise en bouteille :  
Identifier les points critiques dans l'élaboration des vins en biodynamie.



Maîtrise des fermentations, des stabilisation, de l'élevage, conditionnement  
Travailler avec la lune en cave  
Autres pratiques biodynamiques en cave  
Dégustation d'essais homéopathiques

Cuverie et biodynamie  
Exemples de constructions de caves

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.  
Dégustations.

## Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

## Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarifs

**INTER** : 310€ HT / stagiaire

**INTRA** : 1490€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires