

Connaissance des vins (Bases de l'oenologie) // #0742

 75 h  1 430,00 €

Public

Cavistes ou futurs cavistes, négociants en vins, conseillers de vente en vins ou toute personne intéressée par le vin dans un objectif professionnel.

Prérequis

Aucun.

Objectifs

Cette formation devra permettre aux participants de :

- Maîtriser parfaitement la dégustation analytique (en vue des achats)
- Avoir de solides notions d'œnologie (élaboration du vin)
- Localiser chaque vignoble français et avoir une connaissance globale de la typicité des vins qui y sont produits, connaître les appellations de ces différentes régions et la caractéristiques des cépages locaux
- Avoir une connaissance certaine des vins étrangers
- Pouvoir proposer des accords harmonieux mets et vins
- Connaître les règles de stockage et de conservation des vins
- Connaître dans les grandes lignes les différents aspects législatifs des appellations en France et en Europe
- Pouvoir rédiger correctement une carte des vins

Cette formation est agréée Chèques-Formation sous le numéro 0742 : en voici le lien direct : [fiche agréée chèque-formation](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/44525691-1f6b-4c42-8aa6-9a392439a549). (<https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/44525691-1f6b-4c42-8aa6-9a392439a549>) Cette fiche se retrouve dans le [Catalogue wallon des formations](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations) (<https://www.leforem.be/catalogue-des-formations>) et vous pouvez aussi utiliser le numéro d'agrément dans la recherche par mot-clé. Le titre de la formation peut varier d'un catalogue à l'autre, sans incidence sur la validité du numéro d'agrément.

Le cours s'organise en 3 parties. À chaque cours nous essayerons d'avoir un équilibre entre 1h30 de théorie et 1h30 de pratique de dégustation avec 6 vins qui seront dégustés et analysés.

Un lien Google drive vous sera envoyé par mail où vous pourrez retrouver tous les contenus du cours. Les slides des cours mais aussi les mémentos de chaque cours et les cartes viticoles.

Introduction au vin et à la vigne

- Histoire du vin - Analyse sensorielle
- Introduction à la viticulture - Les arômes de vins blancs
- Introduction à la vinification - Les arômes de vins rouges
- Vin et santé - Vins bios, bio dynamiques et naturels.
- Vins de terroir et vins de cépages.
- L'étiquetage du vin. Hiérarchie des AOC .

Culture générale du vin

- Les vins blancs septentrionaux
- Les vins rouges septentrionaux
- Les vins blancs méridionaux
- Les vins rouges méridionaux
- La Bourgogne
- Le Bordelais
- La Champagne et les vins effervescents
- Italie 1
- Italie 2
- Espagne
- Portugal et Grèce
- Les Vins du Nouveaux Monde

Vin et techniques

- Le vieillissement du vin – Sud-ouest
- Vins oranges, vins de voile et macérations spécifiques - Beaujolais et Jura et Jerez.
- Les vins rosés - Provence
- Les vins doux - Portugal
- Cognac et Armagnac et autres spiritueux
- Choisir son vin au restaurant. Les mots du vins. Accords mets et vins
- Révision. Dégustation à l'aveugle.

Informations pratiques

> Droit d'inscription

1 430,00 €



Cette formation est agréée "chèques formation".

> Horaires

📍 Liège

- > Du 7 octobre 2025 au 23 juin 2026
De 18h30 à 21h30.

> Certificat - Attestation

Une attestation de participation vous sera remise en fin de formation.

> Aides sectorielles à la formation

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)

> Reconnaissance

I.F.A.P.M.E. et Epicuris.

> Partenaires

Epicuris

Connaissance des vins (Bases de l'oenologie) - Les mardis à partir du 7 octobre 2025, Liège

Renseignements

Tél. : 04/229 84 60

€ 1 430,00 € ou 75 Chèques-Formation



Dates de formation

Les mardis à partir du 7 octobre 2025

Horaire

De 18h30 à 21h30.



Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70

4000 Liège

Belgique

inscription-chateau-massart@centreifapme.be

[04/229.84.60](tel:042298460)

Formateur

Madame Catherine Jarbinet