

## CONTACT

04 99 43 00 60

formation.cdvolutif@gmail.com

www.cdformation.com

## \* STAGES Inter-Entreprises

Budget :

Durée :

Variable selon le niveau initial

## \* Dates et Lieux

Centre d'Agde

A définir

Centre de Béziers

A définir

Entrée / Sortie permanente

## \* Modalités

En présentiel/individuel

En présentiel/collectif

## \* OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Se décomplexer vis-à-vis du vin. Se familiariser avec le vocabulaire.
- Connaître les bases de la sommellerie et l'œnologie.
- Utiliser le vocabulaire adapté, connaître les bases de la sommellerie et l'œnologie

## \* PROGRAMME

### I. Les sens et la dégustation:

#### 1) Le Rôle des 5 sens:

- La vue (l'aspect du vin)
- L'ouïe (dégagements gazeux)
- L'odorat (les arômes)
- Le goût (les saveurs de base)
- Le toucher (l'astringence et la température)

#### 2) Classification des arômes:

• Par familles : fruitées, florales, végétales, empyreumatiques, épicées, animales, balsamiques, boisées, chimiques, minérales, ...

• Par catégories : primaires, secondaires, tertiaires.

#### 3) Exercice d'éveil olfactif (odorat)

Retrouver des arômes et leur famille sous forme ludique en utilisant « Le Nez du Vin » (coffret de 54 flacons contenant 54 arômes différents).

### II. Règles du service du vin:

- Présentation de la carte des vins.
- Conseil et prise de commande.
- Technique de mise en condition: carafage, seau à glace, ...
- Présentation de la bouteille.
- Ouverture de la bouteille, le service, la bienséance.
- Les températures de service des vins.
- Conservation (la cave idéale).
- Jeux de rôle et pratique (prise de commande et service).

### III. Vocabulaire du vin:

- Lié à l'alcool, au sucre, à l'acidité, aux tanins et effervescence.
- Déterminer les profils des vins en utilisant les termes adaptés.

### IV. Dégustation à l'aveugle:

- Un vin blanc et un vin rosé sont dégustés en utilisant des verres noirs opaques (le but est de mettre en évidence la difficulté de réaliser une analyse objective).
- Commentaires phase olfactive et gustative puis conclusion.

### V. Tour de France des vignobles:

Caractéristiques de chaque région, encépagement, principales AOP-AOC et caractères des vins. Les différentes vinifications.

### VI. Rédiger une carte des vins:

Les appellations, les producteurs, les tarifs, la contenance, la législation, ..

### VII. Les différentes vinifications:

- Les vendanges, le foulage, l'égrappage, la macération...
- La fermentation alcoolique
- Les blancs, les rouges, les rosés et gris.
- Les moelleux et liquoreux
- Les effervescents
- Les vins de voile
- Les VDN (vin doux naturel)
- Les VDL (vin de liqueur)
- Les autres boissons

## PUBLIC

Tout public

## NIVEAU REQUIS

Sans

## METHODE PEDAGOGIQUE

Pédagogie active et participative  
Alternance d'apports théoriques et pratiques

CD Formation

166 rue Maurice Béjart - Parc Club de la Devèze - 34500 Béziers - 09.52.47.61.56

3 Impasse de Cordoue - Puits de So - 34300 Agde - 04.99.43.00.60

Déclaration d'activité sous le n° 91 34 07452 34 | Siret n° 521 087 312 00026