



“Le Champagne aide à l’émerveillement.” - George SAND

## Parcours d’acculturation au monde du Champagne

**Durée de la formation :** 2 jours en présentiel (idéalement non-consécutif)

### Les plus de GEC :

- **Lieu de la formation :** au sein du Domaine R.Renaudin (Moussy)
- **Frais de déplacement des formateurs offerts**
- **1 rendez-vous au préalable avec le ou les managers**, afin d’adapter la formation aux besoins spécifiques des formés
- Connaissance du monde **viti-vinicole en Champagne**

### Objectifs de la formation :

- Découvrir ou parfaire sa connaissance de la Champagne.
- Identifier l’organisation de la filière Champagne et son environnement économique.
- Appréhender les particularités techniques de la viticulture champenoise et de la méthode d’élaboration des vins de Champagne.

**Public visé :** toute personne souhaitant avoir une bonne compréhension du monde viticole champenois.

**Pré-requis :** Cette formation ne nécessite aucun pré-requis



## Programme 1 JOUR :

- Café d'accueil
- Présentation des intervenants et des participants

### **1 - La Champagne, une région sacrée**

- Origines historiques de la viticulture en Champagne
- Liens entre la culture et la religion dans l'histoire de la Champagne
- L'importance des terroirs et des paysages uniques de la Champagne dans la production de vin
- Impact des crises et des révolutions sur l'industrie viticole

### **2 - Les différents acteurs économiques de la filière**

- Les viticulteurs indépendants et les coopératives viticoles
- Les négociants en vin et les maisons de champagne
- Les distributeurs et les exportateurs de champagne
- Impact des acteurs économiques sur la structure et la dynamique du marché du champagne

### **3 - Les temps forts en Champagne au fil de l'année**

- La taille des vignes : un moment crucial de l'année viticole
- La floraison et la formation des grappes
- La vendange : point culminant de l'année viticole en Champagne
- Les fêtes et événements spéciaux liés à la viticulture et au champagne (ex. : Les Habits de Lumière à Épernay)

### **4 - L'élaboration des vins de Champagne (Visite du domaine)**

- Pressurage et vinification du moût
- La prise de mousse et la fermentation en bouteille
- Vieillesse sur lies et remuage
- Dosage et mise en bouteille : processus d'élaboration des différents styles de champagne (brut, extra brut, etc.)

### **5 - Dégustation (panorama champagne)**

- Introduction à la dégustation du champagne : aspects visuels, olfactifs et gustatifs.
- Dégustation comparative de différents de champagne
- Analyse sensorielle et identification des caractéristiques spécifiques des champagnes dégustés.
- Techniques de dégustation pour apprécier pleinement la complexité des vins de Champagne.



## Programme 2 JOUR :

- Café d'accueil
- Retour d'expérience suite à la 1ère journée

### **6 - Le Champagne et ses spécificités : la protection de l'appellation (défense et promotion), les règles internes et le jargon champenois**

- Mécanismes de protection de l'appellation Champagne (AOC)
- Initiatives de promotion de l'image et de la qualité du champagne
- Explication des règles internes de production et de classification du champagne (D.R.A : Dépassement de récolte autorisée, lattes, R.I : Réserve Individuelle, C.A.F : Champagnisation à façon)
- Impact des règles internes sur la qualité et l'authenticité du produit

### **7 - L'organisation économique (équilibre, approvisionnement, flux, etc)**

#### **• Analyse de l'équilibre offre-demande dans la filière du champagne**

- Mécanismes d'approvisionnement en matières premières (raisins, bouteilles, etc.)
- Flux logistiques et distribution des produits finis sur le marché
- Facteurs économiques influençant la rentabilité des exploitations viticoles

### **8 - La Champagne, un savoir-être de tous les instants**

- L'importance du savoir-être et de la convivialité dans la culture champenoise
- Les codes de dégustation et de service du champagne
- La représentation de l'image de marque du champagne à travers le comportement et l'étiquette sociale

### **9 - La Champagne : le sens du partage et de la fête**

- Tradition de l'hospitalité et de la générosité dans la région champenoise.
- Les événements festifs et les célébrations associées à la dégustation de champagne (mariages, anniversaires, etc.)

### **10 - Savoir rédiger une fiche dégustation**

- Dégustation de champagnes
- Élaboration de sa propre fiche dégustation
- Imaginer les accords mets et champagnes



### **Mode pédagogique :**

Deux journées sur-mesure, qui s'adaptent au rythme des groupes d'apprenant.  
Des séquences ludiques, théoriques et pratiques, avec des jeux de rôle.  
Des feedbacks et conseils personnalisés pour un plan de progression continu.

### **Moyen et supports pédagogiques :**

Apports théoriques éprouvés par des mises en situation, des cas pratiques réels et des sessions ludiques.

### **Modalité d'évaluation et de suivi :**

Questionnaires en début et fin de session avec correction sur place.  
Après la formation, les formés pourront solliciter les formateurs directement pour toute question d'ordre pédagogique.

### **Profils animateurs :**

**Conseiller expert en filière Viti-vinicole** en Champagne

**Conseiller expert en communication** du vin et de la gastronomie



### **Vous avez besoin de plus d'information ?**

N'hésitez pas à nous contacter pour définir votre programme sur mesure.

### **Contact :**

Global Experts Conseil - 11 rue Goïot, 51100

+ 33 (0)6 74 25 61 02

[bpicparis@globalexpertsconseil.fr](mailto:bpicparis@globalexpertsconseil.fr)