



UNE DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE FRANÇAIS

OBJECTIFS : Perfectionner les techniques de dégustation acquises au travers d'une application aux différents vins régionaux. Appréhender la particularité des régions viticoles selon leur typicité ampélographique et leurs caractères organoleptiques. Comprendre l'influence du terroir par l'examen de la typologie des régions viticoles et de l'adéquation de celle-ci au cépage. Identifier le ou les cépages utilisés pour reconnaître la région de production.

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

PROGRAMME

LE CÉPAGE ET LE TERROIR (1^{ère} soirée)

- ✓ Rappel des grands principes de la dégustation,
- ✓ Exercices olfactifs et gustatifs,
- ✓ Rappel de la notion d'équilibre en blanc et en rouge,
- ✓ Dégustation de deux vins représentatifs,
- ✓ Le cépage, identité du vin,
- ✓ Ampélographie, définition,
- ✓ Le terroir, définition, rôle,
- ✓ Les grandes régions françaises à travers leur terroir,
- ✓ L'art de l'assemblage : exercice pratique.

LE VIGNOBLE LIGÉRIEN (2^{ème} soirée)

- ✓ Découverte des cinq bassins de production du vignoble,
- ✓ Présentation des appellations d'origine, études géologiques,
- ✓ Typologie et spécificités des vignobles, typicité des cépages,
- ✓ Dégustations, analyses et commentaires.

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



LE VIGNOBLE D'AQUITAINE (3^{ème} soirée)

- ✓ Découverte de ce vaste vignoble compris entre la Dordogne, les Pyrénées et l'océan Atlantique.
- ✓ Présentation des vignobles spécifiques, études géologiques,
- ✓ Typologie des vignobles, typicité des cépages,
- ✓ Dégustations, analyses et commentaires.

LE VIGNOBLE MÉRIDIONAL (4^{ème} soirée)

- ✓ Découverte du vignoble Languedocien, Provençal et Rhodanien.
- ✓ Présentation des régions viticoles, études géologiques,
- ✓ Typologie des vignobles, typicité des cépages,
- ✓ Dégustations, analyses et commentaires.

LE VIGNOBLE SEPTENTRIONAL (5^{ème} soirée)

- ✓ Découverte du vignoble Bourguignon, Alpin et Alsacien.
- ✓ Présentation des vignobles d'origine, études géologiques,
- ✓ Typologie des vignobles, typicité des cépages,
- ✓ Dégustations, analyses et commentaires,
- ✓ Recherche sensorielle à l'aveugle sur six vins représentatifs du vignoble français, et analyse personnelle.

MONTANT : Le montant de la formation est de 235.00 €. 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 trente 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 352.50 €.

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