

Elaboration et dégustation des vins effervescents

| | |
|---------------------|---|
| Public | Personnels de cave, équipes marketing ou techniciens qualité, sommeliers, oenologues |
| Durée | 1 journée |
| Tarif | 345 € HT |
| Intervenants | C. GERLAND |

Objectifs de la formation

Actualiser ses connaissances sur l'élaboration des vins effervescents, et construire ou adapter son procédé d'élaboration au type de vin souhaité, avec tous les éléments importants pour éviter les pièges et défauts et bien maîtriser la qualité.

Méthodologie

Présentation détaillée du procédé d'élaboration de la vendange au dosage et à la dégustation : récolte, pressurage, fermentations, stabilisations, tirage, prise de mousse, vieillissement sur lattes, remuage, dégorgement. Présentation des dernières découvertes scientifiques appliquées dans les grands vignobles d'effervescents du monde.

Présentation des différents effervescents du monde et leur technique d'élaboration.

Dégustation de 12 vins effervescents du monde, et de 5 vins de base.

Contenu de la formation/programme

- Les différents types de vins effervescents (45 mn) - Méthode traditionnelle - Cuve close - Méthode ancestrale. - Méthode " transfert " - Méthode russe – Gazéification. Présentation imagée et détaillée de chaque méthode.
- Les vins effervescents dans le monde (20 mn) - Régions productrices, volumes produits, cépages utilisés, traditions
- Le procédé d'élaboration en détail
 - De la vendange au tirage : Elaboration du " vin de base " (2h30) LE BON NIVEAU DE MATURITE LA VENDANGE (matériel, contrôles) LE PRESSURAGE (la spécificité du pressurage champenois, les programmes, les matériels) LE FRACTIONNEMENT DES MOUTS, LA CLARIFICATION DES MOUTS, LA FERMENTATION ALCOOLIQUE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE LES ASSEMBLAGES (ce qu'apportent les différents cépages, la stratégie des pré-assemblages et assemblages, comment donner un style reproductible) LA CLARIFICATION ET LA STABILISATION DES VINS (stratégie, produits et matériels anciens, produits et matériels nouveaux)
 - Du tirage au dégorgement (2h) LA PREPARATION DU VIN AU TIRAGE, LA PREPARATION DES LEVURES LA PRISE DE MOUSSE, LE VIEILLISSEMENT, LE REMUAGE, LE DEGORGEMENT / LA LIQUEUR D'EXPEDITION

Elaboration et dégustation des vins effervescents

- L'analyse sensorielle des vins effervescents (1h30) - La préparation et le service - L'aspect visuel - L'aspect olfactif - L'aspect gustatif - Dégustation pratique de 3 vins de base et 12 vins effervescents : Champagne, Crémant, Asti ou Clairette, méthode ancestrale, cuve close.

Outils pédagogiques

Video-projection de la présentation, présentation powerpoint avec de nombreuses photos, CD-Rom de la présentation, salle de dégustation, 15 vins à déguster.