

PÉRIODE



- Durée de la formation : 117h sur 16 jours de cours.
- Lieu de la formation : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin – Jules Guyot
- Guyot Rythme de la formation : 2 jours consécutifs par mois de novembre à juin (voir calendrier)

COÛT



4500€

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

CANDIDATURE

Le dépôt de candidature est à effectuer à partir de début avril sur e-candidat.



Le dossier de candidature doit comprendre :

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

CONTACTS

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
03 80 39 61 93

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>

vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Anne-Marie FLACK / Sandrine CARNIO

06 65 97 87 86 / 06 68 86 08 43

EDIPV

DIPLÔME UNIVERSITAIRE



EXPERTISE EN DÉGUSTATION PROFESSIONNELLE DES VINS

OBJECTIFS

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

1. Obtenir une connaissance théorique et pratique sur la physiologie et la psychologie de la dégustation de vin,
2. Rapporter un entraînement régulier aux techniques de dégustation,
3. S'imprégner des informations pluridisciplinaires autour du vin qui permettront de comprendre et interpréter les effets de la matière première et les itinéraires sur les caractéristiques organoleptiques du vin.

"DÉGUSTER EST
UN PLAISIR QUI
S'APPREND"

THÉMATIQUES



- **Bases de la dégustation**
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
- **Du raisin au vin**
Du raisin au vin Des cépages, des vins Maturation, maturité Microorganismes et vinification Elevage et vieillissement Les défauts du vin
- **Les vins dans le monde**
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, dans le Jura et le Beaujolais.
- **Vinifications spéciales**
Vinifications diverses Vins effervescents Vins à haute teneur en sucres Vinifications peu interventionnistes Dégustation de spiritueux
● Visite technique dans le Jura
- **Vin et Société**
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**



- Intervenants universitaires et professionnels du monde viticole.
- Dégustations dirigées par des enseignants-chercheurs de l'IUVV et par des partenaires privés.
- Visites de terrain et de la sommellerie.

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.