



17C. Dégustateur éclairé – 3^e degré

Contexte :

Maîtrisant l'analyse sensorielle, ce dernier degré vous permettra d'approfondir, par la dégustation, la relation des vins aux terroirs, incontournable et inhérente aux compétences et savoir-faire du dégustateur.

Parcours dégustation à l'initiative et conduit avec le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA).

Objectif de la formation :

- Distinguer, à la dégustation, la notion de cépage et de terroir
- Analyser les effets du terroir sur les caractéristiques gustatives des vins
- Se familiariser avec la géologie du vignoble alsacien
- Identifier, par l'analyse sensorielle, la typicité des vins des différentes catégories des terroirs alsaciens et autres terroirs viticoles français
- Réussir l'examen interprofessionnel du "Diplôme de dégustateur de vins d'Alsace du CIVA - 3^{ème} degré"

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 2^{ème} module du 2^{ème} degré « Perfectionnement à la dégustation ».

Contenu :

- Les méthodes de caractérisation d'un vin de terroir viticole
 - Analyse sensorielle comparative de vins de Fruits et de vins de terroir
 - Définition de la minéralité d'un vin, de la singularité d'un vin de terroir
- La géologie du vignoble d'Alsace
 - Histoire géologique du vignoble d'Alsace
 - Les différents types de sols
 - La géologie du vignoble alsacien
- Identification par analyse sensorielle de la typicité des vins des différents terroirs alsaciens
 - Rappels des critères de définition des vins par l'analyse sensorielle
 - Dégustations verticales, horizontales de vins de différents terroirs (granitiques, calcaires, schisteux, marneux...)
 - L'influence du terroir, du cépage, du millésime, du producteur
- Identification d'autres terroirs viticoles français : exemple de la Bourgogne
 - Etude de la notion de terroir en Bourgogne : la géologie, les pratique viticoles et vinicoles, dégustation de différents vins de terroir Bourguignon

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 pratique : des exercices de dégustation et d'analyse sensorielle leur permettront de s'autoévaluer et de réajuster leurs connaissances.

Pour formaliser les apports et permettre aux participants de réviser, un support écrit sera remis.

Participation à l'examen interprofessionnel du « Diplôme de dégustateur de vins d'Alsace du CIVA - 3ème 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 :

Yannick MIGNOT, Docteur en géologie et formatrice CFPPA

Jean-Pierre CONFURON, Œnologue et consultant

Marc SCHMITT, Œnologue

Responsable de la formation :

Marie MONIQUE, Œnologue et formatrice CFPPA



Durée

36 heures
12 séances non
consécutives
de 3 heures

Dates

Les matins
24 janvier 2018
14-21 février 2018
14-21-28 mars 2018
4-11-18-25 avril 2018
2 mai 2018
16 mai 2018 (séance d'examen)



Lieu

Colmar

Tarif 2018	Cotisant VIVEA*	Cotisant FAFSEA**	Cotisant autre OPCA (AGEFOS, OPCA2, OPCALIA...)
	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	57 € / séance 798 € / session

*Cotisant VIVEA : tarif *estimatif* restant à la charge du chef d'exploitation, il dépend des décisions du comité VIVEA.

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).