

POSSIBLE EN INTRA-ENTREPRISE

# LA DÉGUSTATION : UN OUTIL DE CONTRÔLE QUALITÉ

## Dégustation des vins - initiation

### OBJECTIFS

- Acquérir les bases de la dégustation.
- Commenter une dégustation avec le vocabulaire approprié.
- Évaluer des différences organoleptiques en fonction du mode d'élaboration des vins.
- Acquérir des bases sur le repérage des défauts dans les vins.

### PROGRAMME

- **1<sup>re</sup> séance** : mécanismes généraux de la dégustation - reconnaissance d'odeurs (fruitées ou florales) - mise en évidence des quatre goûts élémentaires (sucré, salé, acide, amer) - impressions thermiques et tactiles (éthanol, glycérol)
- **2<sup>e</sup> séance** : la chronologie de la dégustation et son vocabulaire - reconnaissance d'odeurs (végétales et balsamiques) - classification des arômes du vin - mise en évidence des principaux acides du vin - test triangulaire - définition des seuils
- **3<sup>e</sup> séance** : reconnaissance d'odeurs (épicées, balsamiques) - notion d'équilibre, de structure des vins blancs et vins rouges - variation des caractères organoleptiques sur vins rouges et/ou blancs
- **4<sup>e</sup> séance** : influence des techniques viticoles ou œnologiques sur les caractères organoleptiques d'un vin rouge et/ou blanc - reconnaissance d'odeurs caractéristiques vins rouges et/ou blancs
- **5<sup>e</sup> séance** : les altérations du vin (goûts particuliers, défauts) - reconnaissance d'odeurs (chimiques et éthérés) - dégustation des défauts dans les vins
- **6<sup>e</sup> séance** : dégustation thématique, rôle du dégustateur, travail sur la feuille de dégustation - évaluation - test final

### MÉTHODES & OUTILS

En salle de dégustation : exposés, démonstrations. Nombreux exercices pratiques à partir d'échantillons pédagogiques, vins d'essais et vins commerciaux. Jeux des odeurs.

### ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Questions orales
- Questions écrites (QCM)
- Évaluation de la formation
- Mises en situation ou exercices
- Au cours d'un transfert des acquis

### SUIVI DE L'EXÉCUTION

- Feuille de présence
- Certificat de réalisation
- Attestation de fin de formation et d'assiduité (sur demande)



#### PODENSAC

28 et 29 janvier  
4, 5, 11 et 12 février

#### BLANQUEFORT

11, 13, 18, 20, 25 et 27 mars  
12, 13, 18, 20, 25 et 27 novembre



#### 21h / 6 DEMI-JOURNÉES

de 9h à 12h30



#### PUBLIC

Professionnels de la vigne et du vin

Niveau : Initiation

Prérequis : Aucun

Effectif max : 12



#### TARIF\*

Prise en charge VIVEA  
100%

Prise en charge OCAPIAT  
Au catalogue régional 2025

Sans prise en charge  
693€ (net TVA)

*\*tarif en vigueur de l'année en cours indiquée ci-dessous*

### FORMATRICE



**Karin Pasquet**  
Œnologie CA33



#### Béatrice Hénot

Responsable formation / Relais Handicap  
(si besoin d'une prise en compte spécifique)

05 56 79 64 11

b.henot@gironde.chambagri.fr

#### Nathalie Mélédo

Assistante formation

05 56 79 64 11

formation@gironde.chambagri.fr