



PERFECTIONNEMENT À LA DÉGUSTATION

OBJECTIFS : Cette formation est destinée aux personnes ayant précédemment suivi le module Initiation à la dégustation. Après un rappel de quelques règles de l'art de la dégustation, vous serez immergé dans le monde des vinifications particulières. Vous apprendrez à déterminer la qualité d'un vin, puis vous connaîtrez les principes et composantes des accords des mets et des vins.

DÉROULEMENT : Huit heures au total de cours théoriques suivis d'applications pratiques réalisées en une journée, dégustation de quinze vins.

PROGRAMME

MATINÉE

- ✓ L'art de la dégustation: rappel des domaines d'observation,
- ✓ L'identification des principes de qualité des vins,
- ✓ La vinification des vins effervescents, définition, classification, méthodes,
- ✓ Dégustation, critères de qualité organoleptique, les mots pour le dire,
- ✓ L'élevage et le vieillissement des vins, opérations, typicité,
- ✓ Incidences sur le goût des vins et les potentiels de garde,
- ✓ Les notions de maturité et d'apogée,
- ✓ Dégustation, analyse et commentaires de vins caractérisant le vieillissement.

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



APRÈS-MIDI

- ✓ La conservation du vin en cave, les conditions de garde,
- ✓ Eléments de gestion de cave,
- ✓ Les défauts du vin, altérations, maladies, origines,
- ✓ Recherche de défaut au cours de la dégustation,
- ✓ La vinification des vins moelleux et liquoreux, définition, élaborations,
- ✓ Dégustation, critères de qualité organoleptique, les mots pour le dire
- ✓ L'influence de la température du vin dans la dégustation,
- ✓ L'alliance des mets et des vins,
- ✓ Les grands principes d'harmonie.

MONTANT : Le montant de la formation est de 135.00 €. Il comprend l'accès aux cours, l'assistance pour la journée dans une salle avec matériel de vidéo projection, les supports de formation, l'accueil du matin avec café et viennoiseries, 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 de 202.50 €.

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