



APPROCHE GEO-SENSORIELLE DU VIN

Comprendre et ressentir les terroirs de Châteauneuf-du-Pape

Objectif de l'action de formation

Cette journée propose de découvrir l'approche géo-sensorielle appliquée aux terroirs de Châteauneuf-du-Pape. À partir d'apports sur la géologie, les sols et leurs interactions avec la vigne, puis de dégustations comparatives, les participants apprennent à mettre en relation les caractéristiques d'un terroir et les sensations perçues dans le vin. La formation privilégie une approche concrète associant observation, compréhension des terroirs, dégustation et échanges avec Georges Truc, spécialiste des terroirs de Châteauneuf-du-Pape.

Objectifs principaux

1. Comprendre la notion de terroir et les principaux facteurs physiques qui la composent.
2. Identifier le rôle du sol, du sous-sol, de la roche mère, de l'eau, du drainage et du microclimat dans le fonctionnement de la vigne.
3. Découvrir la diversité géologique de Châteauneuf-du-Pape et quelques lieux-dits emblématiques.
4. Distinguer l'influence du milieu de l'idée d'un transfert direct du « goût de la roche » au vin.
5. Développer une attention particulière aux sensations tactiles, à la texture et à la structure des vins.
6. Comparer des vins issus de terroirs différents et argumenter les différences perçues.

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

- ✓ Décrire les principaux éléments constitutifs d'un terroir viticole.
- ✓ Expliquer comment le milieu peut influencer la physiologie de la vigne et les caractéristiques du raisin, sans assimiler cette influence à un transfert direct du goût du sol au vin.
- ✓ Distinguer les principales caractéristiques des grands types de terroirs rencontrés à Châteauneuf-du-Pape.
- ✓ Mobiliser des critères de dégustation géo-sensorielle pour comparer plusieurs vins.
- ✓ Décrire et comparer les sensations de texture, de structure et d'équilibre de vins issus de terroirs différents.
- ✓

Programme

1. Comprendre la notion de terroir

Définition et composantes du terroir – géologie, roche mère, sol et sous-sol – climat et microclimat – circulation et disponibilité de l'eau – interactions entre milieu et fonctionnement de la vigne.

2. Découvrir la diversité géologique de Châteauneuf-du-Pape

Lecture du paysage – diversité des sols et sous-sols – terroirs calcaires, terrasses à galets, sables – observation de lieux-dits emblématiques – incidences possibles sur le comportement de la vigne.

3. De la géologie au vin : comprendre les relations sans raccourci

Relations entre sol, alimentation hydrique et physiologie de la vigne – limites de l'idée d'un transfert direct des minéraux ou du « goût de la roche » dans le vin – notion de minéralité et précautions d'interprétation.

4. S'initier à la dégustation géo-sensorielle



Principes de l'approche géo-sensorielle – place du toucher et des sensations en bouche – texture, structure, finesse, puissance et équilibre – comparaison avec une approche de dégustation principalement aromatique.

5. Mettre en relation terroirs et vins

Dégustation comparative de vins sélectionnés – recherche de différences sensorielles – confrontation des perceptions – mise en relation avec les caractéristiques des terroirs observés – limites de l'interprétation.

Méthodes mobilisées

Alternance d'apports illustrés, d'observations, d'échanges et de dégustations commentées et comparatives.

La dégustation constitue un support d'apprentissage : les participants sont amenés à formuler leurs perceptions, à comparer les vins et à argumenter les relations qu'ils établissent entre terroir et expression sensorielle.

Outils : supports visuels, cartes et/ou éléments géologiques présentés par l'intervenant, vins sélectionnés pour les dégustations comparatives, support de prise de notes.

Public cible

Professionnels de la filière vin, sommelières, cavistes, restaurateurs, commerciaux, formateurs, professionnels de l'œnotourisme ainsi que amateurs avertis souhaitant approfondir leur compréhension des terroirs et de la dégustation.

Prérequis

Aucun.

Intervenant

Georges TRUC

Géologue de formation et ancien enseignant à l'Université Lyon 1, Georges Truc a notamment travaillé sur l'altération des roches et l'hydrologie. Il consacre ses connaissances à l'étude des relations entre géologie, sols, eau, vigne et vin, particulièrement dans les vignobles du sud de la vallée du Rhône. Son approche associe lecture géologique des terroirs et dégustation géo-sensorielle.

Durée et organisation

Durée : 1 jour – 7 heures

Date : 16 novembre 2026

Horaires : 9h30 à 17h00

Modalité de réalisation : présentiel.

Lieu : Maison des Ateliers - 29 boulevard Maréchal Leclerc - 71000 Mâcon

Effectif : 20 personnes maxi

Tarif

190 € / personne

Modalités d'évaluation

Esprits de Vins – SAS au capital de 2000 € - Immatriculée au RCS Mâcon 940 297 146 00018

Siège social : 29 Boulevard Maréchal Leclerc, 71000 Mâcon - Numéro TVA intracommunautaire : FR15940297146

Organisme de formation - déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 27710346671 auprès du préfet de région Bourgogne Franche-Comté.



Quiz de positionnement en début de formation et QCM de 20 questions en fin de formation.

Accessibilité aux personnes handicapées

Les besoins spécifiques peuvent être signalés dès l'inscription afin d'étudier les conditions d'accueil et les adaptations pédagogiques nécessaires.

Référent handicap : Carole NICOLAS – 07.88.15.17.20 – contact@espritsdevins.com

Modalités et délais d'accès

Modalités d'accès : inscription par téléphone ou par mail auprès de Carole Nicolas contact@espritsdevins.com.

Délai d'accès : selon calendrier, sous réserve des places disponibles et du maintien de la session.

Renseignements administratifs et pédagogiques

Carole NICOLAS – 07.88.15.17.20 – contact@espritsdevins.com

Version 1 – MAJ 30/06/2026