



## Découverte de l'oenologie

Objectif	Découvrir l'oenologie. Connaître les vignobles français, les vinifications, la conservation du vin et les accords harmonieux entre les mets et les vins
Public visé	Tout public
Pré requis	Sans
Programme	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Céologie et connaissance des vignobles français :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le cépage</li> <li>- Localisation des cépages</li> <li>- Localisation des vignobles français + principales appellations (caractère des productions, terroir, millésime)</li> <li>- Analyse sensorielle et méthode de dégustation</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Les vinifications :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vin blanc</li> <li>- Vin rosé</li> <li>- Vin rouge</li> <li>- Analyse sensorielle sur un vin de cépage</li> <li>- Mise en pratique des différentes méthodes de dégustation</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Les vinifications particulières :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthode champenoise</li> <li>- Beaujolais nouveau, vin jaune, vin de paille...</li> <li>- Analyse sensorielle sur un vin en vinification particulière.</li> <li>- Mise en pratique des différentes méthodes de dégustation</li> </ul> </li> <li>➤ <b>La gestion de sa cave et service du vin :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vieillessement, stockage et température.</li> <li>- Service du vin (température, service, décantage, carafage)</li> <li>- Analyse sensorielle sur un vin rouge ancien et un vin blanc à carafes</li> <li>- Mise en pratique des différentes méthodes de dégustation</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Les accords harmonieux mets et vins pour déguster</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes,</li> <li>- Poissons, crustacés,</li> <li>- Fromages,</li> <li>- Desserts, entremets chocolatés ou fruités.</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Visite du Hameau DUBOEUF en présence du formateur</b> Présentation de la vinification, Visite de la tonnellerie, verrerie, bouchage, Ballade des crus et salle de dégustation.</li> </ul>
Méthode pédagogique	<b>Groupe de 10 à 12 personnes</b> Animation : <b>Monsieur BROUILLET</b>
Déroulement	<b>Durée :</b> 14 heures (5 séances de 2 h et visite 4 h) <b>Les :</b> 1, 8, 15, 22, 29/03/2012 et 1 visite au Hameau DUBOEUF <b>Lieu :</b> GRETA TERTIAIRE – Site LABELAIS Chemin DODIN 69570 DARDILLY
Coût	<b>TNS :</b> 72.40 € Droit d'inscription (dont 15€ de participation aux frais de dégustation) <b>Salariés :</b> 435 € (dont 15€ de participation aux frais de dégustation)
Renseignements	Murielle NOTTURNO: 04 72 43 43 54 Courriel : <a href="mailto:formation.continue@cma-lyon.fr">formation.continue@cma-lyon.fr</a>