



# Vigne et Vin



# Les clés de lecture du paysage des climats viticoles-Patrimoine mondial

**Durée : 5 jours**

## ■ PUBLIC

- ◆ Agents du marketing, œnotourisme, accueil clientèle
- ◆ Professionnels du tourisme et de l'animation
- ◆ Agents de réception au caveau
- ◆ Animateurs œnotouristiques
- ◆ Cavistes
- ◆ Vignerons
- ◆ Négociants

## ■ LIEU

DIJON

université de Bourgogne  
(visites de terrain Côte de Nuits et Côte de Beaune)

## ■ TARIFS

800€ TTC

## ■ DATES

21-25 nov. 2016  
23-27 janvier 2017

## ■ CONTACT

M. Jean-Pierre GARCIA  
Réfèrent pédagogique  
université de Bourgogne  
jean-pierre.garcia@u-bourgogne.fr

M. Laurent JAILLET  
Réfèrent administratif  
université de Bourgogne  
laurent.jaillet@u-bourgogne.fr

Cette formation fournit l'essentiel à connaître sur les climats/ le patrimoine mondial, pour tenir un discours structuré et cohérent intégrant le vignoble, la diversité et la qualité des vins, le paysage et le patrimoine bâti de la Côte de Nuits et de Beaune.

## ■ PROGRAMME

Le programme est directement issu des contenus qui ont construit le fond scientifique des climats/patrimoine mondial.

Il comprend des sorties de terrain thématiques sur des secteurs-clés pour la lecture des paysages et des éléments bâtis, appuyés par des enseignements en salle permettant l'appropriation des éléments essentiels qui font patrimoine : émergence historique des climats, leur représentation matérielle (parcellaire, clos, meurgers...), les facteurs de qualité des climats (sols, pratiques viticoles, appellations) par la relation du vin au lieu.

## ■ OBJECTIFS

Cette formation a pour but de permettre aux acteurs locaux qui envisagent d'utiliser la notion de Climats UNESCO (marketing, œnotourisme, accueil clientèle, ...) de communiquer avec les bonnes connaissances, issue du dossier scientifique qui a permis le classement en juillet 2015.



# Le terroir viticole dans toutes ses acceptions

**Durée : 5 jours**

## ■ PUBLIC

- ◆ Vignerons
- ◆ Négociants
- ◆ Coopérateurs
- ◆ animateurs œnotouristiques
- ◆ Cavistes
- ◆ Professionnels du tourisme
- ◆ Sommeliers

## ■ LIEU

DIJON

université de Bourgogne  
(visites de terrain Côte de Nuits et Côte de Beaune)

## ■ TARIFS

4 jours : 800€ TTC

## ■ DATES

16-20 janvier 2017

(Du lundi après-midi au vendredi matin)

## ■ CONTACT

M. Jean-Pierre GARCIA  
Réfèrent pédagogique  
université de Bourgogne  
jean-pierre.garcia@u-bourgogne.fr

M. Laurent JAILLET  
Réfèrent administratif  
université de Bourgogne  
laurent.jaillet@u-bourgogne.fr

Cette formation a pour but de permettre aux différents professionnels de la filière d'acquies une connaissance précise du concept de terroir, de ses composantes naturelles (sols, géologie, climats...) et humaines (histoire, pratiques), en faisant le lien avec la pratique de la dégustation, centrée sur la typicité.

## ■ PROGRAMME

- ◆ Dimensions géographiques, physiques et biologiques des terroirs.
- ◆ Dimension historique des terroirs et de leurs constructions et représentations au cours du temps
- ◆ Aspects techniques et notions de terroir
- ◆ Découverte pratique in situ de la notion de terroir, sortie terrain thématiques (géologie, techniques viticoles, patrimoine) associées à des visites de domaines dans des exploitations viticoles

## ■ OBJECTIFS

Permettre aux stagiaires d'avoir une représentation claire, précise et scientifique de la notion de terroir viticole.

Cette formation a pour but de valoriser la référence au terroir dans ses dimensions culturelles et scientifiques.



# Burgundy winemaking specificities\*

## Winemaking strategies for Pinot noir and Chardonnay in Burgundy\*\*

**Durée : 2 jours**

### ■ PUBLIC

- ◆ Vignerons
- ◆ Négociants
- ◆ Coopérateurs
- ◆ Animateurs œnotouristiques
- ◆ Cavistes
- ◆ Sommeliers
- ◆ Régisseur de domaine
- ◆ Vinificateur
- ◆ Oenologue
- ◆ Maître de chai
- ◆ Chef de cave

### ■ LIEU

DIJON  
université de Bourgogne

### ■ TARIFS

2 jours : 850€ TTC

### ■ DATES

6-7 février 2017

### ■ CONTACT

M. Hervé ALEXANDRE  
Réfèrent pédagogique  
université de Bourgogne  
rvalex@u-bourgogne.fr

M. Laurent JAILLET  
Réfèrent administratif  
université de Bourgogne  
laurent.jaillet@u-bourgogne.fr

Cette formation a pour but de permettre aux différents professionnels internationaux de comprendre plusieurs stratégies de vinification : Pinot noir, Chardonnay, Crémant et la fermentation indigène.

### ■ PROGRAMME

- ◆ Les stratégies de vinification du Pinot noir
- ◆ Les stratégies de vinification du Chardonnay
- ◆ Dégustation de vins Pinot noir et Chardonnay de Bourgogne issus de divers processus de vinification
- ◆ Fermentations en levures indigènes du Chardonnay et du Pinot noir
- ◆ Particularités des vinifications du Crémant en Bourgogne

### ■ OBJECTIFS

- ◆ Comprendre les stratégies de vinification du Pinot noir et du Chardonnay et leur impact sur le vin
- ◆ Fermentation indigène en Bourgogne
- ◆ Connaître les spécificités de vinification du Crémant

### Formation en anglais :

\*Les différentes stratégies de vinification en Bourgogne

\*\*Les particularités des vinifications du Chardonnay et du Pinot Noir en Bourgogne



# Terroir vineyard Management\*

**Durée : 5 jours**

## ■ PUBLIC

- ◆ managers de domaines viticoles
- ◆ consultants en œnologie
- ◆ consultants en gestion du vignoble
- ◆ directeurs d'entreprises viticoles
- ◆ directeurs de laboratoires d'œnologie
- ◆ chercheurs des secteurs viticoles, vigne et vin

## ■ LIEU

DIJON

Institut Universitaire de la vigne et du vin

## ■ TARIFS

2000€ TTC incluant déjeuners, sorties terrains et dégustations.

(réduction tarifaire pour les étudiants ayant suivi la formation «*Terroir and Vineyard Management*» à Bordeaux Sciences Agro)

## ■ DATES

13-17 mars 2017

## ■ CONTACT

M. Benjamin BOIS  
Réfèrent pédagogique  
université de Bourgogne  
benjamin.bois@u-bourgogne.fr

M. Laurent JAILLET  
Réfèrent administratif  
université de Bourgogne  
laurent.jaillet@u-bourgogne.fr

## Terroir diversity, vineyard management and winemaking in Burgundy\*\*

Cette formation, dispensée, entièrement en anglais, permet aux stagiaires de comprendre comment le sol et le climat affectent localement le potentiel œologique du raisin et quelles pratiques au vignoble et au chai peuvent être mises en oeuvre pour gérer la diversité du terroir et valoriser son expression.

## PROGRAMME

- ◆ Géologie et diversité du terroir
- ◆ Influence du paysage sur le climat et le terroir
- ◆ Conduite du vignoble en Bourgogne
- ◆ Terroir et expression du Pinot noir et du Chardonnay
- ◆ Évaluer le potentiel du Pinot noir
- ◆ Techniques de vinification pour gérer / valoriser la variabilité des terroirs

## OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable mieux diagnostiquer les potentialités offertes par le milieu physique du terroir (sol, climat, relief) et d'y adapter les pratiques viticoles et œologiques afin d'en tirer une forte valeur ajoutée.

### Formation en anglais :

\*Terroir et management de vignoble

\*\*Diversité du terroir, management de vignoble et vinification en Bourgogne