

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ (STS)

## DU Expertise en dégustation professionnelle des vins



**Composante**  
Institut  
Universitaire de  
la Vigne et du  
Vin Jules Guyot



**Langue(s)  
d'enseignement**  
Français

### Présentation

Cette formation est accessible à tous : amateurs avertis, professionnels de la filière, ainsi qu'aux personnes en reconversion professionnelle. Compatible avec un emploi, elle s'adresse également aux salariés avec une prise en charge des frais de formation, par l'entreprise ou en auto-financement.

**Cette formation n'est pas encore éligible au CPF.**

Les candidats bénéficient d'une réduction de 25 % s'ils suivent une autre formation à l'IUVV ou s'ils en ont suivi une au cours des trois dernières années.

- Lieu de formation : **Institut Universitaire de la Vigne et du Vin**
- Rythme de la formation : deux jours consécutifs par mois, de novembre à juin, avec un examen en juillet

Les thèmes traités sont ceux des bases de la dégustation, la vinification, les vins dans le monde, les vinifications spéciales, le vin et la société...

**Formation avec accès santé :** Non

### Objectifs

L'objectif de cette formation est d'acquérir des compétences très solides en dégustation des vins. Assurée par des enseignants-chercheurs et des acteurs de la filière vitivinicole, cette formation permet :

- D'améliorer ses performances sensorielles
- D'acquérir des connaissances théoriques et pratiques sur la physiologie de la dégustation des vins
- D'avoir un entraînement régulier aux techniques de dégustation
- De s'approprier des connaissances pluridisciplinaires permettant de comprendre et d'interpréter les effets de la matière première et les itinéraires sur les caractéristiques organoleptiques du vin.

La mise en œuvre d'enseignements volontairement très interactifs, basés sur la compréhension et l'apprentissage de la dégustation, vise à développer de façon optimale la capacité à la dégustation professionnelle des apprenants. L'ensemble de la formation sera placée sous le signe de la consommation responsable.

**Capacité d'accueil globale :** 10 étudiants

### Compétences acquises

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



- Décrire de façon analytique un vin avec un vocabulaire approprié et professionnel
- Catégoriser un vin selon son style
- Évaluer la qualité d'un vin et reconnaître les potentiels défauts
- Communiquer sur le vin (commercial, pédagogique, accords)
- Planifier l'organisation d'une dégustation

- Épreuve 1 : Pratique d'analyse sensorielle du vin : 35% de la note finale (en mars)
- Épreuve 2 : Catégoriser et évaluer la qualité d'un vin : 40% de la note finale (en juillet)
- Épreuve 3 : Soutenance orale de 2 projets menés individuellement : 25% de la note finale (en cours d'année)

## Les + de la formation

Approche éminemment pratique avec des exemplifications systématiques des concepts théoriques présentés par la dégustation d'échantillons appropriés. Plus de 150 échantillons sont dégustés au cours de cette formation. La formation est conçue pour être accessible à des publics aux profils variés. La certification accorde une place centrale à la responsabilité professionnelle du dégustateur, en intégrant les dimensions réglementaires, sanitaires et sociétales liées à l'exercice des métiers du vin. Cette approche permet aux apprenants d'acquérir une posture professionnelle conforme aux attentes actuelles de la société, en cohérence avec les politiques de santé publique et les exigences éthiques du secteur.

Pour un apprentissage optimal, les promotions sont limitées à 10 apprenants.

## Organisation

### Contrôle des connaissances

Le Diplôme Universitaire Expertise en dégustation professionnelle des vins est validé si le candidat valide toutes ses épreuves (épreuves non compensable entre elles)

## Admission

### Conditions d'accès

La formation s'adresse aux personnes majeures titulaires d'un baccalauréat ou disposant d'une expérience professionnelle ou personnelle susceptible de faire l'objet d'une validation des acquis. Elle vise toute personne souhaitant développer une compétence en dégustation professionnelle des vins, que ce soit pour intégrer la filière vitivinicole, répondre à des exigences liées à un poste existant, progresser au sein de son entreprise ou simplement par passion pour le vin.

### Modalités de candidatures

Le dépôt de candidature est à effectuer sur la plate forme e-candidat à des dates précises mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV : <https://iuvv.ube.fr/diplomes-universitaires>

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de nous contacter afin de déterminer au mieux votre parcours de formation : [vigne-vin.sefca@ube.fr](mailto:vigne-vin.sefca@ube.fr)

L'admission est prononcée lors d'une commission composée par l'équipe pédagogique.

## Et après

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



---

## Débouchés professionnels

Les compétences acquises permettent de renforcer le professionnalisme des :

- Technico-commerciaux
- Responsables de production et de commercialisation des produits œnologiques
- Négociants
- Courtiers
- Responsables export et marketing
- Caviste
- Barman spécialisés en vin
- Journalistes et responsables de relation presse

---

## Campus

🏠 Campus de Dijon

---

## Infos pratiques

---

### Contacts

#### Secrétariat pédagogique

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ [vigne-vin.sefca@ube.fr](mailto:vigne-vin.sefca@ube.fr)

#### Référent administratif formation professionnelle et apprentissage

Sandrine CARNIO

☎ 06 58 81 09 42

✉ [vigne-vin.sefca@ube.fr](mailto:vigne-vin.sefca@ube.fr)

#### Responsable pédagogique

Jordi BALLESTER

✉ [jordi.ballester@ube.fr](mailto:jordi.ballester@ube.fr)

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



# Programme

## Organisation

- Cours magistraux
- Travaux dirigés et pratiques de dégustation

### BASE DE LA DEGUSTATION - 14H

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Savoir percevoir : physiologie de la perception	Matière						
Consommation responsable	Matière						
Apprentissage de sensation de base	Matière						
Vocabulaire de la dégustation	Matière						
Principaux styles de vins	Matière						

### DU RAISIN AU VIN - 28H

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Des cépages, des vins	Matière						
Maturation, maturité	Matière						
Microorganismes et vinification	Matière						
Elevage et vieillissement	Matière						
Les défauts du vin	Matière						

### LES VINS DANS LE MONDE - 28H

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Terroirs, AOC en France	Matière						
Les régions viticoles dans le monde	Matière						
Vins du monde	Matière						
Visites techniques en Bourgogne, dans le jura et dans le Beaujolais	Matière						

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



## VINIFICATIONS SPECIALES - 28H

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Vins effervescents	Matière						
Vins à haute teneur en sucres	Matière						
Vinifications peu interventionnistes	Matière						
Introduction aux spiritueux	Matière						

## VIN ET SOCIETE - 14H

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Vin, cultures et consommateurs	Matière						
La consommation du vin dans le monde	Matière						
Dimension de la qualité du vin	Matière						
Sommellerie	Matière						
Conférence thème au choix	Matière						

## EXAMENS - 5H