

# Viticulture & Œnologie

## Éléments fondamentaux



### A propos

**Initiation à la viticulture et aux bases de l'œnologie.**

La formation "Viticulture et œnologie éléments fondamentaux" permet d'acquérir une compréhension globale des aspects techniques de la viticulture et de l'œnologie. Pendant cinq jours, les participants auront l'opportunité **d'explorer les bases de la culture de la vigne, de la production du vin et de l'analyse sensorielle.** À travers des modules théoriques et pratiques, cette formation vise à familiariser les apprenants avec le vocabulaire technique et les pratiques professionnelles qui sous-tendent l'ensemble du processus de vinification, du travail de la vigne à la dégustation du vin.



### Objectifs de la formation

- Appréhender les principaux éléments relatifs à la viticulture et à l'œnologie ainsi que le vocabulaire technique associé
- Découvrir le fonctionnement global d'un domaine viticole et les itinéraires techniques de la vinification et de l'analyse sensorielle des vins

### Public cible

Personnes souhaitant comprendre le fonctionnement global d'un domaine viti-vinicole, professionnels en activité dans la filière : technico-commerciaux du secteur viti-vinicole, négociants, courtiers, responsables export et marketing, responsables de communication, responsables en œnotourisme

### Intervenants

- > Jean-Christophe Barbe  
Maître de Conférences en œnologie
- > Isabelle Masneuf-Pomarede  
Professeur en œnologie
- > Goergia Lytra  
Maître de conférence en œnologie
- > Thierry Devaud  
Ingénieur Agronome
- > Coralie Dewasme  
Ingénieur d'études en viticulture

# Contenu de la formation

## ● Jour 1

- Accueil participants et tour de table
- Viticulture : éléments fondamentaux

## ● Jour 2

- Physiologie, morphologie, ampélographie
- Systèmes de conduite et entretien du sol

## ● Jour 3

- Pratiques et itinéraires techniques viticoles
- Œnologie

## ● Jour 4

- Composition de la baie de raisin, correction de la vendange
- Processus de vinification

## ● Jour 5

- Introduction à l'analyse sensorielle
- Œnologie, microorganismes et conduite des fermentations

# Informations pratiques

## Durée

5 jours (31 heures)

## Lieu

Bordeaux Sciences Agro  
Rue de Compostelle, Gradignan

## Modalités pédagogiques

Exposés, échanges, analyse de documents

## Jauge max-min par session

5-20 personnes

## Tarifs

- > Voir dates et tarifs sur le « **Calendrier des formations courtes** » en ligne
- > **Modalités de financement** : plan de développement des compétences, OPCO, Pôle Emploi, financement personnel

# Contact et inscriptions

## Inscriptions et financements

formco@agro-bordeaux.fr  
05 57 35 07 67



www.agro-bordeaux.fr  
www.study.agro-bordeaux.fr  
contact@agro-bordeaux.fr

