



Œnologie et connaissance du vin	
<b>Objectif</b>	Savoir déguster et communiquer sur le vin. Savoir servir et présenter des produits. Connaître les techniques d'élaboration du vin, de la vendange à la mise en bouteilles. Comprendre les enjeux et connaître les outils de maîtrise de la qualité.
<b>Public concerné</b>	Responsables et salariés d'entreprises du secteur viti-vinicole, viticulteurs, vigneron, professionnels de la distribution et des métiers de bouche. Tout public désirant enrichir ses connaissances sur le vin.
<b>Méthode pédagogique</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p><b>Module 1 : La dégustation des vins (14 heures)</b>            Définition de la dégustation            Outils et conditions de la 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  <u>Exercices pratiques :</u>            Reconnaissance des arômes des vins            Reconnaissance des défauts            Perception des saveurs fondamentales            Dégustation commentée de vins</p> <p><b>Module 2 : L'œnologie</b>  <i>Selon l'objectif des participants, ce module est abordé sur 7 ou 14 heures.</i></p> <p><b>2A : Eléments d'œnologie (7 heures)</b>            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            L'élevage des vins            Le bois et le vin            L'évolution du vin en bouteilles</p> </div> <div style="width: 48%;"> <p><b>Module 3 : Notions d'ampélographie et de culture de la vigne (7 heures)</b>            Les saisons de la vigne            Les facteurs de la qualité au vignoble            Le climat            Le sol            Le terroir            Les cépages principaux et leurs caractéristiques</p> <p><b>Module 4 : Aspects économiques et réglementaires (7 heures)</b>            Le vin en France et dans le monde            Les acteurs de la filière            Les différentes catégories de vins            La production de vins en France            Lire une étiquette de vin, les mentions obligatoires et facultatives</p> <p><b>Module 5 : La conservation et le service des vins (7 heures)</b>            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</p> <p><b>Module 6 : Les accords des mets et des vins (7 heures)</b>            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</p> </div> </div>

	<p><b>2B : L'œnologie, science du vin (14 heures)</b></p> <p>Le raisin et son évolution  Les vendanges et le transport du raisin  Les phases pré fermentaires : foulage, éraflage  L'extraction des jus  La maîtrise de la qualité  Le SO2  La fermentation alcoolique  La fermentation malolactique  La vinification des vins rouges  La vinification des vins blancs  La vinification des rosés  Les vins effervescents  La méthode champenoise  Les vins doux naturels et vins naturellement doux  Maladies et accidents, l'hygiène  L'élevage des vins  Techniques d'élevage en barriques  Les copeaux de chêne  Clarification et stabilisation des vins  La préparation à la mise en bouteilles  L'évolution du vin en bouteilles</p>	<p><b>Module 7 : Connaissance des régions viticoles françaises (7 heures par région)</b></p> <p><i>Régions proposées : Languedoc-Roussillon, Bordeaux, Sud ouest, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence, Val de Loire, Alsace, Champagne.</i></p> <p><u>Programme pour chaque région :</u>  Présentation générale  Terroirs  Cépages  Appellations et production  Dégustation commentée de vins représentatifs de la région</p> <p><b>Module 8 : Les vins étrangers (7 heures)</b></p> <p>Présentation de la viticulture européenne  Les principaux producteurs européens: l'Italie et l'Espagne  Le « Nouveau Monde »  Vignobles et vins américains et australiens  Dégustation commentée de vins étrangers</p>
<b>Durée de la formation</b>	1 à 11 jours	
<b>Formateur</b>	Bernard Bruzac Ingénieur agronome, diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique (ENSA) de Toulouse en 1986, spécialisé en viticulture-oenologie à l'ENSA de Montpellier. Diplôme National d'Oenologue.	