



Programme

4 séances sur la journée

FORMATION Journée

Stage d'initiation à la dégustation et à l'œnologie



Cette formule est un parcours initiatique complet. Le stage se déroule directement dans un Domaine viticole (interactivité et convivialité). L'espace d'une journée, vous découvrirez une vision globale du monde du vin: histoire, terroirs et cépages, vinification et élevage, dégustation, choix et service des vins.

Nos intervenants utilisent des méthodes interactives pour vous apprendre à connaître l'univers du vin, savoir le déguster, le sélectionner ou tout simplement donner un avis judicieux sur un vin.

1^{ère} séance

Introduction à l'œnologie et apprentissage de la dégustation.

OBJECTIF

Connaître les grandes tendances viti-vinicoles -Développer ses sens gustatifs -Savoir déguster et exprimer un jugement personnel -Maîtriser un vocabulaire technique

SUJETS DEVELOPPES

Le marché du vin au niveau mondial -La place des vins français dans le monde -Commentaire d'un vin et vocabulaire-Reconnaissance des arômes et des saveurs-Comment déguster et comment conclure

EXERCICES PRATIQUES

Les arômes et les saveurs - Dégustations de vins de cépages et vins caractéristiques



2^{ème} séance

Notions de cépages, terroirs et appellations.

OBJECTIF

Situer et connaître les caractéristiques des vignobles français -Savoir répondre aux questions sur l'histoire et sur la viticulture -Connaître les réglementations françaises et étrangères -Connaître les caractéristiques des cépages

SUJETS DEVELOPPES

Notions de terroirs, les différents climats, les différents sols -La viticulture, les vendanges, les risques. Principaux cépages et appellations françaises -Un peu de réglementation -Les vins étrangers

EXERCICES PRATIQUES

Dégustations de vins à l'aveugle: bordeaux, grand crus et vins du nouveau monde.



3^{ème} séance

Vinification et élevage du vin

OBJECTIF

Etre capable d'expliquer un procédé de vinification -Comprendre l'intérêt de l'élevage en barrique -Connaître les maladies du vin

SUJETS DEVELOPPES

Vinification en blanc, rouge et rosé -Les clarifications, la filtration - L'élevage en barrique -La mise en bouteille, les matières premières- Les éléments conservateurs d'un vin -Potentiel de garde -Les défauts du vin

EXERCICES PRATIQUES

Dégustation de 2 vins blancs vinifiés et élevés différemment et un vin rosé. Dégustation verticale de deux vins rouges. Visite et explications dans les caves et le chais à barriques.



4^{ème} séance

Accords mets et vins. Choix et service des vins.

OBJECTIF

Constituer et organiser sa cave à vins -Bien conseiller et servir le vin, connaître les accords -Savoir parler du vin

SUJETS DEVELOPPES

Les autres vins (Champagne, VDN...) -L'achat des vins -Stockage du vin, lieux et conditions idéales Mets et vins: les bons accords...et les mauvais! -Conseiller, choisir et servir un vin -Questions/réponses

EXERCICES PRATIQUES

Accords vins/fromages et vin/chocolat-Dégustations



LES PLUS...

- .Café d'accueil.
- .Déjeuner dans le Domaine (compris dans les tarifs): repas convivial sous forme de buffet aux saveurs de Provence. Café et vins compris.
- .Une bouteille de vin offerte à chaque participant.

Lieu du stage:

Domaine de Château Bas
Cazan -13116 Vernègues



TARIFS

Pour 1 personne: 99 euros ttc

Pour 2 personnes: 92 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

Passez une journée unique dans un domaine viticole!

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)

Acompté versé: 40 euros x personne(s) = euros ttc

Noms des participants:.....

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

