

PROGRAMME DE FORMATION

Perfectionnement à la Dégustation

OBJECTIFS :	Apprendre à reconnaître les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives des vins.
PRE-REQUIS :	Avoir effectué le niveau 1 : Initiation à la dégustation.
PUBLIC :	Exploitants Agricoles – Conjointes Collaborateurs – Aides Familiaux – salariés agricoles
LIEU :	Syndicat des Coteaux du Languedoc - Mas de Saporta - LATTES
DATES :	En cours de finaliation
RESPONSABLES STAGE :	Jennifer STADLER - LEBLOND ☎ 04.67.20.88.59
INTERVENANT :	Jean-Philippe GRANIER œnologue Syndicat des Coteaux du Languedoc
MOYENS PEDAGOGIQUES :	Exposés participatifs - exercices de dégustation
DUREE :	21 heures
PRIX :	445 € (prise en charge par votre fonds de formation, le Fond Social Européen et la Chambre d'Agriculture de l'Hérault) Pour les ressortissants VIVEA : prix restant à votre charge : 00 € Autre public : nous consulter
ATTESTATION :	Une attestation de stage est remise aux participants à l'issue de la formation.

1ère JOURNEE – DUREE : 7 H en salle

9 h 00 - 17 h 00 Intervenant : Jean-Philippe GRANIER

Rappel des "fondamentaux" de la dégustation

Exercices pratiques de révision :
- notions d'acidité - de sucrosité - d'astringence

"Les vins Blancs et Rosés"

Techniques de vinification :
- les différents cépages
Illustration par la dégustation

2ème JOURNEE – DUREE : 7 H en salle

9 h 00 - 17 h 00 Intervenant : Jean-Philippe GRANIER

"Les vins Rouges"

Techniques de vinification :
- les différents cépages
Illustration par la dégustation

Les "pièges" de la dégustation : savoir extrapoler sur ce que l'on perçoit

- Défauts de jeunesse
- Défauts passagers
- Défauts rédhibitoires
Dégustation de 12 à 15 vins avec fiches de dégustation

3ème JOURNEE – DUREE : 7 H en salle

9 h 00 - 17 h 00

Intervenant : Jean-Philippe GRANIER

"Dégustation de classement"

(Notion de hiérarchisation)

Classer par la dégustation, des vins par niveau de qualité
(vin simple - bon vin - grand vin etc...)

"Les différentes régions viticoles de France"

Encépagement - production - principales caractéristiques
Dégustation de quelques vins français

à renvoyer à Jennifer STADLER-LEBLOND- Chambre d'agriculture de l'Hérault
Maison des Agriculteurs A – Mas de Saporta CS 10010 - 34875 LATTES Cedex
Tél. : 04 67 20 88 59 - Fax : 04 67 20 88 95 – leblond@herault.chambagri.fr

Mme, M. _____ Tél _____

Adresse : _____

Code Postal _____ Ville _____

Date et lieu de naissance _____

Adresse mail : _____

Production principale : _____

Numéro SIRET : _____

Participera à la formation :

« Perfectionnement à la dégustation »

Ressortissants VIVEA :

Exploitant Conjoint collaborateur Aide familial :
En cours d'installation (PPP)¹ : Cotisant solidaire

Salariés :

Salarié FAFSEA Salarié OPCALIM Autre fonds (à préciser)

Documents obligatoires à joindre :

▶ **Pour les rattachés VIVEA : Exploitants, conjoints collaborateurs, aides familiaux, PPP, et cotisants solidaires**

- **Pour les exploitants, conjoints collaborateurs, aides familiaux :**
 - La formation sera prise en charge par VIVEA sous réserve d'être à jour de vos cotisations
- **Pour les personnes en cours d'installation :**
 - Une attestation du Point Info installation ou une copie du PPP
- **Pour les cotisants solidaires :**
 - Une attestation d'affiliation émise par la MSA.

▶ **Pour les salariés :**

✓ **Un chèque du montant de la formation établi à l'ordre de l'Agent Comptable de la Chambre d'Agriculture 34**

- Salariés FAFSEA : contacter Christian Chapsal 04 99 52 21 21
- Salariés OPCALIM : contacter 04 42 20 93 52



Fait à _____ le _____

Signature _____

¹ Pour les personnes en projet ou en cours d'installation, merci de nous faire parvenir l'attestation de votre point info concernant vos démarches.