

FORMATION PROFESSIONNELLE 2023



Programme // Calendrier // Tarifs



A propos

Acteurs champenois (maisons, vigneron, coopératives, entreprises connexes), particuliers, étudiants, passionnés, professionnels du vin et de la gastronomie ... Découvrez le nouveau programme de formation professionnelle porté par l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne - Université de Reims Champagne-Ardenne, qui se déroulera à la Villa Bissinger.

Depuis septembre 2021, la Villa Bissinger et l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne, composante de l'Université de Reims Champagne-Ardenne forment une même équipe, forte d'un ensemble de compétences au service de la formation, de la recherche, de la valorisation et de la diffusion de la culture et du patrimoine champenois.

C'est dans cette nouvelle dynamique cohérente que nous vous proposons pour l'année 2022 notre offre de formation professionnelle, encadrée par des professionnels champenois.

A vous de choisir !

- **Modules « champagnes » :**
Suivre un ou plusieurs des quatre modules déjà existant autour de la connaissance et de la dégustation des vins de Champagne
- **Modules sur mesure :**
Construire votre journée de formation adaptée à vos besoins et spécialement conçue pour vos collaborateurs

Les effectifs des quatre modules de formation sont volontairement limités (de 4 à 10 personnes) pour que chacun puisse 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 ensemble que nous souhaitons poursuivre et valoriser l'action de formation professionnelle pour une meilleure connaissance de la région, de ses hommes et de ses vins d'exceptions.

***L'équipe de l'Institut
Georges Chappaz
de la vigne et du vin
en Champagne***

150 personnes formées
par an depuis plus de
20 ans

2 sites de formation

4 modules « champagnes »

10 thématiques de formation
vigne et vin sur mesure

CONNAISSANCE DU CHAMPAGNE

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

PROGRAMME



1 - PRÉSENTATION DE LA CHAMPAGNE

- 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

2 - LE VIGNOBLE

- Géographie et encépagement du vignoble champenois
- La vigne et le savoir-faire du vigneron
- La vigne aux fils des saisons

3 - L'ÉLABORATION DES VINS DE CHAMPAGNE

- Du raisin au vin tranquille
- Diversité et stabilité : l'assemblage
- Du vin tranquille aux bulles

4 - L'ORGANISATION INTERPROFESSIONNELLE

- Les acteurs
- Le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne
- Valorisation et défense de l'appellation

LE PLUS

2 déjeuners pédagogiques

Accords mets & vins
de Champagne

DURÉE

2 jours

soit 16 heures de formation*
*Modalités & calendrier > p8

DÉGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

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

PROGRAMME



1 - LES TECHNIQUES DE LA DÉGUSTATION

- 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

2 - DÉCOUVERTE DES VINS DE BASE

- Le vin avant l'effervescence
 - Les caractéristiques des trois cépages
- > Dégustation de 6 vins clairs

3 - TYPICITE ET DIVERSITE

- 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

4 - OPTIMISER LA DÉGUSTATION

- 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

LE PLUS

2 déjeuners pédagogiques
Accords mets & vins
de Champagne

DURÉE

2 jours
soit 16 heures de formation*
*Modalités & calendrier > p8

24
vins dégustés

PERFECTIONNEMENT À LA DÉGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

« Champagnes & Gastronomie »

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

PROGRAMME



1 - CONSTRUCTION D'UNE MÉTHODE « ACCORDS METS & CHAMPAGNE »

- Critère de base et critère complémentaire
- Renforcement et contraste sapides et aromatiques
- Exercice théorique de construction de repas
- Dégustation et commentaires argumentés de 2 vins de Champagne
- Elaboration d'un menu pour chacun des vins

2 - MAÎTRISE DES NOTIONS FONDAMENTALES

- La texture, la pureté et la puissance
- Les synergies aromatiques
- La mécanique des sensations (acide/sucre...)

3 - LE CHAMPAGNE SE MET A TABLE

- Dégustation et commentaires argumentés autour de 15 mets et 10 vins de Champagne
- Les mets sont présentés selon les 5 univers suivants : mer, viande, accompagnement, fromage, dessert

> 12 vins dégustés dont 10 commentés et accordés lors de l'atelier déjeuner pédagogique

LE PLUS

Pour chacun de ces univers
3 bouchées sont présentées
soit 15 mets au total
2 vins de Champagne sont proposés
soit 10 vins au total

DURÉE

1 journée
soit 8 heures de formation*
*Modalités & calendrier > p8

PERFECTIONNEMENT A LA DÉGUSTATION DES VINS DE CHAMPAGNE

« Boisés, Rosés et Millésimés »

animé par Franck WOLFERT

OBJECTIFS DE LA FORMATION



- Perfectionner les techniques d'analyse des vins de champagne.
- Maitriser le lien entre l'élaboration et l'expression des vins.
- Construire un argumentaire spécifique à certains types de vins.

PROGRAMME



1 - LES CHAMPAGNES BOISÉS

- 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**

2 - LES CHAMPAGNES ROSÉS

- Histoire du Rosé en Champagne
 - Les 3 méthodes d'élaboration
 - Les Rosés de Champagne à table
- > **4 plats – 5 vins**

3 - LES CHAMPAGNE MILLESIMÉS

- La climatologie en Champagne
 - Les contraintes liées à la décision de millésimer
 - Les différents profils de Millésimes
- > **Dégustation de 6 millésimes**

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

DURÉE

1 journée

soit 8 heures de formation*

*Modalités & calendrier > p8

FORMATION SUR MESURE POUR ACCOMPAGNER VOS BESOINS

ORGANISATION

L'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne vous propose de construire un parcours de formation sur mesure, adapté à vos besoins et spécialement conçu pour vos collaborateurs. Les sessions de formation sont modulables afin d'accompagner au mieux votre projet. Modalités, calendrier et tarif sur demande, contactez-nous.

PROGRAMME

Viti - Vini - Œnologie

- Les maladies du bois de la vigne
- Les stratégies alternatives de lutte contre les maladies
- La défense de la plante
- La viticulture durable, biologique et biodynamique
- La physico-chimie de l'effervescence dans le champagne

Géographie - Géologie

- Les sols agri-viticoles de Champagne

Economie - Marketing

- Le marché mondial du vin (tendances, cas des effervescents ; place du champagne); économétrie de la consommation des vins effervescents, stratégie des marchés
- Les enjeux de l'oenotourisme en France et dans le monde (la Champagne et l'UNESCO, les labels, les politiques publiques, les formations...)

Le vin et l'architecture

- En Champagne et ailleurs

Les certifications environnementales en Champagne

- HVE (Haute Valeur Environnementale)
- VDC (Viticulture Durable en Champagne)
- Agriculture biologique
- Biodynamie
- Terra Vitis

Histoire - Patrimoine

- L'histoire économique et sociale du champagne et de la Champagne ; le patrimoine industriel

Sciences sociales - Aménagement du territoire

- Les évolutions sociales, professionnelles, institutionnelles et techniques du monde vigneron depuis 1945 en Champagne
- Les questions d'aménagement territorial : relations viticulture et péri-urbain

Vins, société et politiques publiques

- Loi Evin, publicité sur les alcools, lobbies...

Physico-chimie de l'effervescence

- Du pressoir à la dégustation

Droit (régulation, protection juridique)

- Les Entretiens juridiques de la Villa Bissinger
- Les autorisations de plantation
- La transmission du patrimoine des domaines viticoles
- La protection de la marque viticole (exploitation de la marque, enregistrement à l'étranger, exploitation électronique, noms de domaine, etc.)
- Les registres, les déclarations et contrôle du domaine viticole
- La protection de l'Appellation Champagne en France et à l'étranger
- L'étiquette numérique : régime juridique
- Les institutions de la vigne et du vin (Champagne, France, Europe et monde)

DURÉE

1/2 journée, 1 journée ou plus

Pour construire vos journées thématiques, contactez-nous !

TARIFS & CALENDRIERS MODULES « CHAMPAGNES » 2023

LES TARIFS



- **MODULE 1 :** 800 euros par inscription pour les salariés d'entreprises.
650 euros par inscription pour les indépendants.

- **MODULE 2 :** 950 euros par inscription pour les salariés d'entreprises.
750 euros par inscription pour les indépendants.

- **MODULES 3 & 4 :** 600 euros par inscription pour les salariés d'entreprises.
500 euros par inscription pour les indépendants.

CALENDRIER 2022



MODULE 1 : Connaissance du Champagne
- 3 et 4 mars ou 5 et 6 octobre 2023

MODULE 2 : Dégustation des vins de Champagne
- 6 et 7 avril, 8 et 9 juin ou 12 et 13 octobre 2023

MODULE 3 : Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne
« Champagnes et gastronomie »
- 16 juin ou 10 novembre 2023

MODULE 4 : Perfectionnement à la dégustation des vins de Champagne
« Boisés, Rosés et Millésimés »
- 23 juin ou 17 novembre 2023

**Les quatre modules de formation « champagnes »
se déroulent à la Villa Bissinger
15 rue Jeanson - Aÿ-Champagne**

igc-formationpro@univ-reims.fr



BULLETIN D'INSCRIPTION MODULE « CHAMPAGNES » - 2023

Module 1 :	800 € par inscription pour les salariés d'entreprises 650 € par inscription pour les indépendants
Module 2 :	950 € par inscription pour les salariés d'entreprises 750 € par inscription pour les indépendants
Modules 3 & 4 :	600 € par inscription pour les non-adhérents 500 € par inscription pour les indépendants

Exonération de TVA art L 261 4.4 du CGI

► Bulletin à retourner complété et signé à igc-formationpro@univ-reims.fr

L'Institut Georges Chappaz vous enverra ensuite un devis qui, une fois accepté, donnera lieu à l'établissement d'une convention au nom de l'entreprise.

► En cas de désistement notifié moins de 15 jours francs avant le début de la session, l'Université de Reims retiendra sur le coût total, les sommes réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action.

► En cas de désistement notifié moins de 7 jours francs avant le début de la session, l'Université de Reims retiendra le coût total de la formation.

Nous nous réservons le droit d'annuler le séminaire en cas d'insuffisance du nombre de participants.

NOM :

PRÉNOM :

FONCTION :

ENTREPRISE :

Adresse :

Code postal et ville :

Téléphone : Mail :

DEMANDE SON INSCRIPTION À LA FORMATION :

- Connaissance du Champagne (module 1)
- Dégustation des vins de champagne (module 2)
- Perfectionnement à la dégustation des vins de champagne (module 3)
- Perfectionnement à la dégustation des vins de champagne (module 4)

Du jeudi et vendredi2023.

Du jeudi et vendredi2023.

Du vendredi.....2023.

Date et signature



LIEUX DE FORMATION

Salle de dégustation



Modules Champagne

Villa Bissinger : 15 rue Jeanson - Aÿ-Champagne



Modules Sur mesure

Sur site ou lieu proposé par l'Institut Georges Chappaz
de la vigne et du vin en Champagne

INFOS & CONTACT

Modules « champagnes »

Etienne Monet

Directeur Villa Bissinger

etienne.monet@univ-reims.fr

03 26 55 78 78 - 06 21 19 18 22

Modules sur-mesure

Service formation pro

igc-formationpro@univ-reims.fr



www.univ-reims.fr/igc



@igchappaz

INSTITUT
**GEORGES
CHAPPAZ**
VIGNE & VIN EN CHAMPAGNE

Villas **Douce & Bissinger**



UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE

**Institut Georges Chappaz
de la vigne et du vin en Champagne**

Villa Douce
9 boulevard de la Paix
51100 Reims
03 26 91 34 92

Villa Bissinger
15 rue Jeanson
51160 Aÿ-Champagne
03 26 55 78 78

www.univ-reims.fr/igc