



## Programme de formation du stage du WSET ® niveau 2

### ESPRITS DE VINS

Enseignant : Mr. Godfrey SPENCE, London

Lieu : Salle de dégustation du CFPPA de Mâcon-Davayé, 71960 DAVAYE

Monsieur SPENCE décide de la répartition des activités.

Durée 20 heures

#### **Objectifs**

Déguster en utilisant l'Approche Systématique de la dégustation du WSET®.

Savoir quels facteurs influencent les styles.

Connaître les grands cépages du monde et leurs régions de production

Connaître les principaux pays producteurs et leur système d'appellation.

Comprendre les étiquettes.

**Dégustation d'environ 50 vins du Monde**

#### **I. Généralités : 0,5 h**

Rappel des objectifs de l'examen et du stage

#### **II. Dégustation : la systematic approach : 1,5 h**

Révisions des techniques de dégustation selon l'approche systématique mise au point par le WSET®

#### **II. Facteurs déterminant le style du vin, (viticulture, œnologie) : 1,5 h**

#### **III. Les grands cépages : 12 h**

Pour chaque cépage :

Caractéristiques des arômes

Pays producteurs (Europe et Nouveau-Monde), régions principales, appellations

Production, types et styles

Dégustation

- a) Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache
- b) Sauvignon blanc, Riesling
- c) Autres cépages rouges (Gamay, Tempranillo, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera, Primitivo, Zinfandel, Malbec, Carmenere, Pinotage).
- d) Autres cépages blancs (Pinot gris, Verdicchio, Trebbiano, Chenin, Gewurztraminer, Torrontés, Sémillon, Albarino).

#### **IV. Les vins effervescents : 1 h**

Cépages

Pays producteurs (Europe et Nouveau-Monde)

Production, types et styles

Dégustation

#### **V. Les vins fortifiés : Porto, Madère, Xérès : 2 h**

Production (élaboration : les différentes méthodes)

Cépages

Types et styles

#### **VI. Alcools : 1 h**

#### **VII. Examen blanc : 0,5 h**

(L'examen a lieu à la suite du stage et dure 1h)