

Etude des vins : Initiation à l'œnologie

(Chargés de cours : Patrick Brohée / Laurent Mélotte)

PROGRAMME

L'ordre des matières n'est donné qu'à titre indicatif, suivant l'évolution et les attentes ainsi que les questions/réponses durant les périodes, l'ordre sera adapté au fur et à mesure des demandes et du calendrier de l'année.

Pour chaque cours : Exercices pratiques de dégustation – Evaluation des vins dégustés et élaboration de la fiche technique du vin.

1. Initiation à la dégustation :

Reconnaissance des saveurs de base (rôle de la langue), sensibilisation aux perceptions olfactives ;
Influence des conditions de dégustation et les différentes phases de la dégustation ;
Vocabulaire du vin ;
Exercices pratiques.

2. La Vigne : Etude du vin et du raisin

Petite histoire et grand historique du vin ;
La vigne en France et dans le Monde ;
L'encépagement (introduction) ;
Exercices pratiques.

3. Les facteurs d'influence au développement de la vigne et la qualité du vin :

Le climat, la nature des sols et du sous-sol ;
Les principaux cépages (blancs & rouges) ;
Les différentes cultures et méthodes de culture ;
La culture en Bio, Biodynamie et les vins naturels ;
Exercices pratiques.

4. Etude du vin et du raisin :

Définition ;
Etude de la grappe ;
Le cycle végétatif de la vigne ;
Les travaux de la vigne et du sol ;
Exercices pratiques.

5. La fermentation alcoolique :

Définition, vinification dans les trois couleurs ;
Mécanisme de la fermentation ;
Les levures et les agents de fermentation (définitions) ;
Exercices pratiques.

6. Les différentes vinifications :

Opérations et traitements communs aux vinifications (rouge, blanc, rosé) ;
Opérations propres aux différentes vinifications (rouge, blanc, rosé) ;
Les vinifications spéciales (moût muté, vin naturellement doux) ;
Les vins effervescents (méthode champenoise et mousseux) ;
Les vins jaunes et les vins de paille ;
Exercices pratiques.

7. La législation :

Les A.O.C / A.O.P. (définition) et les différentes catégories de vins en France et CEE ;
Savoir lire et comprendre une étiquette (mentions obligatoires et facultatives) ;
La fiscalité ;
Les bouteilles et autres contenants ;
La carte des vins (restaurants et brasseries) ;
Exercices pratiques.

8. Les apéritifs :

A base de vin, d'alcool, les vins de liqueur, les vins doux naturels ;
Définition, réglementation, cépages, appellations ;
Exercices pratiques.

9. Les alcools :

Les eaux-de-vie définition, catégories, eaux-de-vie de fruits, de grain, de vin, française et étrangères ;
Les liqueurs, définition, élaboration, composition, généralités ;
Les liqueurs belges, françaises et autres.

10. Evaluation de fin de cycle et test des connaissances acquises durant l'année