



## LES TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES EAUX-DE-VIE DE COGNAC : initiation 2023

### Objectif :

- Acquérir les techniques de base de la dégustation des eaux-de-vie de cognac
- Etre capable de reconnaître en milieu professionnel les qualités organoleptiques de l'eau-de-vie de cognac à chaque stade de son élaboration et de son vieillissement
- Etre capable d'identifier les principaux défauts rencontrés

**Connaissance spécifique :** Connaître les bases de la dégustation et de la distillation

**Public visé :** Tout public amateur d'eaux-de-vie, viticulteurs et professionnels du cognac ne possédant pas de connaissance particulière dans la dégustation des eaux-de-vie. (Sans restriction géographique)

**Période :** Mai - Juin

**Durée :** 23 heures à raison de 11 séances  
10 séances de 2h00 et 1 séance de 3h00 soit un total de 23h00 à raison de 2 séances par semaine.

**Coût de la formation :** 492 €

**Nombre maximum de stagiaires :** 12

### Déroulement des séances

La formation se déroule dans la salle de dégustation du siège social de la Société Oreco. Elle comprend essentiellement des travaux pratiques en groupe de 12 stagiaires maximum, dirigés par un des dégustateurs agréés de l'Oreco. Les échantillons dégustés sont mis à disposition par les principaux clients de l'Oreco. Un précis de dégustation sera remis au stagiaire en fin de stage.

### Programme détaillé de la formation

- **Module 1** : La Distillation Charentaise,
- **Module 2** : Les différents crus de l'appellation Cognac,
- **Module 3** : Les défauts liés à la vinification et à la distillation,
- **Module 4** : L'étude du vieillissement des eaux-de-vie de Cognac,
- **Un plus « découverte »** : La dégustation d'autres alcools (rhum, brandy, whisky, curiosités...).

## **Module 1 : La distillation charentaise**

1 séance de 2 heures

- Historique du Cognac et rappel de quelques grandes dates qui ont marqué l'histoire de l'eau-de-vie
- La zone d'appellation Cognac, le vignoble actuel, ses cépages, ses crus et la nature de son sol
- Historique de la distillation à travers les âges
- Dégustation des différentes fractions de la distillation : brouillis, têtes, cœur et secondes
- Présentation des différentes méthodes de distillation
- Dégustation, mémorisation et interrogation à l'aveugle
- Evaluation des connaissances : interrogation en fin de séance complétée par des exercices de dégustation

## **Module 2 : Les crus de l'appellation Cognac**

3 séances de 2 heures

- Présentation des cinq crus : Grande-Champagne, Petite-Champagne, Borderies, Fins Bois et Bons Bois
- Etude des particularités de ces crus puis dégustation à plein degré et coupé d'eau
- Mémorisation et contrôle des connaissances
- Reconnaissance de ces cinq crus en verres anonymes
- Evaluation des connaissances : interrogation en fin de séance complétée par des exercices de dégustation

## **Module 3 : Les défauts liés à la vinification et à la distillation**

3 séances de 2 heures

- Présentation des défauts liés aux vins : éthanal, acétal, acide acétique, acétate d'éthyle, acroléine
- Présentation des défauts liés à la distillation : excès de tête, excès de secondes, mal triée, etc...
- Les défauts (suite) TDN, hexanol, lies putrides, butyrique, alcools supérieurs et SO<sub>2</sub>
- Reconnaissance de ces défauts dans des verres anonymes
- Evaluation des connaissances : interrogation en fin de séance complétée par des exercices de dégustation

## **Module 4 : L'étude du vieillissement des eaux-de-vie de Cognac**

3 séances de 2 heures et 1 séance de 3 heures

- Exposé sur les différents types de bois de chêne et sur les réactions physico-chimiques entre le Cognac, le fût et l'atmosphère
- Etude d'une prise de bois sur trois périodes : deux ans, quatre ans, huit ans pour une eau-de-vie de Fins Bois
- Etude d'une prise de bois sur trois périodes pour une Grande-Champagne
- Reconnaissance en verres bleus de ces trois âges différents
- La roue des arômes
- Dégustation d'eaux-de-vie rassises
- Dégustation comparée avec d'autres alcools
- Révision générale, les crus, les défauts, le vieillissement
- Evaluation des connaissances : interrogation en fin de séance complétée par des exercices de dégustation
- Visite des chais ORECO à MERPINS

Une attestation de formation est délivrée à l'issue du stage.

*Organisme agréé par la formation professionnelle de Poitou-Charentes sous le N° 54160045416.*