Award in wines – level 3

Objectif de l'action de formation

Le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET a pour but de permettre d'acquérir une connaissance complète des facteurs déterminant le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles, effervescents et fortifiés du monde. Cette formation facilitera l'évaluation professionnelle des vins en termes de style, de qualité et de prix.

Elle offre une connaissance approfondie de ces produits, complément nécessaire aux compétences professionnelles, notamment pour le choix des vins pour le secteur CHR et de la vente au détail.

Les candidats admis seront capables de décrire les caractéristiques des principaux vins du monde, et de parler des principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix. Ils pourront ainsi conseiller la direction de différents types d'établissements, répondre aux questions des clients en toute connaissance de cause, et bien choisir les vins adaptés à diverses situations.

Objectifs principaux

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

Ce diplôme couvre six objectifs d'apprentissage, articulés en deux unités. Pour obtenir le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET, les candidats doivent réussir les deux unités.

Unité 1 : Vins du monde : aspect théorique

- ✓ Objectif 1 : Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et le chai de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- ✓ Objectif 2 : Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- ✓ Objectif 3 : Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- ✓ Objectif 4 : Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

- ✓ Objectif 5 : Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

Unité 2 : Dégustation analytique de vins

- ✓ Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

Déroulé pédagogique

UNITÉ 1 : Vins du monde : aspect théorique

Objectif 1 : Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et le chai de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

- ✓ Identifier les principaux facteurs naturels dans les vignes et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.
- ✓ Identifier les principaux facteurs humains dans les vignes et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.
- ✓ Identifier les principaux facteurs humains dans le chai de vinification et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.

Objectif 2 : Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

- ✓ Identifier et localiser les principales régions viticoles du monde et décrire le style et la qualité des vins tranquilles qui y sont produits.
- ✓ Identifier les principaux facteurs, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, liés à la production de vin tranquille, et expliquer rapidement comment ils affectent le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles du monde.
- ✓ En se concentrant sur les principaux cépages des régions citées (liste du Critère 2), mettre en œuvre les connaissances de l'Objectif 1 afin d'expliquer comment les facteurs dans les vignes et le chai de vinification affectent le style et la qualité du vin.

Objectif 3 : Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

- ✓ Identifier et localiser les principaux vins effervescents du monde et décrire le style et la qualité de ces vins.

- ✓ Identifier les principaux facteurs, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, liés à la production de vin effervescent, et expliquer rapidement comment ils affectent le style, la qualité et le prix des principaux vins effervescents du monde.

Objectif 4 : Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

- ✓ Identifier et localiser les principaux vins fortifiés du monde et décrire le style et la qualité de ces vins.
- ✓ Identifier les principaux facteurs, dans les vignes et le chai de vinification, ainsi que sur le plan législatif, liés à la production de vin fortifié, et expliquer rapidement comment ils affectent le style, la qualité et le prix des principaux vins fortifiés du monde.

Objectif 5 : Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

- ✓ Savoir recommander des vins et expliquer les raisons de son choix.
- ✓ Expliquer comment conserver et servir correctement un vin.
- ✓ Identifier les défauts les plus courants du vin.
- ✓ Identifier les principaux éléments à prendre en considération pour recommander un accord mets et vins.
- ✓ Énoncer les risques sociaux et de santé liés à une consommation excessive de vin.

UNITÉ 2 : Dégustation analytique de vins

Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

- ✓ Décrire avec précision les principales caractéristiques de l'un des principaux vins tranquilles du monde en utilisant l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET (niveau 3).
- ✓ Évaluer la qualité et le potentiel de garde de l'un des principaux vins tranquilles du monde en utilisant l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET (niveau 3).

Pédagogie

- ✓ Apports de contenu
- ✓ Exercices
- ✓ Dégustation (environ 63 vins)

Outils : Systematic Approach to wine Tasting (grille de dégustation), mallette 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 3 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.

Durée et organisation

Du premier jour 9 h au dernier jour 17h00, 30 h de cours environ, examen compris

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

** 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

Modalités d'évaluation
Unité 1 : épreuve théorique

Le sujet de l'épreuve théorique à livre fermé est préparé par le WSET et porte sur l'Unité 1 des Modalités. Elle se décompose en deux parties.

• La partie 1 comprend 50 questions de QCM et vise à évaluer les connaissances et la compréhension de l'ensemble de l'unité.

• La partie 2 se présente comme une série de questions écrites appelant des réponses courtes, à savoir quatre questions notées chacune sur 25. Cette partie vise à évaluer la mise en pratique des connaissances acquises tout au long de l'unité.

Les candidats disposent de deux heures pour l'ensemble de l'épreuve.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et les supports pédagogiques recommandés contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre. Pour réussir l'épreuve théorique, les candidats doivent obtenir la note minimum de 55 % pour chaque partie.

Unité 2 : épreuve de dégustation

L'épreuve de dégustation porte sur l'Unité 2 des Modalités. Elle est organisée en interne et notée par un examinateur agréé par le WSET pour le Niveau 3 selon les directives d'évaluation fournies par le WSET. Les résultats sont vérifiés par le WSET.

L'examen consiste en une dégustation à l'aveugle de deux vins et il évalue la capacité à décrire un vin avec précision et à tirer des conclusions de ces observations. La durée de l'examen de dégustation est limitée à 30 minutes.

Pour réussir l'épreuve de dégustation, les candidats doivent obtenir la note minimum de 55 %. 7/3

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 3

Training programme objective

The WSET Level 3 Award in Wines aims to provide a comprehensive understanding of the factors determining the style, quality and price of the principal still, sparkling and fortified wines of the world. This training will facilitate the professional assessment of wines in terms of style, quality and price.

It provides in-depth knowledge of these products, as an essential complement to professional skills, particularly for wine selection in the hospitality and retail sectors.

Successful candidates will be able to describe the characteristics of the principal wines of the world and discuss the main factors affecting their style, quality and price. They will therefore be able to advise the management of different types of establishments, answer customers' questions knowledgeably, and select wines appropriate to a range of situations.

Main objectives

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

This qualification covers six learning outcomes, divided into two units. To obtain the WSET Level 3 Award in Wines, candidates must pass both units.

Unit 1: Wines of the World – Theory

- ✓ Learning Outcome 1: Identify the principal natural and human factors involved in the production of the still wines of the world, in the vineyard and winery, and explain how they affect the style, quality and price of these wines.
- ✓ Learning Outcome 2: Identify and describe the characteristics of still wines produced in the principal wine regions of the world, and explain how the principal natural and human factors in the vineyard and winery, together with legislative and commercial factors, affect the style, quality and price of these wines.
- ✓ Learning Outcome 3: Identify and describe the characteristics of the principal sparkling wines of the world, and explain how the principal natural and human factors in the vineyard and winery, together with legislative and commercial factors, affect the style, quality and price of these wines.
- ✓ Learning Outcome 4: Identify and describe the characteristics of the principal fortified wines of the world, and explain how the principal natural and human factors in the vineyard and winery, together with legislative and commercial factors, affect the style, quality and price of these wines.

- ✓ Learning Outcome 5: Demonstrate the ability to provide information and advice to customers and staff about wines.

Unit 2: Analytical Tasting of Wines

- ✓ Accurately describe the key characteristics of the principal still wines of the world and use this description to assess their quality and ageing potential.

Training content

UNIT 1: Wines of the World – Theory

Learning Outcome 1: Identify the principal natural and human factors involved in the production of the still wines of the world, in the vineyard and winery, and explain how they affect the style, quality and price of these wines.

- ✓ Identify the principal natural factors in the vineyard and explain in detail how they affect wine style, quality and price.
- ✓ Identify the principal human factors in the vineyard and explain in detail how they affect wine style, quality and price.
- ✓ Identify the principal human factors in the winery and explain in detail how they affect wine style, quality and price.

Learning Outcome 2: Identify and describe the characteristics of still wines produced in the principal wine regions of the world, and explain how the principal natural and human factors in the vineyard and winery, together with legislative and commercial factors, affect the style, quality and price of these wines.

- ✓ Identify and locate the principal wine regions of the world and describe the style and quality of the still wines produced there.
- ✓ Identify the principal factors in the vineyard and winery, together with legislative and commercial factors, involved in still wine production, and briefly explain how they affect the style, quality and price of the principal still wines of the world.
- ✓ Focusing on the principal grape varieties of the regions listed (Criterion 2), apply the knowledge from Learning Outcome 1 to explain how factors in the vineyard and winery affect wine style and quality.

Learning Outcome 3: Identify and describe the characteristics of the principal sparkling wines of the world, and explain how the principal natural and human factors in the vineyard and winery, together with legislative and commercial factors, affect the style, quality and price of these wines.

- ✓ Identify and locate the principal sparkling wines of the world and describe their style and quality.

- ✓ Identify the principal factors in the vineyard and winery, together with legislative and commercial factors, involved in sparkling wine production, and briefly explain how they affect the style, quality and price of the principal sparkling wines of the world.

Learning Outcome 4: Identify and describe the characteristics of the principal fortified wines of the world, and explain how the principal natural and human factors in the vineyard and winery, together with legislative and commercial factors, affect the style, quality and price of these wines.

- ✓ Identify and locate the principal fortified wines of the world and describe their style and quality.
- ✓ Identify the principal factors in the vineyard and winery, together with legislative factors, involved in fortified wine production, and briefly explain how they affect the style, quality and price of the principal fortified wines of the world.

Learning Outcome 5: Demonstrate the ability to provide information and advice to customers and staff about wines.

- ✓ Recommend wines and explain the reasons for the recommendation.
- ✓ Explain how to store and serve wine correctly.
- ✓ Identify the most common wine faults.
- ✓ Identify the principal considerations when recommending food and wine pairings.
- ✓ State the social and health risks associated with excessive wine consumption.

UNIT 2: Analytical Tasting of Wines

Accurately describe the key characteristics of the principal still wines of the world and use this description to assess their quality and ageing potential.

- ✓ Accurately describe the key characteristics of one of the principal still wines of the world using the WSET Level 3 Systematic Approach to Tasting Wine.
- ✓ Assess the quality and ageing potential of one of the principal still wines of the world using the WSET Level 3 Systematic Approach to Tasting Wine.

Teaching methods

- ✓ Content input
- ✓ Exercises
- ✓ Tasting (approximately 63 wines)

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.

Target audience

This Level 3 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 develop knowledge of wine appellations around the world.

Entry requirements

No prior qualification is required. Holding the Level 2 Award provides a suitable route into 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 Amphycles, 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

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.

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 9:00 a.m. on the first day to 5:00 p.m. on the final day: approximately 30 hours of training, including the examination.

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

Dates and locations

Training fee

Training + examination registration + study materials:

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.

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.

** If your training is paid for by your employer, please request a quotation. We will issue 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 or contact@espritsdevins.com
Registration for the training and examination must be completed with Carole Nicolas at least one month before the training date.

Assessment methods
Unit 1: Theory examination

The closed-book theory examination is prepared by WSET and assesses Unit 1 of the Specification. It consists of two parts.

• Part 1 consists of 50 multiple-choice questions and assesses knowledge and understanding across the whole unit.

• Part 2 consists of a series of written short-answer questions: four questions, each worth 25 marks. This part assesses the application of knowledge acquired throughout the unit.

Candidates have two hours to complete the entire examination.

All examination questions are based on the published learning outcomes, and the recommended study materials contain all the information required to answer them. To pass the theory examination, candidates must achieve a minimum mark of 55% in each part.

Unit 2: Tasting examination

The tasting examination assesses Unit 2 of the Specification. It is conducted internally and marked by a WSET-approved Level 3 examiner in accordance with the assessment guidelines provided by WSET. Results are verified by WSET.

The examination consists of a blind tasting of two wines and assesses the ability to describe a wine accurately and draw conclusions from those observations. The tasting examination is limited to 30 minutes.

To pass the tasting examination, candidates must achieve a minimum mark of 55%.

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