



LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

DE LA

VILLA BISSINGER

1 - CONNAISSANCE DU CHAMPAGNE

2 - DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

3 - PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

Programme 2012

www.villabissinger.com



Depuis maintenant 12 ans, l'Institut International des Vins de Champagne accueille à la Villa Bissinger des stagiaires du monde viti-vinicole souhaitant rapidement acquérir une connaissance de la champagne et de ses vins.

Les trois modules que nous proposons ci-après sont toujours encadrés par des animateurs venant du milieu professionnel champenois permettant ainsi aux formations d'être plus vivantes et concrètes.



Les effectifs de ces formations sont volontairement limités (de 4 à 8 personnes) ainsi chacun, et quelque soit son niveau de connaissance théorique et pratique, peut être encadré de façon personnalisée et adaptée.



Les déjeuners pédagogiques font intégralement partie des formations et permettent d'aborder les alliances mets et champagne dans les meilleures conditions.

C'est avec toutes ces conditions réunies que la Villa Bissinger poursuit son action de formation pour une meilleure connaissance de la région, de ses hommes et de ses vins d'exceptions.



CONNAISSANCE DU CHAMPAGNE

Module 1

Objectifs de la formation : Sensibiliser les participants à l'histoire et à l'environnement économique champenois
Mettre en évidence les caractéristiques du vignoble et les travaux de la vigne
Exposer les principales phases de l'élaboration
Mettre en évidence le fonctionnement de l'organisation professionnelle champenoise

<p style="text-align: center;">I – Présentation de la Champagne</p> <p>Le vin de champagne : Approche historique Puissance économique d'un grand vin La valeur de l'activité champagne et son positionnement dans les flux mondiaux</p>	<p style="text-align: center;">II – Le vignoble</p> <p>Géographie et encépagement du vignoble champenois La vigne et le savoir faire du vigneron La vigne aux fils des saisons</p>
<p style="text-align: center;">III – L'élaboration des vins de champagne</p> <p>Du raisin au vin tranquille Diversité et stabilité : l'assemblage Du vin tranquille aux bulles</p>	<p style="text-align: center;">IV – L'organisation interprofessionnelle</p> <p>Les acteurs Le comité interprofessionnel du vin de champagne Valorisation et défense de l'appellation</p>

2 Déjeuners : Accords mets et vins de champagne

Durée : 2 jours soit 18 heures de formation

* Tarifs et calendrier : page 5

DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

Module 2

Objectifs de la formation : Sensibiliser les participants aux techniques et vocabulaire de la dégustation
Affiner la dégustation à travers l'effervescence
Découvrir gustativement la première phase de l'élaboration du Champagne
Apprécier par la dégustation la diversité aromatique des cépages et des terroirs champenois
Comprendre par la dégustation les principes du support de communication mis en place par l'interprofession

<p style="text-align: center;">I – Les techniques de dégustation</p> <p>Examen olfactif et gustatif Les équilibres aromatiques La découverte des vins de base Spécificité de la dégustation à travers l'effervescence</p>	<p style="text-align: center;">II – Découverte des vins de base</p> <p>Le vin avant l'effervescence Les caractéristiques des trois cépages Dégustation de vins clairs</p>
<p style="text-align: center;">III – Typicité et diversité</p> <p>Appréciation de la diversité des vins de Champagne : Dégustation de 8 vins de terroir (monocépages, monocrus) Le style des maisons et l'assemblage : Dégustation de 6 vins de Négociants</p>	<p style="text-align: center;">IV – Les Champagnes : "Les mots pour les dire"</p> <p>Autour d'une dégustation de 4 Champagnes : Vocabulaire des émotions Vocabulaire sensoriel Vocabulaire des circonstances</p>

30 vins dégustés

2 déjeuners : Accords mets et vins de Champagne

Durée : 2 jours soit 18 heures de formation

* Tarifs et calendrier : page 5

PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

Module 3

Séminaire animé par Franck WOLFERT

Objectifs de la formation : Maîtriser les techniques d'analyse des vins de champagne
Identifier et exploiter les différents discours à utiliser avec des clients et des fournisseurs
Construire et argumenter des alliances mets et champagnes

<p style="text-align: center;">I – Rappel d'analyse sensoriel</p> <p>Les arômes, l'équilibre gustatif et le rôle de l'effervescence L'analyse des vins de Champagne avec 38 descripteurs : Définition des descripteurs Dégustation de 4 vins</p>	<p style="text-align: center;">II – Discours sur les Champagnes et le temps</p> <p>La dynamique (forces et formes) des vins L'évolution des vins de Champagne Analyse de 4 vins sur les 2 types d'approche</p>
<p style="text-align: center;">III – Discours sur les grands équilibres des vins de Champagne</p> <p>Analyse de 4 vins Rédaction personnelle et individuelle Commentaire personnel et individuel</p>	<p style="text-align: center;">IV – Développement d'une méthode de construction des alliances mets et Champagnes</p> <p>Critère de base et critère complémentaire Renforcement et contraste sapides et aromatiques Exercice théorique de construction de repas Dégustation et commentaires argumentés</p>

28 vins dégustés dont 16 commentés et accordés lors des 2 déjeuners pédagogiques

Durée : 2 jours soit 18 heures de formation

* Tarifs et calendrier : page 5

TARIFS ET CALENDRIER 2012

Tarifs 2012

Module 1 :	752 Euros par inscription pour les non adhérents. 599 Euros par inscription pour les adhérents.
Module 2 ou 3 :	834 Euros par inscription pour les non adhérents. 667 Euros par inscription pour les adhérents.
Module 1+2 :	1420 Euros par inscription pour les non adhérents. 1153 Euros par inscription pour les adhérents.

Calendrier 2012

Connaissance du Champagne Module 1 :

Les : 22 et 23 mars
4 et 5 octobre

Dégustation des vins de Champagne Module 2 :

Les : 29 et 30 mars
24 et 25 mai
15 et 16 novembre

Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne Module 3 :

Les : 21 et 22 juin
22 et 23 novembre

Nous vous rappelons que nous pouvons organiser, pour vos équipes constituées (à partir de 4 personnes), des séminaires de formation internes sur tous les thèmes relatifs aux vins de Champagne.

Si vous avez des besoins particuliers en la matière, n'hésitez pas à nous contacter pour établir un projet de formation.

