



PÉRIODE

- Durée de la formation : 112 h sur 16 jours de cours + 1 jour d'évaluations (5h).
- Lieu de la formation : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin
- Rythme de la formation : 2 jours consécutifs par mois de novembre à juin + 1 jour d'examen en juin (voir calendrier).

COÛT



4500€

Cette formation est accessible à tous : amateurs avertis, professionnels de la filière et personnes en reconversion professionnelle.

Salariés dans le cadre d'un plan développement de compétence ou individuel en auto financement.

Cette formation n'est pas encore éligible au CPF.

Les étudiants bénéficieront d'une réduction de 25% s'ils suivent une autre formation à l'IUVV ou si elle a eu lieu lors des 3 dernières années.

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 et 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 58 81 09 42

SITE WEB : iuvv.u-bourgogne.fr

QR CODE
vers site web



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 et améliorer ses performances sensorielles.
2. Acquérir 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
Apprentissage de sensations de base
Vocabulaire et langage de la dégustation
Principaux styles de vins. Consommation responsable
- **Du raisin au vin**
La vigne et les vins de cépage
Maturation, maturité, Microorganismes et vinification
Elevage et vieillissement
Dimensions de la qualité du vin. Les défauts du vin
- **Les vins dans le monde**
Les régions viticoles dans le monde
Vins du monde Terroirs, AOC
Visite technique en Bourgogne et dans les régions environnantes
- **Vinifications spéciales**
Vins effervescents Vins liquoreux, vins nature
Dégustation de vins de cépages résistants
Dégustation de spiritueux.
- **Vin et Société**
Vin, cultures et consommateurs
Evolution de la consommation du vin dans le monde
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.

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.