ACADÉMIE™
EMMANUEL DELMAS

SÉMINAIRE ÉCOLES • NIVEAU INITIATION

Le programme de *l'initiation* au vin

Deux journées pour que vos étudiants apprennent à ressentir un vin et à le décrire avec des mots simples, avec **une évaluation notée sur 20** en fin de séminaire.



12 h
DE SÉMINAIRE

2 jours
EN PRÉSENTIEL

5 à 6
VINS DÉGUSTÉS

/20
ÉVALUATION FINALE

Édition 2026

30 ans de sommellerie • Guy Savoy • Ducasse • Tour d'Argent

ACADÉMIE™ EMMANUEL DELMAS

Les *4 séances* de l'initiation au vin

N°	SÉANCE	DURÉE
1	Le raisin, le terroir et les accords mets & vins Théorie et pratique : du grain de raisin à la réussite d'un accord	5 h
2	Bordeaux, Bourgogne et le service des vins Deux grandes régions pour comprendre le vin, puis les gestes du service	3 h
3	Dégustation des vins : initiation Pratique : les sens, la robe, le nez, la bouche, 5 à 6 vins avec la fiche de dégustation	3 h
4	Évaluation Questions écrites, une question ouverte et un vin servi à l'aveugle	1 h
	Total du séminaire	12 h

L'ordre et le découpage des séances s'adaptent au planning de votre école.

SÉANCE 1 Le raisin, le terroir et les accords mets & vins — 5 h

CONTENU

Le raisin et le terroir
- Le grain de raisin
- Les vinifications

Le terroir, c'est quoi ?
- La notion de terroir
- Le travail du vigneron dans les vignes

Les méthodes culturales

Les accords mets & vins
- Un accord réussi, qu'est-ce donc ?
- L'importance des papilles et de l'apéritif
- Les alliances avec les entrées, les plats et les fromages
- Les desserts

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre le travail du vigneron au quotidien, dans ses vignes et dans le chai
- Savoir comment est élaboré le vin
- Connaître les éléments qui distinguent le terroir
- Maîtriser les grands principes des accords mets & vins

SÉANCE 2 Bordeaux, Bourgogne et le service des vins — 3 h

CONTENU

Les régions de Bordeaux et de Bourgogne
- 2 heures

Le service des vins
- 1 heure

SÉANCE 3 Dégustation des vins : initiation — 3 h

CONTENU

- Le rôle des papilles
- Les 5 sens
- Pourquoi regarder la couleur du vin ?
- Ce que la robe indique
- Le nez du vin, un mystère ?
- La bouche et la persistance du vin
- Dégustation de 5 à 6 vins avec la fiche de dégustation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Être capable de décrire le vin en quelques mots
- Différencier un vin issu d'un climat frais du nord de celui issu d'un climat chaud du sud
- Être en mesure d'émettre un avis sur un vin
- Ressentir le vin dans toutes ses dimensions

SÉANCE 4 Évaluation — 1 h

DÉROULÉ

- Questions écrites et une question ouverte
- Dégustation d'un vin servi à l'aveugle, avec la fiche de dégustation
- Épreuve de 45 minutes, notée sur 20

POUR L'ÉCOLE

- Une note sur 20 que vous pouvez intégrer à l'évaluation du cursus

EFFECTIF

25 à 30 étudiants au maximum

Pour une promotion plus nombreuse, le séminaire se déroule en plusieurs sessions.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis technique ou théorique

Les étudiants doivent être majeurs.

VINS ET MATÉRIEL

Pris en charge par l'intervenant

Vins apportés ou choisis chez votre fournisseur, verres et crachoirs fournis si besoin.

ET ENSUITE ?

Le niveau perfectionnement

Deux jours de plus, qui commencent par une remise à niveau sur les bases de l'initiation.

Programme ajustable à votre cursus

Prenons 30 minutes en visio pour en parler : réservez votre créneau ou écrivez-moi via sommelier-vins.com, je vous rappelle moi-même.