

Formation œnologie 16 heures

Contenu

Demi-journée 1

▪ I. Le vin (1h)

- Le vin : définition
- Les différents types de vins : effervescents, blancs, rosés, rouges, moelleux et liquoreux, vins de liqueur, vins doux naturels et mistelles, le vin de glace, le vin jaune, le vin de paille.

▪ II. Les principaux cépages de France (et d'ailleurs) (2h)

▪ III. Les appellations et leurs cahiers des charges (1h)

- Les différents niveaux d'appellations (AOC, AOP, IGP).
- Le cahier des charges d'une appellation et la réglementation.
- Les classements.

Demi-journée 2

▪ IV. Les grandes régions viticoles françaises, leurs appellations et cépages (4h)

- Le Bordelais
- La Bourgogne
- Le Val de Loire
- La vallée du Rhône
- L'Alsace
- Le Jura et la Savoie
- Le Sud-Ouest
- Le Languedoc-Rousillon
- La Provence et la Corse
- La Champagne

Demi-journée 3

▪ V. Le service du vin et la dégustation (4h)

- La bouteille, lecture d'une étiquette, ouverture et service, conservation, etc.
- Les verres à vin.
- Comment déguster un vin (l'œil, le nez, la bouche).
- Origine des arômes et des défauts du vin.
- Reconnaissance d'arômes et de défauts du vin.
- Dégustation commentée d'un vin blanc et d'un vin rouge.
- Lire et interpréter la fiche technique d'un vin.

Demi-journée 4

▪ VI. Comprendre d'où vient le vin (4h)

- Le terroir.
- La vigne.
- Les vinifications.
- L'élevage du vin.