

## Les formations IFV SERVICES

### L'expertise des ingénieurs IFV à votre écoute



## PROGRAMME DE FORMATION

### FAVORISER L'EXPRESSION AROMATIQUE DES VINS

#### Finalité de la formation :

---

Quelques familles d'arômes ont un impact fort sur l'expression des vins. Si la révélation de ces composés d'impact est très liée aux pratiques en cave, il existe des leviers au vignoble qui peuvent s'avérer très pertinent d'utiliser pour optimiser la typicité de son produit.

Chaque famille aromatique suit sa propre voie métabolique qui peut être affectée par les pratiques agronomiques.

Il s'agit dans cette formation de préciser l'état des connaissances sur une relation complexe mais essentielle.

#### OBJECTIFS :

---

Comprendre et maîtriser les techniques à mettre en place ou à éviter en fonction des expressions aromatiques de vin que l'on veut favoriser

#### PRE REQUIS / PUBLIC CONCERNE

---

Aucun

#### FORMATEURS & INTERVENANTS

---

DUFOURCQ Thierry	Ingénieur IFV	Expert en Agronomie viticole	
FEILHES Carole	Ingénieur IFV	Expert en Œnologie	Expert en Profil des vins

#### LIEU, DATE ET DUREE DE LA FORMATION

---

Du	au	Lieu	Adresse
23/05/2023	23/05/2023	IFV Blanquefort	39 Rue Michel Montaigne, 33290 Blanquefort

Durée : 7 h

Horaires : De 09H00 à 12H00 et de 13H00 à 17H00

Equipements nécessaires : AUCUN

## Les formations IFV SERVICES

### L'expertise des ingénieurs IFV à votre écoute



#### PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION

Tour de table (15 min)

Rappel sur les précurseurs d'arômes dans les raisins et sur les arômes dans les vins (1h)

Présentation des effets pratiques viticoles sur quelques familles d'arômes (1h30)

Présentation des mécanismes de révélation et des connaissances nouvelles sur l'influence des pratiques viticoles (1h)

Description des arômes variétaux ou primaires, des arômes fermentaires ou secondaires et des arômes de vieillissement ou tertiaires

(1h15)

Dégustation et reconnaissance de vins types (1h30)

Test des connaissances acquises (15 min)

Bilan de la formation (Fiche de satisfaction à chaud) (15 min)

#### MODALITE DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRECIATION DE LA FORMATION

---

Emargement et attestation de présence et fin de formation

Questionnaire d'évaluation des objectifs ou mise en situation

Fiche de satisfaction à chaud – Fiche d'évaluation à froid

#### MODALITE ET DELAIS D'ACCES / TARIFS / CONTACT

---

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation est établie.

Toute demande de prise en charge doit être réalisée à l'inscription.

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs.

Pour plus d'information sur la prise en charge, n'hésitez pas à contacter Isabelle Cuche

par Tel. : 04 66 80 68 45 ou par mail : [isabelle.cuche@vignevin.com](mailto:isabelle.cuche@vignevin.com)

- **Tarif**

300 € HT incluant le déjeuner, TVA en sus, au taux légal en vigueur.

- **Délai de réponse et Validation de l'inscription**

Date limite d'inscription : 12/05/2023

Validation dès réception de l'inscription

## Les formations IFV SERVICES

### L'expertise des ingénieurs IFV à votre écoute



- **Contacts**

Contact technique : DUFOURCQ Thierry Tél : 0562683039

Contact administratif : Isabelle CUCHE Tél : 04 66 80 68 45

#### **PARTICIPANTS**

---

IFV Services se réserve le droit d'annuler la formation si la participation est inférieure à 6 stagiaires. La formation est limitée à 20 stagiaires.

#### **ORGANISATION DE LA FORMATION**

---

En salle : OUI

Sur le terrain : NON

En distanciel : NON

#### **MOYENS PEDAGOGIQUES / MOYENS TECHNIQUES**

---

Formation en salle avec documents stagiaires, dégustation de vins typés

Des ressources pédagogiques vous seront remis pendant ou après la formation.

#### **ACCESSIBILITE DE LA FORMATION**

---

Afin que cette formation soit accessible à tous, nous invitons les personnes qui ont besoin d'aménagements à nous le signaler en nous contactant directement.

Référent Handicap : Isabelle Cuhe Tél : 04.66 80 68.45 - 06.38.27.76.01