

FRENCH WINE SCHOLAR

- Objectifs:** Acquérir une connaissance profonde et détaillée des principales régions viticoles de France. Le programme présente chaque région comme des modules indépendants traitant l'impact de l'histoire viticole de la région, l'importance des événements géologiques et l'influence des différents types de sols et du climat ou encore des techniques de production pour tous les vins produits dans ces régions. Ces connaissances sont fondamentales pour toute personne désirant recommander, vendre, acheter ou même enseigner le vin.
- Public visé:** Professionnels de la filière vin (négoce, production, service, vente directe, prescripteurs), étudiants de la filière vin bénéficiant d'un niveau de connaissance avancé (ex.: étudiants préparant les WSET niveaux 3 ou 4, le DUAD, études de sommellerie, etc.). **Niveau d'anglais avancé requis** (cours/matériels en anglais).
- Méthode et outils:** - Un livre couleur de 280 pages présentant le contenu de la formation est fourni + 80 vins sont dégustés
- Un accès d'un an à la plateforme de cours en ligne du French Wine scholar (inlc. présentation, tests, etc.)
- Durée:** 5 jours (30h)

PROGRAMME

Jour 1 : Alsace

Histoire viticole, Climat, Géologie & Topographie, Cépages, Styles de vins, Appellations, Pratiques viticoles & méthodes de vinification, Organisation de la filière.

Champagne

Histoire viticole, Climat, Sols de Champagne, Cépages et sous-régions, La méthode champenoise, Styles de Champagne & nomenclature.

Jour 2 : Bourgogne

Histoire viticole, Cépages, Sols de Bourgogne, Sous-régions et système d'appellation, Méthode de vinification bourguignonne.

Beaujolais, Jura, Savoie

Pour chaque région: Histoire viticole, Climat, Géologie/sols/topographie, Cépages & appellations, Styles de vin et méthode de production.

Jour 3 : Bordeaux

Histoire viticole, Climat, Influence de la nature du sol sur l'assemblage, Vinification en bordelais, Sous-régions & appellations, La place de Bordeaux & les Classements.

Sud-Ouest

Histoire viticole, Climat, Cépages et styles de vins, Sous-régions & appellations.

Jour 4 : Rhône

Histoire viticole, Rhône Septentrional vs Rhône Méridional: Géologie, Topographie & Sols, Cépages, Sous-régions & appellations, Styles des vins, Pratiques viticoles et vinification.

Languedoc-Roussillon, Provence, Corse

Pour chaque région: Histoire viticole, Climat, Géologie, Topographie & Sols, Cépages, Sous-régions & appellations, Styles des vins, Pratiques viticoles et vinification.

Jour 5 : Loire

Histoire viticole, Basse Loire, Loire Centre & Haute Loire: Climat, Sols, Cépages, Sous-régions & appellations, Styles des vins, Pratiques viticoles et vinification.

Examen

100 Questions à Choix Multiple en 1h

INFORMATION ET INSCRIPTIONS
