



l'Ecole
des Vins
du
Languedoc

PROGRAMME

French Wine Scholar® Certification



WINE SCHOLAR GUILD

French Wine Scholar®

Qualité : Organisme de formation

Adresse : 1777 Church Street NW, Suite B, Washington DC 20036 USA

Téléphone : +1 202 640 5466

Courriel : contact@winescholarguild.com

Site web : <https://www.winescholarguild.com/>

Statut juridique : Personne morale de droit étranger, non immatriculé au RCS

Année de création : 2005

Taille d'organisme : <10 salariés

Représenté par : Julien CAMUS

Contact déposant

Nom : Camus

Prenom: Julien

Téléphone : 001 202 640 5466

Courriel: jcamus@winescholarguild.org

Tous droits réservés. Cet ouvrage ne peut être reproduit ni diffusé, même partiellement, sous quelque forme ou par quelque moyen, électronique ou mécanique, que ce soit, y compris par photocopie, enregistrement ou tout système de stockage ou de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite préalable des éditeurs.

Table des matières

Vue d'ensemble du French Wine Scholar® Certification	4
Les objectifs et compétences du French Wine Scholar® Certification	5
Le contenu du French Wine Scholar® Certification	7
Les moyens pédagogiques du French Wine Scholar® Certification.....	10
Les modalités de l'examen du French Wine Scholar®	11
Procédures d'assurance qualité de la certification	12
Accès aux personnes en situation de handicap à l'Ecole des vins du Languedoc	13

Vue d'ensemble du French Wine Scholar® Certification

Le French Wine Scholar® Certification est la formation la plus avancée sur les vins français et reconnue par la filière des vins.

Il est l'équivalent d'un WSET 3 : Wine Spirit Education Trust de Londres.

Domaines d'activités professionnels transverses dans lesquels est utilisée la French Wine Scholar® Certification:

- Restauration
- Hôtellerie
- L'œnotourisme
- L'export des vins et spiritueux
- Commerce des vins et spiritueux (gros et détail)
- La formation continue

Complément d'informations : La formation concerne tous les métiers nécessitant de savoir identifier, comprendre et présenter des vins français. Elle permet aux professionnels du vin de décrypter les vins français de par leurs terroirs, leur histoire et enracinement culturel, leurs règles et coutumes de production, profils structurels et aromatiques.

Date de création de la certification : 2007

Code(s) NAF : 56.10A, 46.31Z, 47.21Z

Code(s) NSF :334, 221, 312

Code(s) ROME : G1202, D1502, D1301, D1106, D1401

Mots clés : Vente, conseil, achats, force de vente, vin, sommellerie, œnologie, export, formation, éducation, tourisme.

Les objectifs et compétences du French Wine Scholar® Certification

Le French Wine Scholar® certification permet aux professionnels du vin d'approfondir leurs connaissances et leur compréhension de l'ensemble des régions viticoles françaises et de leurs vins. Il leur permet de mieux appréhender les vins commercialisés par leur employeur pour adapter l'offre, conseiller la clientèle, valoriser les produits et ainsi en augmenter les ventes.

Le programme permet aux candidats de se spécialiser dans les vins français et de valider leurs compétences par l'obtention d'une certification internationalement reconnue, permettant d'améliorer ses possibilités d'employabilité et de mobilité professionnelle.

La certification permet aux entreprises utilisatrices de se démarquer de la concurrence en offrant une compétence pointue sur les vins de France dont la diversité et la complexité peuvent représenter des freins à la vente.

Les objectifs du French Wine Scholar® Certification sont aux nombres de 9 :

- 1- Connaître les principales régions françaises viticoles
- 2- Connaître les principaux cépages
- 3- Connaître les faits historiques marquants de chaque région
- 4- Connaître la géographie de chaque région qui influence chaque région
- 5- Comprendre les principes fondamentaux de la viticulture et de la vinification
- 6- Comprendre et interpréter les étiquettes des vins français
- 7- Décrire, valoriser et commenter les vins français
- 8- Accorder mets et vins et connaître les spécialités régionales françaises
- 9- Conserver et servir dans des conditions optimales les vins français

5

DESCRIPTIF DES COMPETENCES CONSTITUANT LA CERTIFICATION :

- Connaître le contexte culturel et historique des régions viticoles françaises et de leurs vins
- Comprendre les terroirs des régions viticoles françaises : climat, géographie, sols, climat, topographie et facteurs humains
- Connaître les cépages, style et typicité des vins des différentes régions et appellations françaises
- Maîtriser les pratiques culturelles et œnologiques employées et leur incidence sur les vins
- Comprendre l'étiquetage et les règles entourant la production et la commercialisation des vins français
- Se familiariser avec les produits alimentaires et mets traditionnellement consommés avec les différents vins français.

QUI PEUT PARTICIPER ?

Ce programme est proposé à tous ceux qui maîtrisent la langue anglaise (niveau B2 souhaité).

- Aux professionnels du secteur qui souhaite acquérir une maîtrise approfondie des vins français
- Aux particuliers passionnés/amateurs ayant déjà des connaissances dans la dégustation/filière
- Aux étudiants ou personnes souhaitant se reconvertir dans le secteur du vin ou de la restauration.

PRE-REQUIS

Les candidats doivent être majeurs au moment de la formation.

Un niveau B2 en langue anglaise est demandé car l'examen, le manuel et la plateforme sont en anglais.

Un test d'anglais sera effectué au moment de l'inscription pour vérifier le niveau demandé.

Le WSET 2 ou le Master Level Sud de France est recommandé.

On recommande de travailler le manuel au minimum 80 heures en amont de la formation.

Le contenu du French Wine Scholar® Certification

Le programme French Wine Scholar® présente chaque région viticole française comme un tout intégré en expliquant l'impact de l'histoire, la signification des événements géologiques, l'importance des repères topographiques et l'influence des facteurs climatiques sur le type de vin.

Aucun sujet n'est discuté de manière isolée afin de donner aux étudiants une connaissance pratique globale.

En résumé voici les thèmes abordés :

- Les fondamentaux :
L'histoire viticole et française, la géographie physique et politique, son climats, ses sols.
Localisation et climat et leurs effets sur la viticulture et le style du vin
Topographie, géographie et sols et leur impact sur la vigne
Les cépages et leurs profils organoleptiques
Pratiques viticoles et vinicoles
- Tendances et économie de l'industrie du vin
- Toutes les AOC, avec leurs réglementations, styles de vins et spécificités
- Les régions abordées : l'Alsace, Champagne, Bourgogne, Beaujolais, Jura, Savoie, Loire, Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc, Roussillon, Rhône, Provence, Corse.

De manière détaillée :

LES FONDAMENTAUX :

Afin que les candidats French Wine Scholar® puissent étudier les régions viticoles de France, des connaissances de bases solides sont nécessaires. L'unité 1 couvre l'histoire de France, le terroir et le climat, les cépages, les pratiques de viticulture et de vinification, ainsi que le droit du vin en profondeur. Cela mérite d'être lu, même par des experts, étudiants en vin, car le paysage viticole français est en constante évolution.

Ensuite chaque région est abordée dans le détail, selon une trame similaire :

Une carte

Introduction

Histoire viticole

Localisation et climat

Géologie, topographie et sols

Les cépages utilisés dans cette région

Les pratiques viticoles spécifiques à la région

Les pratiques de vinification spécifiques à la région

Les appellations détaillées

ALSACE:

En Alsace, la diversité des types de sols, des cépages et des styles de vins crée un paysage sensoriel complexe. Connaissez-vous la différence entre le Klevner et le Klevener ? La relation entre le gewurztraminer, le savagnin et le rosé ? Pouvez-vous expliquer la différence entre une Vendanges Tardives et une Sélection de Grains Nobles ? Cette session permet d'approfondir les connaissances de l'Alsace.

Vins recommandés:

Riesling (blanc) Pinot Gris (b) Gewurztraminer (b) Crémant (b, peut-être rosé) ou Pinot Noir (rouge)

CHAMPAGNE:

L'art de capturer la bulle dans la bouteille a mis des décennies à se perfectionner. Découvrez comment la méthode champenoise s'est développée à partir d'un phénomène hasardeux et incontrôlé jusqu'à un processus précis et raffiné aujourd'hui. Découvrez pourquoi le Champagne est unique parmi les régions viticoles productrices de vins effervescents et pourquoi il est devenu le produit de luxe que l'on connaît.

BOURGOGNE :

En Bourgogne, une géologie ancienne et fracturée donne des vins de qualité et de caractère distinctif. Découvrez comment le sol, la topographie et le climat créent suffisamment de terroirs pour créer 84 différentes AOC à l'intérieur de cette région ! Découvrez l'histoire qui a façonné ce fractionnement aussi subtil que nuancé.

BEAUJOLAIS:

Découvrez les multiples facettes du Beaujolais qui s'expriment à travers ses différents types de sols et ses techniques de vinification. Découvrez comment la macération carbonique et la fermentation traditionnelle change les saveurs dans le verre. Découvrez comment les différents oligo-éléments présents dans les sols granitiques des Crus du Beaujolais créent des vins de caractère et de garde différents. Les vins du Beaujolais peuvent paraître légers, mais le sujet est loin d'être simple.

JURA :

Le Jura se situe entre la Bourgogne et la Suisse et représente le soulèvement oriental du fossé d'effondrement (graben) de la Saône. Bien que les vins soient rarement trouvés en dehors du Jura lui-même, il produit des vins uniques issus de cépages non traditionnels qui méritent toute notre attention. La région est célèbre pour le Vin Jaune, mais le Jura a également donné naissance à des talents viticoles notables : Pasteur, responsable des travaux novateurs en science de la fermentation, et Millardet, responsable à la fois de la « bouillie bordelaise » sont nés ici ! Mais ce n'est pas tout ! La zone de production d'Arbois a été l'une des premières à obtenir le statut d'AOC en 1936. La région est une dynamo !

SAVOIE :

La Savoie est une région alpine située juste au sud du Jura. Très peu de vin est exporté ; la plupart de la production est consommée par les touristes qui viennent faire du ski et d'autres sports d'hiver. Les vins, cependant, sont aussi colorés que les raisins qui les composent--Jacquère, Altesse, Gringet, Molette, Mondeuse Noire, Persan – et ils sont aussi amusants à étudier qu'à déguster.

VALLÉE DE LA LOIRE:

Saviez-vous que les vignobles de Sauvignon Blanc de Menetou-Salon, Reuilly et Quincy sont tous sur un sol composé de marne kimméridgienne ? Savez-vous que l'un des vins blancs les plus anciens au monde est de Savennières ? Connaissez-vous les Crus Communaux ? Il est temps d'explorer une région dont la culture du vin a est aussi long et large que la rivière elle-même.

BORDEAUX:

La région bordelaise incarne la structure et la force. Cela se manifeste dans la manière dont l'industrie vitivinicole est organisée et dans la manière dont ses vins sont élaborés. Découvrez les terroirs bordelais afin de mieux comprendre la nature de l'assemblage, et comment et pourquoi l'assemblage rouge a évolué au cours des 150 dernières années tout en conservant son caractère et sa qualité.

Découvrez comment les styles de vins blancs de Bordeaux continuent d'évoluer. Bordeaux, comme la mer, est en perpétuel mouvement.

SUD-OUEST :

La viticulture s'est implantée en Gascogne avant que Bordeaux n'ait planté de vigne. Magdeleine Noire des Charentes, la mère du Merlot et du Malbec, serait originaire d'ici. Les raisins sont intéressants et de qualité, les vins sont bons, mais la région a subi l'ombre de Bordeaux qui bloquait l'accès du Sud-Ouest au marché mondial en restreignant l'accès à son port.

Enclavée depuis des siècles, cette région est finalement et à juste titre en train de se faire un nom. Ce regroupement de régions en croissance a adopté une approche « tous pour un et un pour tous » face au monde du vin. Et pourquoi pas? D'Artagnan, le quatrième des trois mousquetaires est bien d'ici !

LANGUEDOC-ROUSSILLON :

Bien que le Languedoc et le Roussillon aient été administrativement réunis en 1972, il s'agit de deux régions historiquement, culturellement et topographiquement distinctes.

Le Roussillon produit 80 % des vins doux naturels de France, élaborés à partir de vieux cépages espagnols. Mais aujourd'hui, il produit aussi de nombreux vins rouges secs issus de ces mêmes vieilles vignes.

Le Languedoc représente une corne d'abondance de vignes qui, historiquement, ont été transformées en produits IGP étiquetés ou en simples vins de France. Aujourd'hui, le Languedoc redécouvre son terroir et son héritage viticole grâce à de nouvelles AOC et à une volonté collective de qualité.

Ensemble, le Languedoc-Roussillon représente la dernière région viticole en France. Les choses ont changé ici. Tenez-vous au courant !

RHÔNE :

Le Rhône sert d'axe gravitationnel autour duquel tournent ses deux moitiés : la moitié nord s'accroche fermement, la moitié sud s'étend vers l'extérieur et est moins attirée par les rives du fleuve. Ces deux cultures viticoles différentes possèdent des sols et des topographies distincts, et elles produisent des vins très disparates aux personnalités uniques. Il s'agit d'une seule région, mais de deux mondes différents. Explorez-les tous les deux.

PROVENCE :

Saviez-vous que la Provence est la plus ancienne région viticole de France ? C'est aussi la seule région de France et la seule région au monde à se concentrer principalement sur la production de rosé. En fait, les vigneron locaux perfectionnent leur art depuis plus de 2 600 ans ! Découvrez le chemin de la Provence vers le rosé ainsi que sa production exceptionnelle de vins rouges et blancs secs. Il n'y a pas que de la lavande dans cette région de France baignée de soleil !

CORSE :

La Corse a un passé long et coloré. Au cours des millénaires, elle a été gouvernée par pas moins de six nations différentes, qui ont toutes laissé leur empreinte. Cependant, la plupart des traditions viticoles et des cépages de la région sont italiens en raison de la proximité de l'île avec ce pays. Aujourd'hui, le corse est en effet un français à l'accent italien.

Les moyens pédagogiques du French Wine Scholar® Certification

LES MOYENS PEDAGOGIQUES

Un manuel de 330 pages en anglais

Un accès à une plateforme de e-learning avec plein de ressources consultables/téléchargeables comme des quizz, des vidéos et des cartes.

Option 1 : Des visioconférences avec un formateur agréé pour la formation suivie en ligne

OU

Option 2 : Des vins (minimum 35 vins) pour la dégustation en présentiel

En ligne :

Une visioconférence de 2 heures est prévue chaque semaine, généralement le même jour de la semaine, pendant 10 semaines.

Les participants doivent tout de même se rendre à l'Ecole des vins du Mas de Saporta à Lattes, pour passer l'examen d'une heure.

En présentiel :

Trois jours de cours (9h/12h – 13h/17h) soit 21 heures de cours dont une heure d'examen en présentiel à l'Ecole des vins du Languedoc (adresse ci-dessous)

Chaque jour est découpée en plusieurs sessions et suivi par une dégustation des régions étudiées.

Une liste d'échantillons recommandés est fournie par la Wine Scholar Guild mais laissé libre à chaque école partenaire.

10

Les modalités de l'examen du French Wine Scholar®

L'examen se déroule sur 1 heure, en présentiel, directement après la formation si celle-ci a été suivie en présentiel ou en ligne.

Il se compose d'un support papier.

Il s'agit de 100 Questions à Choix Multiples auxquelles il faut répondre en 60 minutes (1 heure).

Aucune consultation d'ouvrage, quelle que soit sa forme, n'est autorisée. Les seuls éléments à disposition du candidat sont la feuille de questions et la grille de réponse et un crayon.

L'examen passé sera validé si la note dépasse les 75 points (sur 100) et l'étudiant obtiendra un certificat nominatif et un pin's.

Organisation des jurys : Les examens sont ensuite envoyés et corrigés par la Wine Scholar Guild. Les résultats sont reçus par email 12 semaines après le passage de l'examen.

Le Certificateur est la Wine Scholar Guild et non l'Ecole des vins du Languedoc qui est juste une école partenaire de la Wine Scholar Guild.

Nouvelle présentation à l'examen

Un rattrapage est possible moyennant 150€ des frais supplémentaires. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions.

11

Les candidats qui ont déjà réussi leur examen ne peuvent pas se réinscrire dans le but d'améliorer leur note.

Procédures d'assurance qualité de la certification

Garantie de la transparence de la communication vers le public :

La formation et certification est présentée en détail sur le site internet de la Wine Scholar Guild. Les sessions de formations et dates d'examens offertes par les écoles partenaires sont listées sur le site internet de la Wine Scholar Guild. Il est fourni aux écoles partenaires des textes de présentation détaillés pour leur utilisation sur leurs propres sites internet, brochures, etc. La Wine Scholar Guild vérifie régulièrement que la formation est présentée de manière claire et transparente sur les supports de communication de ses écoles partenaires.

Dans la conception des certifications : La formation est conçue et perpétuellement mise à jour dans le cadre d'un suivi des évolutions réglementaires des vins français et à l'écoute des besoins de l'emploi à travers un comité consultatif composé de formateurs ainsi que de professionnels des vins. Il est demandé à chaque étudiant suivant le programme de remplir un formulaire d'évaluation de la formation évaluant aussi bien les supports pédagogiques, l'instruction reçue que de la pertinence des informations délivrées.

Dans l'organisation des modalités de certifications : Les examens sont conçus de manière à mesurer la compréhension des vins français, et non la simple mémorisation de faits afin de s'assurer que l'étudiant acquiert une compétence applicable dans l'exercice de son métier et non pas une simple acquisition théorique. Les examens font l'objet d'une mise à jour annuelle prenant en compte des évolutions de contenus ainsi que l'analyse des résultats des candidats sur l'année écoulée.

Garantie de la qualité du processus de certification si établissements en réseau : La conception et l'envoi des examens aux centres d'examen est exclusivement assurée par la Wine Scholar Guild. La correction ainsi que la communication des résultats aux candidats sont également assurées par la Wine Scholar Guild, dans ses bureaux de Washington. Un processus strict encadre l'ouverture des enveloppes contenant les examens ainsi que leur renvoi à la Wine Scholar Guild pour correction.

Couverture pays : Le programme est offert aux USA, Canada, Brésil, Chili, Royaume Uni, Irlande, France, Finlande, Suède, Taiwan, Hong Kong, Chine, Corée du Sud, Singapour, Australie et Nouvelle Zélande, entre autres.

Statistiques :

Il y a actuellement 4,012 personnes ayant obtenu la certification.

Accès aux personnes en situation de handicap à l'Ecole des vins du Languedoc

Pour toute demande d'aménagements d'examens ou d'études, merci de prendre contact avec notre référent handicap :

Margaux BOURJAC-COMBES

Tel : 04 67 06 04 44

Portable : 07 86 36 06 41

Email : ecoledesvins@languedoc-aoc.com