

## **FORMATION MILLÉSIME**

### **Programme de formation à distance (en ligne accessible 24/24 & 7j/7j)**

Vous souhaitez obtenir une formation de qualité, mais vous ne disposez pas du temps nécessaire pour pouvoir assister à des cours en présentiel. Alors ce programme de formation en distanciel est fait pour vous. Le programme WWWINE vous permettra de vous forger une solide culture générale autour du vin.

Il s'agit d'un programme d'un volume de plus de 35h (7 chapitres) pour suivre cette formation à votre rythme et sans contraintes. Chaque module est conçu pour vous donner une flexibilité maximale dans le suivi des cours : vous pouvez donc le suivre au moment souhaité, où vous voulez et sur n'importe quel terminal de lecture (tablette, mobile, PC...). Un système d'échanges est prévu durant la formation avec notre équipe de formateur.

#### **• Durée, rythme de formation & prix**

- 24 heures de formation (session active sur une durée d'un an à partir de l'inscription)
- Parcours individuel
- Plusieurs rythmes possibles (accessible 24/24 & 7j/7) - Prix : 390€ (prix grand public)
- Langue de formation : Française

#### **• A qui s'adresse cette formation**

Ouvert à tous, cette formation s'adresse aux amateurs et professionnels n'ayant aucune connaissance en vins désirant acquérir un premier niveau de connaissance sur les principaux vins français. Aux personnes dont la fonction nécessite une compétence de base en vins français, aux collaborateurs travaillant ou souhaitant travailler dans les filières de la production et distribution de vins ainsi que l'hôtellerie et la restauration. Formations accessibles pour toutes personnes en situation de handicap. Le cas échéant, merci de prendre contact directement via l'adresse e-mail suivant : [psh@wwwine.net](mailto:psh@wwwine.net)

Cette formation est faite pour vous si vous cherchez à progresser sur les items suivants :

**W** - Connaître les principes & pratiques de la dégustation

**W** - Connaître les types, styles & caractéristiques des vins des principales régions viticoles en France

**W** - Connaître les grandes dates de l'Histoire du vin

**W** - Connaître les bases réglementaires & chiffres clés

- Connaître les principales étapes de l'élaboration des vins

**W** - Connaître les grandes tendances en matière de vin

**W** - Comment mobiliser ses connaissances pour une pratique professionnel ou personnelle

# PLAN DE FORMATION

## INTRODUCTION A LA DÉGUSTATION (5h)

Nous avons pour mission de faire de vous un expert de la dégustation ! Nous allons, pas à pas, vous aider à choisir votre verre, à utiliser une carafe et vous donner toutes les bases de l'art de la dégustation et de son vocabulaire. Enfin, vous allez pouvoir mettre en pratique l'ensemble de vos connaissances acquises tout au long de la formation grâce à notre kit de dégustation et des échantillons reçus chez vous. Ce chapitre fait la part belle à la découverte des sens, des sensations et allie avec bonheur la théorie à la pratique !

- Les verres
- L'œil
- Le nez
- La bouche
- Le millésime
- Le vocabulaire
- Le service du vin
- Mise en pratique (coffret d'apprentissage)

## LE VIN DANS L'HISTOIRE (1h)

Le vin est un élément fondamental dans l'évolution des civilisations depuis le Néolithique jusqu'à nos jours. Il a accompagné les progrès sociaux, participé au fait religieux, inspiré les plus grands artistes, voyagé à travers le monde, façonné les paysages. Il a toujours été un lien entre les peuples, un marqueur culturel et un vecteur d'échanges commerciaux. Les Rois, les Dieux, les puissants, les artistes l'ont admiré et vous comprendrez mieux, à la lecture de l'histoire de ce compagnon de table. Pourquoi il est aujourd'hui si important d'en connaître tous les secrets tellement son influence a participé à construire nos sociétés contemporaines. Nous allons plonger dans le passé pour comprendre sa découverte, les grandes dates et étapes de sa domestication, de son influence sur huit millénaires de civilisation. Nous vous éclairerons également sur la crise du Phylloxéra qui ravagea la quasi-totalité du vignoble européen à la fin du 19eme siècle et terminerons par un regard sur les évolutions techniques et technologiques favorables à l'amélioration de la production de vin au 20eme siècle. Entrez de plain pied dans l'histoire du plus spirituel des breuvages.

- Histoire du vin en France
- Le Phylloxera

# PLAN DE FORMATION

## LES BASES RÉGLEMENTAIRES ET CHIFFRES CLÉS (1h30)

Tout ce qui touche à la vente d'alcool a toujours été très réglementé par les Etats. A la fois pour des raisons évidentes de santé publique mais également de fiscalité, d'informations aux consommateurs et de traçabilité. Le vin ne fait pas exception à la règle et nombre d'obligations sont imposées par le législateur. D'autant plus que ce produit culturel doit revendiquer une appellation selon son terroir d'origine et sa qualité et obéir à des règles de production en découlant. Nous allons vous aider à comprendre comment fonctionnent ces appellations, comment décoder une étiquette de vin, les labels qui peuvent y être apposés et parcourons les chiffres clés du vin sur le marché français

- AOC/AOP/IGP/Vin de France
- L'étiquette
- La capsule
- La bouteille
- Les labels

## LES VINS BIOLOGIQUES (5h)

S'il est un sujet essentiel lorsqu'on parle d'agriculture, c'est sans nul doute la prise de conscience mondiale qu'il faut produire moins pour produire mieux. Certains vigneron l'ont compris depuis longtemps et cette tendance vers une viticulture plus respectueuse de l'environnement prend de l'essor dans toutes les régions de France. Il est toutefois assez difficile pour le non initié de comprendre ces différents modes de culture et ce qui les distingue les uns des autres. C'est l'objet de ce chapitre de vous détailler leurs singularités et de faire la distinction entre le bio, le raisonné, la biodynamie et les vins dits « naturels ». Nous tenterons également de mettre en lumière leurs avantages et déficiences respectifs.

- La biodynamie
- Viticulture biologique
- Les vins HVE et autres cultures raisonnées

# PLAN DE FORMATION

## LES RÉGIONS PRINCIPALES ET LEUR CLASSEMENT (8h)

Il existe en France une diversité de terroirs et de cépages extraordinaire. De cette diversité naît une certaine complexité de lecture car chaque région met en avant son propre classement et ses propres cépages. C'est à la fois le charme et la difficulté du vignoble français ! Nous allons détailler l'histoire, le classement, les cépages des quatre principales régions viticoles françaises. Les notions de « terroir » et « climat » n'auront plus de secret pour vous, nous vous offrons un voyage direct vers les plus prestigieuses appellations françaises et leurs plus emblématiques représentants.

- Bordeaux (1855)
- Alsace
- Vallée du Rhône Nord & Sud
- Champagne
- Bourgogne
- Languedoc
- La Vallée de la Loire
- L'essentiel des autres régions agricoles

## VIN ET SOCIÉTÉ (3h)

Le vin est un sujet de passion. Comme en amour, en politique ou dans l'art, la raison est souvent éclipsée au profit du droit du cœur ! Il s'est développé toute une mythologie autour de certaines personnalités du vin dans le monde, quelques domaines viticoles devenant des marques à part entières, éclipsant même leur appellation d'origine. Ces bouteilles sont alors spéculer et les prix deviennent prohibitifs. Nous allons faire la lumière sur le phénoménal engouement mondial pour le vin français, ses dérives, ses bienfaits, l'histoire de quelques domaines stars et vous donner les meilleures astuces pour constituer une cave adaptée à la garde, équilibrée, diversifiée et qui vous ressemble.

- Les chiffres du vin
- Créer sa propre cave

• **Quels sont les prérequis ?**

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Cette formation se déroule en Français. Tout participant à la formation doit être majeur. Cette formation se déroulant en ligne il est nécessaire d'être équipé d'un ordinateur avec webcam et d'une bonne connexion internet. Prévoir 2 verres à vin si possible identiques pour les dégustations.

• **Modalités & délais d'accès**

Pour bénéficier de cette formation il suffit de :

- 1 - Se rendre sur le site [wwwine.net](http://wwwine.net) dans la rubrique formations
- 2 - Sélectionner la formation souhaitée et de cliquer sur le bouton INSCRIPTION prévu à cet effet.
- 3 - Compléter le formulaire de l'apprenant & valider
- 4 - Vérifier l'exactitude des informations & procéder au paiement de la formation
- 5 - Réception du mail de confirmation d'inscription dans un délais de 24h max
- 6 - Connectez vous à l'espace LMS WWWINE à l'aide de vos identifiants de connexion (éléments reçus dans un mail distinct)
- 7 - Lors de votre 1ère connexion un quiz d'évaluation des acquis a l'entrée vous sera demandé

• **Quels sont les moyens et outils pédagogiques fournis ? Tout est prévu pour votre apprentissage :**

Lors de votre inscription à la formation vous recevrez des codes d'accès à la plateforme de e-learning interactive, intuitive et progressive, sur laquelle vous trouverez différentes ressources : cours écrits, podcasts, reportages, interviews de professionnels, etc), des ateliers quizz.

Vous aurez également accès à un espace dégustation sur la plateforme LMS et 1 box d'apprentissage (10 références de 10cl).

• **Moyens d'évaluation**

Un questionnaire de connaissances en ligne sera prévu après chaque module de cours (7 modules au total)

Un minimum de 70% de réussite est nécessaire pour accéder au module suivant.

La formation se clôturera par un test portant sur la totalité des modules (test pour lequel un minimum de 70% de réussite sera nécessaire)

• **Quelles sont les dégustations prévues ?**

10 dégustations sont prévues

Vous recevrez chez vous une box d'apprentissage vous permettant de développer vos sens et vos connaissances. Vous allez progresser en dégustation & pouvoir appliquer toutes les notions vues pendant la formation.



**Equipe pédagogique**

Erica Vavro  
Blaise Vavro



**Equipe technique**

Jonathan Guillemain  
Yves Désigaud



**Equipe commerciale & PSH**

Pauline Segonzac  
Célestin Andréys

**Contacts WWWINE :**

equipepedagogique@wwwine.net  
supporttechnique@wwwine.net  
commercial@wwwine.net  
ou par téléphone au + 33 (0)4 26 78 64 82