

**Villa**  **Bissinger**  
Institut International des Vins de Champagne

**LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES**

**DE LA**

**VILLA BISSINGER**

**1 - CONNAISSANCE DU CHAMPAGNE**

**2 - DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE**

**3 - PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE**  
**- "*Champagnes et gastronomie*"**

**4 - PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE**  
**- "*Boisés, Rosés et Millésimés*"**

**Programme 2017**

[www.villabissinger.com](http://www.villabissinger.com)



Depuis 1998, l'Institut International des Vins de Champagne accueille à la Villa Bissinger des stagiaires du monde viti-vinicole souhaitant rapidement acquérir une connaissance de la champagne et de ses vins.

Les quatre modules que nous proposons ci-après sont toujours encadrés par des animateurs venant du milieu professionnel champenois permettant ainsi aux formations d'être plus vivantes et concrètes.



Les effectifs de ces formations sont volontairement limités (de 4 à 10 personnes) ainsi chacun, et quelque soit son niveau de connaissance théorique et pratique, peut être encadré de façon personnalisée et adaptée.



Les déjeuners pédagogiques font intégralement partie des formations et permettent d'aborder les alliances mets et champagne dans les meilleures conditions.

C'est avec toutes ces conditions réunies que la Villa Bissinger poursuit son action de formation pour une meilleure connaissance de la région, de ses hommes et de ses vins d'exceptions.



# **CONNAISSANCE DU CHAMPAGNE**

## **Module 1**

**Objectifs de la formation :** Sensibiliser les participants à l'histoire et à l'environnement économique champenois  
Mettre en évidence les caractéristiques du vignoble et les travaux de la vigne  
Exposer les principales phases de l'élaboration  
Mettre en évidence le fonctionnement de l'organisation professionnelle champenoise

<p style="text-align: center;"><b>I – Présentation de la Champagne</b></p> <p>Le vin de champagne : Approche historique Puissance économique d'un grand vin La valeur de l'activité champagne et son positionnement dans les flux mondiaux</p>	<p style="text-align: center;"><b>II – Le vignoble</b></p> <p>Géographie et encépagement du vignoble champenois La vigne et le savoir faire du vigneron La vigne aux fils des saisons</p>
<p style="text-align: center;"><b>III – L'élaboration des vins de champagne</b></p> <p>Du raisin au vin tranquille Diversité et stabilité : l'assemblage Du vin tranquille aux bulles</p>	<p style="text-align: center;"><b>IV – L'organisation interprofessionnelle</b></p> <p>Les acteurs Le comité interprofessionnel du vin de champagne Valorisation et défense de l'appellation</p>

**2 Déjeuners :** Accords mets et vins de champagne

**Durée :** 2 jours soit 16 heures de formation

\* Tarifs et calendrier : page 7

# ***DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE***

## ***Module 2***

Séminaire animé par Franck WOLFERT

**Objectifs de la formation :** Sensibiliser les participants aux techniques et vocabulaire de la dégustation  
Affiner la dégustation à travers l'effervescence  
Découvrir gustativement la première phase de l'élaboration du Champagne  
Apprécier par la dégustation la diversité aromatique des cépages et des terroirs champenois  
Comprendre par la dégustation les principes du support de communication mis en place par l'interprofession

<p style="text-align: center;"><b>I – Les techniques de dégustation</b></p> <p>Examen olfactif et gustatif Les équilibres aromatiques La découverte des vins de base Les spécificités de la dégustation des vins effervescents Dégustation de 2 vins</p>	<p style="text-align: center;"><b>II – Découverte des vins de base</b></p> <p>Le vin avant l'effervescence Les caractéristiques des trois cépages Dégustation de 6 vins clairs</p>
<p style="text-align: center;"><b>III – Typicité et diversité</b></p> <p>Appréciation de la diversité des vins de Champagne : Dégustation de 6 vins de terroir (monocépages, monocrus) Le style des maisons et l'assemblage : Dégustation de 6 vins de Négociants</p>	<p style="text-align: center;"><b>IV – Optimiser la dégustation</b></p> <p>L'influence de la température : Exercice dégustation L'influence de la vaisselle vinaire : Exercice dégustation Dégustation conclusive : Rappel des 51 descripteurs Analyse de 2 vins</p>

24 vins dégustés

**2 déjeuners :** Accords mets et vins de Champagne

**Durée :** 2 jours soit 16 heures de formation

\* Tarifs et calendrier : page 7

# **PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE**

## **"Champagnes et Gastronomie"**

### **Module 3**

Séminaire animé par Franck WOLFERT

**Objectifs de la formation :** Maîtriser les techniques d'analyse des vins de champagne.  
 Identifier et exploiter les différents discours à utiliser avec des clients et des fournisseurs, mise en place d'un argumentaire.  
 Construire et argumenter des alliances mets et champagnes

<p><b>I – Construction d’une méthode "Accords mets et Champagne"</b></p> <p>Critère de base et critère complémentaire          Renforcement et contraste sapides et aromatiques          Exercice théorique de construction de repas          Dégustation et commentaires argumentés</p>	<p><b>II – Maitrise des notions fondamentales</b></p> <p>La texture, la pureté et la puissance          Les synergies aromatiques          La mécanique des sensations (acide/sucre...)          Dégustation pratique de 4 Champagnes</p>
<p><b>III – Le Champagne se met à table</b></p> <p>Exercices pratiques et rédaction de commentaires au cours d'un déjeuner pédagogique          6 plats – 12 vins</p>	<p style="text-align: center;"><b>Attention Formation d’une Journée</b></p>

**16 vins dégustés dont 12 commentés et accordés lors du déjeuner pédagogique**

**Durée :** 1 jour soit 8 heures de formation

\* Tarifs et calendrier : page 7

# **PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE**

## **"Boisés, Rosés et Millésimés"**

### **Module 4**

Séminaire animé par Franck WOLFERT

**Objectifs de la formation :** Perfectionner les techniques d'analyse des vins de champagne.  
Maîtriser le lien entre l'élaboration et l'expression des vins.  
Construire un argumentaire spécifique à certains types de vins.

<p style="text-align: center;"><b>I – Les Champagnes Boisés</b></p> <p>Histoire de l'élevage "sous-bois" en Champagne Les différents types de contenant : - L'influence de : l'origine du chêne, la taille du contenant et de son âge L'élaboration "sous-bois" Rappel d'analyse sensoriel : Dégustation de 6 vins boisés</p>	<p style="text-align: center;"><b>II – Les Champagne Rosés</b></p> <p>Histoire du Rosé en Champagne Les 3 méthodes d'élaboration Les Rosés de Champagne à table 4 plats – 5 vins</p>
<p style="text-align: center;"><b>III – Les Champagnes Millésimés</b></p> <p>La climatologie en Champagne Les contraintes liées à la décision de millésimer Les différents profils de Millésimes Dégustation de 6 millésimes</p>	<p style="text-align: center;"><b>Attention Formation d'une Journée</b></p>

**17 vins dégustés dont 5 commentés et accordés lors du déjeuner pédagogique**

**Durée :** 1 jour soit 8 heures de formation

\* Tarifs et calendrier : page 7

# TARIFS ET CALENDRIER 2017

## Tarifs 2017

<b>Module 1 :</b>	782 Euros par inscription pour les non adhérents. 629 Euros par inscription pour les adhérents.
<b>Module 2 :</b>	884 Euros par inscription pour les non adhérents. 717 Euros par inscription pour les adhérents.
<b>Module 3 ou 4 :</b>	480 Euros par inscription pour les non adhérents. 400 Euros par inscription pour les adhérents.

## Calendrier 2017

### **Connaissance du Champagne Module 1 :**

Les : 9 et 10 mars  
19 et 20 octobre

### **Dégustation des vins de Champagne Module 2 :**

Les : 6 et 7 avril  
5 et 6 octobre

### **Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne Module 3 :** "Champagnes et gastronomie"

Les : 19 mai  
10 novembre

### **Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne Module 4 :** "Boisés, Rosés et Millésimés"

Les : 31 mars  
13 octobre

**Nous vous rappelons que nous pouvons organiser, pour vos équipes constituées (à partir de 4 personnes), des séminaires de formation internes sur tous les thèmes relatifs aux vins de Champagne.**

**Si vous avez des besoins particuliers en la matière, n'hésitez pas à nous contacter pour établir un projet de formation.**

