



Formation pratique sur l'identification et la compréhension des défauts du vin

Objectif de l'action de formation

Développer la capacité des participants à identifier les principaux défauts du vin par la dégustation, à en comprendre l'origine et les mécanismes d'apparition et à connaître les principaux moyens de prévention et de traitement.

Objectifs pédagogiques

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

- ✓ Identifier sensoriellement les principaux défauts rencontrés dans les vins.
- ✓ Associer les perceptions sensorielles aux molécules responsables.
- ✓ Comprendre l'origine et les mécanismes d'apparition des principaux défauts.
- ✓ Identifier les moyens permettant de les prévenir, de les traiter ou d'en limiter l'impact.
- ✓ Apprécier l'influence d'un défaut sur la perception et la typicité d'un vin.

Déroulé pédagogique

1 | Identifier les principaux défauts du vin

Dégustation sur matrice vin d'une trentaine de défauts parmi les plus courants. Pour chaque défaut : identification sensorielle, mécanisme d'apparition, prévention et traitement.

Les principales familles abordées concernent notamment les défauts apportés par le raisin, les déviations d'origine préfermentaire ou fermentaire, les composés soufrés, les altérations liées aux microorganismes, l'oxydation ainsi que les défauts liés à l'élevage, à la conservation ou au vieillissement.

2 | Affiner la reconnaissance sensorielle

Reprise des défauts majeurs sur bandelettes à partir des molécules pures afin de faciliter leur mémorisation et leur reconnaissance. Comparaison des perceptions et échanges entre les participants.

3 | Défaut et typicité du vin

Mise en situation autour de l'influence d'un défaut sur la typicité d'une AOP, à partir de quatre exemples : Beaujolais, Champagne, Côtes de Provence et Médoc.

Méthodes pédagogiques et moyens mobilisés

Alternance d'apports théoriques courts et d'expérimentations sensorielles.

- ✓ Dégustations à l'aveugle de vins présentant différents défauts.
- ✓ Reconnaissance sur bandelettes et molécules pures.
- ✓ Comparaison et discussion des perceptions.
- ✓ Mise en relation entre perception sensorielle, origine du défaut, prévention et traitement ou gestion de l'impact.



Public

Vignerons, œnologues, sommeliers, cavistes, professionnels de la filière vin, dégustateurs professionnels ou amateurs passionnés.

Effectif : 15 participants maximum.

Pré-requis

Aucun.

Modalités d'évaluation des acquis

Quiz

Intervenant

Christophe GERLAND – Intelli'Oeno

Œnologue, spécialiste de l'analyse sensorielle et des défauts du vin, coauteur de l'ouvrage Déguster et améliorer son vin.

Durée et organisation

- ✓ Durée : 1 journée.
- ✓ Date : lundi 16 mars 2026.
- ✓ Modalité : présentiel.

Informations générales

Lieu	Maison des Ateliers – Wine School 29 Boulevard Général Leclerc 71000 Mâcon Accès : TGV Mâcon-Loché / TER Mâcon-Ville
Tarif	300 € par participant
Modalités d'accès	Inscription préalable auprès d'Esprits de Vins, sous réserve des places disponibles, après recueil et analyse du besoin.
Renseignements administratifs et pédagogiques	Carole NICOLAS 07 88 15 17 20 contact@espritsdevins.com

Accessibilité

Pour toute situation de handicap ou besoin spécifique, le participant est invité à en informer Esprits de Vins dès l'inscription afin d'étudier les possibilités d'adaptation des modalités pédagogiques, des supports et des conditions d'accueil.

Maison des Ateliers : accès PMR possible.