



## PROGRAMME DE FORMATION

### Diplôme Universitaire Expertise en Dégustation Professionnelle des Vins (EDPV)

Référence APO-28UACD-181- 2025

| PEDAGOGIE   | SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)   |
|---|---|
| <p><b>Responsable pédagogique</b><br/><b>Monsieur Jordi BALLESTER</b><br/>Institut Universitaire de la Vigne et du<br/>Vin<br/><a href="mailto:jordi.ballester@u-bourgogne.fr">jordi.ballester@u-bourgogne.fr</a></p> | <p><a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a><br/>A.Marie FLACK / Sandrine CARNIO<br/>06 65 97 87 86 / 06 58 81 09 42</p> |
| <b>BASES DE LA DEGUSTATION</b><br>Savoir percevoir : physiologie de la perception<br>Consommation responsable<br>Apprentissage de sensations de base<br>Vocabulaire de la dégustation<br>Principaux styles de vins    | <b>13h</b>  |
| <b>DU RAISIN AU VIN</b><br>Des cépages, des vins<br>Maturation, maturité<br>Microorganismes et vinification<br>Elevage et vieillissement<br>Les défauts du vin  | <b>28h</b>  |
| <b>LES VINS DANS LE MONDE</b><br>Terroirs, AOC en France<br>Les régions viticoles dans le monde<br>Vins du monde<br>Visites techniques en Bourgogne, dans le jura et dans le Beaujolais                               | <b>28h</b>  |
| <b>VINIFICATIONS SPECIALES</b><br>Vins effervescent<br>Vins à haute teneur en sucres<br>Vinifications peu interventionnistes<br>Introduction aux spiritueux   | <b>28h</b>  |
| <b>VIN ET SOCIETE</b><br>Vin, cultures et consommateurs<br>La consommation du vin dans le monde<br>Dimension de la qualité du vin<br>Sommellerie<br>Conférence thème au choix   | <b>14h</b>  |
| <b>EXAMENS</b>  | <b>6h</b>   |
| <b>VOLUMEHoraire TOTAL (Examens compris)</b>  | <b>117H</b>   |