



INITIATION À LA DÉGUSTATION

OBJECTIFS : S'initier à la technique de dégustation et à son vocabulaire. Apprendre la méthodologie de la dégustation pour pouvoir décrire un vin. Comprendre la physiologie organoleptique et acquérir les mécanismes essentiels à la dégustation permettant d'appréhender les critères de qualité nécessaires à un bon vin.

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

PROGRAMME

MATINEE

- ✓ l'intérêt de la dégustation,
- ✓ précisions sur l'analyse organoleptique,
- ✓ propriétés générales du système sensoriel,
- ✓ les grands principes de la dégustation,
- ✓ la notion d'équilibre en blanc et en rouge,
- ✓ la méthode de dégustation, organisation et phases,
- ✓ l'œil, les mots pour le dire,
- ✓ dégustation de trois vins représentatifs de l'évolution visuelle,
- ✓ le travail de la mémoire olfactive,
- ✓ exprimer ses sensations olfactives,
- ✓ tests d'arômes,
- ✓ dégustation de deux vins particulièrement aromatiques.

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



APRES-MIDI

- ✓ le terroir, définition, rôle,
- ✓ paramètres de qualité d'un vin,
- ✓ reconnaissance des quatre saveurs,
- ✓ sensations tactiles et chimiques dans le vin,
- ✓ reconnaissance des équilibres,
- ✓ le vocabulaire utilisé,
- ✓ dégustation de quatre vins représentatifs,
- ✓ établir une fiche et notations,
- ✓ dégustation à l'aveugle de six vins représentatifs du vignoble français,
- ✓ analyse personnelle.

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