

Viticulture & œnologie

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Prendre conscience de l'influence du terroir et des différents facteurs techniques et humains dans la conception d'un vin
- Apprendre et maîtriser les différentes méthodes culturelles, environnementales et œnologiques

PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Professionnels de la restauration : Sommeliers, Directeurs de restauration, Maîtres d'hôtel....
- Professionnels de la filière Vins et Spiritueux
- Amateurs passionnés
- Parler anglais
- Sélection sur dossier

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de présentations théoriques et d'ateliers pratiques
- Support pédagogique

DURÉE ET RYTHME

- 8 jours (56 heures)
- Dates : **du 20 au 29 novembre 2017**

VALIDATION

Test de fin de module et remise d'un certificat de formation

INFORMATIONS PRATIQUES

- Prix : 2400 euros net de TVA hors frais de vie
- Financement possible via votre CPF (Compte Personnel de Formation)
- Lieu : CCI de Bordeaux et Centre de Formation du Lac (Bordeaux-Lac)

PROGRAMME

LA VIGNE / LE RAISIN / LE MOUT / LES FERMENTATIONS

- L'origine de la vigne
- L'ampélographie
- Les grands cépages en France et dans le monde
- Le terroir
- Les différentes fermentations

LES VINIFICATIONS

- Les vinifications classiques et spéciales
- Elaboration des vins effervescents
- Evolutions technologiques des vinifications
- Les défauts du vin

LE VIN

- Élevage, conservation, bouchage
- Comparaisons gustatives

CULTURE BIO ET BIODYNAMIE

- Réglementation/protection
- Dégustation de vins types

LA DISTILLATION

- Les différentes techniques
- Identification des distillés

2 JOURS DE PRATIQUE DANS UN CHÂTEAU

- La taille
- L'assemblage

VISITE D'UNE TONNELLERIE ET DÉGUSTATIONS

VISITE ET DÉGUSTATIONS DANS UN GRAND CRU CLASSÉ



Contacts

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue