

Intitulé du cours	Techniques de production des vins
--------------------------	--

Présentation et objectifs pédagogiques :
→ Ce module présente les principales techniques de production des vins : vins blancs, vins rosés, vins rouges, vins doux, vins effervescents.
→ Les objectifs sont les suivants : Connaissance des principales techniques de production des vins par style depuis la vigne jusqu'à la bouteille ; Connaissance des facteurs de production dans le vignoble : choix du matériel végétal (porte-greffe, clone), adéquation au terrain, choix du cépage ; définition de la notion de terroir ; modalités de conduite et taille de la vigne ; type de viticulture ; choix de la date de vendange en fonction du style de vin produit ; type de vendange (manuelle, mécanique) ; actions pour maîtriser le niveau d'alcool dans les vins dans le vignoble ; Connaissance des facteurs de production au chai : traitement des raisins ; macérations pré / post fermentaires ; températures et vitesse de fermentation ; levures ; conversion malo-lactique et son impact ; choix d'élevage et impact final sur le style du vin ; choix des systèmes de fermeture des bouteilles ; préparation des vins pour la mise en bouteille ; actions pour maîtriser le niveau d'alcool dans les vins au chai ; Connaissances de facteurs de qualité des vins ; Acquisition des compétences pour comprendre les principales techniques de production, les identifier dans le verre et commenter leur impact sur le style et le prix du vin.
Programme et méthodologie :
Les chiffres clés des principaux cépages dans le monde et des surfaces plantées.
Les techniques de production des principaux vins : vins blancs, vins rouges, vins rosés, vins effervescents, vins doux.
Description de l'importance du cépage et impact sur le style final du vin.
Passage en revue des options lors de la plantation et gestion d'un vignoble ; impact de ces choix sur le style et la qualité des vins. Importance du climat dans les choix de gestion de la vigne et de la décision de la date de vendange.
Définition des techniques potentielles employées au chai par le vigneron et description de leur impact sur le style final du vin en termes de structure, texture, arômes, concentration et longueur des vins.
Description de l'importance des actions de préparation pour la mise en bouteille et du choix du système de fermeture final.
Les étudiants auront l'occasion de déguster entre 18 et 20 vins différents au cours de la séance, représentatifs des techniques de production les plus fréquemment employées pour produire les vins.
Compétences visées :
Acquérir les connaissances essentielles sur les techniques de production des vins dans le monde. Être capable d'acheter et de vendre une gamme de vins en maîtrisant parfaitement les techniques qui ont permis de les produire.
Pédagogie :
Support de cours ppt ; dégustation à l'aveugle des vins ; analyse technique des vins ; comparaison des différents styles en fonction de la technique de production employée ; échange avec les élèves ; ateliers en sous-groupes avec restitution en séance plénière.
Prérequis :
Quelques notions en vins recommandées. Niveau minimum pour comprendre la variété des techniques de production employées pour produire les vins et leur impact sur la qualité finale.
Modalités d'évaluation :
Evaluation de l'atteinte des objectifs par l'intervenant. Evaluation écrite suivie d'une dégustation des principaux styles de spiritueux concernés.
Contrôle final sous forme d'examen de contrôle des acquis ; l'examen inclut, outre des questions de connaissance, des questions de compréhension ainsi qu'une dégustation de deux vins vus au programme. La notation se fait sur 20 points, avec 10 points pour les questions de connaissance, 5 points pour une question de compréhension au choix et

5 points pour la dégustation de deux vins pour lesquels les élèves devront identifier les principales techniques de production employées.

Compétences requises de l'intervenant

Intervenant spécialisé dans les principales techniques de production du vin à travers le monde.

Durée

3 jours