



# Analyse du vin

Qualité du vin et conformité réglementaire,  
les clés de l'excellence

## Formation continue adossée

### Dates

Du 2 au 13 mars 2026 (2 semaines)

### Lieu

L'Institut Agro - Campus de La Gaillarde  
[2, place Pierre Viala, 34 060 Montpellier](#)

### Public

Salariés ou demandeurs d'emploi  
Étudiants français et internationaux  
Toute personne dans le domaine vigne et vin et répondant  
aux pré-requis

### Responsable pédagogique

Patrice LALLEMAND

### Lien web



### Certification



L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences.

# Contact

Pôle formation continue courte

E-mail : [safco-formations-courtes@institut-agro.fr](mailto:safco-formations-courtes@institut-agro.fr) Tél : 04 99 61 30 27

Adresse : L'Institut Agro Montpellier – 2 place Pierre Viala Campus La Gaillarde  
34 000 MONTPELLIER

SIRET : 130 026 222 00013

---

Dans le domaine de l'analyse du vin, **comprendre le subtil équilibre entre l'évaluation de la qualité et le respect des normes réglementaires** est essentiel pour produire des vins d'exception conformes aux standards de l'industrie.



# Objectifs

## Les objectifs de cette formation :

- ☐ Comprendre le rôle de la chimie analytique dans le contrôle de la qualité du raisin et du vin.
- ☐ Connaître les principales méthodes analytiques appliquées à l'analyse du moût de raisin et du vin.
- ☐ Interpréter les résultats d'analyse du vin pour décider des traitements nécessaires et assurer la conformité aux spécifications légales et commerciales du vin.

# Contenu et programme

## Le contenu de cette formation est :

- 1- Évaluation de la qualité du vin et contrôle de la qualité : évaluation des caractéristiques de qualité, identification des étapes critiques du processus et respect des normes légales et commerciales.
- 2- Méthodes d'analyse des vins et moûts de raisin : incluant des approches traditionnelles et modernes, répondant aux exigences réglementaires et validant les performances des méthodes.
- 3- Suivi de la maturité du raisin : analyse des niveaux de sucre et d'acidité, et compréhension des indices de maturité technologique et phénolique.
- 4- Assurance qualité tout au long de la production de vin : réalisation d'analyses chimiques approfondies.
- 5- Garantie de la sécurité du vin : gestion des contaminants tels que les métaux lourds, l'ochratoxine A, les amines biogènes, l'éthyl carbamate et les résidus de pesticides ; application de stratégies œnologiques pour réduire les risques de contamination.
- 6- Outils d'authentification du vin : utilisation de techniques analytiques pour vérifier l'authenticité du vin.

# Modalités pédagogiques

**Langue :** Anglais courant.

Connaissance en viticulture et vinification (œnologues, vignerons).

Ce module de formation nécessite de solides connaissances de base en chimie.

# Conditions d'admission

La fiche de candidature est à télécharger et à envoyer à [patrice.lallemand@supagro.fr](mailto:patrice.lallemand@supagro.fr)

## À noter

Une formation en présentiel avec les étudiants du Master Européen VINIFERA.

## Tarifs

3 500 €

Les repas, les hébergements et les déplacements ne sont pas pris en charge par L'Institut Agro Montpellier.

Tarif indiqué hors taxes, notre organisme étant assujetti à la TVA mais bénéficie d'une exonération pour la formation professionnelle continue conformément aux dispositions de l'article 261 du CGI.

Salariés avec financement employeur ou OPCO, exploitants agricoles avec prise en charge VIVEA, agents Cirad ou INRAe : tarif préférentiel (nous consulter)

Demandeurs d'emploi, personnes en autofinancement : tarif adapté (nous consulter)

Formation non éligible au CPF (Compte Personnel de Formation)

*Dernière mise à jour - 19 février 2026*