

LES BASES DE LA DÉGUSTATION ANALYTIQUE

Dégustation au caveau
En centre de formation, En entreprise

Durée : 7 h

Prix inter-entreprise : 340 € H.T. / personne

Prix intra-entreprise : 1 750 € H.T. / groupe

Objectifs pédagogiques

Décrypter le vin de façon analytique afin d'avoir une analyse objective du produit et savoir le présenter.

Le public

Prérequis

Caviste intervenant dans un caveau de dégustation ou chez un caviste, commercial ou personne souhaitant s'initier aux bases de la dégustation.

Aucun.

Déroulé du programme

Connaître les différentes étapes de la méthode de dégustation analytique à travers de 6 profils de vin différents. Découvrir la dégustation analytique, sous forme d'ateliers interactifs portant sur :

- La description visuelle d'un vin,
- L'aromatique du vin,
- La structure et l'équilibre du vin,
- Les intensités des acides, de l'alcool et des tanins,
- Identifier les marqueurs propres à chaque style de vin,
- Apprendre à synthétiser et conclure sa dégustation analytique de manière précise et concise.

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.

Oenologue 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 prépondérants. 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
18 novembre 2024	Aix-en-Provence (13)	340 € H.T. / personne
10 mars 2025	Orange (84)	340 € H.T. / personne
22 avril 2025	Tain l'Hermitage (26)	340 € H.T. / personne
12 novembre 2025	Tavel (30)	340 € H.T. / personne