



CONNAITRE LES VINS POUR MIEUX LES VENDRE

Objectifs

- Perfectionner votre connaissance et apprécier : les vins, les cépages, les origines et les méthodes de vinifications
- Maîtriser le vocabulaire fleuri du vin, l'analyse sensorielle, les accords mets/boissons, les bonnes conditions de conservation.

Public

Toute personne sans connaissance particulière des vins, intéressée par ce produit à titre professionnel dans le cadre d'une vente.

Intervenant

Sophie GOULPEAU

- SOMMELIERE (diplômée de l'Institut de Promotion Hôtelière de Vannes)
- Formatrice œnologie auprès des professionnels des métiers de bouche
- Conseillère en vins pour la grande distribution
- Auteur d'un ouvrage "de la vigne au vin" (répertoire des Vins de France)

Méthodes de travail

1ère séance : les saveurs de base (salé, sucré, acide, amer, neutre)
Le coffret "le nez du vin"
Questionnaire sur les vins

Durée / Dates

2 jours à La Roche sur Yon (14 heures)
Les 27 février et 5 mars 2012.
Ou les 01 et 08 octobre 2012

Droits d'inscription

490 €, exonérés de TVA, par participant

PROGRAMME DETAILLE

Dégustation et analyse sensorielle

- Vinification des vins, rouges, blancs, rosés
- Vignobles de France
 - . historique du vignoble
 - . géographie, carte des vins de France
 - . terroirs, définition de sols
 - . cépages, les différents types de cépages
 - . les appellations, classification, législation
- Test des saveurs (sucré, salé, acide, amer, neutre)
 - . identifier les saveurs de base (sucré, salé, acide, amer, neutre) et reconnaître les zones de perception du goût sur la langue
- Les arômes du vin, le nez du vin
 - . travail sur la mémoire olfactive
 - . identifier les différents arômes qui se dégagent d'un vin
- Exercices de dégustation des vins, 3 vins dégustés
 - . mise en pratique par tests olfactifs et gustatifs : reconnaissance des saveurs, arômes
 - . dégustations : 1 vin blanc sec, 1 rosé, 1 vin rouge

Le vignoble du Val de Loire

- Découverte des vins de Loire
 - . historique du vignoble
 - . géographie, carte du vignoble
 - . différentes zones climatiques du Val de Loire, les terroirs
 - . encépagement du vignoble, les différents types de vins
 - . les appellations, classification, législation
- Les vinifications particulières
 - . les vins moelleux
 - . les vins effervescents
- Accords vins et mets
 - . associations possibles entre des plats choisis et les vins du Val de Loire
- Les arômes du vin, le nez du vin
 - . travail sur la mémoire olfactive
 - . identifier les différents arômes qui se dégagent d'un vin
- Exercices de dégustation des vins

Les vins de Bordeaux

- Découverte des vins de Bordeaux
 - . historique du vignoble
 - . géographie, carte du vignoble
 - . les différents terroirs du bordelais
 - . encépagement du vignoble
 - . les appellations, classification, législation
 - . lire une étiquette d'une bouteille de vin
 - . le classement des grands crus de Bordeaux (1855)

- Accords vins et mets
 - . associations possibles entre des plats choisis et les vins de Bordeaux

- Les arômes du vin, le nez du vin
 - . travail sur la mémoire olfactive
 - . identifier les différents arômes qui se dégagent d'un vin

- Exercices de dégustation des vins