

CULTURE

CHAMPAGNE



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Les points clefs de l'élaboration du Champagne à la vigne et en caves.
- Parler Champenois
- Les chiffres clés du Champagne
- Mieux connaître les organisations champenoises et leurs histoires.
- Savoir mieux parler des champagnes.

PROGRAMME

2 séances de 7 heures

Séance 1 : **Genèse des terroirs en Champagne**

Module 1 - Parler Champenois

- La notion de terroir en Champagne
- 5 points clés pour élaborer un Grand Champagne
- Les temps forts de l'année viticole champenoise

Module 2 - Point clés de l'élaboration du champagne de la vigne à la cave

- Le Pressurage champenois
- Un assemblage méticuleux
- Tirage, Prise de mousse et vieillissement sur lattes
- Remuage et dégorgement

Conclusion : point clés du décret de l'AOC Champagne !

Dégustation : vins clairs

Séance 2 : **Les Hommes de la Champagne, une organisation exemplaire**

Module 1 - Organisation de la Filière

- Quelques chiffres clés de la Champagne.
- Dates de référence des organisations en Champagne
- Les vigneron en Champagne et leur Syndicat le SGV
- Les coopératives viticoles, leurs Unions et la Fédération des coopératives
- Les maisons de Champagne et leurs grandes marques
- Le comité Champagne

Module 2 - L'économie interne de la Champagne

- L'organisation interprofessionnelle et la Réserve Individuelle
- Les marchés du Champagne
- La Dégustation du Champagne et les codes de l'habillage d'une bouteille de champagne

CULTURE CHAMPAGNE



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués grâce à des quiz et exercices tout au long de la formation. Tout au long des modules, des présentations interactives avec des exemples du monde viticole champenois vous seront présentées.

LIEUX

Reims, Epernay,
Château-Thierry,
Aube

FORMATEUR

Olivier PIAZZA

Expert Filière Viti - vinicole,
Oenologue, Formateur

Aurore DEBRUYNE

Experte en communication
et Marketing, consultante
filiale vin

PUBLIC

Gérants, vignerons et
salariés des
exploitations viticoles
qui souhaitent
développer leur
culture générale en
Champagne