

Diplôme Universitaire

TERROIRS ET DEGUSTATION

REFERENCE : 08SD0051

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2020-2021

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)	
<p align="center">Responsable pédagogique Jean-Pierre GARCIA Professeur UFR Sciences Vie, Terre et Environnement</p>	<p align="center">Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03.80.39.56.97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 IUVV – Jules Guyot anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p>	
<p>UE 1 : "Le terroir : ses dimensions géographiques, physiques et biologiques" Les caractéristiques des terroirs français : les grands types de roches, de relief, le climat Le fonctionnement d'un sol : chimie, texture, caractérisation, amélioration, lutte contre l'érosion Le vignoble bourguignon et le vignoble de la Côte La délimitation des vignobles</p>	33 h	
<p>UE 2 : "Le terroir : son histoire et sa construction au cours du temps" Les concepts de la notion de terroir Construction géo-historique des terroirs bourguignons Les mots de la dégustation utilisés comme descripteurs du terroir</p>	18 h	
<p>UE 3 : "Viticulture, œnologie et mise en valeur des terroirs" Influence des systèmes de conduite de la vigne sur la qualité du raisin et sur l'expression du terroir. Vinifications et expression des caractéristiques du terroir Interrelations entre terroir et techniques d'élevage des vins</p>	15 h	
<p>UE 4 : « Appréciation des terroirs par la dégustation » Pratique de la dégustation et analyse sensorielle Présentation des terroirs viticoles et dégustations commentées par les vignerons dans leurs exploitations. (Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Chablisien, ...)</p>	69 h	
<p>Accompagnement à la rédaction du mémoire et présentation</p>	15 h	
<p>Accompagnement à la rédaction du mémoire et présentation</p>	15 h	
<p>Volume horaire total (examens compris)</p>	150h	