

Défauts des vins, niveau 1

Mieux les connaître pour mieux les prévenir

Public	Cœnologues, viticulteurs, récoltants manipulateurs, chefs de cave, maîtres de chais, sommeliers, courtiers.
Durée	1 journée (8 heures)
Tarif	370 € HT/ personne
Intervenants	Christophe GERLAND (ingénieur microbiologiste et œnologue)

Objectifs de la formation

- Apprendre à reconnaître les principaux défauts des vins en dégustant des vins contaminés et connaître leur origine (matière première raisin, fermentations, élevage, conservation...)
- Se former sur les moyens à disposition pour prévenir les défauts dans les moûts et les vins ou les éliminer

Méthodologie

- Dégustation à l'aveugle de vins contaminés
- Discussion sur les perceptions
- Présentation pour chaque défaut des molécules responsables (origine, traitement, prévention ou gestion d'impact ou élimination)
- Approfondissements par des exercices en début et fin (tests triangulaires, tests d'appariement, seuils de perception...) permettant d'apprécier l'amélioration des capacités de reconnaissance des défauts et des connaissances des personnes formées

Contenu de la formation/programme

- Défauts apportés par le raisin :
 - Hexanal, Hexanol, Méthoxy-pyrazines (arômes herbeux ou herbacés liés à un défaut de maturité et une mauvaise gestion du pressurage)
 - Géosmine, MIB, IPMP (goûts terreux), octénone (odeurs de champignon), O-crésol (odeurs phéniquées, iodées liées à l'oidium (contamination microbienne des raisins, liées aux maladies cryptogamiques)
- Déviations d'origine pré-fermentaire ou fermentaire
 - Acétate d'éthyle, Acide acétique (comparaison des 2 – piqûres acétiques et lactiques), Acétaldéhyde (oxydation)
 - H₂S, Ethanethiol, Méthionol (composés soufrés - réduction)
 - Diacétyl, Lactate d'éthyle (composés liés à l'activité bactérienne, mauvaise maîtrise de la fermentation malolactique ou de l'hygiène)

Défauts des vins, niveau 1

Mieux les connaître pour mieux les prévenir

- Défauts survenant pendant l'élevage et la mise en bouteilles :
 - 4-éthyl-phénol, 4-éthyl-gaïacol, 4-éthyl-catéchol, Acide isovalérique, acide isobutyrique (*prolifération de Brettanomyces liées à de nombreux facteurs dont une mauvaise gestion de l'hygiène*)
 - Acétyl-tétrahydro-pyridine (*odeur de souris liée à Brettanomyces ou Lactobacilles*)
 - Benzaldéhyde, Styrène (*influence négative des contenants, cuves-grafs...*)
 - Trans-2-nonenal (goût de papier lié à une mauvaise gestion de certains filtres)
- Défauts apparaissant pendant la conservation et le vieillissement :
 - 2-aminocétophénone (ATA), TDN (Hydrocarbure) (*influence de la composition de la matière première – vieillissement prématuré des vins blancs*) , phénylacétaldéhyde et sotolon (oxydation)
 - Ethoxy-hexa-diène (géranium) (*dégradation de l'acide sorbique – cas de mauvaise gestion de la conservation des vins sucrés*)
 - TCA, TeCA, Tba (*goût de moisis – liégeux liés soient aux bouchons soit à une mauvaise qualité de l'ambiance autour des cuves, fûts ou bouteilles*)
 - DMDS (réduction appelé « goût de lumière »)

Outils pédagogiques

Dégustation de vins de base de Champagne et Champagne contaminés par les molécules pures à défauts. Fiches de dégustation permettant la prise de notes des perceptions personnelles et du groupe, du formateur et des molécules et leurs teneurs ajoutées dans chaque vin dégusté.

Présentation technique et scientifique centrée sur les aspects pratiques pour les participants.

Travail en salle de dégustation ou salle de réunion adaptée (5 verres et un crachoir par personne)

Adaptation du niveau de présentation en fonction du public avec une grosse partie (70% du temps) consacrée à la dégustation/ analyse sensorielle.

Remise d'un livret reprenant toutes les présentations (molécules / défaut, odeurs connues -seuil de perception connus, mécanismes d'apparition et origines, moyens de prévention et de traitement).