

Oenologie au CEFOR



Rentrée scolaire 2019/20

Programme actualisation des connaissances

- localiser géographiquement les régions viticoles de production des cépages vus ;
- Identifier les caractéristiques du ou des cépage(s) vu au cours ;
 - commenter un vin en tenant compte de son influence géologique, climatologique ou technologique en comparant un ou des cépage(s) similaire(s) vinifié dans divers pays du monde ;
- identifier les différentes particularités organoleptiques d'un ou des cépage(s) en fonction de son lieu de production.
- s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle.

Programme actualisation des connaissances

Laboratoire

- décrire une dégustation organoleptique des divers vins dégustés ;
 - rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ;
 - proposer des accords mets et vins judicieux.

Les évaluations

Pour atteindre le seuil de réussite : **acquis (50%)**
l'étudiant sera capable :

- de préciser l'influence géologique, climatologie ou technologique sur la typicité des cépages vus dans l'unité d'enseignement ;
- de rédiger une fiches de dégustation avec pertinence vis à vis des cépages dégustés ;
- de proposer des accompagnements judicieux en rapport avec les cépages vus.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivant :

- Le niveau de précision pour décrire les caractéristiques des cépages vus dans le cadre de l'unité d'enseignement ;
- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un vin ;
- Le niveau pertinence dans l'accord des mets et vins.

« QCM »

Quel cépage blanc vinifié en sec est bien implanté dans la Hunter Valley en Australie ?

Le Sémillon	Le chenin	Le Rolle	Le Pinot gris
-------------	-----------	----------	---------------

Profil visuel :

très pâle – moyennement pâle – profond – foncé

Profil aromatique :

minéral – fruité – floral – épicé – alimentaire – boisé

Profil gustatif :

frais et léger – ferme et nerveux – rond et gras – généreux et corsé

Climat préférentiel :

type océanique – continental – méditerranéen – tempéré

Terroir géologique de prédilection :

sédimentaire – métamorphique – magmatique – multiple-terroir

Pour l'évaluation pratique (Laboratoire)

Remplir une fiche de dégustation

Proposition d'un met pour tous les
cépages vus

Organisation interne du cours

Fin des cours : 22h05

30 € fond de caisse

12,5 € par cours

6 vins – fromage - pain

Absence 12,5 €

Ne pas oublier vos verres !!

Trésorier + un délégué de classe

**Équipe du jour pour la vaisselle et le
pain/fromage**

Dates des évaluations

le mardi 01/10 – actualisation

Seconde session : lundi 07/10 à 17h00

le mardi 28/01- QCM Espagne et Portugal

le mardi 04/02 QCM Grèce et Italie + examen de fin de module (étiquettes + dégustation)

Seconde session : lundi 10/02 à 17h00

le mardi 19/05 - QCM USA, Chili, Argentine

le mardi 26/05 - QCM Afrique du Sud, Nouvelle Zélande, Australie

le mardi 02/06 - examen de fin de module (étiquettes + dégustation)

Seconde session : jeudi 27/08 à 16h00