



Diplôme en vins – niveau 1

Objectif de l'action de formation

La formation vise à :

- ✓ Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.
- ✓ Connaître les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins.
- ✓ Connaître les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin.

Les participants seront alors en mesure de répondre aux demandes de leurs clients, et de les conseiller sur la meilleure manière de servir un vin.

Objectifs principaux

1. Comprendre l'influence de l'environnement au sens large et comprendre pourquoi les différentes options de viticulture ont une influence sur la qualité et le style du vin.
2. Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement sur la qualité et le style du vin.
3. Comprendre ces influences sur les vins élaborés à partir de différents cépages.
4. Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des grands cépages.
5. Comprendre comment l'élaboration des vins effervescents et des vins fortifiés influence leur style.
6. Connaître les grands principes de la conservation et du service du vin, et des accords mets et vins.

1/3

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

- ✓ Présenter les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification,
- ✓ Valoriser les principaux types et styles de vins, les caractéristiques essentielles des vins issus des principaux cépages,
- ✓ Valoriser quelques autres exemples de vins, et les principes de base relatifs au stockage et au service du vin.

Programme :

1. Les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification

- ✓ Les parties d'un raisin
- ✓ Le cycle annuel de développement du raisin
- ✓ Le climat



- ✓ La fermentation alcoolique
- ✓ Les étapes de l'élaboration des vins

2. Types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages

- ✓ Principaux styles de vins
- ✓ Principaux cépages
- ✓ Exemples de vins issus de ces cépages
- ✓ Autres vins

3. Principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin

- ✓ Température de service
- ✓ Service du vin
- ✓ Interaction aliments et vins
- ✓ Stockage du vin

Pédagogie

Alternance apports de contenus – Dégustations commentées

Echanges avec le groupe

Outils : Systematic Approach to wine Tasting (grille de dégustation), workbook

Langues : Formation en français ou en anglais selon la session. Examen dans la langue de la session.

2/3

Public cible : les professionnels gérant une large gamme de boissons incluant des vins, dans la vente au détail ou le secteur hôtelier et des professionnels en reconversion professionnelle dans le secteur du vin.

Pré-requis : Aucun.

Intervenants

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

Fabrice SOMMIER

Après un apprentissage en salle à manger couronné de succès (major de promotion), débuté Au Bœuf Couronné à Mézières en Brenne avec Bernard Brossier, puis poursuivi au Moulin Noyé à Glénic avec Jean-François Rodallec, il entame sa carrière de commis sommelier à Tours chez Jean Bardet tout en préparant une mention complémentaire à Saint-Cyr-sur-Loire. Sa passion pour la sommellerie naît grâce à Michel Desroches, sommelier berrichon, dont les conseils l'inspirent profondément.

Il effectue ensuite un séjour en Alsace chez Martin Schreiber avant de devenir chef sommelier chez Bernard Robin à Bracieux, à proximité du château de Chambord. De 1995 à 2000, il occupe un



poste de chef sommelier chez Philippe Groult au restaurant Amphycles, puis prend des responsabilités de direction Au Petit Riche à Paris. Après un passage de quatre mois chez Bernard Loiseau à Saulieu, il rejoint en août 2000 l'équipe de Georges Blanc à Vonnas en tant que chef sommelier. Progressivement, ses responsabilités s'élargissent, et en 2015, il est nommé directeur de la restauration et des ressources humaines, tout en supervisant la carte des vins du groupe. En 2018, il devient Directeur Groupe (General Manager).

Parallèlement, il fonde en 2008 **Fabrice Sommier Consulting**, une société de conseil. En février 2021, il quitte ses fonctions pour concrétiser un rêve en créant **la Wine School by Fabrice Sommier**, un lieu dédié à la transmission du savoir sur le vin et les spiritueux.

Sacré **Meilleur Ouvrier de France en sommellerie en 2007** et **Master of Port en 2010**, il se distingue également dans l'univers du cigare en remportant le concours **Habano Sommelier** au festival du Havane à Cuba, devenant le premier et seul Européen (à ce jour) à décrocher le prix du meilleur accord cigares et boissons deux années consécutives (2013 & 2014).

Engagé dans le monde associatif, après avoir été président de l'Association des Sommeliers Lyonnais et Rhône-Alpes pendant six ans, directeur technique des concours de la Sommellerie Française durant dix ans et secrétaire général pendant treize ans, il en est le président depuis avril 2023.

Caroline VERRET

Ingénieur (1998)– œnologue (1999) de formation, elle a enseigné l'œnologie, la chimie et la dégustation en anglais pendant 15 ans en lycée agricole. En 2012, elle valide le Diploma in Wine and Spirit du WSET puis l'Educator Training Program. Formatrice indépendante dans divers domaines depuis 2020, elle continue les formations du WSET du niveau 1 au niveau 3 en français comme en anglais

Reynald NICOLAS

Reynald a suivi un double cursus de formations management et vins. Il est diplômé d'Emlyon Business School (MBA 2005), du Wine and Spirit Education Trust (WSET level 4 - Diploma in wines - 2019) et de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon (DU VCO 2021). Dirigeant de sociétés dans le ferroutage, Reynald est propriétaire d'un modeste vignoble dans une appellation prestigieuse de la vallée du Rhône. Il est juge pour des concours de vins nationaux et internationaux ; participant du championnat de France de dégustation à l'aveugle de la RVF ; membre de la confrérie des Chevaliers du Tastevin et Ambassadeur des Climats de Bourgogne. Il est depuis 2020 « certified educator » du WSET pour les niveaux 1, 2 et 3.

Romain GOUVERNET

Il a travaillé pour un célèbre domaine de l'appellation « Luberon » (Château Val Joanis) en tant que responsable du caveau et des activités œnotouristiques.

En 2014, il a créé sa société Le NEZ DES PAPES (Provence and Wine), spécialisée dans l'organisation d'événements autour du vin, notamment des circuits œnotouristiques. Soucieux d'approfondir ses connaissances, il a également obtenu le niveau 3 du WSET en 2016.

En 2019, il a développé son activité en aménageant un espace de dégustation dans une ancienne cave historique du village de Châteauneuf-du-Pape, où il propose des ateliers de dégustation ainsi que la vente de vins.

Il a le plaisir et le privilège d'accueillir des clients du monde entier venus découvrir le célèbre vignoble de Châteauneuf-du-Pape et avec lesquels il partage ses connaissances et sa passion pour le vin.



En 2023, il a obtenu le Diploma, le niveau 4 de la prestigieuse école internationale de vin WSET (Wine & Spirit Education Trust).

Christophe POIRE

Christophe Poiré est maître de conférences en études anglophones à l'Université de Lorraine et membre du centre de recherche IDEA (Interdisciplinarité dans les Études Anglophones). Il enseigne la culture des vins du monde en formation initiale et en formation continue. Dans le cadre du Master Recherche, il anime notamment le séminaire « Vines & Wines in English-Speaking Countries », consacré aux dimensions culturelles, historiques et identitaires du vin dans les pays de langue anglaise.

Titulaire du Diploma (niveau 4) du Wine & Spirit Education Trust (DipWSET), WSET Educator, il est également diplômé de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot de Dijon. Depuis de nombreuses années, il intervient dans les domaines de la dégustation, de la culture du vin et des vignobles du monde auprès de publics universitaires, professionnels et amateurs.

Durée et organisation

Durée : 1 jour – 7 heures

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

Dates et lieux

Coût pédagogique

[Stage + inscription à l'examen + livret](#)

Annulation

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.

En cas d'annulation de stage le livret reste dû, soit 20 euros, et sera déduit du remboursement.

** Si votre formation est réglée par votre employeur, merci de demander un devis. Nous établirons une convention. L'inscription n'est confirmée qu'à réception du règlement, ou de la convention signée, dans la limite des places. Aucune place ne peut être réservée d'avance sans règlement.*

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

*Esprits de Vins – SAS au capital de 2000 € - Immatriculée au RCS Macon 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.*



Modalités d'évaluation

Examen : Durée 45 minutes : 30 questions de QCM.

Il a lieu à la fin du stage, vers 17h.

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...).



Award in Wines – Level 1

Training objective

The training aims to:

- ✓ Know the fundamental stages of grape growing and winemaking.
- ✓ Know the types, styles and characteristics of wines made from the principal grape varieties, as well as other examples of wines.
- ✓ Know the basic principles and practices relating to wine storage and service.

Participants will then be able to respond to their customers' requests and advise them on the best way to serve wine.

Main objectives

1. Understand the influence of the wider environment and why different grape-growing options affect wine quality and style.
2. Understand the influence of winemaking and ageing on wine quality and style.
3. Understand these influences on wines made from different grape varieties.
4. Know the style and quality of wines produced from the principal grape varieties.
5. Understand how the production of sparkling and fortified wines influences their style.
6. Know the main principles of wine storage and service, and food and wine pairing.

1/3

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

- ✓ Present the fundamental stages of grape growing and winemaking,
- ✓ Present and promote the principal types and styles of wine and the essential characteristics of wines made from the principal grape varieties,
- ✓ Present and promote some other examples of wines and the basic principles relating to wine storage and service.

Programme:

1. Fundamental stages of grape growing and winemaking

- ✓ Parts of a grape
- ✓ The annual grape-growing cycle
- ✓ Climate
- ✓ Alcoholic fermentation

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.*



- ✓ Stages of wine production

2. Types, styles and characteristics of wines made from the principal grape varieties

- ✓ Principal wine styles
- ✓ Principal grape varieties
- ✓ Examples of wines made from these grape varieties
- ✓ Other wines

3. Basic principles and practices relating to wine storage and service

- ✓ Serving temperature
- ✓ Wine service
- ✓ Food and wine interaction
- ✓ Wine storage

Teaching methods

Combination of content input and guided tastings

Discussion and interaction with the group

Tools: Systematic Approach to Wine Tasting (tasting grid), workbook

Languages: Training in French or English, depending on the session. Examination in the language of the session.

2/3

Target audience: professionals managing a wide range of beverages including wine, in retail or the hospitality sector, and professionals changing careers into the wine sector.

Prerequisites: None.

Educators

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

Fabrice SOMMIER

After successfully completing a front-of-house apprenticeship, graduating top of his class, which began at Au Bœuf Couronné in Mézières-en-Brenne with Bernard Brossier and continued at Moulin Noyé in Glénic with Jean-François Rodallec, he began his career as a commis sommelier in Tours with Jean Bardet while preparing an additional qualification in Saint-Cyr-sur-Loire. His passion for sommellerie was inspired by Michel Desroches, a sommelier from Berry, whose advice had a profound influence on him.

He then spent time in Alsace with Martin Schreiber before becoming head sommelier with Bernard Robin in Bracieux, near Château de Chambord. From 1995 to 2000, he worked as head sommelier for Philippe Groult at Restaurant Amphyctes, before taking on management responsibilities at Au Petit Riche in Paris. After four months with Bernard Loiseau in Saulieu, he joined Georges Blanc's

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.*



team in Vonnas in August 2000 as head sommelier. His responsibilities gradually expanded and, in 2015, he was appointed Director of Food & Beverage and Human Resources, while continuing to oversee the group's wine list. In 2018, he became Group General Manager.

In parallel, he founded Fabrice Sommier Consulting in 2008. In February 2021, he left his position to fulfil a long-held ambition by creating the Wine School by Fabrice Sommier, a venue dedicated to sharing knowledge about wine and spirits.

Awarded Meilleur Ouvrier de France in sommellerie in 2007 and Master of Port in 2010, he also distinguished himself in the world of cigars by winning the Habano Sommelier competition at the Havana Festival in Cuba, becoming the first and, to date, only European to win the award for best cigar and beverage pairing in two consecutive years (2013 and 2014).

Actively involved in professional associations, after serving for six years as President of the Association des Sommeliers Lyonnais et Rhône-Alpes, ten years as Technical Director of French Sommellerie competitions and thirteen years as Secretary General, he has been President of the organisation since April 2023.

Caroline VERRET

A trained engineer (1998) and oenologist (1999), she taught oenology, chemistry and wine tasting in English for 15 years at an agricultural secondary school. In 2012, she completed the WSET Diploma in Wine and Spirits followed by the Educator Training Programme. An independent trainer in various fields since 2020, she continues to deliver WSET Levels 1 to 3 in both French and English.

Reynald NICOLAS

Reynald pursued a dual course of study in management and wine. He is a graduate of emlyon Business School (MBA 2005), the Wine & Spirit Education Trust (WSET Level 4 Diploma in Wines, 2019) and the Institut Universitaire de la Vigne et du Vin in Dijon (DU VCO, 2021).

A company director in the rail-road transport sector, Reynald owns a small vineyard in a prestigious Rhône Valley appellation. He judges national and international wine competitions, has participated in the RVF French Blind Tasting Championship, is a member of the Confrérie des Chevaliers du Tastevin and an Ambassador of the Climats of Burgundy. He has been a WSET Certified Educator for Levels 1, 2 and 3 since 2020.

Romain GOUVERNET

He worked for a renowned estate in the Luberon appellation (Château Val Joanis) as manager of the tasting room and wine tourism activities.

In 2014, he founded his company Le NEZ DES PAPES (Provence and Wine), specialising in wine-related events, particularly wine tourism tours. Keen to deepen his knowledge, he also obtained WSET Level 3 in 2016.

In 2019, he expanded his business by creating a tasting space in a historic former cellar in the village of Châteauneuf-du-Pape, where he offers tasting workshops and wine sales.

He has the pleasure and privilege of welcoming clients from around the world who come to discover the renowned Châteauneuf-du-Pape vineyards, sharing his knowledge and passion for wine with them.

In 2023, he obtained the Diploma, Level 4 of the internationally renowned WSET (Wine & Spirit Education Trust).



Christophe POIRE

Christophe Poiré is a Senior Lecturer in English Studies at the University of Lorraine and a member of the IDEA research centre (Interdisciplinarity in English Studies). He teaches world wine culture in both initial and continuing education. As part of the Research Master's programme, he notably leads the seminar "Vines & Wines in English-Speaking Countries", devoted to the cultural, historical and identity-related dimensions of wine in English-speaking countries.

Holder of the Wine & Spirit Education Trust Diploma (Level 4, DipWSET) and a WSET Educator, he is also a graduate of the Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot in Dijon. For many years, he has taught wine tasting, wine culture and the vineyards of the world to university, professional and enthusiast audiences.

Duration and organisation

Duration: 1 day – 7 hours

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

[Dates and locations](#)

4/3

Training fee

[Training + examination registration + booklet](#)

Cancellation

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 the event of cancellation, the booklet remains payable, i.e. EUR 20, and will be deducted from the refund.

** If your training is paid for by your employer, please request a quotation. We will draw up a training agreement. Registration is confirmed only upon receipt of payment or the signed training agreement, subject to availability. No place can be reserved in advance without payment.*

Administrative and educational information

Carole NICOLAS 07.88.15.17.20 ou contact@espritsdevins.com

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

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.



Assessment methods

Examination: 45 minutes – 30 multiple-choice questions.

It takes place at the end of the training, at around 5:00 p.m.

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.).