



Award in Wines - Level 2

Objectif de l'action de formation

Les candidats admis seront capables de décrire et comparer les styles de vin produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux, de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix et de service des vins. Ils connaîtront en outre les principes régissant la dégustation et l'évaluation des vins.

Objectifs principaux

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

- ✓ Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.
- ✓ Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.
- ✓ Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.
- ✓ Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
- ✓ Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.
- ✓ Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

1/3

Déroulé pédagogique

1. Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.

- ✓ Identifier l'apport de chaque partie d'un grain de raisin lors de la vinification.
- ✓ Identifier les besoins de la vigne pour produire du raisin.
- ✓ Identifier les principaux stades de formation et de maturation des raisins.



- ✓ Décrire l'évolution des composants et arômes d'un grain de raisin au fur et à mesure de sa maturation.
- ✓ Décrire l'influence des facteurs environnementaux dans les vignes sur la maturité et la qualité des raisins.
- ✓ Décrire l'influence de la maturité des raisins sur le style et la qualité des vins.
- ✓ Identifier les différentes pratiques viticoles.
- ✓ Expliquer les principaux termes d'étiquetage relatifs à l'origine et à la législation.
- ✓ Expliquer les termes d'étiquetage relatifs à l'âge des vignes et aux différentes pratiques viticoles.

2. Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins

- ✓ Citer les principales étapes du processus de fermentation alcoolique.
- ✓ Citer les principales étapes des processus de vinification utilisés pour les vins rouges, rosés et blancs.
- ✓ Expliquer l'influence des options de vinification sur le style et la qualité des vins.
- ✓ Identifier les principaux changements survenant pendant le vieillissement en bouteille d'un vin.

2/3

3. Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.

- ✓ Décrire les caractéristiques des principaux cépages.
- ✓ Expliquer l'influence des facteurs environnementaux et des différentes pratiques viticoles sur les caractéristiques des principaux cépages.
- ✓ Expliquer l'influence des options de vinification sur le style des vins produits à partir des principaux cépages.
- ✓ Expliquer l'influence du vieillissement en bouteille sur le style des vins produits à partir des principaux cépages.
- ✓ Décrire le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages dans les IG spécifiées.
- ✓ Comparer le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages, au sein des régions spécifiées et entre elles.
- ✓ Expliquer les principaux termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages dans chaque région.

4. Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.

- ✓ Décrire les caractéristiques des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.



- ✓ Décrire le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs locaux issus des IG spécifiées.
- ✓ Expliquer les termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.

5. Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.

- ✓ Identifier les principaux cépages servant à la production des principaux styles de vins effervescents.
- ✓ Citer les principales étapes des processus de vinification utilisés pour l'élaboration des vins effervescents et fortifiés.
- ✓ Citer les principales IG associées aux vins effervescents et fortifiés.
- ✓ Décrire le style des vins effervescents et fortifiés spécifiés.
- ✓ Expliquer les termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité associés aux vins effervescents et fortifiés.

6. Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

- ✓ Identifier les conditions idéales de conservation du vin et les méthodes pour le préserver.
- ✓ Indiquer la température de service recommandée selon le type et le style de vin.
- ✓ Décrire les bonnes méthodes d'ouverture et de service du vin.
- ✓ Expliquer comment les défauts les plus courants affectent les arômes d'un vin.
- ✓ Identifier les principales interactions entre les aliments et les vins.

3/3

Pédagogie

Alternance apports de contenus – Dégustations commentées

Echanges avec le groupe

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

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

Public

Ce diplôme de connaissance en vins de niveau 2 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.



Pré-requis

Aucune qualification préalable n'est exigée. L'obtention du diplôme de niveau 2 permet d'accéder à la préparation du niveau 3.

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.

5/3

Durée et organisation

Du premier jour 10 h au dernier jour 17h00, 18h de cours environ, examen compris

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

Dates et lieux



Cout pédagogique

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

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 livre reste du, soit 100 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

6/3

Modalités d'évaluation

Examen : Durée 1 heure : 50 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...).

Version 2 – MAJ 28/08/2026



Award in Wines - Level 2

Training objective

Successful candidates will be able to describe and compare the styles of wine produced from the principal local and international grape varieties, read and understand labels from the major wine regions of the world, and provide basic advice on wine selection and service. They will also understand the principles governing wine tasting and evaluation.

Main objectives

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

- ✓ Understand environmental factors and different viticultural practices, and their influence on wine style and quality.
- ✓ Understand the influence of winemaking and bottle ageing on wine style and quality.
- ✓ Understand the influence of environmental factors, viticultural practices, winemaking and bottle ageing on the style and quality of wines made from the principal grape varieties.
- ✓ Know the style and quality of wines produced from the principal red and white grape varieties of each region.
- ✓ Understand the influence of production processes on the style of sparkling and fortified wines.
- ✓ Understand the basic principles and practices of wine storage and service, and food and wine pairing.

1/3

Training content

1. Understand environmental factors and different viticultural practices, and their influence on wine style and quality.

- ✓ Identify the contribution of each part of a grape during winemaking.
- ✓ Identify the needs of the vine in order to produce grapes.
- ✓ Identify the principal stages of grape formation and ripening.
- ✓ Describe how the components and aromas of a grape develop as it ripens.
- ✓ Describe the influence of environmental factors in the vineyard on grape ripeness and quality.
- ✓ Describe the influence of grape ripeness on wine style and quality.



- ✓ Identify different viticultural practices.
- ✓ Explain the principal labelling terms relating to origin and legislation.
- ✓ Explain labelling terms relating to vine age and different viticultural practices.

2. Understand the influence of winemaking and bottle ageing on wine style and quality

- ✓ State the principal stages of alcoholic fermentation.
- ✓ State the principal stages of the winemaking processes used for red, rosé and white wines.
- ✓ Explain the influence of winemaking options on wine style and quality.
- ✓ Identify the principal changes that occur during bottle ageing.

3. Understand the influence of environmental factors, viticultural practices, winemaking and bottle ageing on the style and quality of wines made from the principal grape varieties.

- ✓ Describe the characteristics of the principal grape varieties.
- ✓ Explain the influence of environmental factors and different viticultural practices on the characteristics of the principal grape varieties.
- ✓ Explain the influence of winemaking options on the style of wines produced from the principal grape varieties.
- ✓ Explain the influence of bottle ageing on the style of wines produced from the principal grape varieties.
- ✓ Describe the style and quality of wines produced from the principal grape varieties in the specified GIs.
- ✓ Compare the style and quality of wines produced from the principal grape varieties within and between the specified regions.
- ✓ Explain the principal labelling terms indicating the style and quality of wines made from the principal grape varieties in each region.

2/3

4. Know the style and quality of wines produced from the principal red and white grape varieties of each region.

- ✓ Describe the characteristics of the principal red and white grape varieties of each region.
- ✓ Describe the style and quality of wines produced from the principal local red and white grape varieties in the specified GIs.
- ✓ Explain the labelling terms indicating the style and quality of wines produced from the principal red and white grape varieties of each region.

5. Understand the influence of production processes on the style of sparkling and fortified wines.

- ✓ Identify the principal grape varieties used to produce the main styles of sparkling wine.
- ✓ State the principal stages of the winemaking processes used to produce sparkling and fortified wines.
- ✓ State the principal GIs associated with sparkling and fortified wines.



- ✓ Describe the style of the specified sparkling and fortified wines.
- ✓ Explain the labelling terms indicating the style and quality associated with sparkling and fortified wines.

6. Understand the basic principles and practices of wine storage and service, and food and wine pairing.

- ✓ Identify ideal wine storage conditions and methods for preserving wine.
- ✓ State the recommended serving temperature according to wine type and style.
- ✓ Describe correct methods for opening and serving wine.
- ✓ Explain how the most common wine faults affect a wine's aromas.
- ✓ Identify the principal interactions between food and wine.

Teaching methods

Combination of content input and guided tastings

Discussion and interaction with the group

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

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

3/3

Target audience

This Level 2 wine qualification 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 become familiar with wine appellations around the world.

Entry requirements

No prior qualification is required. Obtaining the Level 2 qualification provides access to preparation for Level 3.

Educators

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

Fabrice SOMMIER

After a successful apprenticeship in restaurant service, 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



with 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 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 overseeing the group's wine list. In 2018, he became Group General Manager.

Alongside this, in 2008 he founded Fabrice Sommier Consulting. In February 2021, he left his position to fulfil a dream by creating the Wine School by Fabrice Sommier, 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 only European to date to win the award for best cigar and beverage pairing in two consecutive years (2013 and 2014).

Active 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 since April 2023.

Caroline VERRET

An engineer (1998) and oenologist (1999) by training, she taught oenology, chemistry and wine tasting in English for 15 years at an agricultural high 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 training from Level 1 to Level 3 in both French and English.

Reynald NICOLAS

Reynald completed 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 freight 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 de Bourgogne. Since 2020, he has been a WSET Certified Educator for Levels 1, 2 and 3.

Romain GOUVERNET

He worked for a well-known estate in the Luberon appellation (Château Val Joanis) as manager of the cellar door and wine tourism activities.

In 2014, he founded 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 all over 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 dimensions of wine in English-speaking countries.

A 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

From 10:00 a.m. on the first day to 5:00 p.m. on the final day: approximately 18 hours, including the examination.

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

[Dates and locations](#)

Training fees

[Course + examination registration + study materials](#)

Cancellation

More than 30 working days before the start of the training: 70% of the total cost will be retained and 30% refunded.

5/3

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.

Interruption of training by the participant: In the event of force majeure (illness, accident or death, supported by the appropriate medical certificates and administrative documents), only the services actually provided will be payable. Once a module has begun, it will be considered fully delivered and the full cost of that module will be payable.

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 the book will be deducted from any refund (EUR 100).

**** 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 of 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.

Assessment

Examination: 1 hour - 50 multiple-choice questions.

It takes place at the end of the course, at approximately 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.).

6/3

Version 2 - Updated 19/08/2026