

# Enjeux et risques majeurs pour l'élaboration des vins rouges à succès commercial: Approches et solutions internationales

<b>Public</b>	<b>Viticulteurs et négociants ambitieux, œnologues conseils.</b>
<b>Durée</b>	<b>1 journée</b>
<b>Tarif</b>	<b>450 € HT</b>
<b>Intervenants</b>	<b>C. GERLAND</b>

## Objectifs de la formation

- Actualiser ses connaissances sur les techniques de pointe de la maturation des raisins à la vente
- Appréhender les pratiques dans les pays du nouveau monde et les maisons européennes en réussite pour adapter certains points –clés à la situation locale

## Méthodologie

Pour chaque thème abordé (voir programme ci-dessous), un point théorique rapide précédera une présentation de cas pratiques d'utilisation, avec les petites recettes à connaître, les pièges à éviter. Une dégustation par thème de vins d'essais ou de vins à process particuliers constituera le point central.

Seront évoqués ensuite les développements futurs.

Les aspects de coût et retour sur investissement ne seront pas négligés.

## Contenu de la formation/programme

- Les avancées dans les étapes clés de l'élaboration d'un vin rouge de haute qualité :
  - outils modernes de détermination de la maturité et de la date de vendange
  - techniques d'extraction : flash-détente, cryo-extraction, thermo-extraction, macérations, enzymes,..
  - outils biologiques de vinification (levures, bactéries, adjuvants)
  - gestion des équilibres notamment par la micro-oxygénation, maîtrise de l'oxygène
  - stabilisations tartriques (techniques soustractives comme l'électrodialyse, techniques additives nouvelles)
  - clarifications (collages, MFT)
  - désalcoolisation
  - bouchage
- Les risques majeurs : comment les éviter ?
- Défauts issus des raisins et des contaminants microbiens : point sur ces thèmes et les process permettant de les éviter, sur des vins rouges à fort potentiel mais à risques (pH haut, forte maturité, sucres résiduels,..).

## 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



# Enjeux et risques majeurs pour l'élaboration des vins rouges à succès commercial: Approches et solutions internationales

- Dégustation de près de 40 vins, issus d'essais en grandeur réelle ou illustrant l'aboutissement d'un process optimisé
- Présentation à l'aide d'un diaporama et remise d'un livret à chacun des participants.