01_Dégustation analytique, sensible et geosensorielle du vin

PUBLIC CIBLE

Viticulteurs de l'Ain et des départements limitrophes

OBJECTIFS

• Se former à la dégustation analytique, géo-sensorielle et sensible de l'eau et du vin.
• Qualifier sa production et celles de ses pairs à travers les trois types de dégustation
• Elaborer des pistes de travail afin d'améliorer sa production au champ comme à la cave

ENJEUX

L'Addear de l'Ain accompagne un groupe de viticulteurs depuis plusieurs années. Après avoir réalisé plusieurs
formations autour de la biodynamie et de la vinification douce, le groupe a fait la demande spécifique à l'Addear
d'une formation autour de la dégustation analytique, sensible et géo-sensorielle du vin par l'organisme Franck
Thomas Formations, dans un objectif de perfectionner à la fois la connaissance et la caractérisation de leurs
produits, améliorer leur communication auprès de leurs clients et ajuster la qualité et leurs techniques de
production.
La dégustation analytique est la plus largement répandue. La dégustation analytique se base sur les sensations
visuelles, olfactives et gustatives et s'efforce de décrire une cuvée selon des critères mesurables et quantifiables,
présentés comme objectifs : la distinction des arômes, de l'alcool ou des tanins. La dégustation géo-sensorielle est
une dégustation technique du ressenti du taux et type de sol / de minéralité dans le vin.Elle est basée sur les
sensations gustatives du testeur. Les dégustateurs décrivent la consistance, la souplesse ou la vivacité du vin, mais
également sa texture et sa minéralité.Enfin, la dégustation intuitive se fait à l'aveugle et est réalisée les yeux
bandés. Elle se base sur l'analyse du vin à travers la description des sentiments, du ressenti, des images, et mots
qui viennent à nous lorsque le vin est dégusté

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Jour 1
Présentation de la formation - temps d'échange sur les attentes de chacun.
Présentation des trois différents types de dégustation, leurs origines, la façon dont elles se pratiquent et leurs
objectifs
Pratique de la dégustation sensible et géo-sensorielle
Approfondissement des méthodes géo-sensorielles et intuitives grâce à des quizz, interventions via vidéos de
Gabriel Lepousez (neuroscientifique à l'institut Pasteur)
Temps d'échange sur la notion de liens : Vin - terroir / vie du sol - ressenti gustatif
Pratiques plus approfondies des dégustations : sensible et géo-sensorielle (6 vins)

Jour 2
Dégustations sensible et géo-sensorielle d'eaux informées (5 eaux)
Présentation de l'impact de l'environnement pédologique sur le métabolisme de la plante et de sa traduction sur la
qualité du vin
Echanges et analyse avec les stagiaires sur leurs pratiques au champ.
Dégustation libre des produits des participants, retours constructifs de la part de la sommelière. facilitatrice.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR de l'Ain

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 14/01/2024

MODALITÉS D'ACCÈS
Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription.
Conditions générales de la formation: https://www.agriculturepaysanne.org/Condi Generales

TARIFS

Adhérent **prélevés du fonds vivea:**	**448 €**
Non agricole	**100 €**

L'adhésion à l'Addear est demandée pour pouvoir s'inscrire à la formation

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Anicé Anger
groupemaraich@addear01.fr
ADDEAR de l'Ain
MCC, 4 allée des Brotteaux
01000 BOURG EN BRESSE

MENTIONS
Pour réussir votre formation, notre organism e est en capacité d'adapter ses prestations a ux éventuelles situations de handicap, tempo raires ou permanentes. Merci de nous conta cter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.
Pas d'équivalence ni de passerelles vers d'a utres formations.
Débouchés : vers la création d'activité en agr iculture paysanne

SATISFACTION : 92% des stagiaires sont satisfaits de l'offre de formation proposée par l'ARDEAR

NOTE : 15 stagiaires maximum.

Proposition de pistes de travail sur les étapes de vinification.
Synthèse et temps de questions-réponses

Un certificat de réalisation sera remis à chaque stagiaire

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé oral, supports powerpoint, passage à la pratique, échanges avec les stagiaires.

MOYENS MATÉRIELS

Prévoir un repas partagé

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Les capacités acquises par chacun des stagiaires seront évaluées au moyen d'un questionnaire individuel remis en fin de formation, en même temps qu'un questionnaire de satisfaction

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR Auvergne Rhône Alpes
82690566569

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
09/02/2024	Domaine Pellerin 01150 Ain	Alexandra Neyret, Franck Thomas Formations
08/02/2024	Domaine Pellerin 01150 Ain	Alexandra Neyret, Franck Thomas Formations

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

FINANCEURS

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)