

# LE CHAMPAGNE DANS LE MONDE

## DES EFFERVESCENTS



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les autres segments du marché des vins effervescents.
- Mieux comprendre la place du Champagne sur ce marché.
- Connaître les différentes méthodes de vinification des vins effervescents.
- Connaître les typicités des vins effervescents français et étrangers.

### PROGRAMME

*2 séances de 7 heures*

*Séance 1* > La place du champagne sur le marché des vins effervescents.

- > Les autres segments du marché des vins effervescents.
- > Les différentes méthodes de production et d'élaboration des vins effervescents.
- > Les autres vins effervescents français.

*Séance 2* > Les vins effervescents européens.

- > Les vins effervescents dans le Nouveau Monde.
- > Quels points de différenciation pour le champagne.

**Dégustation d'environ 15 vins au cours de la formation.**

### MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués par des activités (quiz et « jeux »).

#### LIEU

**AISNE** : Château-Thierry

**AUBE** : Bar-sur-Seine

**MARNE** : Épernay, Reims

#### FORMATEURS

**Anne DUMONT**

Experte Export et Valorisation,  
Consultante, Formatrice

**Adrien ASSELIN-BOUVET**

Expert Filière Viti-vinicole,  
Consultant, Formateur

#### PUBLIC

Tout professionnel souhaitant connaître le marché des vins effervescents et la place du Champagne sur ce marché.