

Analyse sensorielle du vin

Décodez la perception sensorielle des vins



Formation continue adossée

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.

Dernière mise à jour - le 8 juillet 2026