



VOLET 1 "Comprendre le vin"

Deux formules au choix

Cuvée Prestige

La formule idéale pour comprendre le vin :

Les cépages, les terroirs, le travail de la vigne, les méthodes de vinification, le vieillissement sont autant de facteurs qui marquent le caractère de chaque vin.

Ce programme suit l'ordre chronologique des 10 modules et propose ainsi une progression pédagogique optimale.

A l'issue du programme, les stagiaires changent leur comportement :

- Ils sélectionnent des vins selon leurs propres préférences
- Ils achètent moins de vins renommés (et souvent chers)
- Ils partagent sans complexe des points de vue avec des professionnels du vin (sommeliers, cavistes ou vignerons)
- Ils évitent les fautes de goûts dans les accords mets et vins.

M.1 Techniques de dégustation 1/2

M.2 Techniques de dégustation 2/2

M.3 Vinification en blanc

M.4 Histoire de la vigne et du vin

M.5 Vinification en rouge

M.6 Culture de la vigne

M.7 Vinification en rosé

M.8 Vinification des mousseux

M.9 Vinification des vins liquoreux

M.10 Accords Mets & Vins

Cuvée Progressive

- 3 étapes **indépendantes** qui permettent aux stagiaires de percer progressivement les secrets du vin.
- Pour suivre les étapes 2 et 3, il est nécessaire que les stagiaires aient une connaissance équivalente à l'étape précédente.

Etape 1 >>>

Initiation aux techniques de dégustations

3 séances

Les stagiaires adoptent un **vocabulaire spécialisé**, ils apprennent à qualifier leurs **impressions gustatives** et les **règles de base** pour accorder un vin avec un plat.



Etape 2 >>>

Les techniques de vinification et leurs influences

4 séances

Comment comprendre toute l'alchimie du vin ?

Les stagiaires se familiarisent avec les **techniques de dégustation, de vinification, d'élevage et de vieillissement**. Ils connaissent leurs propres préférences et celles de leurs proches et **orientent leurs choix** en fonction des régions, des cépages ou des méthodes d'élaboration.



Etape 3

Pratiques viticoles et notion de terroirs

3 séances



Les interventions du vigneron sur la vigne influencent la qualité du raisin. C'est ce raisin qui apportera au vin un caractère harmonieux et la typicité d'une aire de production.

Les dégustations permettent de **découvrir la richesse du patrimoine** viticole et notamment la notion de terroirs.

M.1 Techniques de dégustation 1/2

M.2 Techniques de dégustation 2/2

M.3 Vinification en blanc

M.5 Vinification en rouge

M.7 Vinification en rosé

M.8 Vinification des mousseux

M.4 Histoire de la vigne et du vin

M.6 Culture de la vigne

M.9 Vinification des vins liquoreux

M.10 Accords Mets & Vins

