

# Formation

## Arômes positifs



7 Côte Saint Pierre – 26500 BOURG-LES-VALENCE  
France

Tél. 06 12 74 08 90

E-mail: [christophe.gerland@intellioeno.com](mailto:christophe.gerland@intellioeno.com)

site web: [www.intellioeno.com](http://www.intellioeno.com)

## Programme et méthodologie

### METHODOLOGIE

Apprendre à reconnaître les principales familles d'arômes des vins en dégustant des vins reconstitués.

Actualiser ses connaissances sur les facteurs impactant sur les arômes des vins à la vigne et à la cave.

Dégustation à l'aveugle des vins reconstitués et discussions sur les perceptions.

Présentation pour chaque famille aromatique des molécules utilisées, des voies de synthèse et des facteurs influençant leur teneur dans les vins (vigne, cave, conservation,...).

La partie sensorielle de ce cours est basée sur les 25 ans de recherche du Dr Vicente Ferreira, et ses dernières découvertes en terme d'interaction entre les molécules aromatiques, communiquée dans les principaux derniers symposia internationaux et revues scientifiques. Cette formation est construite en collaboration étroite avec lui.

En dernière partie, une autre méthodologie sera employée : sniffing d'arômes naturels issus de la parfumerie, en vue d'un entraînement à la description des arômes des vins, et à leur mémorisation olfactive. Cette méthode a été développée par Richard Pfister, œnologue et spécialiste en arômes (étroite collaboration avec l'industrie suisse des parfums).

Les parties scientifiques et techniques seront synthétisées pour dégager 1 h 30 de dégustation et commentaires de 9 champagnes et 9 vins effervescents du monde. L'objectif est de voir où va le monde des vins effervescents quant au style et au positionnement. Une liaison avec les goûts des consommateurs sera faite.

### PROGRAMME DETAILLE

1/ Les familles aromatiques de base : esters fruités, acétates, esters éthyliques d'acides gras, iso-acides, fusel alcools, acides gras.

2/ Les molécules associées à certaines variétés : terpénols, rotundone, thiols, lactones, norisoprénoides, aldéhydes aliphatiques.

3/ Les familles aromatiques jouant un rôle dans le vieillissement des vins :

- Les arômes du bois : wiskylactones, vanilline, phénols volatils (du bois).
- Les composés associés à l'oxydation : isoaldéhydes, méthional, phénylacétaldéhyde, sotolon.
- Les composés associés à la réduction : benzylmercaptans, furfurylthiols, autres composés soufrés.

4/ Déconstruction des arômes d'un vin : exercices sur un vin de base de Champagne. Reconstitution d'arômes de cépages, avec dernières découvertes sur Chardonnay, Pinot noir et Pinot Meunier.

5/ Comparaison avec des vins réels : 9 Champagnes et 9 vins effervescents.

6/ Sniffing à l'aveugle d'aromes naturels issus des familles : fruité, floral, épicé. Exercices de mémorisation.

Programme et méthodologie

**MESURES PREVENTIVES COVID 19 :** la salle de dégustation a été réorganisée pour respecter les règles sanitaires officielles (distanciation, séparation physique entre les postes, gel hydro-alcoolique, nettoyage des verres, service avec visière,..)

# Bulletin d'inscription

Un bulletin par stagiaire

## Stagiaire:

Nom

Prénom

Fonction

## Entreprise:

Raison sociale

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète

Tél

Mobile

Fax

e-mail

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer au plus tard trois semaines avant le jour de la formation, accompagné du règlement par chèque, à l'ordre de l' **UNIVERSITÉ DU VIN**



**INTELLI'OEENO SAS**

7 Côte Saint Pierre - 26 500 BOURG-LES-VALENCE  
France  
Tél. 06 12 74 08 90

E-mail : [christophe.gerland@intellioeno.com](mailto:christophe.gerland@intellioeno.com)

site web: [www.intellioeno.com](http://www.intellioeno.com)

Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation, une feuille de présence vous sera envoyée. Intelli'oeno travaille en partenariat avec l'**UNIVERSITE DU VIN**, organisme formateur agréé QUALIOPI, tout ou partie de ce coût peut être pris en charge par votre organisme collecteur habituel.

**Je souhaite m'inscrire à la formation ARÔMES POSITIFS suivante :**

**Le Mercredi 23 Novembre 2022**

LIEU DE LA FORMATION

CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX

5 Rue de la Liberté

51500 RILLY-LA-MONTAGNE

## Formation - Arômes positifs



♦Dégustation des principales familles d'arômes selon une méthodologie mise au point par le Professeur Vicente Ferreira (Université de Saragosse), sur la base de ses travaux sur la relation composition aromatique des vins – impact sensoriel.

♦Présentation d'une synthèse sur les facteurs viticoles et œnologiques qui peuvent avoir un impact sur l'arôme des vins.



♦Exercices de construction de l'arôme d'un vin. Comparaison avec des cuvées réelles.

♦SNIFFING d'arômes naturels des familles épicé, fruité, floral. Exercices de mémorisation.

### Coût de la formation :

**550 € HT par participant, soit 660 € TTC**

**NB remise de 5% règlement envoyé avec l'inscription**

**–10% pour 2 ou 3 personnes –15% au-delà de 3**

**Remises non cumulables et consenties uniquement en cas de règlement envoyé avec l'inscription**