



# L'APPROCHE DES VINS PAR LES CÉPAGES

**OBJECTIFS :** Appréhender la particularité des régions viticoles selon leur typicité ampélographique et leurs caractères organoleptiques. Identifier le ou les cépages utilisés au travers d'approches sensorielles pour reconnaître la région de production.

**DÉROULEMENT :** Douze heures au total de cours théoriques suivis d'applications pratiques réalisées en quatre soirées, dégustation de dix-huit vins.

## PROGRAMME

### CE QU'EST UN CÉPAGE (1<sup>ère</sup> soirée)

- ✓ Le cépage, identité du vin,
- ✓ Les grands principes de la dégustation,
- ✓ La méthode de dégustation, organisation et phases,
- ✓ La notion d'équilibre des vins blancs,
- ✓ Les différents caractères des vins blancs,
- ✓ Mieux connaître le Sauvignon, le Chardonnay : typologie des vignobles, typicité des cépages,
- ✓ Dégustations de vins témoins, comparaisons avec des vins masqués,
- ✓ Analyses et commentaires.

### LES CÉPAGES BLANCS (2<sup>ème</sup> soirée)

- ✓ Eléments de viticulture,
- ✓ Eléments d'œnologie,
- ✓ Tour de France des cépages blancs,
- ✓ Mieux connaître le Chenin, le Viognier : typologie des vignobles, typicité des cépages,
- ✓ Dégustations de vins témoins, comparaisons avec des vins masqués,
- ✓ Analyses et commentaires,
- ✓ Dégustation à l'aveugle et analyse personnelle.

**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](http://www.oenodome.com) - [contact@oenodome.com](mailto:contact@oenodome.com)



### **LES CÉPAGES ROUGES (3<sup>ème</sup> soirée)**

- ✓ Tour de France des cépages rouges,
- ✓ La notion d'équilibre des vins rouges,
- ✓ Les différents caractères des vins rouges,
- ✓ Mieux connaître le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet franc, le Merlot : typologie des vignobles, typicité des cépages,
- ✓ Dégustations de vins témoins, comparaisons avec des vins masqués,
- ✓ Analyses et commentaires.

### **CE QU'EST LE TERROIR (4<sup>ème</sup> soirée)**

- ✓ Le terroir, définition, rôle,
- ✓ Mieux connaître le Gamay, le Pinot noir, la Syrah : typologie des vignobles, typicité des cépages,
- ✓ Dégustations de vins témoins, comparaisons avec des vins masqués,
- ✓ Analyses et commentaires,
- ✓ Dégustation à l'aveugle et analyse personnelle.

**MONTANT** : Le montant de la formation est de 185.00 €. Il comprend l'accès aux cours, l'assistance pour les quatre sessions dans une salle avec matériel de vidéo projection, les supports de formation, la dégustation de dix-huit 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 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](http://www.oenodome.com) - [contact@oenodome.com](mailto:contact@oenodome.com)