



## Programme de formation professionnelle INITIATION À L'ŒNOLOGIE - NIVEAU I

ANIMATION	Philippe Gallon, œnologue
PUBLICS	✓ Cavistes, sommeliers, œnologue, responsable de vente de vin...
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Valider les connaissances œnologiques</li> <li>✓ Maîtriser le vocabulaire œnologique &amp; savoir parler du vin</li> <li>✓ Conseiller sa clientèle</li> </ul>
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Olfactions des arômes du vin &amp; éveil gustatif</li> <li>✓ Dégustation de vin à l'aveugle : protocole de dégustation</li> <li>✓ Cours théorique et exercice pratique (en individuel et en groupe.)</li> </ul>
PROGRAMME DE FORMATION (5 séances)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Apprentissage de la dégustation</li> <li>✓ La vinification en rouge</li> <li>✓ La vinification en blanc</li> <li>✓ La notion de terroir : sol, cépage, climat, paysage &amp; savoir-faire</li> <li>✓ Validation des acquis et tests d'évaluation</li> </ul>

Nombre d'heures totales : 12,5 heures.

# PROGRAMME DE FORMATION

5 séances « Initiation à l'œnologie – niveau I »

## 1<sup>ère</sup> séance : APPRENTISSAGE DE LA DÉGUSTATION

- ✓ Définition et objectifs de l'analyse sensorielle.
- ✓ Méthode de dégustation : les différentes phases et leurs commentaires.
- ✓ Familles aromatiques et odeurs : exercices d'olfaction d'arômes naturels à l'aveugle.
- ✓ Les saveurs en bouche : exercices d'éveil gustatif.
- ✓ L'équilibre des vins par couleurs.
- ✓ Potentiel de garde des vins et évolution en bouteille.

*Dégustation de vins à l'aveugle et connaissance du vocabulaire du vin.*

## 2<sup>ème</sup> séance : LA VINIFICATION EN ROUGE

- ✓ Du raisin au vin.
- ✓ Qualité de la vendange et maturité des raisins.
- ✓ LA VINIFICATION EN ROUGE : fermentation alcoolique et malolactique, et modifications des caractéristiques sensorielles du produit.
- ✓ La vinification des rosés : les techniques d'élaborations.

*Dégustation à l'aveugle de vins rouges et rosés. Test d'évaluation en groupe et en individuel.*

## 3<sup>ème</sup> séance : LA VINIFICATION EN BLANC

- ✓ Du raisin au vin.
- ✓ Qualité de la vendange et maturité des raisins.
- ✓ LA VINIFICATION EN BLANC : débourbage, fermentation alcoolique et malolactique, clarification, assemblage et modifications des caractéristiques sensorielles du produit.

*Dégustation à l'aveugle de vins blancs secs et liquoreux. Test d'évaluation en groupe et en individuel.*

## 4<sup>ème</sup> séance : LA NOTION DE TERROIR : sol, cépage, climat et savoir-faire

- ✓ Terroir : facteurs de qualité des vins.
- ✓ Le cépage : caractéristiques des cépages et les styles de vins.
- ✓ SAVOIR-FAIRE : la tradition et l'œnologie moderne.
- ✓ CLIMAT & MICRO-CLIMAT : adaptation des cépages et du travail de la vigne.
- ✓ Le sol : définition et paysages viticoles, les grandes régions françaises.

*Dégustation à l'aveugle de vins. Test d'évaluation en groupe et en individuel.*

## 5<sup>ème</sup> séance : VALIDATION DES ACQUIS ET TESTS D'ÉVALUATION

- ✓ MISE EN SITUATION PAR ÉQUIPE ET VALIDATION DES ACQUIS.
- ✓ UTILISATION DE LA FICHE DE DÉGUSTATION : la vue, le nez, la bouche.

*Dégustation à l'aveugle de vins. Test d'évaluation en groupe et en individuel.*