En collaboration avec

Formation Continue
Université de Strasbourg

Diplôme d'Université Déguster les vins de terroir

Une approche sensorielle de la diversité géographique

PERSONNES CONCERNÉES ET PRÉ-REQUIS

Professionnels de la viticulture (vignerons, œnologues, cavistes, négociants), de la gastronomie (sommeliers), de l'œnotourisme ou toute personne souhaitant approfondir sa connaissance du concept de terroir viticole. Pré-requis : personnes titulaires au minimum d'un baccalauréat ou d'un diplôme équivalent (possibilité de validation des acquis personnels et professionnels).

MODALITÉS D'ADMISSION

Dossier de candidature envoyé sur demande (à lkostyra@unistra.fr) et à déposer au plus tard le 31 mai 2024.
L'admission dans la formation se fait après examen du dossier de candidature par une commission pédagogique.

PRÉSENTATION ET POINTS FORTS

Autour de deux concepts innovants, le terroir viticole et la dégustation géo-sensorielle, le DU permet de développer de nouveaux outils et approches pour caractériser et valoriser les grands vins qui en sont issus. **Points forts :**

- **Formation innovante qui combine des connaissances clés sur le fonctionnement du terroir à une méthode de dégustation originale**
- **Intervenants de qualité (professionnels, enseignants-chercheurs)**
- **Accompagnement personnalisé facilitant la professionnalisation**
- **Approche terrain (visite sur sites)**

COMPÉTENCES À L'ISSUE DE LA FORMATION

- Comprendre ce qu'est un vin de Lieu
- Développer un nouveau discours sur les vins de terroir construit sur l'évaluation des structures gustatives issues des terroirs
- Comprendre le fonctionnement cognitif de l'acte de dégustation
- Distinguer, élever et authentifier les vins selon leur lieu d'origine
- Elaborer un projet professionnel, individuel ou collectif, fondé sur la valorisation des terroirs
- Renforcer la lecture des terroirs au fil des saisons

PROGRAMME

Accueil - informations générales 1h

- **Module 1 : Le terroir : ses dimensions géographiques, physiques et biologiques (46h)**
  La dimension systémique des terroirs - Géologie des terroirs - Les sols - L'érosion hydrique - Topoclimats, climats locaux - Terroirs et changement climatique - Sorties de terrain
- **Module 2 : Viticulture, oenologie et mise en valeur des terroirs (50h)**
  Matériel végétal et plantation / Visite d'une pépinière / Lecture de paysage - Entretien du sol - Taille, liage, maladies du bois / Pratiques Poussard / Opération culturales - Opération en vert : palissage et rognage - Vendanges - La matière première, respect du vin, son expression, dégustation de mout - L'empreinte et la sensibilité du vigneron, architecture de cave
- **Module 3 : Appréciation des terroirs par la dégustation géo-sensorielle (47h)**
  Les bases théoriques : Fondements historiques et épistémologiques / Les mots de la dégustation de vins de terroir par la pratique géo-sensorielle / Fondements physiologiques et neurocognitifs - Dégustation géo-sensorielle des vins d'Alsace - Dégustation géo-sensorielle des terroirs de Bourgogne - Dégustation géo-sensorielle des vins de Bordeaux et du reste du monde - Dégustation géo-sensorielle des vins de Champagne et Loire - Dégustation géo-sensorielle des vins de la vallée du Rhône et du sud de la France - Dégustations thématiques

MÉTHODES ET RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

La formation s'articule autour de cours théoriques associés à des travaux pratiques assurés par une équipe mixte composée d'enseignants-chercheurs, et de professionnels du secteur. La méthode de dégustation géosensorielle est fondée sur un triple niveau d'objectivité : une dégustation des vins *en aveugle* et dans des verres noirs et l'utilisation de descripteurs tactiles.

CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

L'évaluation se fera sur la base de 3 épreuves différentes, mais équivalentes en termes de coefficients.

- Un dossier pluridisciplinaire dans lequel le stagiaire utilisera l'ensemble des enseignements dispensés pour formaliser un projet professionnel ou réaliser une étude de cas sur un sujet au choix. Ce dossier comportera entre 10 et 20 pages et ne donnera pas lieu à une soutenance orale.
- Un examen final écrit portant sur un ou plusieurs aspects de l'UE1 et 2.
- Une épreuve pratique de dégustation géo-sensorielle.

ORGANISATION - DÉROULEMENT

Les sessions de formation en présentiel se déroulent le lundi et mardi, principalement au CFPPA de Rouffach et au service de formation continue rue du Maréchal Lefebvre à Strasbourg.
Les sessions de formation à distance se déroulent sur une plateforme numérique privilégiant l'accompagnement et l'assistance pédagogiques et techniques. Elles impliqueront de la part du stagiaire :

- Principalement la consultation de ressources variées mises à disposition ainsi que la réalisation de travaux et d'activités (QCM, dépôts d'activités rédactionnelles et travaux spécifiques en lien avec les attendus pédagogiques)
- La participation à des séances en classe virtuelle en soirée (environ 3h sur l'année) : cours en direct avec micro et webcam pour favoriser les échanges et le tutorat.

Les conditions de réalisation de l'enseignement à distance seront fournies avant le démarrage de la formation. Il convient de disposer d'une bonne connexion internet et de prévoir un temps d'appropriation des outils dédiés à l'enseignement à distance (liste des prérequis techniques mise à disposition avant le démarrage de la formation et tutoriels accessibles depuis la plateforme).

RESPONSABLE SCIENTIFIQUE

Damien ERTLEN, Faculté de Géographie et d'Aménagement.

COORDINATEUR PÉDAGOGIQUE

M. Dominique SCHWARTZ, Faculté de Géographie et d'Aménagement. Courriel : dominique.schwartz@live-cnrs.unistra.fr

ANIMATION

Intervenants extérieurs : Audrey Delbarre, formatrice spécialisée en dégustations intuitive et géosensorielle - Jacky Rigaux, psychologue promoteur de la dégustation géo-sensorielle - Georges Truc, géologue spécialiste des terroirs du Rhône - Gabriel Lepousez, agrégé de biologie, docteur en neurosciences, chercheur dans l'unité Perception et Mémoire de l'Institut Pasteur - Franck Thomas, Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie, Meilleur Sommelier d'Europe et de France - Stéphane Derenoncourt, vigneron-consultant viticole.

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ

Durée : 144h dont 105 heures de cours en présentiel et 39 heures d'enseignement à distance

En 2024/2025 - Référence LKA24-0912A

Du 14 octobre 2024 au 30 septembre 2025

Cours en présentiel les :

- *14 & 15 octobre 2024*
- *18 & 19 novembre 2024*
- *27 & 28 janvier 2025*
- *24 & 25 mars 2025*
- *12 & 13 mai 2025*
- *23 & 24 juin 2025*
- *1 & 2 septembre 2025*

Sous réserve du vote dans les conseils de l'université.

Tarif

3550 €

Possibilité de financement par VIVEA pour les contributeurs (sous réserve d'instruction du dossier) - Pour d'autres possibilités de financement, nous consulter.

Lieu

Université de Strasbourg - Service Formation Continue
21 Rue du Maréchal Lefebvre
67100 Strasbourg

Renseignements et inscriptions

Laurence KOSTYRA
Tél : 03 68 85 49 74
lkostyra@unistra.fr

Nature et sanction de la formation

Cette formation constitue une action d'adaptation et de développement des compétences. Elle permet l'obtention du diplôme d'université Vers le terroir viticole par la dégustation géo-sensorielle sous réserve de satisfaire aux modalités d'évaluation des connaissances et des compétences qui sont portées à la connaissance des stagiaires. La formation donne également lieu à la délivrance d'une attestation de participation.

Des évaluations au cours de la formation permettent de mesurer la satisfaction des stagiaires ainsi que l'atteinte des objectifs de formation (connaissances, compétences, adhésion, confiance) selon les niveaux 1 et 2 du modèle Kirkpatrick.