

# DÉGUSTER ET EXPRIMER LE CARACTÈRE DE SES CHAMPAGNES



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les points clés fondamentaux de l'élaboration du Champagne.
- Apprendre à déguster les Champagnes.
- Assimiler le vocabulaire de la dégustation du Champagne.
- Être en capacité de se projeter dans le vin.
- Savoir parler de ses cuvées à ses prospects et clients.

## PROGRAMME

4 séances de 4 heures

*Séance 1* > Être capable de parler de la spécificité des terroirs champenois et de mettre des mots sur des sensations organoleptiques.

*Séance 2* > Être capable de parler des principales étapes de la vinification et de déguster un vin tranquille.

*Séance 3* > Être capable d'expliquer la méthode champenoise et de déguster un vin de champagne.

*Séance 4* > Être capable d'expliquer la finition de la bouteille en champagne et de déguster un vin de champagne.

*(Des aménagements sont possibles tant sur les thématiques que sur la durée de la formation).*

## MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués à chaque début de session par des quiz sur la séance précédente.

### LIEU

**AISNE** : Château-Thierry

**AUBE** : Bar-sur-Seine

**MARNE** : Épernay, Reims

### FORMATEURS

**Adrien ASSELIN-BOUVET**

Expert Filière Viti-vinicole,  
Consultant, Formateur

**Carl Edmund SHERMAN**

International Business  
Development Manager

### PUBLIC

Tout professionnel souhaitant apprendre à déguster le Champagne et à parler de ses cuvées.