

PRO[®]
DÉGUSTATION 
savoir parler du vin simplement

PROGRAMME



FÉLICITATIONS !

Vous allez vivre une expérience sensorielle et gustative unique qui vous permettra d'acquérir les bases de **la méthode de dégustation VOG®**.

Votre formateur mettra toutes ses connaissances, son humilité et sa pédagogie à votre disposition.

A l'opposé d'un cours magistral cette séance ludique alternera théorie et pratique pour vous permettre de progresser efficacement. Vous pourrez ainsi partager avec vos proches votre passion de l'œnologie.

Notre mission : vous aider à savoir parler du vin simplement.



Amitiés Œnologiques,

Fondateur

Leader de la formation œnologique sur le marché français, ProDégustation a formé plus de 35 000 personnes depuis 2001 ans avec une seule philosophie : désacraliser le vin pour le rendre accessible à tous.

Un concept original

L'offre de ProDégustation repose sur un apprentissage progressif en 3 étapes basé sur la méthode pédagogique VOG[®] (Visuel - Olfactif - Gustatif).

Grâce à son implantation unique, ProDégustation vous offre la possibilité de suivre votre formation dans 13 villes en France et en Belgique : Paris, Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Nantes, Nice-Cannes, Rennes, Strasbourg, Toulouse et Bruxelles.

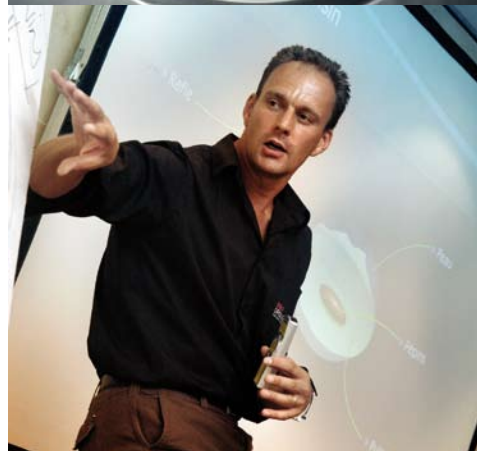
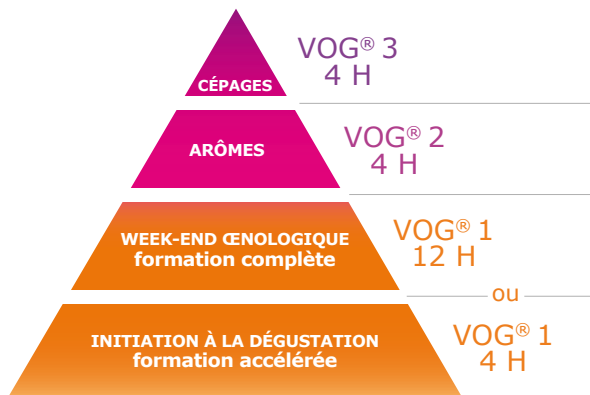


LA MÉTHODE VOG®

La méthode VOG® (Visuel - Olfactif - Gustatif) a été protégée par ProDégustation au terme d'un processus de développement de 6 ans et après avoir été testée sur plus de 15 000 clients.

Elle repose entre autres sur la **mobilisation des 3 sens** utilisés lors de la dégustation : **la vue, l'odorat et le goût**.

Cette méthode s'adresse à tous sans exception, quel que soit le niveau, et vous permettra de progresser à votre rythme en 3 étapes (voir schéma ci-dessous), dans une ambiance décontractée et en profitant d'une pédagogie ludique basée sur la pratique.



FORMATIONS

	VINS	DURÉE	HORAIRES
MÉTHODE VOG®			
VOG® 1 Initiation	7	4h	Week-end : 9h-13h ou 14h30-18h30
VOG® 1 Week-end (inclus Accords Mets & Vins)	20	12h*	Samedi 14h-18h et Dimanche 9h30-17h30
VOG® 2 Arômes	6	4h	Week-end : 9h-13h ou 14h30-18h30
VOG® 3 Cépages	6	4h	Week-end : 9h-13h ou 14h30-18h30
ATELIERS			
15 thèmes de dégustation	5	2h	Week-end : 10h-12h ou 13h30-15h30 ou 16h30-18h30
ÉDITIONS LIMITÉES			
Grands Crus Vins d'Exception	4	2h	Samedi 10h-12h

*Week-end œnologique : 12h de formation - environ 10h30 de cours effectif + 1h30 pour la pause déjeuner (optionnelle : prévoir un budget de 20€) durant laquelle vous pourrez accompagner notre formateur et prolonger de manière plus informelle la formation.

Lors de votre formation les participants seront répartis en plusieurs groupes de 6 personnes environ afin de faciliter les interactions et l'apprentissage. N'ayez pas peur du niveau de vos compagnons : la méthode VOG® vous placera tous sur un pied d'égalité et vous progresserez ensemble.

Les formations ProDégustation sont l'occasion d'apprendre à déguster le vin comme les professionnels - sans avaler - ce qui permet d'en apprécier toutes les subtilités.

Des crachoirs sont mis à votre disposition afin de mémoriser les vins servis sans s'enivrer.

Les Vins :

ProDégustation ne dépend d'aucune maison de négoce et peut ainsi choisir ses vins en toute indépendance, selon leur intérêt pédagogique et gustatif. Aucun des vins servis n'a été choisi au hasard et tous s'inscrivent dans une démarche logique de progression et d'apprentissage.

Les Formateurs :

Ne soyez pas impressionné : les qualités majeures de nos formateurs(trices) sont l'humilité et l'aptitude à transmettre simplement leur savoir. Connaissances et pédagogie sont deux choses bien différentes auxquelles ProDégustation accorde la plus grande attention.



CONTENU DE VOTRE FORMATION VOG® 1 + Inclus × Non Inclus

	WEEK-END (12H)	INITIATION (4H)
Méthode VOG® exclusif ProDégustation	+	+
Eduquer son palais sucré, acidité, alcool, tanins	+	×
Comprendre l'équilibre du vin Les différents composants du vin	+	+
Développer son nez jeu des odeurs	+	+
Travail de la vigne Notions de cépage et terroir	+	×
Vinification du vin Blanc, rouge, rosé	+	×
Savoir lire une étiquette AOC & Classements de Bordeaux Bourgogne	+	×
Gérer sa cave Vieillessement, stockage, température	+	×
Service du vin Température, décantation, carafage	+	×
Accords mets & vins Les grands principes	+	×
Les défauts du vin oxydation, vinaigre, soufre, bouchon	+	×
Dégustation et mise en pratique Décortiquer le vin en appliquant la méthode VOG	+	+
Synthèse Juger du potentiel de garde	+	+



CONTENU DE VOTRE FORMATION VOG® 2

« ARÔMES »

La création du niveau 2 de la méthode VOG® découle naturellement de la demande de nos clients ayant suivi le niveau 1 d'améliorer leurs capacités à reconnaître les arômes dans le vin.

PROGRAMME THÉORIQUE	PROGRAMME LUDIQUE
Mémorisation des odeurs	Jeux ludiques sur la mémoire olfactive
Structurer sa mémoire avec la « méthode Entonnoir » exclusivité Prodégustation	Eduquer son nez : jeu des odeurs avec l'orgue à parfum
Classification des arômes	« la Méthode Entonnoir » exclusivité Prodégustation
L'évolution des arômes dans le vin	Dégustations appliquées sur 6 vins avec la méthode VOG®
Décrire les vins dégustés et comprendre la notion d'arômes	Synthèse : juger du potentiel de garde



CONTENU DE VOTRE FORMATION VOG® 3

« CÉPAGES ET TERROIRS »

Le niveau 3 de la méthode VOG® sera le point d'orgue de votre formation. Après avoir acquis les bases de la technique de dégustation avec le niveau 1, et amélioré vos capacités de reconnaissances des arômes avec le niveau 2 vous voilà prêt à saisir les plus subtiles différences offertes par le vin.

Toujours par la pratique et armé de vos compétences acquises lors des niveaux 1 et 2, vous aurez grâce au niveau 3 l'opportunité de comprendre les différences entre cépages et entre terroirs. Cette formation se concentrera volontairement sur les cépages les plus couramment rencontrés en France ainsi que sur les terroirs les plus connus.

PROGRAMME THÉORIQUE	PROGRAMME LUDIQUE
Notions de cépages et de terroirs	Jeu sur les odeurs avec l'orgue à parfum
Caractéristiques des principaux cépages blancs	Reconnaissance olfactive de cépages blancs et rouges
Caractéristiques des principaux cépages rouges	Reconnaissance « à l'aveugle » de cépages blancs et rouges
Les plus grands cépages sur leurs plus grands terroirs (cartes)	Dégustations appliquées sur 6 vins avec la méthode VOG®
Décrire les vins dégustés comprendre la notion de cépages et de terroirs	Synthèse : juger du potentiel de garde



CONTENU DE VOTRE FORMATION ATELIER

DÉROULEMENT D'UNE SÉANCE

15 min : présentation et approche ludique du thème du cours

15 min : dégustation ou jeux d'arômes ou de saveurs

1h 20 : dégustation appliquée à cinq vins

10 min : synthèse du cours et fiche d'évaluation

B.A.-BA DU VIN

Il est parfois difficile de mettre des mots sur les sensations perçues lorsque l'on boit un verre de vin. Parler de la robe, de la saveur, de la sapidité ou du bouquet d'un vin n'est pas chose aisée pour un amateur.

Comment faire pour choisir un type de vin à ses convives ? Que répondre lorsqu'on demande votre avis sur le vin dégusté ?

L'atelier B.A.-BA du vin vous permettra d'acquérir les bases de sa dégustation.

Après cet atelier, vous saurez étoffer vos perceptions gustatives par un vocabulaire œnologique simple et précis.



CONTENU DE VOTRE FORMATION ATELIER

LES SECRETS DES VINS BLANCS

Pressurage, fermentation alcoolique, élevage sur lies. Vins blancs secs, doux, moelleux ou liquoreux. Si ces mots ne vous évoquent rien, l'atelier « Les secrets des vins blancs » est fait pour vous !

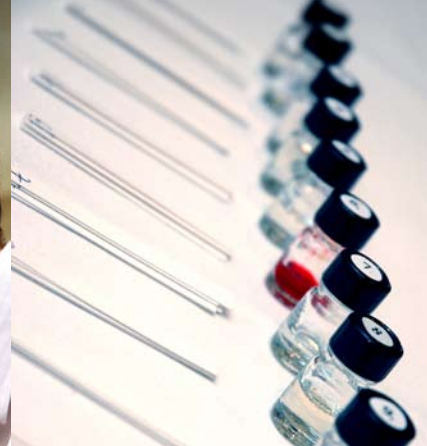
Ce cours vous propose un voyage olfactif et gustatif vers les différents horizons du vin blanc. Elaboré à partir de raisins à chair blanche, le vin est traité de façon à conserver une couleur jaune transparente. Accompagnant poissons et crustacés, le vin blanc peut également convenir aux plats de viandes blanches telles que la blanquette de veau.

LES SECRETS DES VINS ROUGES

Obtenus après fermentation du jus de raisins noirs, les différentes variantes de vins rouges se différencient grâce au temps de cuvaison, aux vendanges et aux traditions liées à la production. Foulage, fermentations alcoolique et malolactique, cuve en inox ou barrique en chêne, tannins : grâce à l'atelier Les secrets des vins rouges, vous saurez tout sur le processus de sa fabrication.

À l'issue du cours, vous serez capable de reconnaître un vin rouge suave, tannique, corpulent, léger ou boisé. Astuces et conseils vous seront donnés pour décortiquer chaque spécificité des vins rouges. Vous disposerez enfin des clés pour pouvoir échanger en société, lors d'un repas d'affaires ou avec vos amis !

Après cet atelier, vous saurez étoffer vos perceptions gustatives par un vocabulaire œnologique simple et précis.



CONTENU DE VOTRE FORMATION ATELIER

COMPRENDRE CINQ GRANDS CÉPAGES

Qui dit vin dit raisin mais surtout cépage ! Un cépage est une variété de plant de vigne qui se caractérise par la forme de ses feuilles et de ses grappes. Il produira alors un vin différent selon l'environnement dans lequel il a poussé.

Parmi les 300 variétés les plus connues, cet atelier vous propose d'en découvrir cinq : le chardonnay, le sauvignon blanc, le cabernet sauvignon, la syrah et le pinot noir.

Vous pourrez ensuite déguster cinq vins de cépages et les identifier grâce à leurs arômes spécifiques. A l'issue de ce cours, vous serez prêt à partager vos connaissances et à en faire profiter vos amis !

LES SECRETS DES BORDEAUX

L'atelier « Les secrets des Bordeaux » s'adresse aux amateurs de vins de Bordeaux pour qui la réputation de cette région vinicole n'est plus à démontrer. Approfondissez vos connaissances œnologiques grâce à l'histoire et à la géologie du vignoble, la climatologie, l'encépagement et les divers classements des crus sur les étiquettes.

Votre formateur vous parlera ensuite des différents terroirs de Bordeaux tels que le Médoc, le Haut-Médoc, les Graves, le Saint-Emilion, le Pomerol ou le Sauternais. Vous poursuivrez ensuite votre voyage gustatif par une dégustation de cinq grands vins de Bordeaux. Du vin rouge au vin blanc, le vignoble de Bordeaux offre une large palette de goûts.



CONTENU DE VOTRE FORMATION ATELIER

TOUR DE FRANCE PAR LES BLANCS

Découvrez les vins blancs qui font la réputation de la gastronomie française dans le monde en participant à l'atelier Tour de France par les blancs. Ce cours vous propose d'en savoir plus sur les notions de cépages, d'appellations et de terroirs mais aussi sur les différences entre vins secs, doux, moelleux ou liquoreux.

A l'issue de cette initiation, vous pourrez déguster cinq vins originaires des cinq grands vignobles de l'hexagone. Une introduction complète qui vous permettra de partir à la découverte des meilleurs vins blancs de France !

TOUR DE FRANCE PAR LES ROUGES

L'atelier « le Tour de France par les rouges » vous propose de découvrir une sélection des vins rouges les plus réputés dans le monde. Familiarisez-vous avec les notions de cépages, d'appellations contrôlées et de terroirs.

Ce cours sera illustré par une dégustation appliquée de cinq vins originaires des cinq plus grands vignobles français. Vous détiendrez alors toutes les bases et les réponses à vos questions sur le vin rouge. Partez donc à la découverte des 450 appellations d'origine contrôlée du patrimoine français !



CONTENU DE VOTRE FORMATION ATELIER

LES SECRETS DES BOURGOGNE

Partez sur la route des vins de Bourgogne ! L'atelier « Les secrets des Bourgogne » vous permettra de découvrir les trésors du terroir bourguignon grâce à l'alliance du pinot noir et du chardonnay. Ce cours vous donnera l'opportunité de comprendre l'historique du vignoble, la notion de climat en Bourgogne et les divers classements des crus.

Vous assisterez ensuite à une présentation des terroirs de Bourgogne comme le Chablis, le Côte de Nuits, les Côtes de Beaune, la Côte Chalonnaise, le Mâconnais et le Beaujolais. A l'issue du cours, votre formateur vous proposera de déguster cinq grands vins de Bourgogne. Faites la connaissance d'un vin chargé d'histoire !

LES SECRETS DES CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

Magique et élégant, le champagne accompagne les événements les plus importants d'une vie. Dandy de la viticulture, un brin aristocrate et voyageur distingué, il est aimé de tous. Mais d'où viennent ses bulles ? Sont-elles naturelles ? Si vous vous demandez ce que signifie Blanc de Blancs et Blanc de Noirs, d'où provient la couleur des rosés et qu'est-ce qui différencie un champagne brut, d'un demi-sec ou d'un doux, alors l'atelier « Les secrets des champagnes et effervescents » répondra à vos attentes.

Vous y apprendrez ce qu'est un champagne millésimé et comment la finesse des bulles peut être appréciée. Vous découvrirez avec étonnement que s'y cachent des notes beurrées et de pain grillé. Alors, surprenez vos invités lors de votre prochain dîner avec un champagne rare et raffiné !



CONTENU DE VOTRE FORMATION ATELIER

LES GRANDS VINS DU SUD

La route des vins du soleil constitue le berceau du vignoble français. Depuis les années 1980, des efforts considérables ont été mis en œuvre pour redorer ces vignobles et leur donner leurs lettres de noblesse. Grâce à l'atelier « Les grands vins du Sud », vous découvrirez des vins chaleureux et puissants, aux senteurs méditerranéennes des garrigues.

Votre formateur vous parlera des vignobles les plus réputés du sud de la France tels que la Vallée du Rhône, le Languedoc et le Roussillon. A l'issue du cours, vous aurez le privilège de goûter à cinq grands vins de la région. Les vins du Sud vous dévoilent leurs secrets !

LES GRANDS VINS DU MONDE

Chili, Argentine, Australie, Etats-Unis, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud : les vins de ces pays ont envahi les rayons des cavistes et des supermarchés.

Au cours de ces dernières années, la qualité de ces vins a considérablement progressé et a souvent été couronnée par des médailles.

Grâce à l'atelier Les grands vins du monde, vous apprendrez à les découvrir et à les reconnaître à la manière des grands professionnels. Cinq vins différents, venant d'horizons lointains, vous seront présentés. Pour compléter vos connaissances, une dégustation de ces vins venus d'ailleurs vous sera offerte pour votre plus grand plaisir !
surprenez vos invités lors de votre prochain dîner avec un champagne rare et raffiné !



CONTENU DE VOTRE FORMATION ATELIER

VINS-METS-CHOCOLATS

Vous aimez le vin mais vous ne savez jamais comment le marier avec un plat ? L'atelier Vins-Mets-Chocolats s'adresse à tous ceux qui recherchent l'accord parfait. Ce cours vous propose de découvrir quelques pistes simples qui vous permettront d'y parvenir.

Vivez une expérience inédite et ludique en dégustant un cacao de Papouasie, du Ghana, de Trinidad ou du Pérou accompagné d'un bon vin. Ces accords étonnants et faciles à reproduire feront le bonheur de vos convives lors d'un prochain dîner.

Pour parfaire vos connaissances, un accès gratuit à un moteur de recherche comprenant 10 000 accords mets et vins vous sera communiqué à la fin du cours. Vous serez alors prêt à recevoir vos invités dans les règles de l'art !

VINS DE FEMMES VIGNERONNES

Propriétaires, œnologues, sommelières, consommatrices : le vin jadis bastion des hommes est désormais aussi une affaire de femmes. Celles-ci se sont imposées dans la filière en tant que vigneronnes et y ont apporté une touche féminine. Leur sensibilité transparaît dans le vin avec élégance et raffinement mais aussi parfois avec fermeté.

Au cours de l'atelier Vins de femmes vigneronnes, vous découvrirez au travers d'une dégustation de cinq vins de vigneronnes que les femmes excellent dans le monde du vin. Un cours 100% féminin auquel les hommes sont également conviés !



CONTENU DE VOTRE FORMATION ATELIER

LA SAVEUR DES VINS BIO

Qu'est-ce qu'un vin bio ? Produit dans un environnement dénué de produits chimiques, ce vin vous propose de découvrir les bienfaits de l'agriculture biologique.

Grâce à l'atelier La saveur des vins bio, découvrez ce que signifient les termes agriculture biologique, Nature et Progrès, bio-dynamie ou Biodyvin.

Vous apprendrez également quelles sont les différences qui distinguent un vin bio d'un vin issu de l'agriculture traditionnelle. Les vins bio ne sont-ils qu'un effet de mode ou les vins de l'avenir ? Vous en jugerez par vous-même en dégustant une sélection de vins faits avec du bon raisin.

B.A.-BA DU WHISKY

Le whisky est aussi complexe et passionnant que le monde du vin. L'atelier Le B.A.-BA du whisky vous permettra d'aborder l'histoire, les terroirs ainsi que la distillation de cet alcool.

Ce cours ludique et convivial vous permettra d'appliquer la méthode VOG® à la dégustation du whisky. Au cours de l'atelier, vous découvrirez les différences entre les whiskys d'origines irlandaise, écossaise, américaine et canadienne.

Pour parfaire votre initiation, dégustez quatre terroirs.



CONTENU DE VOTRE FORMATION ÉDITIONS LIMITÉES

LES GRANDS CRUS & VINS D'EXCEPTION

ProDégustation vous invite à déguster, comparer et comprendre des vins d'exception en toute convivialité. Nos formateurs mettront à votre portée toute la richesse de ces vins mythiques.

A titre d'exemple voici les vins dégustés lors de différentes séances :

Séance Grands Crus Bordeaux :

Grand Cru Classé de Graves : Château Pape Clément

Grand Cru Classé du Médoc : Château Lynch Bages

1^{er} Grand Cru Classé de St-Emillion : Château Beauséjour-Bécot

1^{er} Grand Cru Classé Supérieur : Château d'Yquem (le Mythe)

Séance Grands Crus Bourgogne :

1^{er} Cru : Vosne Romanée - les Chaumes - Méo Camuzet

1^{er} Cru : Volnay - Santenots du Milieu - Domaine des Comtes Lafon

1^{er} Cru : Morey Saint Denis - Domaine Dujac

Grand Cru : Charmes Chambertin - Taupenot Merme

Séance Meilleurs Vins du monde :

Meilleur Vin du Monde* : Clos des Papes 2005

Meilleur Vin Blanc du Monde** : Beaune Clos des Mouches 2005 CHANSON

N° 34 Meilleurs Vins du Monde* : Château Pontet-Canet 2004

N° 45 Meilleurs Vins du Monde* : Château Montus 2003

*Top 100 Wine Spectator - ** International Wine Challenge



COMMENT VOUS PRÉPARER POUR VOTRE FORMATION ?

ProDégustation souhaite que vous retiriez le maximum de bénéfices de votre formation et vous invite à suivre les conseils suivants :



Ne buvez pas de café dans l'heure précédant le début de la formation. Le café influe sur votre aptitude à reconnaître les arômes.



Ne mangez pas trop copieusement avant la formation. Un petit-déjeuner ou un déjeuner léger vous permettront d'être au mieux de votre forme.



Ne buvez pas d'alcool avant la formation. Pendant la formation vous serez amené à recracher le vin afin de garder intactes toutes vos facultés.



Si vous le souhaitez (ce n'est en aucun cas une obligation ; ceci fera de toute façon l'objet d'une partie de la formation) vous pouvez vous préparer à la reconnaissance des arômes en humant chez vous quelques fruits ou épices.



L'ESPACE CLUB

À l'issue de votre formation, nous vous demanderons de nous communiquer votre adresse e-mail. Après encodage nous vous offrirons votre accès personnel à l'Espace Club.

Vous aurez la possibilité :

- de participer gratuitement à nos rencontres régulières entre vignerons et amateurs.
- de consulter les photos prises pendant votre formation : participants, ambiance, bouteilles dégustées.
- de recevoir nos newsletters mensuelles sur le monde du vin et de la vigne.
- de trouver les meilleurs accords mets & vins grâce à notre moteur de recherche.
- de consulter nos conseils sur le service du vin et la méthode de dégustation VOG®
- d'imprimer des fiches de dégustation pour vos soirées entre amis.



FAQ

Comment réserver ma formation ?

Voir au dos de ce livret.

Quelles sont les dates disponibles ?

Lorsque vous réservez sur notre site www.prodegustation.com/activation vous aurez accès au calendrier actualisé en direct.

Où ma formation va-t-elle se dérouler ?

Lors de votre réservation sur www.prodegustation.com/activation vous retrouverez la liste de toutes les adresses de nos lieux de formation. Vous pourrez imprimer le plan d'accès ainsi que des informations utiles (lignes de métro, bus, parking) où se déroule votre formation.

L'hébergement et le repas sont-ils inclus ?

L'hébergement et les repas ne sont pas compris dans l'Oenokit®. Pour la formation VOG® 1 Week-end Oenologique et Atelier Bordeaux-Bourgogne la possibilité vous sera donnée d'accompagner le formateur dans un restaurant tout proche pour le déjeuner. Un budget de 20€ est à prévoir.

Quelle est la durée de validité de l'Oenokit® (chèque œnologique) ?

Sa validité est de 12 mois (6 mois pour réserver, 6 mois pour la réaliser).

Je ne peux pas profiter de l'Oenokit®. Que faire ?

En cas d'empêchement, vous pouvez en faire profiter une personne (majeure) de votre entourage.

Que se passe-t-il si j'arrive en retard ?

Toutes les formations commencent à l'heure. Le formateur démarre la séance à l'horaire indiquée sur votre invitation. Nous vous invitons à arriver 10mn à l'avance.



COMMENT RÉSERVER

Retrouvez nos formations dans 13 grandes villes en France et en Belgique :

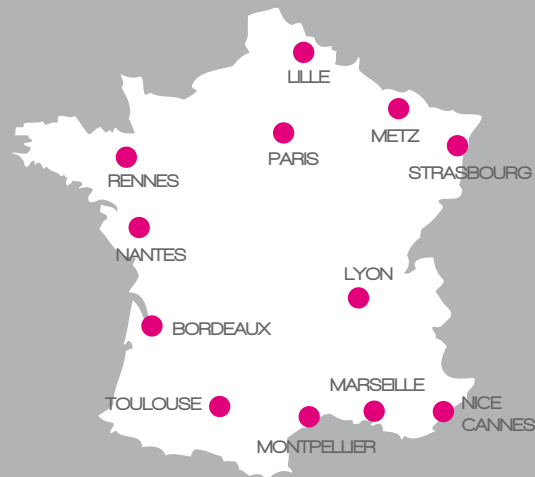
- Par Internet : www.prodegustation.com/activation c'est le moyen le plus rapide pour vous inscrire et consulter les places disponibles en temps réel.

- Par Tél : N° Indigo 0 820 82 10 20 (0,12 € TTC/mn) – via notre centrale de réservation.



PARIS, BORDEAUX, BRUXELLES, LILLE, LYON, MARSEILLE, METZ, MONTPELLIER, NANTES,
NICE, RENNES, STRASBOURG, TOULOUSE

Retrouvez plus d'informations sur notre site : www.prodegustation.com



Retrouvez plus d'informations sur notre site : www.prodegustation.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.