



Formation, sur les régions viticoles

Chaque journée est composée d'une partie théorique et d'une partie pratique à la dégustation des vins, issus de la région viticole concernée.
Par journée, sont traités une à trois régions viticoles.

- **La Vallée de la Loire**
- **La Champagne et l'Alsace**
- **Le Chablisien et la Bourgogne**
- **Le Beaujolais et la Vallée du Rhône**
- **La Provence-Corse et le Languedoc-Roussillon**
- **Le Bordelais et le Sud-ouest**
- **le Jura et la Savoie-Bugey**

Contenu du programme journalier :

1. La parte théorique 3h

- **Situation géographique**
- **Les départements qui composent chaque région viticole**
- **Les cépages autorisés par appellation**
- **Les appellations par région**
- **Les classifications et réglementation en vigueur, par région**
- **Les particularités, s'il y en a.**



Formation à Rungis

Régions viticoles

2. La partie pratique/dégustation 3h

En moyenne, 4 vins sont sélectionnés pour chaque région étudiée et 2H de pratique y sont consacrées.

- **Savoir ce qu'est la dégustation organoleptique : Définition & Philosophie**
- **L'utilisation et les buts de la dégustation**
- **Apprendre et comprendre la structure du vin :**
- **Description de la structure du vin**
- **Conséquences de la structure sur le vin**
- **Les étapes de la dégustation organoleptique : Théorie & Pratique**
 - Aspect visuel
 - Aspect olfactif
 - Aspect gustatif

Documents : La structure du vin, Les familles d'arômes, Le vocabulaire du vin