



1B. Dégustateur averti – 2ème degré

Contexte :

Le CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) et le CFPPA conduisent depuis plus de 15 ans un parcours de formation à la dégustation.

Le monde du vin évolue... Nous prenons en compte ces changements et vous proposons désormais un parcours dégustation rénové.

Objectif de la formation :

Elargir ses capacités de dégustateur : vins d'Alsace et d'ailleurs, accords mets/vins

Public concerné :

Viticulteurs, salariés ou toute personne chargée de la production (viticole ou vinicole) et/ou de la commercialisation des vins.

Prérequis des participants :

Avoir suivi le 1^{er} degré « Dégustateur initié ».

Contenu :

- Rappel de la démarche de l'analyse sensorielle et des différents défauts rencontrés dans les vins
- Les mécanismes de l'analyse sensorielle dans l'agroalimentaire
- Reconnaissance et analyse de saveurs, d'odeurs : élaboration de son profil sensoriel individuel
- Caractéristiques du Pinot Noir en Bourgogne
 - Identification des typicités d'un Pinot Noir de Bourgogne
 - Caractérisation d'un millésime, d'une vinification, d'un élevage, d'un terroir
- Caractéristiques du Pinot Noir en Alsace
 - Les terroirs de Pinot Noir en Alsace
 - Les pratiques viticoles et vinicoles pour produire des Pinot Noir
- Le Champagne
 - Le terroir et les vins de Champagne : les cépages, les terroirs, les maisons champenoises
 - Présentation des caractéristiques du mode de vinification d'un vin effervescent
- Le Crémant d'Alsace et la méthode Traditionnelle
 - Identification des typicités d'un Crémant d'Alsace par l'analyse sensorielle
 - Caractérisation d'un millésime
- Les vendanges tardives et SGN produits en Alsace
 - Historique de la mention VT et SGN
 - Les terroirs et les pratiques viticoles
- Les vins moelleux et liquoreux
 - La sur maturation : le Botrytis, le passerillage, le millésime
 - Les procédures de concentration dans d'autres régions
- Les vins blancs et rouges d'autres régions viticoles
 - Les différents vignobles producteurs de vins blancs/vins rouges
 - Les vins concurrents des vins d'Alsace
- Le vin d'Alsace dans la gastronomie : accords mets et vins
- Les principes d'association des vins d'Alsace et des fromages

Moyens pédagogiques :

Tour de table pour adapter le contenu de la formation aux connaissances actuelles et aux attentes des participants.

Les connaissances des participants seront complétées par un apport théorique et des exercices pratiques : exercices de dégustation, analyses comparatives, accords mets/vins...

En fin de formation : participation à l'examen interprofessionnel du « Diplôme de dégustateur de vins d'Alsace du CIVA – 2ème degré ».

Bilan de la formation réalisé en groupe à la fin de l'action de formation par l'échange et la discussion.

Mode de validation des acquis :

Attestation de suivi de la formation, modèle pouvant servir dans le montage d'un dossier VAE.



Intervenants :

Jean-Pierre CONFURON, Œnologue et consultant

Marie-Hélène DESMONTS, Ingénieur agroalimentaire

Thierry FRITSCH, Œnologue

Olivier HUMBRECHT, Vigneron et œnologue

Patrick LEBASTARD, Œnologue

Marie MONIQUE, Œnologue et formatrice

Marc SCHMITT, Œnologue

Jean-Marie STOECKEL, Sommelier

Responsable de la formation :

Marie MONIQUE, Œnologue et Formateur



Durée

42 heures

14 séances

de 3 heures

Dates

19 janvier 2017

2-9 février 2017

2-9-16-23-30 mars 2017

6-13-27 avril 2017

4-11 mai 2017

18 mai 2017 (séance d'examen)



Lieu

Colmar

Important : si vous avez suivi la formation « DIP2 – Module 1 » et que vous souhaitez poursuivre votre parcours, vous avez la possibilité de ne suivre que 8 séances de la formation « Dégustateur averti – 2^{ème} degré » - les dates sont identifiées en rouge.

Tarifs 2017	Cotisant VIVEA	Cotisant FAFSEA*	Autres cas
	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	55 € / séance

*Cotisant FAFSEA : formation du guide régional, complétez le bulletin original FAFSEA recto-verso et renvoyez-le au CFPPA (téléchargeable sur www.fafsea.com ou sur notre site : www.cfppa-rouffach.fr).