



Programme
3 séances sur
la demi-journée

FORMATION Demi -journée

La viticulture biologique et bio-dynamique

Les vins naturels



Cette demi-journée thématique se déroule directement dans un Domaine viticole (interactivité et convivialité).

Il ne s'agit pas ici de proclamer que les vins bios sont forcément « bons » ou « meilleurs » que les autres. Il existe de piètres vins bios comme il existe de piètres vins conventionnels, mais la viticulture qui respecte le plus possible l'écosystème (le terroir) et la santé (l'homme) est forcément la meilleure!

Durant cette formation vous découvrirez les principes de base des viticultures biologiques et biodynamiques pour que vous puissiez ensuite vous faire votre propre opinion.

1^{ère} séance ⇨

Introduction.
Les méthodes de
viticultures.

OBJECTIF

Se sensibiliser à l'influence importante des méthodes de viticulture sur la qualité du terroir et de l'environnement.

SUJETS DEVELOPPES

Viticultures conventionnelles, raisonnées, biologiques et biodynamiques: leurs caractéristiques. Les modes de cultures, le travail de la terre et des vignes. Les cahiers des charges.

EXERCICES PRATIQUES

Comparaison de vignes et de terroirs issus de différentes agricultures.



2^{ème} séance ⇨

**La vinification et
l'élevage du vin.**
Les vins naturels.

OBJECTIF

Comprendre les procédés de vinifications. Savoir comment accompagner le vin et non le transformer.

SUJETS DEVELOPPES

Procédés de vinifications physiques et procédés de vinifications chimiques: les différences. Levures exogènes ou levures indigènes? Influence du bio sur le vieillissement du vin. Les vins naturels.

EXERCICES PRATIQUES

Découverte des procédés de vinification dans la cave et les chais.



3^{ème} séance ⇨

La dégustation.

OBJECTIF

Savoir déguster et apprécier un vin fait seulement avec des raisins.

SUJETS DEVELOPPES

Rappel des principes de la dégustation. Les influences sur le goût et la santé des vins issus de l'agriculture biologique.

EXERCICES PRATIQUES

Dégustations comparatives de vins de terroirs identiques issus d'agricultures conventionnelles, biologiques et biodynamiques. 6 vins dégustés.



Lieu du stage:

Domaine de Château Bas
Cazan-13116 Vernègues



TARIFS

Pour 1 personne: 48 euros ttc
Pour 2 personnes: 45 euros ttc/pers.

Remises pour les groupes – nous consulter

NOUS CONTACTER:

Société ATM – Le Comptoir des vins – Domaine et Golf de Pont Royal – 13370 Mallemort
Tel: 04 90 55 60 26
E/mail: contact@lecomptoirdesvins.com
Internet: www.lecomptoirdesvins.com

Bio, biodynamie
et vins naturels



FICHE D'INSCRIPTION (à retourner à l'adresse indiquée ci-dessus)

Nom: Prénom:

Adresse:

CP: Ville: N° tél: E.mail:

Nombre de personnes: ... Date de stage souhaitée: (facultatif -dates en ligne sur le site internet)

Acompte versé: 20 euros x personne(s) = euros ttc
(solde à régler le jour du stage)

Noms des participants:

En envoyant cette fiche d'inscription vous acceptez les conditions générales de vente consultables sur notre site internet
www.lecomptoirdesvins.com

