



PRESENTATION

Durée : 2 journées de 7 heures soit 14 heures

En présentiel et en français

Délais d'inscription et modalités :

-Inscription au minimum 2 mois avant la date de la session.

-Nous retourner complétés : les CGV signées et le formulaire du droit à l'image qui se trouvent sur le site dans le descriptif du Master Level.

Lieu :

-Ecole des Vins du Languedoc à Montpellier

Prérequis : Aucun prérequis

Publics concernés : Tout public de plus de 18 ans, voulant découvrir la diversité des vins du Languedoc.

Taux de réussite :

Nombre de place disponible : 15 maximum

Dates des prochaines sessions :

A Montpellier

- 26,27 février 2024
- 22,23 avril 2024
- 27,28 juin 2024

Formateur :

Jean Sylvain de Potter ou Claire Henry

Accessibilité : Merci de contacter notre référent handicap Margaux Bourjac-Combes

Téléphone : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41

Coût : 350€

Financement :

- Fonds propres
- Financement par l'employeur ou les OPCO /VIVEA

Premier programme de formation qualifiante, le « Master Level Sud de France » permet d'acquérir une compétence d'expertises des vins du Languedoc-Roussillon. Cette formation est équivalente au niveau 2-3 du Wine Spirit Education Trust (WSET) de Londres.

La formation fournit une expertise aux participants sur le climat, les cépages, les terroirs mais aussi les pratiques viticoles, et le savoir-faire authentique des vignerons du Languedoc. Ce programme permet d'approfondir ses connaissances sur les différentes appellations de la région à travers un cours théorique et des dégustations pratiques afin que les étudiants perfectionnent leurs capacités à différencier les terroirs caractéristiques de la région, à appréhender la palette de cépages représentés et à maîtriser l'extrême diversité des vins du Languedoc-Roussillon.

OBJECTIFS / PROGRAMME

Objectif 1: Différencier les terroirs la région Languedoc.

Objectif 2 : Connaître, l'histoire, la géographie et la palette de cépages représentés, les dénominations viticoles et maîtriser la diversité des vins du Languedoc-Roussillon

La formation s'articule autour de :

- L'histoire viticole de la région
- La localisation et le climat régional
- La topographie, la géologie et la typologie des sols régionaux
- Les différents cépages
- La viticulture et les méthodes de vinification
- Les dénominations viticoles régionales : Indication Géographiques Protégées (IGP), Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)

Les dégustations guidées par un professeur agrée se composent d'une large gamme de vins de la région (35 au minimum), permettant d'identifier la richesse et les caractéristiques spécifiques des diverses appellations et désignations de la région Languedoc-Roussillon et d'aborder l'effet du terroir, du climat, et des différentes techniques de vinification en région sur les vins.

OUTILS PEDAGOGIQUES

Lors de votre inscription, vous recevez:

- un livre que le Master Level vous demande de lire / d'apprendre avant la formation (travail personnel de 30 heures)

Nombre de vins dégustés :Au minimum 35 vins

EVALUATION

Durée : 2h.

Une carte à compléter (10 points), un QCM de 50 questions (50 points) et de 4 questions ouvertes (40 points)

Validation : il faut obtenir un minimum 75% cumulé. Un certificat/diplôme d'obtention vous sera ensuite envoyé par courrier.

Un rattrapage est possible pour 50€.