

PÉRIODE



- **Durée de la formation** : 150h sur 24 jours de cours.
- **Lieu de la formation** : UFR Sciences Vie Terre et Environnement.
- **Rythme de la formation** : 2 jours consécutifs (jeudi et vendredi) par quinzaine de novembre à juin.

COÛT

1700€



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

CANDIDATURE

Le dépôt de candidature est ouvert d'avril à octobre.

Le dossier de candidature doit comprendre:

- un Curriculum Vitae
- une lettre de motivation librement rédigée
- la copie des diplômes obtenus
- le dossier administratif



Ces documents sont à transmettre par mail à :
formation-continue.iuvv@u-bourgogne.fr.

Commission d'admission fin juin de chaque année. Une seconde commission aura lieu en octobre selon les places disponibles.



CONTACTS

● ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

UFR Sciences Vie Terre et Environnement

Batiment Gabriel - 6, Bd Gabriel
21000 DIJON
03 80 39 50 03
<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr>

Jean-Pierre GARCIA

Responsable pédagogique de la Formation
Jean-pierre.garcia@u-bourgogne.fr

● 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>

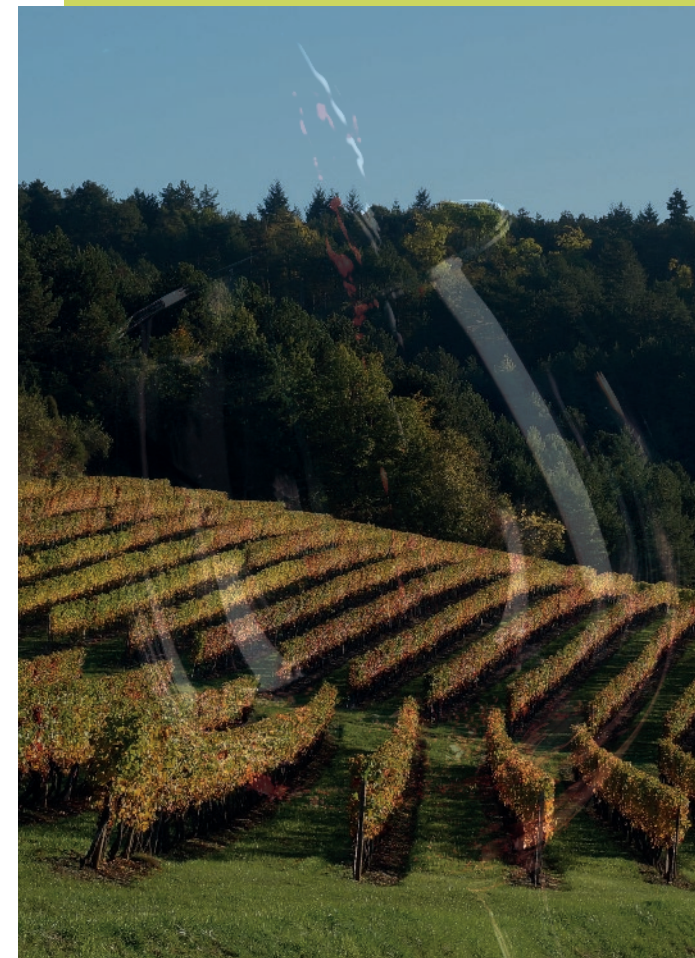
Sandrine CARNIO

Chargée d'Ingénierie de formation
sandrina.carnio@u-bourgogne.fr
03.80.39.51.95

Anne-Marie Flack

Assistante de formation
anne-marie.flack@u-bourgogne.fr
03 80 39 91 41

DIPLÔME UNIVERSITAIRE



TERROIRS ET DÉGUSTATION



Enseignements fondamentaux et formation pratique qui s'adressent aux amateurs et professionnels souhaitant monter en compétences et enrichir leur discours sur le thème "Vins et Terroirs".

OBJECTIFS

1. Permettre aux amateurs et professionnels d'acquérir une connaissance précise de la notion de terroir dans toutes ses acceptions
2. Former à la pratique des différentes formes de la dégustation
3. Comprendre la référence au terroir par les professionnels dans ses dimensions naturelles et culturelles

"Vers le terroir viticole par la dégustation des vins"

THÉMATIQUES



- **UE1 : LE TERROIR FONCTIONNEL : TERRITOIRES, SOLS, CLIMATS, CÉPAGES, PRATIQUES**
Les composantes du terroir
Les sols et leur fonctionnement
Climats et terroirs
Le vignoble de Bourgogne
Les caractéristiques des terroirs français
- **UE2 : VINS DE TERROIRS : VITICULTURE, OENOLOGIE**
Influence des systèmes de conduite de la vigne dans l'expression du terroir
Vinifications et expression des caractéristiques du terroir
Terroir et élevage des vins
- **UE3 : LE TERROIR-PATRIMOINE : HISTOIRE, NORMES, PAYSAGES**
Les notions de terroir
Construction géo-historique des terroirs bourguignons
La constitution des appellations
La délimitation des vignobles
- **UE4 : APPRÉCIATION DES VINS PAR LA DÉGUSTATION EN RÉFÉRENCE AUX TERROIRS**
Les différentes dégustations
Pratique de la dégustation
Analyse sensorielle
Présentation des terroirs viticoles et dégustations commentées par les vignerons dans leurs exploitations
Domaines partenaires : J.-Y. Bizot, J.-M. Pillot, B. Clavelier, C. Lescure, La Cras, Clos de Tart, etc.

- Intervenants universitaires et professionnels du monde viticole.
- Travaux pratiques de dégustation.
- Visites de domaines et activités 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.

Ce diplôme s'adresse aux amoureux, amateurs et professionnels de la Vigne et du Vin qui souhaitent accroître leurs compétences dans le cadre professionnel ou personnel : vignerons, négociants, œnologues, commerciaux du secteur viti-vinicole, cavistes, professeurs et formateurs de la filière viticole, professionnels du tourisme, de la gastronomie et de la sommellerie, journalistes et toute personne désireuse d'accroître sa culture œnophile.