



L'ART DE LA DÉGUSTATION

OBJECTIFS : Connaître les bases de l'œnologie. Acquérir les mécanismes essentiels à la dégustation et s'approprier la méthodologie de la dégustation. Connaître le vocabulaire de la dégustation, mettre en œuvre une évaluation sensorielle permettant de reconnaître progressivement les caractères d'un vin.

DÉROULEMENT : Quinze heures au total de cours théoriques suivis d'applications pratiques réalisées en cinq soirées, dégustation de quinze vins.

PROGRAMME

CONNAÎTRE LE VIN (1^{ère} soirée)

- ✓ éléments de viticulture,
- ✓ le cycle végétatif,
- ✓ éléments d'œnologie, son rôle,
- ✓ les différentes vinifications,
- ✓ l'élevage du vin,
- ✓ les tendances modernes de la technologie du vin,
- ✓ la notion de millésime,
- ✓ les spécificités du vignoble : géographie, géologie, encépagement,
- ✓ la notion de crus, les classements officiels,
- ✓ lire une étiquette, les différents conditionnements en bouteille,
- ✓ dégustation d'un vin de terroir.

LA PHYSIOLOGIE ORGANOLEPTIQUE (2^{ème} soirée)

- ✓ précisions sur l'analyse sensorielle,
- ✓ propriétés générales du système sensoriel,
- ✓ la méthode de dégustation, organisation et phases,
- ✓ l'œil, les mots pour le dire,
- ✓ dégustation de trois vins représentatifs de l'évolution visuelle.

OLIVIER FONLUPT OENOLOGIE
Prestations œnologiques - Œnotourisme

PETIT CHEMIN DES BELINS - 63300 THIERS - TEL. 06 06 96 20 20

SIRET 412 456 030 00029 - NAF 85.59A

www.oenodome.com - contact@oenodome.com



L'ODORAT (3^{ème} soirée)

- ✓ le travail de la mémoire olfactive,
- ✓ exprimer ses sensations olfactives,
- ✓ tests d'arômes,
- ✓ dégustation de deux vins particulièrement aromatiques.

LE GOÛT (4^{ème} soirée)

- ✓ reconnaissance des quatre saveurs,
- ✓ sensations tactiles et chimiques dans le vin,
- ✓ la notion d'équilibre,
- ✓ l'équilibre architectural,
- ✓ l'équilibre chimique,
- ✓ l'équilibre des vins blancs,
- ✓ l'équilibre des vins rouges, reconnaissance des équilibres,
- ✓ le vocabulaire utilisé,
- ✓ dégustation de trois vins représentatifs.

L'ART DE LA DÉGUSTATION (5^{ème} soirée)

- ✓ révision des phases de dégustation,
- ✓ rappel des sensations organoleptiques,
- ✓ établir une fiche et notations,
- ✓ les bases de l'accord des mets et des vins,
- ✓ dégustation à l'aveugle de six vins représentatifs du vignoble français,
- ✓ analyse personnelle.

MONTANT : Le montant de la formation est de 185.00 €. Il comprend l'accès aux cours, l'assistance aux cinq séances dans une salle avec matériel de vidéo projection, les supports de formation, la dégustation de quinze vins, l'utilisation de verres à dégustation et de crachoirs, le nécessaire d'accompagnement à la dégustation (eau, pain...). En cours de formation sont distribués des supports visuels et fiches de dégustation, à la fin de la formation un dossier complet sur le module est remis à chaque participant.

OPTION ACCOMPAGNANT : une remise de 50 % est accordée à la deuxième personne accompagnante durant la formation, soit un montant total de 277.50 €.

OLIVIER FONLUPT OENOLOGIE
Prestations œnologiques - Œnotourisme

PETIT CHEMIN DES BELINS - 63300 THIERS - TEL. 06 06 96 20 20

SIRET 412 456 030 00029 - NAF 85.59A

www.oenodome.com - contact@oenodome.com