Oenologie : Découvrir le monde du vin

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26207147F — Mise à jour : 6 mai 2026

Organisme responsable : **VINIDIDICI**

Présentation de la formation

Objectifs

Cette formation a pour objectif de permettre aux participants de découvrir et de comprendre le monde du vin dans sa globalité, en alliant approche culturelle, technique et sensorielle. Elle vise à fournir des repères solides et accessibles afin de mieux appréhender la diversité des vins, leurs origines et leurs modes d'élaboration, tout en développant une capacité d'analyse et d'expression autour de la dégustation.

À l'issue de la formation, les participants seront capables de maîtriser les fondamentaux de l'œnologie et d'en comprendre les enjeux principaux. Ils sauront identifier les liens entre les cépages, les terroirs et les styles de vins, et expliquer l'influence du sol, du climat et des choix humains sur l'identité d'un vin. Ils comprendront les grandes étapes de la vinification et leur impact sur les caractéristiques sensorielles des vins, qu'il s'agisse de vins blancs, rouges, rosés, effervescents ou fortifiés.

La formation a également pour objectif de développer les compétences liées à la dégustation. Les participants apprendront à déguster un vin de manière méthodique, en mobilisant l'analyse visuelle, olfactive et gustative. Ils seront en mesure d'utiliser un vocabulaire précis, structuré et adapté pour décrire un vin, exprimer leurs perceptions et argumenter leur analyse, dans un cadre personnel ou professionnel.

Un autre objectif essentiel est de permettre aux participants de situer les vins dans leurs contextes d'origine. Ils sauront reconnaître les grandes familles de vins, comprendre l'organisation et la hiérarchisation des appellations françaises et internationales, et lire une étiquette afin d'en extraire les informations essentielles.

Enfin, la formation vise à rendre les participants autonomes dans leur rapport au vin. Ils seront capables d'assurer le service et la présentation du vin dans le respect des usages, de valoriser un vin auprès d'un public, et de formuler des conseils ou recommandations adaptés aux goûts, aux attentes et aux situations de consommation. Cette formation contribue ainsi à renforcer la culture du vin, la confiance dans le discours et le plaisir de la dégustation, que ce soit dans un cadre de loisir ou dans une démarche de professionnalisation.

Programme

Approche complète et accessible de l'œnologie, permettant de découvrir le vin dans toutes ses dimensions : culturelle, technique et sensorielle. Elle s'adresse à toute personne souhaitant mieux comprendre le vin, que ce soit par curiosité personnelle ou dans une optique de valorisation professionnelle.

Introduction à l'œnologie et à l'univers du vin, afin de poser les bases essentielles à sa compréhension. Les participants découvrent la diversité des vins à travers un panorama des grandes familles et des styles existants. Cette première partie permet d'aborder le vin comme un produit vivant, issu d'un équilibre entre nature, savoir-faire et choix humains.

Rôle des cépages et des terroirs. Les participants apprennent à identifier les principaux cépages, leurs caractéristiques et leurs expressions, ainsi que l'influence du sol, du climat et de l'environnement sur le style des vins. Les notions de terroir et de typicité

sont abordées afin de mieux comprendre l'identité des vins et leurs différences selon leur origine.

Une partie importante est consacrée à la hiérarchisation des appellations françaises et à l'ouverture sur les vignobles internationaux. Les participants acquièrent les repères nécessaires pour comprendre l'organisation des appellations, décrypter les étiquettes et situer un vin dans son contexte géographique et réglementaire.

Les principes de vinification sont abordés de manière pédagogique et progressive. Les méthodes d'élaboration des vins blancs, rouges, rosés, effervescents et fortifiés sont expliquées afin de comprendre leur impact sur les arômes, la structure et l'équilibre des vins. Cette approche permet de relier les choix techniques aux sensations perçues lors de la dégustation.

La dégustation occupe une place centrale dans la formation. Les participants sont initiés à une dégustation méthodique, structurée autour de l'analyse visuelle, olfactive et gustative. Ils apprennent à reconnaître les caractéristiques sensorielles d'un vin et à utiliser un vocabulaire précis, professionnel et argumenté pour décrire leurs perceptions.

Le service, la présentation et la valorisation du vin. Les participants découvrent les règles essentielles du service, les bonnes pratiques de présentation et les bases du conseil en contexte professionnel. L'ensemble vise à renforcer l'aisance, la culture et l'autonomie des participants dans leur rapport au vin, tout en développant une approche responsable et qualitative de la dégustation.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Sans niveau spécifique

Métiers associés

A1405 — Arboriculture et viticulture
A1413 — Fermentation de boissons alcoolisées

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2282699S	Présentiel	Bédée	06/05/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #26207147F