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

Cette formation s'adresse aux personnes exerçant dans les domaines de la viticulture (vigneron·nes, œnologues, cavistes, négociant·es), de la gastronomie (notamment les sommelier·es), ou de l'œnotourisme, ainsi qu'à toute personne souhaitant approfondir sa connaissance du concept de terroir viticole. Elle est accessible aux personnes titulaires au minimum d'un baccalauréat ou d'un diplôme équivalent. Une validation des acquis personnels et professionnels est également possible.

MODALITÉS D'ADMISSION

Dossier de candidature envoyé sur demande (à lkostyra@unistra.fr) et à déposer au plus tard le 15 juin 2027.
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, ce diplôme a pour objectif de donner les moyens de développer ses propres outils et approches pour caractériser et valoriser les vins de lieu. **Points forts :**

- **Formation innovante qui combine des connaissances clés sur le fonctionnement du terroir à une méthode de dégustation originale**
- **Équipe pédagogique issue des milieux professionnels et de l'enseignement, alliant savoir-faire de terrain et expertise académique**
- **Accompagnement personnalisé facilitant la professionnalisation**
- **Approche terrain (visite sur sites)**

COMPÉTENCES À L'ISSUE DE LA FORMATION

- Débattre sur le concept de vin de lieu en s'appuyant sur la connaissance des spécificités des terroirs viticoles
- Construire un discours professionnel sur les vins de terroir à partir de l'analyse des structures gustatives liées à leur origine
- Approfondir sa méthode de dégustation pour identifier les marqueurs tactiles personnels caractérisant chaque terroir viticole
- Valoriser les vins selon leur lieu d'origine pour en renforcer la promotion ou le conseil professionnel
- Élaborer un projet individuel ou collectif centré sur la valorisation des terroirs viticoles
- Observer l'évolution des terroirs à différentes temporalités et les perceptions singulières ressenties afin d'enrichir sa lecture du vignoble dans un contexte professionnel

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)**
  Fondements historiques et épistémologiques / Les mots de la dégustation de vins de terroir par la pratique géosensorielle / Fondements physiologiques et neurocognitifs - Dégustation géo-sensorielle des vins d'Alsace et de Bourgogne par terroir - Dégustation géo-sensorielle des vins de Bordeaux et du reste du monde - Dégustation géo-sensorielle des vins de Champagne et Loire - Dégustation géo-sensorielle par famille de roche - Dégustations thématiques (Toucher le vin en bouche avec le kit du Toucher du Vin, …)

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 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, Université de Strasbourg.

COORDINATEUR PÉDAGOGIQUE

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

ANIMATION

Audrey Delbarre, formatrice spécialisée en dégustations intuitive et géosensorielle - Dominique Schwartz, Faculté de Géographie et d'Aménagement, Université de Strasbourg - Yannick Mignot, CFPPA - Catherine Speich, CFPPA - Christophe Ehrhart, CFPPA.
Intervenants extérieurs du module 3 : 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 - Cyrille Tota, créateur du Toucher du Vin - Geoffrey Orban, consultant vignes et vins de Champagne.

MÉCÉNAT

Avec le soutien du Crédit Agricole Alsace-Vosges.

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ

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

En 2027/2028
Référence LKA27-0912A
du 12 octobre 2027
au 29 septembre 2028

Cours en présentiel les :
> 11 & 12 octobre 2027
> 15 & 16 novembre 2027
> 24 & 25 janvier 2028
> 20 & 21 mars 2028
> 15 & 16 mai 2028
> 26 & 27 juin 2028
> 4 & 5 septembre 2028

Tarif
3620 €
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.