

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les bases de la culture de la vigne
- Connaître les différentes méthodes de vinification
- Posséder une culture viti-vinicole globale
- Comprendre la partie technique du monde du vin

Programme pédagogique

Histoire et importance économique de la vigne et du vin, connaissance de la vigne

Culture de la vigne

- Cycle végétatif de la vigne
- Taille de la vigne
- Entretien des sols
- Récolte des raisins

Vinification en blanc

- vendange, éraflage et foulage, égouttage, macération pelliculaire, pressurage, clarification, levurage, fermentation alcoolique, contrôle des températures, décuage, fermentation malolactique, soutirage, différents types d'élevage, assemblage, embouteillage.

Vinification en rouge et rosé

- vendange, tri de baies, éraflage et foulage, cuvaison, ajout de So₂, levurage, macération, fermentation alcoolique, extraction, délestage et remontages, pigeage, écoulage, pressurage, fermentation malolactique, soutirage, collage, différents types d'élevage, assemblage, embouteillage.

Vinification vins effervescents

- vinification du vin de base, méthode Charmat, méthode traditionnelle, ajout de la liqueur de tirage, prise de mousse, ajout de la liqueur d'expédition, embouteillage.

Dégustation de 6 vins

Compétences obtenues

- A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de maîtriser les bases de l'ensemble des activités du viticulteur et du maître de chai.

Méthode & moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques, de cas pratiques et d'échanges
- Les formations peuvent se réaliser à distance
- Évaluation via un quiz de fin de formation

Public concerné :

Professionnel du monde de la restauration et de la gastronomie
Amateur souhaitant acquérir les bases en viticulture et en vinification

Participants - Durée :

- 1 à 12 personnes
- 2 jours (14h)

Prérequis :

Aucun

Pour aller + loin : notre formation dégustation des vins

Formateur :

Mr Monnereau Luc
bilingue anglais
Code formation : LMC-DVOE

Notre +

Formateur Expert
25 ans d'expérience terrain

p.29

Coût pédagogique en groupe

- **inter entreprises** : 200€ TTC/ pers./jour (7 pers. min)
- **intra entreprise** : 1400 € par jour, jusqu'à 3 personnes (et 250 €/jour et par personne supplémentaire)

Lieu :

- France entière

Dates :

- Calendrier fixe pouvant être adapté aux stagiaires.
- Toutes nos formations sont proposées à intervalles réguliers
- Délai d'accès à la Formation : 3 mois

Bon à savoir :

- Agrément n° 75331154533
- Formation finançable par les OPCO et éligible à



Pour les personnes en situation de handicap n'hésitez pas à nous contacter.