

# Wine Boarding Pass :

une nouvelle méthodologie d'analyse sensorielle  
 pour mieux se connaître, mieux décrire ses vins donc  
 mieux communiquer

<b>Public</b>	<b>Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, sommeliers, courtiers.</b>
<b>Durée</b>	<b>1 journée</b>
<b>Tarif</b>	<b>425 € HT</b>
<b>Intervenants</b>	<b>D. MICHEL ET C. GERLAND</b>

## Objectifs de la formation

- Découvrir son profil sensoriel qualitatif comme axe de progrès dans la performance de vinification face à la commande client ou cible consommateur
- Comprendre les mécanismes chromatiques du cycle végétatif comme indicateur de choix couleur de la robe des vins
- Découvrir les grandes familles chromatiques d'arômes et leurs dérivées comme nouvel outil de communication
- Appréhender l'importance de la relation arôme, saveur, couleur pour une meilleure cohérence du produit fini

## Méthodologie

- Utilisation du chromatozor (répertoire de 250 couleurs) pour définition du profil sensoriel couleur de bouche
- Présentation pour chaque famille aromatique des molécules utilisées, avec transcription chromatique pour définition du profil de nez
- Dégustation collégiale à l'aveugle des vins reconstitués avec transcription chromatique
- Approfondissements par la dégustation de plusieurs produits avec transposition visuelle chromatique des arômes et
- Expérimentation du travail de mémoire par l'usage d'un Mini atelier sensoriel avec séparation d'arômes constitués de bases alimentaires

## Contenu de la formation/programme

- 1/ Le monde de la couleur : présentation (15mn)
- 2/ L'escargot des couleurs, la méthodologie (30 mn)
- 3/ Le concept RDT : identification sociologique des 10 familles de vins et adéquation avec leur groupe de consommateurs (30 mn)
- 3/ Profil sensoriel de chaque personne (1h30mn)
- Vision : 4 tests
- Gustatif : le test de transfert

# Wine Boarding Pass :

## une nouvelle méthodologie d'analyse sensorielle pour mieux se connaître, mieux décrire ses vins donc mieux communiquer

- Olfactif : les tests
- 4/ Entraînement à la reconnaissance et descriptions des arômes de 6 vins (méthode Pfister) (1h) C. GERLAND
- 5/ Carte d'identité sensorielle de 6 vins : analyse sensorielle personnelle, échanges de groupe, carte d'identité sensorielle par Didier Michel (1h)
- 6/ Réalisation personnelle de 4 cartes d'identités sensorielles (dont une de vos cuvées) (1h)
- 7/ Identification de la famille de chaque vin – positionnement consommateur (45mn)
- 8/ Quelques éléments de viticulture et vinification modernes pour que votre cuvée satisfasse votre client par Ch. Gerland (45mn)

Le fond de ce cours fait parti d'un ensemble pédagogique créé par DIDIER-MICHEL Ingénieur chromatien sensoriel dans le cadre de l'Institut Français du Goût et labellisé par Bruxelles comme programme innovant

EUROVE COMETT 1994. Il est appliqué au sein du 1<sup>er</sup> Groupe de restauration Collective et commercial Suisse

Romande depuis 18 ans DSR et du groupe viticole SCHENK, ainsi que le Groupe ACCOR de 1994 à 2002.

Il s'appuie sur le livre « Empreintes de vins » Edition Dédicé 2007 Grand Prix Edmond de Rothschild 2007 coécrit par Jacques Puisais et DIDIER-MICHEL, qui présente la synthèse de 25 ans de travaux chromatiques réalisés à travers les vignobles de France et de l'étranger

### Outils pédagogiques

Dégustation de mélanges aromatiques, de vins reconstitués de vins réels. Présentation technique et scientifique centrée sur les aspects pratiques pour les participants.