

# Oenologie



## En bref

- > **Langues d'enseignement:** Français
- > **Méthodes d'enseignement:** En présence
- > **Ouvert aux étudiants en échange:** Oui

## Présentation

### Objectifs

- Acquérir et maîtriser les connaissances sur les fondamentaux de l'oenologie.
- Maîtriser la technique de dégustation.
- Comprendre les règles d'accord des vins et des mets.
- Savoir appréhender les désirs et les besoins du client.
- Développer une meilleure compréhension des vins afin de pouvoir échanger et rassurer le client.
- Savoir élaborer un support de vente de vin.

### Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	6h
TD	Travaux Dirigés	6h

### Pré-requis obligatoires

Pas de pré-requis.

### Plan du cours

Les cépages :

Typicité des différents vins élaborés dans le vignoble.

Méthodes d'élaboration des vins.

Les appellations et crus en France.

Analyse sensorielle :

Le fil conducteur d'une dégustation

Profil du dégustateur (sensibilité, expérience)

Les différents profils de vins :

Replacer le vin dans son appellation,

avec systématiquement des éléments clés pouvant servir d'appui à la discussion avec le consommateur.

Dégustation des vins sélectionnés : vins de Savoie.

Etude et remplissage de la fiche du vin.

Conseil et service des vins :

Méthode de débouchage. Conditions de service du vin.

Les différentes techniques d'accord mets et vins. Techniques de vente.

---

## Informations complémentaires

CM +TD

Enseignant : Elise LEMOINE

---

## Compétences visées

- Capacité à reconnaître les qualités d'un vin et d'en parler avec un vocabulaire adapté.
  - Etre à l'aise dans la prise de parole pour présenter un vin.
  - Savoir élaborer un support de vente de vin en tenant compte des profils vins et du contexte professionnel.
- 

## Bibliographie

Création d'un support ciblé et documents professionnels.

---

## Infos pratiques

### Lieux

› Thonon-les-Bains (74)

