



## LES TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES EAUX-DE-VIE NOUVELLES : OBJECTIF QUALITE 2023

**Objectif :** Perfectionner ses connaissances organoleptiques afin de préparer sa campagne de distillation  
Etre capable de corriger les déviations organoleptiques

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

**Public visé :** Distillateurs ou professionnels du cognac

**Période :** Mars

**Durée :** 15 heures à raison de 5 séances

**Coût de la formation :** 279 €

**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

#### 1<sup>ère</sup> séance :

- Le rôle du dégustateur, la méthode de dégustation des Eaux-de-vie
- Découverte des crus de l'appellation Cognac
- Evaluation des connaissances : dégustation, mémorisation et interrogation à l'aveugle en fin de séance complétée par des exercices de dégustation

#### 2<sup>ème</sup> séance :

- Les crus (révisions), les Eaux-de-Vie nouvelles
- Evaluation des connaissances : dégustation, mémorisation et interrogation à l'aveugle en fin de séance complétée par des exercices de dégustation

#### 3<sup>ème</sup> séance :

- Les fractions de distillation (têtes, cœurs, secondes....)
- Les défauts liés à la distillation
- Evaluation des connaissances : dégustation, mémorisation et interrogation à l'aveugle en fin de séance complétée par des exercices de dégustation

#### 4<sup>ème</sup> séance :

- Les défauts liés aux vins
- Evaluation des connaissances : dégustation, mémorisation et interrogation à l'aveugle en fin de séance complétée par des exercices de dégustation

#### 5<sup>ème</sup> séance :

- Les défauts liés aux vins (suite)
- Révision générale
- Evaluation des connaissances : dégustation, mémorisation et interrogation à l'aveugle en fin de séance complétée par des exercices de dégustation

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

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