

PÉRIODE



- **Durée de la formation** : 112h sur 16 jours de cours.
- **Lieu de la formation** : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - Jules Guyot
- **Rythme de la formation** : 2 jours consécutifs par mois de novembre à juin (voir calendrier)

COÛT



4500€

Cette formation est accessible aux salariés en Congé Individuel de Formation, en plan de formation d'entreprise ou à titre individuel.

CANDIDATURE

Le dépôt de candidature est à effectuer, à partir de début septembre 2019, auprès du Service Commun de Formations Continue et par Alternance - SEFCA.



Documents à transmettre par mail à formation-continue.iuvv@u-bourgogne.fr :

- un curriculum vitae
- une lettre de motivation librement rédigée
- la copie des diplômes obtenus

CONTACTS

Institut Universitaire de la Vigne et du Vin «Jules Guyot»

2, Rue Claude Ladrey
21078 DIJON Cedex - FRANCE
<http://iuvv.u-bourgogne.fr>

Jordi BALLESTER

Responsable pédagogique de la Formation
jordi.ballester@u-bourgogne.fr
03 80 39 61 93

Service Commun de Formations Continue et par Alternance - SEFCA

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON Cedex
<http://sefca.u-bourgogne.fr>

Sandrine CARNIO

Chargée d'Ingénierie de formation
sandrina.carnio@u-bourgogne.fr
03.80.39.52.86

Anne-Marie Flack

Assistante de formation
anne-marie.flack@u-bourgogne.fr
03 80 39 91 41

ACODV

DIPLÔME UNIVERSITAIRE



APPRENDRE ET COMPRENDRE LA DÉGUSTATION DU VIN

OBJECTIFS

La finalité de ce diplôme est l'acquisition de compétences solides en dégustation des vins, tout en intégrant des compétences pluridisciplinaires de la filière.

1. Obtenir une connaissance théorique et pratique sur la physiologie et la psychologie de la dégustation de vin,
2. Rapporter un entraînement régulier aux techniques de dégustation,
3. S'imprégner des informations pluridisciplinaires autour du vin qui permettront de comprendre et interpréter les effets de la matière première et les itinéraires sur les caractéristiques organoleptiques du vin.

"DÉGUSTER EST
UN PLAISIR QUI
S'APPREND"

THÉMATIQUES



- **MODULE A : 4-5 Nov. 2019**
Bases de la dégustation
Savoir percevoir : physiologie de la perception
Consommation responsable
Apprentissage de sensations de base
Vocabulaire et langage de la dégustation
Principaux styles de vins
- **MODULE B : 2-3 Déc. 2019 / 6-7 Jan. 2020**
Du raisin au vin
Des cépages, des vins
Maturation, maturité
Microorganismes et vinification
Elevage et vieillissement
Les défauts du vin
- **MODULE C : 3-4 Fév. 2020 / 9-10 Mars 2020**
Les vins dans le monde
Les régions viticoles dans le monde
Vins du monde
Terroirs, AOC
L'étiquette : informations et conception
Lexique du vin en anglais et espagnol
Visite technique en Bourgogne
- **MODULE D : 6-7 Avril 2020 / 4-5 Mai 2020**
Vinifications diverses
Vins effervescents
Vins à haute teneur en sucres
Vinifications peu interventionnistes
Dégustation de spiritueux
Visite technique dans le Jura
- **MODULE E : 8-9 Juin 2020**
Vin et Société
Vin, cultures et consommateurs
Evolution de la consommation du vin dans le monde
Dimensions de la qualité du vin
Sommellerie
Conférence thème au choix
- **Examens théorique et pratique : 29 juin 2020**



- Intervenants universitaires et professionnels du monde viticole.
- Dégustations dirigées par des enseignants-chercheurs de l'IUVV et par des partenaires privés.
- Visites de terrain et de la sommellerie.

NIVEAU REQUIS

La formation est ouverte aux titulaires au minimum du baccalauréat ou justifiant d'une expérience professionnelle ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis.

Elle est aussi ouverte à toute personne souhaitant acquérir une capacité à la dégustation professionnelle des vins pour intégrer la filière viti-vinicole, par nécessité professionnelle en lien avec un poste existant, pour progresser dans son entreprise ou par passion. Il peut s'agir d'amateurs avertis, de personnes souhaitant comprendre les aspects techniques et sensoriels des vins, de personnes en reconversion professionnelle, de professionnels en activité dans la filière (technico-commerciaux du secteur viti-vinicole, négociants, courtiers, responsables export et marketing, responsables de communication, cavistes, bar à vins..) souhaitant approfondir leurs connaissances en matière de dégustation.