

PROGRAMME DE FORMATION

ÉDUCATION OLEFACTIVE ET ARÔMES DES VINS

NIVEAU 2 : MOLÉCULES AROMATIQUES DU VIN

ALEXANDRE SCHMITT

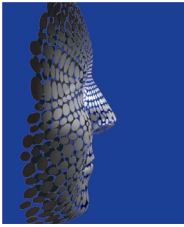


WINE & FLAVORS

22, rue Croix de Seguey
33000 Bordeaux
FRANCE
+33 (0)614 912 812
schmitt@wineandflavors.com
www.wineandflavors.com

ORGANISME DE FORMATION DATADOCKÉ ET CERTIFIÉ AFNOR





MOLÉCULES AROMATIQUES DU VIN - NIVEAU 2

OBJECTIFS :

Développer ses connaissances aromatiques
Olfaction de 80 molécules aromatiques du vin : apprendre à les identifier et les mémoriser quelle qu'en soit l'origine (défauts du vin, élevage en barrique, variétés des cépages, processus de vinification).
Approfondir les phénomènes de synergie entre toutes les molécules aromatiques du vin
Appréhender la dégustation de façon technique, approfondir le vocabulaire de la dégustation
Entraîner sa perception olfactive et gustative, apprendre à traduire ses sensations avec des mots techniques et précis.
Élaborer un langage commun, rationnel, objectif, des arômes des vins

PROFIL DU STAGIAIRE : Tout public

MOYENS PÉDAGOGIQUES Cours théoriques et pratiques. Olfaction sur languettes de buvard de référents aromatiques du vin sous forme isolée (différentes dilutions de molécules aromatiques identifiées dans le vin).

Livret d'enseignement sur les arômes des vins (36 pages).

Pédagogie interactive : les participants doivent s'exprimer sur les aspects aromatiques des référents étudiés. L'intervenant les corrige ou ajuste leurs commentaires, initiant un dialogue sur l'emploi et l'usage du vocabulaire de la dégustation.

Application au vin : Dégustation de plusieurs vins. L'intervenant corrige ou annote les commentaires aromatiques et gustatifs des participants.

FORMATEUR :

Consultant international spécialiste de l'olfaction, des arômes des vins et de l'assemblage. Intervenant à l'ISVV pour le Diplôme National d'Œnologue (DNO) et pour le Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD).

SUIVI ET ÉVALUATION : Le mode même de la formation est fondé sur un continuels questionnement des stagiaires, leur demandant de décrire les arômes qu'ils sentent. Le partage des commentaires de chacun oblige les stagiaires à s'exprimer, et à être soumis à la correction immédiate du formateur. De fait, l'évaluation a valeur pour chacun comme pour tous, et elle est davantage un principe naturel contenu dans la structure même de la formation qu'un test final. Ce mode d'évaluation est également appliqué aux séances de dégustation de vins où chaque commentaire oral de stagiaire est amendé, remanié, nuancé ou éventuellement corrigé par le formateur afin d'apporter la précision requise au commentaire de dégustation. Enfin, une attestation de stage, par définition, atteste du niveau du participant.

DURÉE :

35 heures (5 jours - 10 séances)

.../...



PROGRAMME

SÉANCE 1 : RÉVISION DU NIVEAU 1 - LES DESCRIPTEURS AROMATIQUES DES VINS

- Les concepts généraux de l'olfaction
- Le vocabulaire de la dégustation
- Les catégories aromatiques du vin : famille boisée, résineuse, balsamique, animale, cuir, musquée, fumée, empyreumatique, tabac, épicée, beurrée, menthée, anisée, montante, éthérée, végétale, verte, terreuse, fongique, acétique, soufrée, foin, agreste (les plantes aromatiques), agrume, fruitée (fruits rouges, noirs, verts, jaunes, exotiques, aqueux, secs, confits) et florale (floral frais et fleurs blanches)

SÉANCE 2 : LES MOLÉCULES AROMATIQUES DUES À DES DÉFAUTS DU VIN

- Reconnaître les molécules aromatique du vin et les classer.
- Les molécules aromatiques dues à des défauts du vin :
 - ✓ Acidité volatile : les notes acétiques, l'acescence
 - ✓ Défauts de maturation : les notes vertes et les notes végétales (pyrazynes)
 - ✓ Défauts d'oxydation : le vieillissement prématuré des vins blancs et des vins rouges.
 - ✓ Notes d'oxydation et notes d'évolution.
 - ✓ Défauts de réduction : les notes soufrées
 - ✓ Goûts de bouchon
 - ✓ Goûts terreux et champignons
 - ✓ Manque d'hygiène
 - ✓ Brettanomyces : les notes phénoliques
 - ✓ Fermentations
 - ✓ Autres défauts de vinification

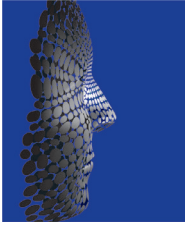
SÉANCE 3 : LES MOLÉCULES AROMATIQUES ISSUES DE LA CHAUFFE ET DE L'ÉLEVAGE EN BARRIQUE

- Reconnaître les molécules aromatique du vin et les classer.
- Les molécules aromatiques issues de la chauffe et de l'élevage en barrique :
 - ✓ Les différentes chauffes
 - ✓ Les différentes origines de chênes
 - ✓ Le séchage du bois
 - ✓ L'intensité des notes de chauffe, leur amplification
 - ✓ Les copeaux, les douelles

SÉANCE 4 : LES MOLÉCULES AROMATIQUES VARIÉTALES

- Reconnaître les molécules aromatique du vin et les classer.
- Les molécules aromatiques variétales et positives du vin :
 - ✓ Les molécules variétales en général
 - ✓ Les composés soufrés possédant une fonction thiol
 - ✓ Les molécules conférents au vin des arômes positifs

.../...



SÉANCE 5 : APPLICATION AU VIN, DÉGUSTATION VINS ET SPIRITUEUX

- Application des connaissances aromatiques sur le vin lui-même
- Dégustation de 5 vins et de 2 eaux-de-vie
- Profils aromatiques des vins et des spiritueux dégustés

SÉANCE 6 : VALIDATION DES CONNAISSANCES

- Contrôle et évaluation - Les molécules aromatiques du vin :
 - ✓ Molécules dues à des défauts du vin
 - ✓ Molécules issues de l'élevage en barrique
 - ✓ Molécules correspondantes aux caractères variétaux des cépages

SÉANCE 7 : LES PHÉNOMÈNES DE SYNERGIE ENTRE LES MOLÉCULES AROMATIQUES DUES À DES DÉFAUTS DU VIN

- Les défauts du vin
- Exercices sur des assemblages de molécules

SÉANCE 8 : LES PHÉNOMÈNES DE SYNERGIE ENTRE LES MOLÉCULES AROMATIQUES ISSUES DE L'ÉLEVAGE EN BARRIQUE

- La chauffe et l'élevage en barrique
- Exercices sur des assemblages de molécules

SÉANCE 9 : LES PHÉNOMÈNES DE SYNERGIE ENTRE LES MOLÉCULES AROMATIQUES VARIÉTALES

- Les molécules variétales
- Exercices sur des assemblages de molécules

SÉANCE 10 : APPLICATION AU VIN, DÉGUSTATION VINS ET SPIRITUEUX

- Application des connaissances aromatiques sur le vin lui-même
- Dégustation de 5 vins et de 2 eaux-de-vie
- Profils aromatiques des vins et des spiritueux dégustés