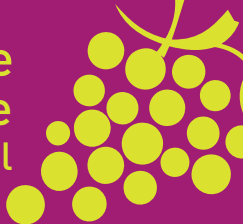




Laboratoire  
Œnologique  
Départemental



# Stages à la dégustation des vins

Apprenez à connaître le vin  
Initiez-vous à son langage  
Testez votre nez et vos papilles  
Dégustez et commentez tous les vins  
de France !

**Venez nous rejoindre !**

Ouvert à tous : amateur ou professionnel  
à offrir à vos amis, parents, clients  
[ bulletin cadeau personnalisé ]



<http://oenologie.tarn.fr>

[www.tarn.fr](http://www.tarn.fr)

[oenologie.tarn.fr](http://oenologie.tarn.fr)

# Programme des stages

## Initiation

### à la dégustation des vins

#### Objectif

**Comprendre le vin et être capable d'en parler.**

**Définition de la dégustation : principe et mécanisme de la dégustation, les goûts élémentaires.**

- **Les vins moelleux** : présentation des différents terroirs et dégustations commentées.
- Facteurs influençant la dégustation, les seuils de perception.
- **Les vins blancs sec** : présentation des différents terroirs et dégustations commentées
- Le vocabulaire des dégustateurs. L'équilibre des saveurs. Le « nez » du vin. Caractéristiques aromatiques des cépages.
- **Les vins rouges du Sud-Ouest** : présentation des différents terroirs et dégustations commentées.
- **Tour de France des vins** : présentation des différents terroirs et dégustations commentées.
- Test d'évaluation

**Matinée découverte : « de la théorie à la pratique »**

- Visite du Laboratoire Cœnologique Départemental.
- Visite de chais dans le Gaillacois et remise des Diplômes.
- Présentation des processus d'élaboration des vins.

# Perfectionnement

## à la dégustation des vins

**Approcher les différentes techniques de vinification, s'initier à la géographie viticole, perfectionner le langage du vin.**

**Caractéristiques aromatiques et gustatives : schéma rapide de vinification des cépages rouges et blancs.**

- Différentes catégories des vins effervescents, méthodes traditionnelle et naturelle.
- Les vins doux naturels, les vins étrangers, les vins effervescents, les vins tranquilles.
- Quelques zones viticoles de France : présentation et dégustation : Alsace, Vallée de la Loire, Sancerre, Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône, Champagne, Blanquette de Limoux, Clairette de Die, Gaillac, Haute Savoie, Jura, Jurançon, Chablis, Buzet, Cahors, Madiran...
- Visite de chais dans le Gaillacois : remise de la « Carte d'Identité du Dégustateur ».



## En pratique

**Les stages d'initiation** se déroulent sur un mois, à raison d'un soir par semaine, de 19h30 à 22h30 et une matinée de découverte du vignoble gaillacois.

**Le perfectionnement** se déroule sur 3 semaines.

Chaque séance est un cours pratique où se succèdent exposés techniques et dégustations commentées.

Les formations sont animées par des œnologues professionnels qui alternent cours théoriques et pratiques et accompagnent leurs exposés de nombreux exercices préparatoires.

Un document complet est remis à chaque participant.

Chaque dégustateur reçoit un « Certificat d'Assiduité ».

## Inscription

**Pour s'inscrire, il suffit de remplir le bulletin d'inscription ci-joint et de le retourner au Laboratoire Œnologique Départemental, accompagné de son règlement.**

À l'occasion d'un cadeau offert à une tierce personne, le Laboratoire délivre un « Bulletin Cadeau Personnalisé ».

Les comités d'entreprises, groupes (minimum 10 personnes) et personnel du Conseil général du Tarn, bénéficient d'une remise de 10 %.

Pour les professionnels, la participation peut être prise en charge par les organismes de formation : VIVEA (producteurs), FAFSEA (salariés agricoles), OPCA2 (coopératives)... Nous contacter.



### **Laboratoire Œnologique Départemental**

52, place Jean Moulin - 81600 GAILLAC

Tél. 05 67 89 62 72 - Fax. 05 63 57 31 52

courriel : [laboratoire.oenologique@tarn.fr](mailto:laboratoire.oenologique@tarn.fr)

organisme de formation continue

n° 73.81.p 0015.81

<http://oenologie.tarn.fr>