# COMPRENDRE LES DÉFAUTS MAJEURS DU VIN À TRAVERS LA DÉGUSTATION

Dégustation au caveau
En centre de formation, En entreprise

Durée : 7 h
Prix inter-entreprise : 340 € H.T. / personne
Prix intra-entreprise : 1 850 € H.T. / groupe

## Objectifs pédagogiques

Reconnaître les défauts du vin, comprendre leurs origines.
Comprendre l'impact des modes de consommation actuelles sur le vin. (Sulfites, vin végan, vin nature…).

| Le public | Prérequis |
| --- | --- |
| Caviste intervenant dans un caveau de dégustation ou chez un caviste, commercial ou personne souhaitant identifier les défauts du vin. | Aucun. |

## Déroulé du programme

- Apprendre à isoler les défauts majeurs du vin : dégustation autour de 10 défauts de vin.
- Comment identifier ses défauts à la dégustation ?
- Quelles sont les origines et les conséquences de ces vins ?
- Sujets d'actualité : Où s'arrête le style du vin et où commence les défauts ?
- Atelier de dégustation autour de 6 profils de vin.
- Les vins natures, l'oxydation, les sulfites, la réduction.

## Suivi, évaluation et certifications

- Feuille d'émargement,
- Evaluation en fin de formation,
- Enquête de satisfaction stagiaire et client,
- Obtention d'une attestation de fin de formation.

## L'équipe pédagogique

*Alexandre F.*
Alexandre est un sommelier qualifié, éducateur et organisateur d'événements œnologiques. Ayant débuté sa

carrière en 2009 comme apprenti au restaurant Pierre Reboul, étoilé Michelin, à Aix-en-Provence, Alexandre a depuis travaillé dans des établissements prestigieux en France et au Royaume-Uni. En 2018, il a remporté le prix Taittinger Sommelier de l'année au Royaume-Uni, et il a occupé le poste de directeur des vins pour la Famille Perrin dans le sud de la vallée du Rhône entre 2020 et 2024. Il exerce aujourd'hui une activité de formation notamment à l'Université de droit d'Aix-Marseille.

*Céline P.*
Œnologue diplômée de l'Université de Bordeaux, Céline a plus de 25 ans d'expérience dans le domaine du vin. Elle a débuté sa carrière en tant que responsable des achats dans une maison viticole avant de se lancer dans la formation. En 2013, elle a racheté un centre de formation, puis créé NG Vin, dédié au secteur. Son expertise couvre l'ensemble du processus de vinification, de la sélection des matières premières à la dégustation, en passant par les techniques d'élaboration des vins. En parallèle, elle anime des formations d'œnologie, partageant ainsi sa passion pour la dégustation et la création de vins de qualité.

## Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), la taille de l'entreprise sont prépondérant. L'équipe NG VIN vous accompagne dans le choix de vos formations et les modalités de financement. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

## Les sessions inter-entreprises

| Date(s) | Ville(s) / Modalité | Tarif |
|---|---|---|
| 20 novembre 2024 | Aix-en-Provence | 340 € H.T. / personne |
| 12 mars 2025 | Orange | 340 € H.T. / personne |
| 24 avril 2025 | Tain l'Hermitage | 340 € H.T. / personne |
| 14 novembre 2025 | Tavel | 340 € H.T. / personne |