

## Relations terroir - Vins

☆ 3<sup>ème</sup> degré ☆

### Objectif :

- Etre capable de maîtriser les méthodes de caractérisation d'un terroir viticole
- Etre capable d'analyser des effets du terroir sur les caractéristiques gustatives des vins
- Etre capable d'identifier par l'analyse sensorielle de la typicité des grandes catégories des terroirs alsaciens
- Etre capable d'étudier d'autres terroirs viticoles français

### Contenu :

- Notion de géologie viticole
- Visite d'un grand cru et dégustation sur place
- Les vins des grandes familles de terroirs rencontrés en Alsace (d'alluvions, de lœss, granitique calcaire, schisteux, volcanique, marno-callaire)
- Les critères de définition des vins par l'analyse sensorielle (rappels)
- Dégustations verticales, horizontales
- Etude de la notion de terroir en Bourgogne ou dans une autre région viticole
- Participation à l'examen interprofessionnel du Diplôme de dégustateur de Vins d'Alsace du CIVA 3ème degré.

### Moyens pédagogiques :

Supports papiers, vidéoprojecteurs, tableau de papiers, vins pour la dégustation

### Intervenants :

Jean SCHAETZEL (œnologue CFPPA 68)

Adar du vignoble

Jean-Pierre CONFURON (œnologue – Bourgogne)

Yannick MIGNOT (géologue)

**Durée :** 12 séances de 3 heures = 36 heures (dont examen)

### Dates :

Les matins 27 janvier-3-10-17 février - 23 février (après midi)-16-23-30 mars -13-20 avril-4-11 mai  
2012

**Lieu :** Colmar

**Tarif 2012 :**

<b><u>Statut</u></b>	<b><u>Tarif 2012</u></b>
Chef d'exploitation cotisant au VIVEA *	100 €
Salariés cotisant au FAFSEA	0 € (prise en charge totale par le fond de formation fournir bulletin d'inscription FAFSEA )
Autres fonds de formation (AGEFOS, OPCA2, OPCALIA...)	520 €

\* si prise en charge par le comité VIVEA et justificatif de cotisation à jour.