



VILLA BISSINGER

École des Vins de Champagne

LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Calendrier 2019

1 - CONNAISSANCE DU CHAMPAGNE

2 - DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

3 - PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE
Champagnes et gastronomie

4 - PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE
Boisés, Rosés et Millésimés

Nouvelle formation :

5 – PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

Style des Vins de Champagne et Ambiances de Consommation



Etablissement référencé :



www.villabissinger.com / infos@villabissinger.com



Depuis plus de 20 ans, l'Institut International des Vins de Champagne accueille à la Villa Bissinger des stagiaires du monde viti-vinicole souhaitant rapidement acquérir une connaissance de la champagne et de ses vins.

Les cinq modules que nous proposons ci-après sont toujours encadrés par des animateurs venant du milieu professionnel champenois permettant ainsi aux formations d'être plus vivantes et concrètes.



Les effectifs de ces formations sont volontairement limités (de 4 à 10 personnes) ainsi chacun, et quel que soit son niveau de connaissance théorique et pratique, peut être encadré de façon personnalisée et adaptée.



Les déjeuners pédagogiques font intégralement partie des formations et permettent d'aborder les alliances mets et champagne dans les meilleures conditions.

C'est avec toutes ces conditions réunies que la Villa Bissinger poursuit son action de formation pour une meilleure connaissance de la région, de ses hommes et de ses vins d'exceptions.



CONNAISSANCE DU CHAMPAGNE

Module 1

Objectifs de la formation : Sensibiliser les participants à l'histoire et à l'environnement économique champenois
Mettre en évidence les caractéristiques du vignoble et les travaux de la vigne
Exposer les principales phases de l'élaboration
Mettre en évidence le fonctionnement de l'organisation professionnelle champenoise

<p style="text-align: center;">I – Présentation de la Champagne</p> <p>Le vin de champagne : Approche historique Puissance économique d'un grand vin La valeur de l'activité champagne et son positionnement dans les flux mondiaux</p>	<p style="text-align: center;">II – Le vignoble</p> <p>Géographie et encépagement du vignoble champenois La vigne et le savoir-faire du vigneron La vigne aux fils des saisons</p>
<p style="text-align: center;">III – L'élaboration des vins de champagne</p> <p>Du raisin au vin tranquille Diversité et stabilité : l'assemblage Du vin tranquille aux bulles</p>	<p style="text-align: center;">IV – L'organisation interprofessionnelle</p> <p>Les acteurs Le comité interprofessionnel du vin de champagne Valorisation et défense de l'appellation</p>

2 Déjeuners : Accords mets et vins de champagne

Durée : 2 jours soit 16 heures de formation

* Tarifs et calendrier : page 8

DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

Module 2

Séminaire animé par Franck WOLFERT

Objectifs de la formation : Sensibiliser les participants aux techniques et vocabulaire de la dégustation
Affiner la dégustation à travers l'effervescence
Découvrir gustativement la première phase de l'élaboration du Champagne
Apprécier par la dégustation la diversité aromatique des cépages et des terroirs champenois
Comprendre par la dégustation les principes du support de communication mis en place par l'interprofession

<p style="text-align: center;">I – Les techniques de dégustation</p> <p>Examen olfactif et gustatif Les équilibres aromatiques La découverte des vins de base Les spécificités de la dégustation des vins effervescents Dégustation de 2 vins</p>	<p style="text-align: center;">II – Découverte des vins de base</p> <p>Le vin avant l'effervescence Les caractéristiques des trois cépages Dégustation de 6 vins clairs</p>
<p style="text-align: center;">III – Typicité et diversité</p> <p>Appréciation de la diversité des vins de Champagne : Dégustation de 6 vins de terroir (monocépages, monocrus) Le style des maisons et l'assemblage : Dégustation de 6 vins de Négociants</p>	<p style="text-align: center;">IV – Optimiser la dégustation</p> <p>L'influence de la température : Exercice dégustation L'influence de la vaisselle vinaire : Exercice dégustation Dégustation conclusive : Rappel des 51 descripteurs Analyse de 2 vins</p>

24 vins dégustés

2 déjeuners : Accords mets et vins de Champagne

Durée : 2 jours soit 16 heures de formation

* Tarifs et calendrier : page 8

PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

"Champagnes et Gastronomie"

Module 3

Séminaire animé par Franck WOLFERT

Objectifs de la formation : Maîtriser les techniques d'analyse des vins de champagne.
 Identifier et exploiter les différents discours à utiliser avec des clients et des fournisseurs, mise en place d'un argumentaire.
 Construire et argumenter des alliances mets et champagnes

<p style="text-align: center;">I – Construction d’une méthode "Accords mets et Champagne"</p> <ul style="list-style-type: none"> - Critère de base et critère complémentaire - Renforcement et contraste sapides et aromatiques - Exercice théorique de construction de repas - Dégustation et commentaires argumentés de 2 vins de Champagne - Elaboration d'un menu pour chacun des vins 	<p style="text-align: center;">II – Maitrise des notions fondamentales</p> <ul style="list-style-type: none"> - La texture, la pureté et la puissance - Les synergies aromatiques - La mécanique des sensations (acide/sucre...)
<p style="text-align: center;">III – Le Champagne se met à table</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dégustation et commentaires argumentés autour de 15 mets et 10 vins de Champagne - Les mets sont présentés selon les 5 univers suivants : mer, viande, accompagnement, fromage, dessert <p>Pour chacun de ces univers 3 bouchées sont présentées, soit 15 mets au total Pour chacun de ces univers 2 vins de Champagne sont proposés, soit 10 vins au total</p>	<p style="text-align: center;">Attention Formation d’une Journée</p>

12 vins dégustés dont 10 commentés et accordés lors De l’atelier déjeuner pédagogique

Durée : 1 jour soit 8 heures de formation

* Tarifs et calendrier : page 8

PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

"Boisés, Rosés et Millésimés"

Module 4

Séminaire animé par Franck WOLFERT

Objectifs de la formation : Perfectionner les techniques d'analyse des vins de champagne.
Maîtriser le lien entre l'élaboration et l'expression des vins.
Construire un argumentaire spécifique à certains types de vins.

<p style="text-align: center;">I – Les Champagnes Boisés</p> <p>Histoire de l'élevage "sous-bois" en Champagne Les différents types de contenant : - L'influence de : l'origine du chêne, la taille du contenant et de son âge L'élaboration "sous-bois" Rappel d'analyse sensoriel : Dégustation de 6 vins boisés</p>	<p style="text-align: center;">II – Les Champagne Rosés</p> <p>Histoire du Rosé en Champagne Les 3 méthodes d'élaboration Les Rosés de Champagne à table 4 plats – 5 vins</p>
<p style="text-align: center;">III – Les Champagnes Millésimés</p> <p>La climatologie en Champagne Les contraintes liées à la décision de millésimer Les différents profils de Millésimes Dégustation de 6 millésimes</p>	<p style="text-align: center;">Attention Formation d'une Journée</p>

17 vins dégustés dont 5 commentés et accordés lors du déjeuner pédagogique

Durée : 1 jour soit 8 heures de formation

* Tarifs et calendrier : page 8

PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

- "Style des Vins de Champagne et Ambiances de Consommation"

Module 5

Séminaire animé par Franck WOLFERT

Objectifs de la formation : - Permettre de définir le « style » des vins de Champagne.
- Maîtriser la « mise en scène », les « ambiances de consommation » des vins de Champagne.

L'analyse descriptive des vins de Champagne (reposant notamment sur l'utilisation de « balances ») génère la définition du style de chacun d'eux. Le style à son tour commande « l'ambiance de consommation » des vins, et engendre un discours cohérent concernant la « mise en scène » des vins de Champagne.

<p style="text-align: center;">I – La Méthode</p> <ul style="list-style-type: none">- Découverte des 10 descripteurs et analyse de 2 vins- Présentation des 3 « balances majeures » et analyse de 2 vins <p>Constat des écarts entre dégustateurs sur ardoise</p> <ul style="list-style-type: none">- Présentation des « balances secondaires » et du vocabulaire afférent <p>Analyse de 2 vins, choix de vocabulaire</p> <p>Constat des écarts entre dégustateurs sur ardoise</p> <ul style="list-style-type: none">- Analyse de 2 vins, choix de vocabulaire <p>Rédaction de 2 commentaires Comparaison entre dégustateurs</p>	<p style="text-align: center;">II – Le Déjeuner</p> <ul style="list-style-type: none">- Déjeuner autour des accords mets et Champagne- Débat d'introduction sur la notion d'ambiance de consommation- 3 vins + 3 mets
<p style="text-align: center;">III – les styles et ambiances</p> <ul style="list-style-type: none">- Qu'est-ce que le style?- Le style des vins de Champagne dans l'histoire- La définition du style permet de choisir l'ambiance de consommation- Réciproquement, l'ambiance de consommation commande le style du vin de Champagne- 7 vins analysés avec constat des écarts entre dégustateurs sur ardoise.	<p style="text-align: center;">Attention Formation d'une Journée</p>

18 vins dégustés dont 3 commentés et accordés lors du déjeuner pédagogique

Durée : 1 jour soit 8 heures de formation

* Tarifs et calendrier : page 8

TARIFS ET CALENDRIER 2019

Tarifs 2019

Module 1 :	820 Euros par inscription pour les non adhérents. 660 Euros par inscription pour les adhérents.
Module 2:	925 Euros par inscription pour les non adhérents. 750 Euros par inscription pour les adhérents.
Module 3,4 ou 5 :	570 Euros par inscription pour les non adhérents. 505 Euros par inscription pour les adhérents.

Calendrier 2019

- **Connaissance du Champagne Module 1 :**
Les : **7 et 8 mars**
 3 et 4 octobre

- **Dégustation des vins de Champagne Module 2 :**
Les : **21 et 22 mars**
 13 et 14 juin
 10 et 11 octobre

- **Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne Module 3 :**
 "Champagnes et gastronomie"
Les : **26 avril**
 15 novembre

- **Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne Module 4 :**
 "Boisés, Rosés et Millésimés"
Les : **29 mars**
 18 octobre

- **Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne Module 5:**
 "Style des Vins de Champagne et Ambiances de Consommation"
Le : **17 mai**

Nous vous rappelons que nous pouvons organiser, pour vos équipes constituées (à partir de 4 personnes), des séminaires de formation internes sur tous les thèmes relatifs aux vins de Champagne.

Si vous avez des besoins particuliers en la matière, n'hésitez pas à nous contacter pour établir un projet de formation.

