



## STAGE D'INITIATION A LA DEGUSTATION DE VIN

Sophie Lurie, œnologue et formatrice au lycée viticole d'Orange vous propose le programme suivant :

### 1<sup>ère</sup> séance : jeudi 19 septembre 2024 de 18h-21h

Les mécanismes et les phases de la dégustation  
Identification des saveurs et définition de la notion d'équilibre !  
Mise en pratique de la reconnaissance des saveurs et des arômes  
Dégustation de vins : méthodologie du commentaire de dégustation (vocabulaire)  
Classification des appellations et cartographie des vignobles des vins dégustés.

### 2<sup>ème</sup> séance : jeudi 26 septembre 2024 de 18h-21h

La vinification des vins blancs et rosés : repères techniques de l'élaboration d'un vin blanc et rosé.  
Dégustation de vins blancs et rosés : découverte des appellations et des cépages  
Approche de la reconnaissance des terroirs, des millésimes, du potentiel de garde et de l'accord mets et vins  
Classification des appellations et cartographie des vignobles des vins dégustés.

### 3<sup>ème</sup> séance : jeudi 3 octobre 2024 de 18h-21h

La vinification des vins rouges : repères techniques de l'élaboration d'un vin rouge  
Dégustation de vins rouges : découverte des appellations et des cépages  
Approche de la reconnaissance des terroirs, des millésimes, du potentiel de garde et de l'accord mets et vins  
Classification des appellations et cartographie des vignobles des vins dégustés.

### 4<sup>ème</sup> séance : jeudi 10 octobre 2024 de 18h à 22h

L'entrée en matière se fait au pied des vignes du Château Mongin pour parler Viti !  
Suivi d'une autre approche de la dégustation : la dégustation de concours !  
Autour d'une appellation et d'un millésime, découvrons le fonctionnement de l'attribution des médailles.  
Cette séance permet la mise en place d'un exercice de dégustation pertinent pour activer la mémoire sensorielle et peaufiner les impératifs qualitatifs d'un vin.  
Pour finir... un moment convivial autour de planches apéritives charcuterie et fromage.

*L'horaire de la fin des séances est indicatif, par expérience...nous débordons un peu ! signe de convivialité et de partage !*



**TARIF :**

- Formule SOLO : 260 € par personne
- Formule DUO : 480 € pour 2 personnes

Un livret de dégustation vous sera remis afin de s'approprier toute la méthodologie de la dégustation

Une attestation de formation à la dégustation est délivrée en fin de stage. Celle-ci vous permet de déguster dans les concours de vin (Concours des vins à Orange, Concours général Agricole de Paris, Guide Hachette...)

**RESERVATION ET REGLEMENT :**

Pour toute réservation, merci de faire parvenir votre demande par mail à [sophie.lurie@educagri.fr](mailto:sophie.lurie@educagri.fr)  
L'inscription sera validée à la réception du règlement par chèque. Celui-ci doit parvenir à l'adresse suivante avant le **9 septembre 2024** accompagné du coupon réponse (page ci après).

Conditions d'annulation :

Le maintien du stage dépend de l'effectif. En dessous de 8 personnes, le stage sera reporté.

Le 12 septembre 2024 une information sera communiquée à ce sujet.

A partir de cette date, si le stage est maintenu, l'encaissement sera effectué et l'annulation ne sera plus possible.

Adresse : Lycée Viticole d'Orange  
Sophie LURIE – Stage de Dégustation  
2260 route du Grès  
84 100 Orange.

Ordre du chèque : Sophie Lurie

**ACCES :**

Le stage se déroule dans la salle de dégustation du lycée viticole d'Orange.

Pour accéder au lycée viticole d'Orange : depuis le centre ville d'Orange prendre direction Nîmes, Roquemaure. En sortie d'agglomération, après le pont de l'autoroute, prendre à gauche (signalétique présente).

**CONTACT :**

- Mail : [sophie.lurie@educagri.fr](mailto:sophie.lurie@educagri.fr)
- Téléphone portable : 06 20 67 64 95

***Au plaisir de vous rencontrer pour partager un moment convivial en toute simplicité,***

Sophie LURIE  
Œnologue et formatrice en œnologie  
Lycée viticole d'Orange



## COUPON REPONSE

A joindre au règlement par chèque avant le 9 septembre 2024

### STAGE DEGUSTATION - LYCEE VITICOLE D'ORANGE

Nom du participant : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

N° de téléphone : fixe : \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_      mobile : \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ ville : \_\_\_\_\_

Profession : \_\_\_\_\_

**BON CADEAU** : Si la personne assurant le règlement n'est pas le participant, merci de préciser ci après vos coordonnées pour la facturation.

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

N° de téléphone : fixe : \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_      mobile : \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_ / \_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ ville : \_\_\_\_\_

Accepte les conditions mentionnées ci-dessus.

Nom Prénom :

Le,

Signature :