

Analyse sensorielle du vin

Décodez la perception sensorielle des vins



Formation continue adossée

Dates	Septembre 2026 (1 semaine)
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 **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

Découvrez l'analyse sensorielle du vin, dans laquelle l'art de la dégustation se mêle à la précision scientifique, en explorant comment l'évaluation sensorielle influence la perception et la qualité des vins.



Objectifs

Les objectifs de cette formation :

- Acquérir les bases théoriques et le vocabulaire de l'analyse sensorielle.
- Comprendre les principes fondamentaux, les techniques et les outils utilisés dans l'analyse sensorielle du vin.
- Explorer les différentes applications de la méthodologie d'analyse sensorielle dans un contexte professionnel tel que la recherche, la vinification et l'accueil.
- Appliquer les méthodes pertinentes d'analyse sensorielle pour assurer le contrôle qualité de la vendange au produit fini pour le consommateur.
- Appréhender comment l'analyse sensorielle descriptive permet la traçabilité des produits.
- Maîtriser un vaste domaine d'applications impliquant diverses techniques de tests comparatifs et descriptifs.

Contenu et programme

Analyse Sensorielle du Vin

Exploration de l'analyse sensorielle avec une focalisation sur le vin

- 1- Présentation des principes généraux de l'analyse sensorielle et de leur application spécifique à l'évaluation du vin.
- 2- Techniques d'analyse des données, sélection et formation des dégustateurs appelés à l'analyse sensorielle.
- 3- Constitution de jurys homogènes adaptés aux différents tests sensoriels.
- 4- Application de divers tests sensoriels, paramétriques et non paramétriques, avec analyse statistique des résultats.
- 5- Étapes pratiques des séances de dégustation descriptive.
- 6- Aspects sémantiques de l'analyse sensorielle descriptive et ses techniques d'application, incluant l'utilisation du vocabulaire (libre et préétabli).
- 7- Utilisation des grilles de dégustation pour une évaluation structurée.
- 8- Comparaison de l'analyse sensorielle descriptive avec l'influence des facteurs de qualité tels que le terroir et les cépages sur les caractéristiques du vin.

Modalités pédagogiques

Langue : Anglais courant.

Connaissance en viticulture et vinification (œnologues, sommeliers, vignerons).

Conditions d'admission

La fiche de candidature est à télécharger et à envoyer à patrice.lallemand@supagro.fr

À noter

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

Tarifs

1 750 €

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 - 15 décembre 2025