

Oenologie : France – climat méditerranéen et continental 1 (« Alsace – Bourgogne – Rhône – Provence – Corse – Languedoc-Roussillon »)

Public	Cette formation s'adresse à toute personne majeure désireuse de s'initier à l'étude des vins comme loisir ou pour devenir sommelier.
Prérequis	Initiation à l'étude des vins
Contenu	<p>Technologie :</p> <p>L'étudiant sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• situer géographiquement ces régions viticoles en France ;• commenter les facteurs géologiques, climatiques et d'encépagement de chaque région ;• expliquer les différentes particularités législatives et organoleptiques des vins qui y sont produits ;• Identifier les principales appellations spécifiques des régions vinicoles ; découvrir d'éventuelles vinifications particulières. <p>Laboratoire :</p> <p>L'étudiant sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• décrire une dégustation organoleptique des divers vins dégustés ;• rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ;• proposer des accords mets et vins.
Infos	Professeur: M. Jean-Marie Jorez
Durée	80 périodes, 3 périodes (2h30 / semaine)
Titre délivré	Attestation de réussite