



Diploma WSET

Objectif de l'action de formation

Les candidats admis seront capables de mobiliser des connaissances spécialisées et une compréhension des principes fondamentaux de la production et du commerce du vin. Les diplômés auront la connaissance des produits et les compétences de dégustation analytique pour expliquer et évaluer les vins.

Objectifs principaux

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- ✓ Comprendre et maîtriser tous les facteurs ayant une influence sur la culture de la vigne et la production du vin. Connaître et expliquer toutes les options qui peuvent avoir une influence sur le style et la qualité du vin produit.
- ✓ Comprendre les facteurs qui ont une influence sur le prix du vin, connaître tous les acteurs de la filière. Notions de marketing.
- ✓ Comprendre tous les facteurs ayant une influence sur la production de vin dans les grandes régions du monde. Déguster et évaluer les vins du monde.
- ✓ Comprendre tous les facteurs ayant une influence sur la production de vin effervescent dans les grandes régions du monde. Déguster et évaluer les vins effervescents du monde.
- ✓ Maîtriser tous les facteurs ayant une influence sur la production de vin fortifié dans les grandes régions du monde. Déguster et évaluer les vins mutés du monde.
- ✓ Réaliser un travail de recherche sur un sujet donné en rapport avec le vin.

1/3

Le détail complet de la formation se trouve dans le document SPECIFICATION niveau 4.

Déroulé pédagogique

D1 | Production de vin

1.1 Comprendre ce dont la vigne a besoin pour produire et faire mûrir les raisins pour la production de vin et comment l'environnement de culture influence la capacité de la vigne à produire et à faire mûrir des raisins.

1.1.1 Décrire l'anatomie de la vigne.

1.1.2 Expliquez comment les composants du raisin se développent au cours du processus de maturation.



1.1.3 Expliquer les besoins de la vigne tout au long du cycle végétatif pour produire et faire mûrir des raisins adaptés à la production de vin.

1.1.4 Expliquer comment l'environnement de culture influence la capacité de la vigne à produire et à faire mûrir des raisins adaptés à la production de vin.

1.2 Comprendre les options de culture du raisin.

1.2.1 Décrire les différentes approches de la culture du raisin.

1.2.2 Identifier et décrire les facteurs à prendre en compte dans l'établissement d'un vignoble.

1.2.3 Décrire les options de gestion du vignoble.

1.2.4 Expliquer comment les options de gestion du vignoble sont liées à l'environnement de culture.

1.2.5 Expliquer comment les options de gestion du vignoble influencent la production et la maturation des raisins.

1.2.6 Évaluer les options de gestion du vignoble qui peuvent influencer la capacité de la vigne à produire des raisins pour des vins de styles, de niveaux de qualité et de prix différents.

1.3 Comprendre les options de vinification et comment elles influencent le style, la qualité et le prix des vins.

1.3.1 Expliquer comment les composants du vin contribuent au style du vin.

1.3.2 Décrire les options de vinification pour les vins rouges, blancs et rosés, ainsi que pour les vins contenant du sucre résiduel.

1.3.3 Expliquer et évaluer les options de vinification qui peuvent influencer le style, la qualité et le prix des vins.

1.3.4 Décrire et expliquer les défauts du vin et les procédures de contrôle de la qualité

2/3

D2 | Commerce du vin

2.1 Comprendre les facteurs qui contribuent au prix du vin.

2.1.1 Expliquer comment l'offre et la demande influencent le prix du vin.

2.1.2 Expliquer comment les coûts associés à la culture du raisin, à la vinification, au transport, à l'importation, à la vente et à la commercialisation contribuent au prix du vin.

2.1.3 Décrire comment la législation et les fluctuations du taux de change influencent les coûts et comment l'impact de ceux-ci peut être limité.

2.2 Comprendre les types d'entreprises qui produisent du vin et les options pour acheminer le vin au point de vente.

2.2.1 Évaluer les différents types d'entreprises qui produisent du vin.

2.2.2 Évaluer différentes options pour acheminer le vin jusqu'au point de vente

2.3 Comprendre les principales considérations dans le marketing du vin.

2.3.1 Expliquer les principaux facteurs à prendre en compte dans la commercialisation du vin.



D3 | Vins du monde

3.1 Comprendre comment l'environnement de culture, les options de culture du raisin, les options de vinification, la loi et la réglementation du vin et le commerce du vin influencent le style, la qualité et le prix des principaux vins du monde.

- 3.1.1 Décrire les vins des principales régions viticoles en termes de style, de qualité et de prix.
- 3.1.2 Décrire l'environnement de culture, les options de culture du raisin et les options de vinification impliquées dans la production des vins des principales régions viticoles.
- 3.1.3 Expliquer comment l'environnement de culture, les options de culture du raisin et les options de vinification influencent le style, la qualité et le prix des vins des principales régions viticoles.
- 3.1.4 Évaluer l'environnement de culture, les options de culture du raisin et les options de vinification qui peuvent influencer le style, la qualité et le prix des vins des principales régions viticoles.
- 3.1.5 Comparer le style, la qualité et le prix des vins des principales régions viticoles en termes d'environnement de culture, d'options de culture de la vigne et d'options de vinification.
- 3.1.6 Expliquer comment la législation et la réglementation du vin et le commerce du vin influencent le style, la qualité et le prix des vins des principales régions viticoles.
- 3.1.7 Évaluer les différentes options pour acheminer le vin des principales régions viticoles jusqu'au point de vente.

3.2 Démontrer la capacité de goûter et d'évaluer avec précision les vins des principales régions viticoles

- 3.2.1 Décrire et évaluer les vins des principales régions viticoles à l'aide de l'approche systématique de la dégustation du WSET de niveau 4.

3/3

D4 | Vins effervescents

4.1 Comprendre comment l'environnement de culture, les options de culture du raisin, les options de vinification, les associations industrielles et les termes d'étiquetage, ainsi que le commerce du vin influencent le style, la qualité et le prix des principaux vins mousseux du monde.

- 4.1.1 Décrire les principaux vins mousseux en termes de style, de qualité et de prix.
- 4.1.2 Décrire l'environnement de culture, les options de culture du raisin et les options de vinification impliquées dans la production des principaux vins mousseux.
- 4.1.3 Expliquer comment l'environnement de culture, les options de culture du raisin et les options de vinification influencent le style, la qualité et le prix des principaux vins mousseux.
- 4.1.4 Comparez le style, la qualité et le prix des principaux vins mousseux en termes d'environnement de culture, d'options de culture du raisin et d'options de vinification.
- 4.1.5 Expliquer comment les associations industrielles, les termes d'étiquetage et le commerce du vin influencent le style, la qualité et le prix des principaux vins mousseux.

4.2 Démontrer la capacité de goûter et d'évaluer les vins mousseux avec précision.

- 4.2.1 Décrire et évaluer les principaux vins mousseux à l'aide de l'approche systématique de dégustation de vin de niveau 4 du WSET



D5 | Vins mutés

5.1 Comprendre comment l'environnement de culture, les options de culture du raisin, les options de vinification, les associations industrielles et les termes d'étiquetage, ainsi que le commerce du vin influencent le style, la qualité et le prix des principaux vins mutés du monde.

5.1.1 Décrire les principaux vins mutés en termes de style, de qualité et de prix.

5.1.2 Décrire l'environnement de culture, les options de culture du raisin et les options de vinification impliquées dans la production des principaux vins mutés.

5.1.3 Expliquer comment l'environnement de culture, les options de culture du raisin et les options de vinification influencent le style, la qualité et le prix des principaux vins mutés.

5.1.4 Comparez le style, la qualité et le prix des principaux vins mutés en fonction de l'environnement de culture, des options de culture du raisin et des options de vinification.

5.1.5 Expliquer comment les associations de l'industrie, les termes d'étiquetage et le commerce du vin influencent le style, la qualité et le prix des principaux vins mutés.

5.2 Démontrer la capacité de goûter et d'évaluer les vins mutés avec précision.

5.2.1 Décrire et évaluer les principaux vins mutés à l'aide de l'approche systématique de dégustation de vin de niveau 4 du WSET

D6 | Mission de recherche indépendante

6.1 Assurer sur un sujet spécifique lié au vin.

6.1.1 Démontrer sa connaissance et sa compréhension du sujet spécifié, à l'aide de sources pertinentes.

6.1.2 Évaluer les sources pertinentes afin d'élaborer des idées et des arguments et de tirer des conclusions éclairées.

6.1.3 Produire un travail de recherche conformément aux normes requises de présentation écrite telles qu'énoncées dans le résumé du travail.

4/3

Pédagogie

Alternance apports de contenus – Dégustations commentées

Echanges avec le groupe

Outils : Systematic Approach to wine Tasting (grille de dégustation), support pédagogique (Ebook, workbook, SAT...)

Langues : **Cours en anglais, examen en anglais.**

Public

Ce diplôme de connaissance en vins de niveau 4 - Diploma est ouvert à tous ceux qui ont un intérêt pour le vin, professionnels ou amateurs, et qui ont envie d'apprendre à déguster le vin dans un cadre critérié et de connaître les appellations du monde de façon approfondie.



Pré-requis

Les futurs *candidates* pour le diplôme WSET de niveau 4 en vins doivent être titulaires du WSET Level 3 Award in Wines ou du WSET Level 3 Award in Wines and Spirits. Veuillez-vous référer à la section « Règlements d'examen – Conditions d'admission » pour plus d'informations sur l'admissibilité.

Il est nécessaire de prendre en compte le niveau d'exigences de l'examen. Parmi les prérequis « implicites » :

- un **anglais écrit niveau B2**, avec une bonne connaissance du vocabulaire technique et de la dégustation. Pour cela il est aussi **recommandé d'avoir préparé le niveau 3 en anglais**.
- une **grande capacité de travail** et de **mémorisation**.
- du **temps**, le travail personnel est important (environ **2h par jour sur 2 années**).

*Les livres ne sont pas imprimés, ils sont en **téléchargement avec un code d'accès** envoyé une fois que l'inscription générale est finalisée par le WSET.*

Intervenants

Formateurs anglophones, tous agréés "certified educators", spécialistes.

GORE Jim The Global Wine Academy Ltd Mill House Cottage, High Street, Stoke Ferry, King's Lynn, Norfolk PE33 9SF, UK Enseignant WSET School London principal
STUBBS Matthew Vinecole UK Ltd Towlers Court, 30 A Helm Hill, NORWICH, NR3 1GH, UK Master of Wine 1996
SMITH Roderick Riviera Wine Academy Moulin de St Donat, 1085 Rte du Pont de Pierre, La Colle Sur Loup 06480-FRANCE Master of Wine 2006
CHARTERS Steve Steve Charters MW 24 rue de Charmois 21700 – NUITS St GEORGES - FRANCE Master of Wine

5/3

Examens

Pour obtenir le diplôme, vous devez réussir les six unités, en satisfaisant aux exigences d'évaluation rigoureuses du programme. L'évaluation varie selon l'unité :

D1 – Production de vin

Examen à livre fermé de 1 heure composé de questions à réponse ouverte.

D2 – Commerce du vin

Examen à livre fermé de 1 heure composé de questions à réponse ouverte.



D3 – Vins du monde

Un examen théorique et de dégustation se déroulant sur deux jours consécutifs :

- Premier jour – Un examen théorique en deux parties composé de questions à réponse ouverte à compléter en 3 heures 20 minutes (un travail de 2 heures et un travail de 80 minutes).
- Deuxième jour – Une dégustation à l’aveugle en deux parties de 12 vins à réaliser en 3 heures (deux épreuves de 1 heure).

D4 – Vins effervescents

Examen à livre fermé de 1 heure composé de questions à réponse ouverte et d’une dégustation à l’aveugle de trois vins effervescents.

D5 – Vins mutés

Examen à livre fermé de 1 heure composé de questions à réponse ouverte et d’une dégustation à l’aveugle de trois vins fortifiés.

D6 – Mission de recherche indépendante

Un mémoire de recherche de 3 000 mots.

6/3

Durée et organisation

Du premier jour 10 h au dernier jour 17h00, 116h de cours réparties sur 5 modules (+ 11 H 50 M d’examen)

Délai d’accès : 6 mois maximum – les formations sont maintenues sous réserve d’un effectif qu’au moins 10.

Dates et lieux

Organisation :

Le Diploma est découpé en **6 modules**.

D1 et D2 sont à faire en premier et dans l’ordre, et D6 (assignment) est conseillé en dernier.

Il est possible de tout préparer la même année ou d’étaler sur 2 ou 3 ans.

Important :

*Les unités D1-D2 doivent être réalisées en premier.

**Il n’est pas obligatoire, mais possible, d’obtenir le diplôme en un an.

Si le diplôme est délivré sur une période de deux ans, le coût du cours peut changer la deuxième année.



Informations générales - (Tarifs – lieux – dates)

Lieu	Wine School, 29 Bld Général Leclerc, 71000 MACON TGV (Mâcon-Loché) : 7kms or TER (Mâcon ville) Accès PMR
Formateurs	Locuteurs natifs, éducateurs certifiés WSET
Conditions générales	Plus de 30 jours ouvrables avant le début de la formation : 70 % du coût sera retenu, 30 % remboursé Moins de 30 jours avant le début, ou absence : 100 % du coût sera retenu. L'annulation ne sera effective qu'après réception d'un écrit. TOUTE ABSENCE A UN EXAMEN IMPLIQUE LA PERTE DU MONTANT DE L'INSCRIPTION A CET EXAMEN , POUR TOUS LES NIVEAUX. Dans tous les cas, le coût de l'inscription en tant que nouveau candidat au diplôme et le coût des matériaux d'étude seront déduits du remboursement. (550 euros).
Prise en charge (France)	Agrément formation continue. Formations non éligibles au CPF.
Langue	Anglais uniquement

7/3

Renseignements administratifs et pédagogiques

Carole NICOLAS 07.88.15.17.20 ou contact@espritsdevins.com

Inscription à la formation et à l'examen au moins un mois avant la date de formation auprès de Carole Nicolas

Les copies sont envoyées et corrigées à Londres. Les résultats sont publiés 4 à 6 semaines plus tard. Il n'y a pas de compte-rendu individuel de correction ni de note, et les copies ne sont pas renvoyées. En cas de contestation sur le résultat, les recours sont payants.

Accessibilité

Maison des ateliers - 29 Boulevard Général Leclerc, 71000 Mâcon

Accès à Mâcon par TGV (Mâcon-Loché) ou TER (Mâcon ville).

Accès PMR possible

Pour les personnes en situation de handicap cognitif (dys ou autres) bénéficiant d'une RQTH ou d'aménagement d'examen, la loi française s'applique. Il convient cependant d'informer Esprits de Vins dès l'inscription afin de faciliter l'organisation des examens et l'adaptation éventuelle des supports pédagogiques (police de caractères, taille du papier...).

Version 2 – MAJ 19/08/2026



Diploma WSET

Training programme objective

Successful candidates will be able to apply specialist knowledge and an understanding of the fundamental principles of wine production and the wine trade. Graduates will have the product knowledge and analytical tasting skills required to explain and evaluate wines.

Main objectives

By the end of the training, participants will be able to:

- ✓ Understand and master all factors influencing grape growing and wine production. Know and explain all options that may influence the style and quality of the wine produced.
- ✓ Understand the factors influencing the price of wine, know all stakeholders in the wine sector. Marketing concepts.
- ✓ Understand all factors influencing wine production in the world's major regions. Taste and evaluate wines from around the world.
- ✓ Understand all factors influencing sparkling wine production in the world's major regions. Taste and evaluate sparkling wines from around the world.
- ✓ Master all factors influencing fortified wine production in the world's major regions. Taste and evaluate fortified wines from around the world.
- ✓ Carry out research on a specified wine-related topic.

1/3

Full details of the training are provided in the WSET Level 4 Specification.

Training content

D1 | Wine Production

1.1 Understand what the vine needs to grow and ripen grapes suitable for wine production and how the growing environment influences the vine's ability to grow and ripen grapes.

1.1.1 Describe the anatomy of the vine.

1.1.2 Explain how grape components develop during the ripening process.

1.1.3 Explain the needs of the vine throughout the growing cycle in order to grow and ripen grapes suitable for wine production.



1.1.4 Explain how the growing environment influences the vine's ability to grow and ripen grapes suitable for wine production.

1.2 Understand grape-growing options.

1.2.1 Describe the different approaches to grape growing.

1.2.2 Identify and describe the factors to consider when establishing a vineyard.

1.2.3 Describe vineyard management options.

1.2.4 Explain how vineyard management options relate to the growing environment. 1.2.5 Explain how vineyard management options influence grape production and ripening.

1.2.6 Evaluate vineyard management options that may influence the vine's ability to produce grapes for wines of different styles, quality levels and prices.

1.3 Understand winemaking options and how they influence wine style, quality and price.

1.3.1 Explain how wine components contribute to wine style.

1.3.2 Describe winemaking options for red, white and rosé wines, as well as wines containing residual sugar.

1.3.3 Explain and evaluate winemaking options that may influence wine style, quality and price.

1.3.4 Describe and explain wine faults and quality-control procedures.

D2 | Wine Business

2/3

2.1 Understand the factors that contribute to the price of wine.

2.1.1 Explain how supply and demand influence the price of wine.

2.1.2 Explain how costs associated with grape growing, winemaking, transport, importation, sales and marketing contribute to the price of wine.

2.1.3 Describe how legislation and exchange-rate fluctuations influence costs and how their impact may be limited.

2.2 Understand the types of businesses that produce wine and the options for getting wine to the point of sale.

2.2.1 Evaluate the different types of businesses that produce wine.

2.2.2 Evaluate different options for getting wine to the point of sale.

2.3 Understand the key considerations in wine marketing.

2.3.1 Explain the main factors to consider when marketing wine.

D3 | Wines of the World

3.1 Understand how the growing environment, grape-growing options, winemaking options, wine law and regulation, and the wine trade influence the style, quality and price of the principal wines of the world.

3.1.1 Describe wines from the principal wine regions in terms of style, quality and price.

3.1.2 Describe the growing environment, grape-growing options and winemaking options involved in producing wines from the principal wine regions.

Esprits de Vins - SAS with share capital of EUR 2,000 - Registered with the Mâcon Trade and Companies Register under no. 940 297 146 00018

*Registered office: 29 Boulevard Maréchal Leclerc, 71000 Mâcon - Intra-Community VAT no.: FR15940297146
Training organisation - activity declaration registered under no. 27710346671 with the Regional Prefect of Bourgogne-Franche-Comté.*



- 3.1.3 Explain how the growing environment, grape-growing options and winemaking options influence the style, quality and price of wines from the principal wine regions.
- 3.1.4 Evaluate the growing environment, grape-growing options and winemaking options that may influence the style, quality and price of wines from the principal wine regions.
- 3.1.5 Compare the style, quality and price of wines from the principal wine regions in terms of growing environment, grape-growing options and winemaking options.
- 3.1.6 Explain how wine law and regulation and the wine trade influence the style, quality and price of wines from the principal wine regions.
- 3.1.7 Evaluate the different options for getting wines from the principal wine regions to the point of sale.

3.2 Demonstrate the ability to taste and evaluate wines from the principal wine regions accurately.

- 3.2.1 Describe and evaluate wines from the principal wine regions using the WSET Level 4 Systematic Approach to Tasting.

D4 | Sparkling Wines

4.1 Understand how the growing environment, grape-growing options, winemaking options, industry associations and labelling terms, and the wine trade influence the style, quality and price of the principal sparkling wines of the world.

3/3

- 4.1.1 Describe the principal sparkling wines in terms of style, quality and price.
- 4.1.2 Describe the growing environment, grape-growing options and winemaking options involved in producing the principal sparkling wines.
- 4.1.3 Explain how the growing environment, grape-growing options and winemaking options influence the style, quality and price of the principal sparkling wines.
- 4.1.4 Compare the style, quality and price of the principal sparkling wines in terms of growing environment, grape-growing options and winemaking options.
- 4.1.5 Explain how industry associations, labelling terms and the wine trade influence the style, quality and price of the principal sparkling wines.

4.2 Demonstrate the ability to taste and evaluate sparkling wines accurately.

- 4.2.1 Describe and evaluate the principal sparkling wines using the WSET Level 4 Systematic Approach to Tasting.

D5 | Fortified Wines

5.1 Understand how the growing environment, grape-growing options, winemaking options, industry associations and labelling terms, and the wine trade influence the style, quality and price of the principal fortified wines of the world.

- 5.1.1 Describe the principal fortified wines in terms of style, quality and price.
- 5.1.2 Describe the growing environment, grape-growing options and winemaking options involved in producing the principal fortified wines.



5.1.3 Explain how the growing environment, grape-growing options and winemaking options influence the style, quality and price of the principal fortified wines.

5.1.4 Compare the style, quality and price of the principal fortified wines in terms of growing environment, grape-growing options and winemaking options.

5.1.5 Explain how industry associations, labelling terms and the wine trade influence the style, quality and price of the principal fortified wines.

5.2 Demonstrate the ability to taste and evaluate fortified wines accurately.

5.2.1 Describe and evaluate the principal fortified wines using the WSET Level 4 Systematic Approach to Tasting.

D6 | Independent Research Assignment

6.1 Carry out research on a specified wine-related topic.

6.1.1 Demonstrate knowledge and understanding of the specified topic using relevant sources.

6.1.2 Evaluate relevant sources in order to develop ideas and arguments and draw informed conclusions.

6.1.3 Produce a research paper in accordance with the required standards of written presentation set out in the assignment brief.

4/3

Teaching methods

Combination of content input and guided tastings

Discussion and interaction with the group

Tools: WSET Systematic Approach to Tasting (SAT), learning materials (eBook, workbook, SAT, etc.)

Language: Course in English, examination in English.

Target audience

This Level 4 wine qualification - the Diploma - is open to anyone with an interest in wine, whether a professional or an enthusiast, who wishes to learn to taste wine using a structured, criteria-based approach and to develop in-depth knowledge of wine appellations around the world.

Entry requirements

Prospective candidates for the WSET Level 4 Diploma in Wines must hold either the WSET Level 3 Award in Wines or the WSET Level 3 Award in Wines and Spirits. Please refer to the section "Examination Regulations - Entry Requirements" for further information on eligibility.

The demanding nature of the examination must be taken into account. Implicit prerequisites include:

- Written English at B2 level, with a good command of technical and tasting vocabulary. It is therefore also recommended to have completed Level 3 in English.

- A strong capacity for work and memorisation.

- Sufficient time: personal study is substantial (approximately 2 hours per day over 2 years).

Esprits de Vins - SAS with share capital of EUR 2,000 - Registered with the Mâcon Trade and Companies Register under no. 940 297 146 00018

*Registered office: 29 Boulevard Maréchal Leclerc, 71000 Mâcon - Intra-Community VAT no.: FR15940297146
Training organisation - activity declaration registered under no. 27710346671 with the Regional Prefect of Bourgogne-Franche-Comté.*



Books are not printed; they are available for download using an access code sent once general registration has been finalised by WSET.

Educators

English-speaking specialist trainers, all approved WSET Certified Educators.

GORE Jim The Global Wine Academy Ltd Mill House Cottage, High Street, Stoke Ferry, King's Lynn, Norfolk PE33 9SF, UK WSET School educator London principal educator The Global Wine Academy Ltd Mill House Cottage, High Street, Stoke Ferry, King's Lynn, Norfolk PE33 9SF, UK Enseignant WSET School London principal
STUBBS Matthew Vinecole UK Ltd Towlers Court, 30 A Helm Hill, NORWICH, NR3 1GH, UK Master of Wine 1996 NORWICH, NR3 1GH, UK Master of Wine 1996
SMITH Roderick Riviera Wine Academy Moulin de St Donat, 1085 Rte du Pont de Pierre, La Colle Sur Loup 06480-FRANCE Master of Wine 2006 du Pont de Pierre, La Colle Sur Loup 06480-FRANCE Master of Wine 2006
CHARTERS Steve Steve Charters MW 24 rue de Charmois 21700 – NUITS St GEORGES - FRANCE Master of Wine 21700 – NUITS St GEORGES - FRANCE Master of Wine

5/3

Examinations

To obtain the Diploma, you must pass all six units and meet the programme's rigorous assessment requirements. Assessment varies by unit:

D1 - Wine Production

One-hour closed-book examination consisting of open-response questions.

D2 - Wine Business

One-hour closed-book examination consisting of open-response questions.

Esprits de Vins - SAS with share capital of EUR 2,000 - Registered with the Mâcon Trade and Companies Register under no. 940 297 146 00018

*Registered office: 29 Boulevard Maréchal Leclerc, 71000 Mâcon - Intra-Community VAT no.: FR15940297146
Training organisation - activity declaration registered under no. 27710346671 with the Regional Prefect of Bourgogne-Franche-Comté.*



D3 - Wines of the World

A theory and tasting examination held over two consecutive days:

- Day 1 - A two-part theory examination consisting of open-response questions, completed in 3 hours 20 minutes (one 2-hour paper and one 80-minute paper).
- Day 2 - A two-part blind tasting examination of 12 wines completed in 3 hours (two 1-hour papers).

D4 - Sparkling Wines

One-hour closed-book examination consisting of open-response questions and a blind tasting of three sparkling wines.

D5 - Fortified Wines

One-hour closed-book examination consisting of open-response questions and a blind tasting of three fortified wines.

D6 - Independent Research Assignment

A 3,000-word research paper.

6/3

Duration and organisation

From 10:00 a.m. on the first day to 5:00 p.m. on the final day: 116 hours of tuition spread across 5 modules (+ 11 hours 50 minutes of examinations).

Access period: maximum 6 months - training sessions are maintained subject to a minimum enrolment of 10 participants.

[Dates and locations](#)

Organisation:

The Diploma is divided into 6 modules.

D1 and D2 must be completed first and in that order, and D6 (assignment) is recommended last.

It is possible to prepare all units in the same year or spread them over 2 or 3 years.

Important:

*D1 and D2 must be completed first.

**It is not compulsory, but it is possible, to obtain the Diploma in one year.

If the Diploma is completed over a two-year period, the course fee may change in the second year.



General information – (Dates – Places – Fees)

Venue	Wine School, 29 Bld Général Leclerc, 71000 MACON TGV (Mâcon-Loché): 7 km or TER (Mâcon-Ville) Wheelchair accessible
Educators	Native English speakers, WSET Certified Educators
General terms	More than 30 working days before the start of the training: 70% of the total cost will be retained and 30% refunded. Less than 30 days before the start of the training, or in the event of non-attendance: 100% of the total cost will be retained. Cancellation will only take effect upon receipt of written notice. ANY ABSENCE FROM AN EXAMINATION WILL RESULT IN THE LOSS OF THE REGISTRATION FEE FOR THAT EXAMINATION, AT ALL LEVELS. In all cases, the cost of registration as a new Diploma candidate and the cost of study materials will be deducted from any refund (EUR 550).
Funding (France)	Continuing professional training approval. Courses are not eligible for CPF funding.
Language	English only

7/3

Administrative and educational information

Carole NICOLAS 07.88.15.17.20 or contact@espritsdevins.com

Registration for the training and examination must be completed with Carole Nicolas at least one month before the training date.

Examination papers are sent to and marked in London. Results are published 4 to 6 weeks later.

No individual marking report or numerical score is provided, and examination papers are not returned.

Appeals against results are subject to a fee.

Accessibility

Maison des Ateliers - 29 Boulevard Général Leclerc, 71000 Mâcon

Access to Mâcon by TGV (Mâcon-Loché) or TER (Mâcon-Ville).

Wheelchair access available

For people with cognitive disabilities (dyslexia or other conditions) who have official disability recognition (RQTH) or examination accommodations, French law applies. Esprits de Vins must nevertheless be informed at the time of registration in order to facilitate examination arrangements and any necessary adaptation of learning materials (font, paper size, etc.).

Version 2 - Updated 19/08/2026

Esprits de Vins - SAS with share capital of EUR 2,000 - Registered with the Mâcon Trade and Companies Register under no. 940 297 146 00018

*Registered office: 29 Boulevard Maréchal Leclerc, 71000 Mâcon - Intra-Community VAT no.: FR15940297146
Training organisation - activity declaration registered under no. 27710346671 with the Regional Prefect of Bourgogne-Franche-Comté.*