

# Les arômes de type « thiols » dans les vins

<b>Public</b>	<b>Cœnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, sommeliers, courtiers</b>
<b>Durée</b>	<b>1/2 journée</b>
<b>Tarif</b>	<b>170 € HT</b>
<b>Intervenants</b>	<b>C. GERLAND ou M. LI CALZI</b>

## Objectifs de la formation

- Actualiser ses connaissances sur les arômes des vins, et plus particulièrement les arômes de type thiols : origine, impact sensoriel, facteurs d'impacts sur leur apparition tant à la vigne qu'en cave (des raisins à la bouteille)
- Apprendre à reconnaître les arômes de type thiols, en solution dans l'eau et dans des vins naturels

## Méthodologie

- Présentation des connaissances scientifiques sur les arômes des vins, et plus particulièrement la famille des thiols (molécules impliquées, teneurs dans les vins du monde).
- Présentation des derniers travaux scientifiques sur les facteurs d'impact tant viticoles qu'œnologiques sur les teneurs en thiols des vins
- Applications pratiques à la vigne et à la cave : choix du matériel végétal, nutrition hydrique et azotée de la plante,..., méthodes de vinification favorisant les thiols (macérations, turbidité, ...)
- Approfondissements par quelques exercices d'analyse sensorielle : les trois thiols majeurs dans l'eau, 15 vins de Sauvignon blanc du monde

## Contenu de la formation/programme

- 1/ Rappels sur les arômes des vins
- 2/ Thiols «variétaux» : nature, nomenclature, historique de l'identification, impact sensoriel
- 3/ Les précurseurs des thiols, la biogénèse des thiols (mécanismes, facteurs d'impacts,..)
- 4/ Teneurs en thiols des vins du monde (étude sur plus de 100 vins)
- 5/ Les facteurs viticoles d'impact sur la teneur en thiols dans les vins : matériel végétal, terroir, stress hydrique, nutrition de la plante, niveaux de maturité,....
- 6/ Les pratiques œnologiques d'impact : étapes pré-fermentaires, conditions de fermentation (souches de levures, nutrition, température,..), élevage, mise en bouteilles (protection contre l'oxygène),....
- 7/ Dégustation des 3 thiols majoritaires dans l'eau puis de 15 vins de Sauvignon blanc du Monde

# Les arômes de type « thiols » dans les vins

## Outils pédagogiques

- Présentation de haut niveau scientifique, issus de nombreux contacts dans tous les centres techniques du monde, mais aussi dans les principales grandes caves internationales (Australie, Californie, Argentine, Chili, Afrique du Sud, Espagne, Italie, Portugal, France).
- Développements de cas pratiques avec nombreuses photos
- Dégustation de thiols dans l'eau, 15 vins de Sauvignon du monde
- Présentation à l'aide d'un diaporama et remise d'un livret à chacun des participants.