

Le Certificat de Dégustation

[Éligible CPF]

DÉGUSTÉMOI



LA FORMATION

- 6 journées de formation en présentiel
- 3 jours de formation en distanciel sur notre plateforme.
- Soit un total de 9 jours de formation et un équivalent de 63 heures

1950 € TTC

*Le **Certificat de Dégustation** est une formation certifiante éligible au CPF qui permet de devenir expert dans la dégustation de vin par l'apprentissage des trois techniques de dégustation : la dégustation analytique, la dégustation géo-sensorielle et la dégustation intuitive.*

[LIEN VERS LA FORMATION](#)



Descriptif de la formation

Grâce à cette **formation certifiante reconnue par l'État**, vous pourrez perfectionner vos capacités en dégustation jusqu'au niveau professionnel en **maîtrisant les trois méthodes de dégustation** (intuitive, géo-sensorielle et analytique).

Vous serez en mesure de **connaître les grands terroirs viticoles français** et de **constituer et gérer une cave**. Vous apprendrez aussi les bases du **service du vin** et des **accords mets et vins**.

Pour qui ?

Cette formation s'adresse à toutes les personnes majeures, sans avoir de connaissances spécifiques au préalable.

Toute personne souhaitant acquérir des connaissances approfondies et souhaitant maîtriser les méthodes de dégustation et animer des dégustations.

Cette formation est aussi préconisée pour les personnes en reconversion professionnelle ou travaillant déjà dans l'univers du vin.

Les thèmes et sujets abordés

- Apprentissage de la **dégustation analytique**
- Apprentissage de la **dégustation géo-sensorielle et intuitive**
- Connaître les différents profils de vin
- Acquérir les bases du service et des accords mets & vins
- Découvrir les **principales régions viticoles françaises**
- Rédiger des **commentaires de dégustation** de manière professionnelle
- Déguster et analyser une soixantaine de vins de vigneron réputés

Objectifs de la formation

À la fin de la formation, les étudiants seront capables de :

- *Pratiquer la dégustation intuitive, géo-sensorielle et analytique pour mieux parler du vin*
- *Sélectionner des vins à fort potentiel issus d'authentiques domaines viticoles*
- *Comprendre les principes des accords mets et vins*
- *Connaître les grands styles de vin, les appellations françaises et les vins du monde*
- *Valoriser un vin par un service et une présentation professionnel*
- *Constituer une cave et savoir en optimiser sa gestion*

RÉSERVEZ VOTRE SESSION SUR LE SITE MON COMPTE FORMATION.

Modalités d'évaluation

L'examen dure une heure et se déroule à la fin de la formation.

Il se décompose de la manière suivante :

- *Une partie théorique avec un questionnaire de 30 minutes*
- *Une petite étude de cas avec la création d'une carte des vins et d'accords mets et vins de 15 minutes*
- *Une dégustation de vins de 15 minutes*

Nombre de vins dégustés

Une soixantaine.



Contenu de la formation

JOUR 1

- *Découvrir et s'initier aux 3 méthodes de dégustation : intuitive, géo-sensorielle et analytique, pour exprimer de manière précise son ressenti et connaître les caractéristiques techniques clefs d'un vin.*
- *Comprendre l'impact des ressentis personnels avec l'appui des neurosciences.*
- *Acquérir les bases du service et des accords mets et vins pour valoriser au mieux les vins.*

JOUR 2

- *Pratiquer la dégustation intuitive pour appréhender le « vin vivant » et comprendre l'intention du vigneron à travers les pratiques culturelles.*
- *Comprendre les caractéristiques des vins blancs secs, légers et puissants pour approfondir les notions d'acidité et de rondeur.*
- *Comprendre la qualité des acidités et de la maturité dans un vin en explorant les angles climatiques, terroirs et vinifications.*

JOUR 3

- *Pratiquer la dégustation intuitive pour cerner les notions de finesse et puissance dans les vins.*
- *Comprendre les caractéristiques des vins rouges, légers et puissants pour appréhender les notions de tannins, en mettant l'accent sur le « toucher » de bouche.*
- *Comprendre la qualité et l'équilibre des tannins dans un vin en explorant les angles climatiques, terroirs et vinifications.*
- *Pratiquer l'olfaction longue et intuitive pour aborder la complexité aromatique et la vibration du vin.*

JOUR 4

- *Pratiquer la dégustation géo-sensorielle pour comprendre l'impact des parcelles et du lieu sur le goût et le toucher du vin.*
- *Déguster des vins « de macération » pour mieux comprendre l'élaboration des vins rosés et oranges.*
- *Rédiger des commentaires de dégustation de manière analytique et professionnelle.*

JOUR 5

- *Comprendre les différents types de vins doux grâce à la dégustation intuitive.*
- *Comprendre les caractéristiques des vins moelleux, liquoreux, vins de liqueur et vins doux naturels pour saisir les notions de qualité des sucres et d'alcool.*
- *Appréhender les vins oxydatifs et identifier les défauts dans le vin.*
- *Approfondir les pratiques de la dégustation géo-sensorielle sur d'autres terroirs : sédimentaires (calcaires, argiles, sables, etc.), cristallins (granits, etc.), volcaniques., etc.*

JOUR 6

- *Comprendre les caractéristiques des vins effervescents selon les méthodes d'élaboration.*
- *Mettre en lumière les différentes méthodes d'élevage des vins via la dégustation intuitive.*
- *Pratiquer la dégustation sous sa forme la plus complète, en intégrant l'ensemble des trois méthodes : intuitive, géo-sensorielle et analytique pour se préparer à l'examen final.*

Points forts



La seule certification qui propose la maîtrise des trois techniques de dégustation : Intuitive, Géo-sensorielle et Analytique



Dégustation de vins de domaines réputés issus de l'agriculture bio et / ou biodynamique.



Une pédagogie inspirée de Maria Montessori adaptée au secteur de la dégustation qui favorise une approche du vin simple, ludique et gourmande



Compréhension scientifique des mécanismes de la dégustation grâce aux neurosciences et à la participation de Gabriel Lepousez, chercheur à l'Institut Pasteur.

Retrouvez notre formation

Le Certificat de Dégustation

[Éligible CPF]

SUR NOTRE SITE INTERNET !

DÉGUSTÉMOI

MON
COMPTE
FORMATION