

FORMATION: « Le Monde Viticole »

ASSURANCES ET BANQUES



PROGRAMME (2 jours) – Dans un Domaine viticole

1^{ère} séance (Jour 1) - *La filière viticole*

- Histoire de la filière, origine des AOC, place de la Provence.
- L'influence des modes de vie, la nouvelle consommation
- Evolution de l'offre; segmentation administrative, caves particulières, caves coopératives qu'est ce qui les distingue ?
- Situation de la concurrence, le nouveau monde, évolution des surfaces plantées, évolution du marketing. Perspectives.
- La nouvelle segmentation française, la position de l'Europe, la nouvelle politique sur les *signes de qualité*, l'influence des politiques de santé publique, en France, à l'étranger.
- La montée en puissance des USA, les pays asiatiques.
- Nous sommes à un tournant : comprendre les enjeux.

2^{ème} séance (Jour 1) - *Initiation à la dégustation*

- Commentaire d'un vin, vocabulaire
- Reconnaissance des arômes et des saveurs
- Comment déguster et comment conclure
- Dégustation de vins à l'aveugle

3^{ème} séance (Jour 1) – *Cépages, terroirs et appellations*

- Notions de terroirs, les différents climats, les différents sols
- Cépages et appellations en France. Les vins étrangers
- Dégustations de vins à l'aveugle

4^{ème} séance (Jour 2) – *La Propriété viticole*

- Structure administrative, à qui appartiennent les propriétés viticoles
- Quelles sont les intentions des propriétaires (nouveaux et anciens)
- Quel projet pour une cave viticole ? Quel marché vise-t-on ?
- Quels moyens à mettre en œuvre ?
 - Dans la vigne (cépage, mode de culture)
 - Dans la cave (niveau d'équipement, accompagnement technique)
 - Quel projet commercial, quels moyens mettre en œuvre ?

5^{ème} séance (Jour 2) – *Vinification et élevage du vin*

- Vinification en blanc, rouge et rosés
- Les clarifications, la filtration, l'élevage en barrique
- La mise en bouteille, les matières premières
- Dégustations de vins élevés différemment et dégustation verticale.

5^{ème} séance (Jour 2) – *Accords mets/vins. Choix et service.*

- Mets et vins: les bons et les mauvais accords
- Choisir et acheter un vin, savoir le servir.
- Dégustations (fromages, chocolats et vins).

LIEU ET DUREE DE LA FORMATION:

Formation intra-entreprise sur 2 jours consécutifs
La formation est dispensée dans un domaine viticole (entre Aix et Avignon).

HEBERGEMENT:

Prise en charge possible de l'hébergement à proximité du lieu de formation.

FORMATEURS:

Sommeliers conseils et professionnels du vin.

METHODE PEDAGOGIQUE:

Formation théorique (cartes, fiches techniques, support de cours) et pratique (dégustations, tests saveurs et arômes).

TARIFS: Nous consulter (à partir de 325 euros ht/pers incluant la formation, l'hébergement et les repas)

OBJECTIFS:

Connaître la filière vitivinicole, en maîtriser les enjeux et les points de repères de la profession (contraintes, tendances...).

Repérer les particularités d'une cave particulière pour en apprécier sa singularité et en discuter avec le professionnel.

Développer sa culture générale sur l'environnement du vin et déguster un vin en consommateur éclairé.

PUBLIC:

Toute personne devant exercer une fonction en relation avec les métiers du vin et de la viticulture

Nous bénéficions d'une affiliation permettant la prise en charge d'une formation professionnelle.



SARL ATM – Le Comptoir des Vins

Domaine et Golf de Pont Royal

13370 Mallemort

Tel: 04 90 55 60 26

Mail: contact@lecomptoirdesvins.com

Internet: www.lecomptoirdesvins.com

Déclaration d'activité de formation enregistrée
sous le numéro 93 13 12805 13

