



# VILLA BISSINGER

École des Vins de Champagne



## LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES 2021

par l'Institut International  
des Vins de Champagne

**Programme  
Calendrier 2021  
Tarifs**

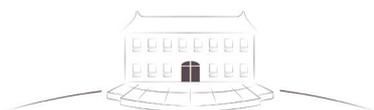
Découvrez le programme de formations professionnelles de l'École des Vins de Champagne, un lieu de construction et de partage du patrimoine viti-vinicole Champenois.



Notre établissement est référencé



**Institut International  
des Vins de Champagne  
Villa Bissinger**  
15 rue Jeanson - 51160 Aÿ-Champagne  
03 26 55 78 78  
[infos@villabissinger.com](mailto:infos@villabissinger.com)



VILLA BISSINGER

École des Vins de Champagne



## *A propos de la Villa Bissinger*

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 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.

Pour mémoire, les formations ci-après sont modulables en dehors du «calendrier 2021» pour les collaborateurs d'une même entreprise (à partir de 4 personnes).

### 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

### PROGRAMME



#### 1 - PRESENTATION DE LA CHAMPAGNE

- 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

#### 2 - LE VIGNOBLE

- Géographie et encépagement du vignoble champenois
- La vigne et le savoir-faire du vigneron
- La vigne aux fils des saisons

#### 3 - L'ELABORATION DES VINS DE CHAMPAGNE

- Du raisin au vin tranquille
- Diversité et stabilité : l'assemblage
- Du vin tranquille aux bulles

#### 4 - L'ORGANISATION INTERPROFESSIONNELLE

- Les acteurs
- Le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne
- Valorisation et défense de l'appellation

#### LE PLUS

**2 déjeuners pédagogiques**  
Accords mets & vins  
de Champagne

#### DUREE

**2 jours**  
soit 16 heures de formation\*

\*Modalités & calendrier > p8

# DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

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

## PROGRAMME



### 1 - LES TECHNIQUES DE LA DEGUSTATION

- 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

### 2 - DECOUVERTE DES VINS DE BASE

- Le vin avant l'effervescence
- Les caractéristiques des trois cépages
- > Dégustation de 6 vins clairs

### 3 - TYPICITE ET DIVERSITE

- 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

### 4 - OPTIMISER LA DEGUSTATION

- L'influence de la température :
  - exercice dégustation*
- L'influence de la vaisselle vinicole :
  - exercice dégustation*
- Dégustation conclusive :
  - rappel des 51 descripteurs*
  - > Analyse de 2 vins

### LE PLUS

**2 déjeuners pédagogiques**  
Accords mets & vins  
de Champagne

### DUREE

**2 jours**  
soit 16 heures de formation\*

\*Modalités & calendrier > p8

**24**  
vins dégustés

# PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

## «Champagnes & Gastronomie»

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

### PROGRAMME



#### 1 - CONSTRUCTION D'UNE METHODE «ACCORDS METS & CHAMPAGNE»

- 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

#### 2 - MAITRISE DES NOTIONS FONDAMENTALES

- La texture, la pureté et la puissance
- Les synergies aromatiques
- La mécanique des sensations (acide/sucre...)

#### 3 - LE CHAMPAGNE SE MET A TABLE

- 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

> 12 vins dégustés dont 10 commentés et accordés  
ors de l'atelier déjeuner pédagogique

#### LE PLUS

Pour chacun de ces univers  
3 bouchées sont présentées,  
soit **15 mets au total**  
2 vins de Champagne sont proposés,  
soit **10 vins au total**

#### DUREE

**1 journée**  
soit 8 heures de formation\*

\*Modalités & calendrier > p8

# PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE «Boisés, Rosés et Millésimés»

animé par Franck WOLFERT

## OBJECTIFS DE LA FORMATION



- Perfectionner les techniques d'analyse des vins de champagne.
- Maitriser le lien entre l'élaboration et l'expression des vins.
- Construire un argumentaire spécifique à certains types de vins.

## PROGRAMME



### 1 - LES CHAMPAGNES BOISES

- Histoire de l'élevage «sous-bois» en Champagne
  - Les différents types de contenant : 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

### 2 - LES CHAMPAGNES ROSES

- Histoire du Rosé en Champagne
  - Les 3 méthodes d'élaboration
  - Les Rosés de Champagne à table
- > 4 plats – 5 vins

### 3 - LES CHAMPAGNE MILLESIMES

- La climatologie en Champagne
  - Les contraintes liées à la décision de millésimer
  - Les différents profils de Millésimes
- > Dégustation de 6 millésimes

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

## DUREE

1 journée  
soit 8 heures de formation\*

\*Modalités & calendrier > p8

# PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

## «Style des Vins de Champagne & Ambiances de Consommation

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.

### PROGRAMME



#### 1 - LA METHODE

- Découverte des 10 descripteurs et analyse de 2 vins
- Présentation des 3 « balances majeures » et analyse de 2 vins

Constat des écarts entre dégustateurs sur ardoise :

- Présentation des « balances secondaires » et du vocabulaire afférent

> Analyse de 2 vins, choix de vocabulaire

Constat des écarts entre dégustateurs sur ardoise

> Analyse de 2 vins, choix de vocabulaire

Rédaction de 2 commentaires Comparaison entre dégustateurs

#### 2 - LE DEJEUNER

Déjeuner autour des accords mets et Champagne

Débat d'introduction sur la notion d'ambiance de consommation

> 3 vins + 3 mets

#### 3 - LES STYLES ET AMBIANCES

- 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

> 18 vins dégustés

dont 3 commentés et accordés

lors du déjeuner pédagogique

### DUREE

1 journée

soit 8 heures de formation\*

\*Modalités & calendrier > p8

# TARIFS & CALENDRIERS 2021

## LES TARIFS



- **MODULE 1 :** 20 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



### **MODULE 1 : Connaissance du Champagne**

18 et 19 mars  
30 sept et 1 octobre

### **MODULE 2 : Dégustation des vins de Champagne**

25 et 26 mars (rattrapage 2020)  
1 et 2 avril  
10 et 11 juin  
14 et 15 octobre

### **MODULE 3 : Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne «Champagnes et gastronomie»**

7 mai  
5 novembre

### **MODULE 4 : Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne «Boisés, Rosés et Millésimés»**

16 avril  
18 juin

### **MODULE 5 : Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne «Style des Vins de Champagne & Ambiances de Consommation»**

28 mai

## Notre atout : le sur-mesure !

**Vous avez des besoins  
spécifiques :**

- de formations internes,
- de séminaires,

L'Institut International des Vins de Champagne propose pour vos équipes constituées (à partir de 4 personnes) du sur-mesure sur tous les thèmes relatifs aux vins de Champagne.

\*\*\*

Institut International des Vins de  
Champagne Villa Bissinger  
15 rue Jeanson  
51 160 Aÿ-Champagne

03 26 55 78 78  
infos@villabissinger.com



# BULLETIN D'INSCRIPTION 2021

Règlement à effectuer à l'ordre de l'**Institut International des Vins de Champagne**,  
**au plus tard 15 jours avant l'ouverture du séminaire.**

- Module 1 :** 820 € par inscription pour les non-adhérents  
660 € par inscription pour les adhérents
- Module 2 :** 925 € par inscription pour les non-adhérents  
750 € par inscription pour les adhérents
- Module 1 :** 570 € par inscription pour les non-adhérents  
505 € par inscription pour les adhérents

Notre établissement est référencé



### Exonération de TVA art L 261 4.4 du CGI

Sur demande sera adressée une convention au nom de l'entreprise ou du fonds d'assurance formation dont l'adresse sera précisée.

En cas de désistement notifié moins de 15 jours francs avant le début de la session, l'Institut International retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action.

En cas de désistement notifié moins de **7 jours francs** avant le début de la session, l'Institut International retiendra **le coût total de la formation**

Nous nous réservons le droit d'annuler le séminaire en cas d'insuffisance du nombre de participants.

**NOM :** ..... **PRÉNOM :** .....

**FONCTION :** .....

**ENTREPRISE :** .....

**Adresse :** .....  
.....

**Téléphone :** ..... **Mail :** .....

### demande son inscription à la formation :

- Connaissance du Champagne (module 1)**
- Dégustation des vins de champagne (module 2)**
- Perfectionnement à la dégustation des vins de champagne (module 3)**
- Perfectionnement à la dégustation des vins de champagne (module 4)**
- Perfectionnement à la dégustation des vins de champagne (module 5)**

**Du jeudi ..... et vendredi .....2021.**

**Du jeudi ..... et vendredi .....2021.**

**Du vendredi.....2021.**

**Date et signature**



# VILLA BISSINGER

École des Vins de Champagne



## LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES 2021

par l'Institut International  
des Vins de Champagne

Institut International  
des Vins de Champagne  
Villa Bissinger  
15 rue Jeanson - 51160 Ay-Champagne

03 26 55 78 78

[infos@villabissinger.com](mailto:infos@villabissinger.com)

**Toute l'actualité  
de la Villa Bissinger sur  
[www.villabissinger.com](http://www.villabissinger.com)**

**Retrouvez-nous sur  
Facebook  
Villa Bissinger / Institut International  
des Vins de Champagne**

Notre établissement est référencé

