



FORMATION PROFESSIONNELLE

# ŒNOLOGIE

## Programme général

*Dégustation, cépages, service et vente du vin*

<p>DURÉE</p> <p><b>2 Jours</b></p> <p>14 Heures</p>	<p>PUBLIC</p> <p><b>Entreprises</b></p> <p>&amp; professionnels</p>	<p>NIVEAU</p> <p><b>Initiation</b></p> <p>à perfectionnement</p>
---	---	--

*Programme pédagogique détaillé*

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Intitulé

Œnologie — Programme général

<b>Durée</b>	2 Jours - 14 heures
<b>Public visé</b>	Formation destinée aux entreprises et à leurs collaborateurs souhaitant développer leurs connaissances œnologiques pour un usage professionnel.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- **Identifier** les différentes catégories de vins et leurs caractéristiques.
- **Comprendre** les bases de la dégustation : visuelle, olfactive et gustative.
- **Reconnaître** les principaux cépages et leurs spécificités.
- **Maîtriser** les conditions de service du vin : température, aération, verrerie, décantation.
- **Lire et interpréter** une étiquette de vin.
- **Appliquer** les bonnes pratiques de conservation et de stockage.
- **Développer** une approche professionnelle dans la présentation et la vente du vin.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

Le programme s'articule autour de 6 parties complémentaires, abordant la théorie, la pratique et l'approche commerciale du vin.

### PARTIE

# 1

## Introduction à l'œnologie — Comprendre la couleur des vins

*Tour d'horizon des grandes familles de vins et de leurs caractéristiques visuelles :*

- Vins blancs
- Vins gris ou clairets
- Vins rosés
- Vins rouges
- Vins doux naturels
- Vins de liqueurs
- Vins jaunes
- Vins de vendanges tardives
- Vins de paille

PARTIE

2

## Développer ses connaissances en matière de cépages français

- Visualiser les principaux cépages des vins de France.
- À propos du cépage : définition et rôle.
- **Comprendre les spécificités des catégories des vins de France :**
  - Vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP), ex AOC.
  - Vins d'Indication Géographique Protégée (IGP), ex Vins de pays.
  - Vins sans appellation d'origine protégée mais avec mention du pays (Vin de France), ex Vins de table.
- Le Terroir : prendre connaissance des trois types.
- Les cépages et leurs régions : raisins blancs / raisins noirs.
- Assimiler et reconnaître les arômes des différents cépages.

PARTIE

3

## Le service du vin — Comment servir le vin dans de bonnes conditions ?

- À quelle température doit-on servir un vin en fonction de sa couleur ?
- L'aération : appréhender les méthodes et les bonnes pratiques pour aérer le vin.
- Carafes : maîtriser les idées reçues sur le carafage.
- Préparation de la bouteille : quand déboucher la bouteille ?
- La décantation : qu'est-ce que c'est ? Quelles sont les bonnes pratiques pour décanter le vin ?
- **Appréhender la dégustation d'un vin et ses étapes :**
  - Rechercher sa couleur.
  - Déterminer l'intensité.
  - Apprécier la limpidité.

PARTIE

4

## Maîtriser l'organisation de l'œnologue dans son activité

- La verrerie : quel verre utiliser pour le vin (verre à Bordeaux, à vin blanc, à vin d'Alsace, etc.) ?
- Maîtriser les modalités liées au rangement des bouteilles de vin.
- Mise au point sur l'exposition et la situation de la cave.

PARTIE

5

## Maîtriser l'approche commerciale et technique de la vente du vin

- Apprentissage du vocabulaire et des termes liés au vin et à son service.
- Savoir comment lire une étiquette de vin et mieux distinguer les informations.
- La vinification et ses principes : rouge / blanc / rosé.

PARTIE

6

## Améliorer ses connaissances sur le Champagne — Son histoire et ses spécificités

- Historique du Champagne.
- Les AOC.
- Prendre connaissance des diverses appellations propres au Champagne.
- Visualiser les procédés de fabrication du Champagne.

## ACCESSIBILITÉ ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un aménagement spécifique peut être étudié selon les besoins. N'hésitez pas à nous contacter en amont pour échanger sur vos besoins.

## COMMENT S'INSCRIRE ?

*Trois moyens simples pour vous inscrire à cette formation :*



**PAREMAIL**

[contact@formezvoo.com](mailto:contact@formezvoo.com)



**PARTÉLÉPHONE**

**09 70 70 01 03**



**CONVOCATION**

Transmise avant le démarrage