

## Apprendre à déguster et s'exprimer autour d'un vin



**Cette formation vous permet d'acquérir les bases de la dégustation afin de pouvoir construire vos propres commentaires. Vous bénéficiez également de connaissances concernant la vigne, le terroir et les différents procédés de vinification et d'élevage des vins.**

**La partie théorique est largement complétée par des exercices pratiques (jeu des arômes, découverte des saveurs...) et de nombreuses dégustations de vins blancs, rouges et rosés.**

**Ce programme concerne tous les professionnels du vin (techniciens, commerciaux, équipes marketing, fournisseurs de la filière...).**

**Chacun peut apporter son vin pour définir avec le groupe la meilleure façon de le présenter !**

### Public visé

Tout public de la filière viti-vinicole (techniciens, commerciaux, marketing, fournisseurs,...).

### Pré-requis

Aucun

### Objectifs pédagogiques

- Comprendre les bases de la dégustation, le vocabulaire. Construire un commentaire de dégustation.
- Incidence des procédés de vinification sur la qualité des vins.
- Savoir parler terroir et élevage des vins.

### Description / Contenu

**La 1ère journée concerne les vins blancs et rosés et la 2nde journée, les vins rouges.**

Théorie

Objets de la dégustation, les sens utilisés, les étapes de la dégustation, les facteurs influençant le dégustateur.

Arômes et saveurs des vins blancs, rosés et rouges.

Présentation de cépages et procédés de vinification.

La conservation du vin, la mise en bouteille.

La notion de terroir.

Les principaux accords mets et vins, les relations entre culture et vin, vin et santé.

Pratique

Jeu des arômes.

Les saveurs fondamentales et la notion d'équilibre.



Exercice de classement de vins par niveau de qualité.  
Identifier un vin à partir d'un commentaire pré-établi.  
Créer un commentaire de dégustation commercial.  
Test de dégustation à l'aveugle  
Découverte de vins blancs, rosés et rouges de France et d'ailleurs.

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.  
Nombreuses 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** : 510 €HT / stagiaire

**INTRA** : 2820 €HT / groupe de 1 à 15 stagiaires