



VINS DE LOIRE

Initiation à la dégustation des Vins de Loire

Module 1 :

initiation à la dégustation et à la connaissance des Vins de Loire

Objectif : Ce stage est conçu pour que chacun puisse aiguïser son plaisir de dégustateur : comprendre les mécanismes de la dégustation, découvrir et expérimenter la diversité des Vins de Loire. Chaque séance s'articule autour d'un thème précis et est ponctuée par la dégustation d'une demi-douzaine de vins sélectionnés pour leur qualité d'exemple autour de nombreuses applications sensorielles ludiques, mais s'appuient sur la rigueur scientifique de l'approche œnologique et neurophysiologique.

Ce cycle passe en revue la « silhouette » olfactive et gustative des différents types de vins de Loire, leur expression et leur équilibre selon les familles.

Une documentation pédagogique complète permet à chacun de formaliser et d'approfondir ses acquis. Glossaire sur les termes autour du vin.

Durée : 5 séances de 2h00, un soir par semaine durant 5 semaines consécutives
un jeudi soir sur le site d'Angers et un mercredi soir sur le site de Tours

Coût du stage : 155 €

Programme :

Les séances s'articulent comme suit :

Approche de la dégustation : les verres, les phases, jeux sur les saveurs et les arômes.

Présentation globale du Val de Loire, histoire de la vigne et du vin, histoire de la viticulture ligérienne, législation vitivinicole (les catégories de vins...)

- Séance 1 : Les vins blancs secs, élaboration et dégustation.
- Séance 2 : Les vins rouges, élaboration et dégustation.
- Séance 3 : Les vins rosés et fines bulles, élaboration et dégustation.
- Séance 4 : Les vins moelleux, élaboration et dégustation. Test de fin de session
- Séance 5 : Visite d'un domaine viticole, rencontre avec le propriétaire qui dévoile son histoire, ses méthodes de vinification, la commercialisation de ses vins (débat avec les participants) puis dégustation de quelques unes de ses productions. Buffet sur les alliances des mets et des vins. Remise d'un certificat de dégustation en Vins de Loire.

Au terme de la formation, les stagiaires :

- sont conscients de leurs aptitudes sensorielles et de leur fonctionnement propre (de leur « carte d'identité » de goûteur)
- sont capables d'analyser et de décrire les différentes stimulations rencontrées lors de la dégustation d'un vin (évaluer sommairement l'équilibre et la structure d'un vin...)
- savent lire une étiquette de vin et comprendre son contenu.

InterLoire – Académie des Vins

73 rue Plantagenêt – Entrée 5 – 49023 Angers Cedex 2

Tél. : 02.47.60.55.33 – E-mail : c.boutet@vinsdeloire.fr - Internet : <http://www.vinsdeloire.fr>