



Siège social : 70 boulevard des 9 clés 71000 Mâcon Téléphone : 03 85 39 24 15

Adresse électronique : contact@espritsdevins.com

Site : www.espritsdevins.com

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901

Enregistrée à la préfecture de Mâcon sous le n°0715005743 – JORF du 29 décembre 2007

Compte bancaire n° 62225466209 Crédit agricole de Saône et Loire – Agence de Mâcon - Flacé

PROGRAMME DE FORMATION DU STAGE WSET® DIPLOMA - unité 2

Enseignant : Mr Godfrey Spence,

Unité 2 : Viticulture et œnologie (20 heures)

Objectifs Généraux du Diploma niveau 4

Acquérir une connaissance de spécialiste.

Connaître en profondeur les catégories des vins des pays du monde.

Prendre des décisions commerciales, Connaître la qualité et valeur commerciale du produit.

Décrire les facteurs-clés concernant la production, savoir quels facteurs influencent les styles.

Comprendre les réglementations commerciales.

Déguster en utilisant l'Approche systématique de la dégustation du WSET®, et à l'aveugle.

Savoir présenter une information claire et concise sur un sujet donné.

Méthodologie de l'examen : rédiger des notes de dégustation en anglais, différents types de questions écrites

Viticulture : 6 h environ

Climat et temps, sol et topographie, les nutriments.

Le cep de vigne, la plante, grands cépages du monde et variétés (croisements, hybrides, greffes), porte-greffes.

Sélections des sites, dessin du vignoble, la conduite de la vigne (dans le mode), le mode de taille (dans le monde), gestion de l'eau (dans le monde).

Les ravageurs, maladies et insectes.

Œnologie : 8 h environ

Le raisin, la maturation, les vendanges.

La vinification, les traitements du moût, la sélection des levures, le rôle du SO₂, le suivi de la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique.

Le rôle du chêne, la clarification, la stabilisation, la maturation, l'assemblage.

Les contenants et les bouchons, la mise en bouteille.

Dégustation et révision, visites : 6 h environ

Visite des caves du Lycée avec dégustation (sous réserve de la disponibilité du personnel du domaine)

Visite des vignobles avec observation de taille /selon le temps.

Dégustations selon la systematic approach, révisions, examen blanc et corrections

+ Examen pratique et théorique plus tard : 1h30, QCM de 100 questions

Siège social : 70 Boulevard des 9 clés 71000 Mâcon Téléphone : 03 85 39 24 15

Adresse électronique : espritsdevins@orange.fr

Numéro SIRET : 507 804 201

Numéro de déclaration d'activité de prestataire de formation: 26 71 01825 71

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901

Enregistrée à la préfecture de Mâcon sous le n°0715005743 – JORF du 29 décembre 2007

Compte bancaire n° 62225466209 - Crédit Agricole de Saône et Loire - Agence de Mâcon- Flacé