ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Oenologie
Le bois

Optimiser les stratégies de boisage des vins

NOUVEAU !

INITIATION

OBJECTIFS

- Faire un point sur les **interactions vin / bois** (molécules aromatiques, timing d'apport et temps de contact).
- Mieux connaître la **filière bois.** Comprendre l'impact des différentes étapes de fabrication des contenants bois (et alternatifs) sur le profil organoleptique final.
- Passer en revue des **bonnes pratiques** (mise en œuvre, hygiène) et des dernières évolutions (nouveaux formats d'alternatifs, évolution des profils aromatiques demandés par le marché).

PROGRAMME

- **Ce qui impacte les vins : les composes du bois, tannins et molécules aromatiques.**
  - Origine des molécules.
  - Cinétique d'extraction.
  - Impact des conditions oxydo-réductrices sur les profils aromatiques.
  - Les composés participant à l'équilibre en bouche.

- **La filière bois : mieux comprendre pour mieux choisir**
  - Un point sur le marché et les différents acteurs de la tonnellerie.
  - Les terroirs forestiers.
  - Le travail de tri à la merranderie, les parcs de séchage.
  - La tonnellerie : revue des techniques de fabrication des contenants bois et alternatifs (cintrages, chauffes, granulométrie, etc.).

- **Approche type « bonnes pratiques »**
  - Mise œuvre des alternatifs.
  - Gestion d'un parc à barriques.
  - Notions d'hygiène.

- **Dégustations comparatives**
  - Le même vin dans différentes barriques.
  - Les barriques neuves, 1 vin, 2 vins ou plus.
  - Le même vin avec différents alternatifs (copeaux, blocks, staves).
  - Autres (selon disponibilité, exemple : influence de la taille de contenant, etc.).

- **Echanges autour de stratégies de boisage intégrées dans un itinéraire technique et un objectif produit (vers des boisés plus « fondus » ?).**

QUI EST CONCERNÉ ?

- Caviste.
- Exploitant.
- Directeur de cave.
- Responsable de production

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Dégustations.
- Livret stagiaire.
- Utilisation de nombreuses photos et videos avec l'accord de differents tonneliers

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Olivier MERIEUX

1 JOUR · VIDÉO · DÉGUSTATION

INTRA
1420€ H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Montpellier : 8 juin 2022

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31