



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)