

PROGRAMME DE FORMATION

ÉDUCATION OLEFACTIVE ET ARÔMES DES VINS

NIVEAU 3 : TEXTURES ET SENSATIONS EN BOUCHE

ALEXANDRE SCHMITT

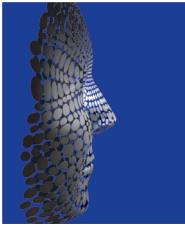


WINE & FLAVORS

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





TEXTURES ET SENSATIONS EN BOUCHE - NIVEAU 3

OBJECTIFS :

Développer ses connaissances aromatiques et gustatives
Approfondir sa connaissance des tanins du vin et des tanins du bois
Approfondir sa perception de l'acidité, de l'amertume, de l'alcool et de l'astringence dans les vins
Appréhender les notions de puissance et de concentration, de structure des vins, d'équilibre et de longueur en bouche.
Approfondir sa connaissance des textures des vins: les sensations tactiles en bouche
Exercer sa perception olfactive et gustative sur des vins contaminés
Augmenter ses capacités à percevoir et abaisser ses seuils de perception
Apprendre à traduire ses sensations avec des mots techniques et précis.
Élaborer un langage commun, rationnel, objectif, de toutes les sensations procurées par le vin

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'Œnologie (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 continuel 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 : RÉVISION DU NIVEAU 2 - LES MOLÉCULES AROMATIQUES DU VIN

- 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 3 : RÉVISION DES PHÉNOMÈNES DE SYNERGIE ENTRE LES MOLÉCULES DU VIN

- Les effets de synergie entre les molécules aromatiques dues à des défauts du vin
- Les effets de synergie entre les molécules aromatiques issues de l'élevage en barrique
- Les effets de synergie entre les molécules aromatiques variétales

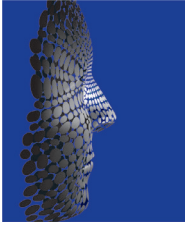
SÉANCE 4 : APPLICATION AU VIN, DÉGUSTATION VINS ET SPIRITUEUX

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

SÉANCE 5 : SENSATIONS EN BOUCHE ET TEXTURES DES VINS

- Les sensations en bouche :
 - ✓ L'alcool
 - ✓ L'acidité
 - ✓ La notion de puissance et de concentration
 - ✓ L'astringence
 - ✓ La structure des vins
 - ✓ Les notions de styles
 - ✓ La longueur en bouche
 - ✓ L'amertume
 - ✓ Les équilibres du vin
 - ✓ L'assemblage
- Les sensations tactiles :
 - ✓ Les tanins des vins
 - ✓ Les tanins du chêne
 - ✓ Les textures du vins
 - ✓ Le vocabulaire des sensations tactiles

.../...



SÉANCE 6 : CONTAMINATION DES VINS PAR DES DÉFAUTS

- La notion de seuil de perception :
 - √ Exercices pour abaisser son seuil de perception : thématique des molécules aromatiques dues à des défauts du vin
- Exercices sur des vins contaminés

SÉANCE 7 : CONTAMINATION DES VINS PAR DES MOLÉCULES ISSUES DE LA CHAUFFE

- La notion de seuil de perception :
 - √ Exercices pour abaisser son seuil de perception : thématique des molécules aromatiques issues de l'élevage et de la chauffe des barriques
- Exercices sur des vins contaminés

SÉANCE 8 : CONTAMINATION DES VINS PAR DES MOLÉCULES VARIÉTALES

- La notion de seuil de perception :
 - √ Exercices pour abaisser son seuil de perception : thématique des molécules aromatiques variétales
- Exercices sur des vins contaminés

SÉANCE 9 : APPLICATION AU VIN, DÉGUSTATION VINS ET SPIRITUEUX

- Application des connaissances aromatiques sur le vin lui-même
- Dégustation de 6/8 vins des stagiaires
- Profils aromatiques et cartographie des vins dégustés

SÉANCE 10 : APPLICATION AU VIN, DÉGUSTATION VINS ET SPIRITUEUX

- Application des connaissances aromatiques sur le vin lui-même
- Dégustation de 6/8 vins des stagiaires
- Profils aromatiques et cartographie des vins dégustés