

## Diplôme d'Université Déguster les vins de terroir (DU)



### Contexte

Le CFPPA du Haut-Rhin participe à la conception et l'animation du Diplôme Universitaire "Déguster les vins de terroir". Ce diplôme est géré par le service de formation continue de l'Université de Strasbourg.

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 site)

Dates en présentiel : 2024 : 14-15 octobre / 18-19 novembre - 2025 : 27-28 janvier / 24-25 mars / 12-13 mai / 23-24 juin / 1-2 septembre

### Objectifs 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

Enforcer la lecture des terroirs au fil des saisons

### Public concerné

Cette formation s'adresse aux professionnels de la viticulture, de la gastronomie, de l'œnotourisme ou toute personne souhaitant approfondir sa connaissance du concept de terroir viticole.

### Prérequis des participants

Personnes titulaires au minimum d'un baccalauréat ou d'un diplôme équivalent - L'admission dans la formation se fait après examen du dossier de candidature par une commission pédagogique.

## Contenu

Le programme est dédié aux exigences de la viticulture de terroir. On y découvre l'histoire d'un lieu, sa géographie, sa géologie, les sols et les climats des terroirs, y compris dans leur aspect sociologique ou religieux. Avec l'aide des neurosciences on y apprend à décrire les liens profonds qui unissent les vins de terroir à leur lieu d'origine.

- UE 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 - Sortie de terrain

- UE 2 - Viticulture, œnologie 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

- UE 3 - Appréciation des terroirs par la dégustation géo-sensorielle (47h). Les bases théoriques : Fondements historiques et épistémologiques / Les mots de la dégustation géo-sensorielle / Fondements physiologiques et neurocognitifs - Dégustation géo-sensorielle des vins d'Alsace - Dégustation géo-sensorielle des terroirs de Bourgogne, des vins de Bordeaux et du reste du monde - Dégustation géo-sensorielle des vins de Champagne et Loire, des vins de la vallée du Rhône et du sud de la France

## Méthodes et moyens

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.

### ORGANISATION - DÉROULEMENT:

Les sessions de formation en présentiel se déroulent le lundi et mardi, principalement au CFPPA de Rouffach et à Bergheim. Les sessions de formation à distance se déroulent sur la plateforme digitalUni développée spécifiquement pour la formation continue. Elle privilégie l'accompagnement et l'assistance pédagogique et technique.

Les sessions impliqueront de la part du stagiaire : la participation à des réunions en classe virtuelle : cours en direct avec micro et webcam pour favoriser le tutorat à distance - la réalisation de travaux à partir de ressources numériques, d'audiocours, de quizz, de travail collaboratif selon un planning défini (disponible sur simple demande. Un protocole individuel de formation est remis avant le démarrage de la formation).

## Mode de validation des acquis

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.

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

## Intervenants

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

Les formateurs du CFPPA sur la partie viticulture.



144 heures au total  
105 heures en présentiel  
39 heures EAD



Strasbourg - Rouffach



du 14 octobre 2024 au 30  
septembre 2025

## Tarifs 2024

3 550€

Possibilité de financement par le VIVEA pour les contributeurs, pour les autres possibilités de financement, nous contacter.

CONTACT : Mélanie Nenaerd : [m.renaerd@unistra.fr](mailto:m.renaerd@unistra.fr) - 03 68 85 49 90