



APPRENDRE ET COMPRENDRE  
LA DÉGUSTATION DU VIN

## OBJECTIFS

La finalité de ce diplôme est l'acquisition de compétences solides en dégustation des vins, tout en intégrant des connaissances pluridisciplinaires de la filière.

1. Acquérir des savoirs théoriques et pratiques sur la physiologie et la psychologie de la dégustation de vin,
2. Favoriser un entraînement régulier aux techniques de dégustation,
3. Acquérir des connaissances multidisciplinaires autour du vin qui permettront de comprendre et d'interpréter les effets de la matière première et les itinéraires techniques sur les caractéristiques organoleptiques du vin.

"DÉGUSTER EST  
UN PLAISIR QUI  
S'APPREND"

## THÉMATIQUES



- **MODULE A : 4-5 Nov. 2019**  
**BASES DE LA DÉGUSTATION**  
Savoir percevoir : physiologie de la perception  
Consommation responsable  
Apprentissage de sensations de base  
Vocabulaire et langage de la dégustation  
Principaux styles de vins
- **MODULE B : 2-3 Déc. 2019 / 6-7 Jan. 2020**  
**DU RAISIN AU VIN**  
Des cépages, des vins  
Maturation, maturité  
Microorganismes et vinification  
Elevage et vieillissement  
Les défauts du vin
- **MODULE C : 3-4 Fév. 2020 / 9-10 Mars 2020**  
**LES VINS DANS LE MONDE**  
Les régions viticoles dans le monde  
Vins du monde  
Terroirs, AOC  
L'étiquette : informations et conception  
Lexique du vin en anglais et espagnol  
Visite technique en Bourgogne
- **MODULE D : 6-7 Avril 2020 / 4-5 Mai 2020**  
**VINIFICATIONS DIVERSES**  
Vins effervescents  
Vins à haute teneur en sucres  
Vinifications peu interventionnistes  
Dégustation de spiritueux  
Visite technique dans le Jura
- **MODULE E : 8-9 Juin 2020**  
**VIN ET SOCIÉTÉ**  
Vin, cultures et consommateurs  
Evolution de la consommation du vin dans le monde  
Dimensions de la qualité du vin  
Sommellerie  
Conférence thème au choix
- **Examens théorique et pratique : 29 juin 2020**



- Intervenants universitaires et professionnels du monde vitivinicole.
- Dégustations assurées par des enseignants-chercheurs de l'IUVV et par des partenaires privés.
- Visites de terrain.

## NIVEAU REQUIS

La formation est ouverte aux titulaires au minimum du baccalauréat ou justifiant d'une expérience professionnelle ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis.

Elle est aussi ouverte à toute personne souhaitant acquérir une capacité à la dégustation professionnelle des vins pour intégrer la filière viti-vinicole, par nécessité professionnelle en lien avec un poste existant, pour progresser dans son entreprise ou par passion. Il peut s'agir d'amateurs avertis, de personnes souhaitant comprendre les aspects techniques et sensoriels des vins, de personnes en reconversion professionnelle, de professionnels en activité dans la filière (technico-commerciaux du secteur viti-vinicole, négociants, courtiers, responsables export et marketing, responsables de communication, cavistes, bar à vins..) souhaitant approfondir leurs connaissances en matière de dégustation.



- **Durée de la formation** : 112h sur 16 jours de cours + 1 jour d'examen théorique et pratique.
- **Lieu de la formation** : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - Jules Guyot
- **Rythme de la formation** : 2 jours consécutifs par mois de novembre à juin (voir calendrier)

## PÉRIODE



4500€

Cette formation est accessible aux salariés en Congé Individuel de Formation, en plan de formation d'entreprise ou à titre individuel.

## COÛT



## CANDIDATURE

Le dépôt de candidature est à effectuer, à partir de début septembre 2019, auprès du Service Commun de Formations Continue et par Alternance - SEFCA.

Documents à transmettre par mail à [formation-continue.iuvv@u-bourgogne.fr](mailto:formation-continue.iuvv@u-bourgogne.fr) :

- un curriculum vitae
- une lettre de motivation librement rédigée
- la copie des diplômes obtenus



## CONTACTS

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

**Institut Universitaire de la Vigne et du Vin «Jules Guyot»**

2, Rue Claude Ladrey  
21078 DIJON Cedex - FRANCE  
<http://iuvv.u-bourgogne.fr>

**Jordi BALLESTER**

Responsable pédagogique de la Formation  
[jordi.ballester@u-bourgogne.fr](mailto:jordi.ballester@u-bourgogne.fr)  
03 80 39 61 93

**Lorena SCHUBLIN**

Coordination et soutien pédagogique  
[lorena.schublin@u-bourgogne.fr](mailto:lorena.schublin@u-bourgogne.fr)  
03 80 39 63 90

### GESTION ADMINISTRATIVE

**Service Commun de Formations Continue et par Alternance - SEFCA**

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON Cedex  
<http://sefca.u-bourgogne.fr>

**Sandrine CARNIO**

Chargée d'Ingénierie de formation  
[sandrina.carnio@u-bourgogne.fr](mailto:sandrina.carnio@u-bourgogne.fr)  
03.80.39.52.86

**Anne-Marie Flack**

Assistante de formation  
[anne-marie.flack@u-bourgogne.fr](mailto:anne-marie.flack@u-bourgogne.fr)  
03 80 39 91 41

