

Prise en charge
FAFSEA

F2A - Distillation charentaise : approche qualité, dégustation, conservation

PUBLIC CONCERNÉ: Cette formation s'adresse à ceux qui sont concernés par la « réserve de gestion », ceux qui viennent de monter un nouvel alambic et bien sûr tous ceux qui ont des contrats en Edv rassises avec le négoce.

PRÉ REQUIS: Une connaissance pratique minimum de la distillation est souhaitable.

OBJECTIF: Optimiser ses chances de réussite quant à l'élaboration des Eaux-de-Vie.

PROGRAMME

Du vin à la distillation

- Contrôle des fermentations
- Stockage et conservation des vins
- Historique de l'alambic charentais et de ses fonctions
- Description et appareils annexes de distillation, équipement d'une distillerie
- Conduite de la distillation : les matières premières, les trois méthodes de distillation, avec ou sans lies
- Dégustation des principaux défauts de distillation : défauts majeurs, causes, identification, actions correctives

Le stockage

- Sélection des eaux de vie en vue du stockage à domicile (acheteur, lies ou pas, terme de la vente)
- Achat et sélection des fûts : type de bois, contenance, rotation des fûts neufs etc.
- Cahier des charges d'un chai de Bouilleur de Cru
- Préparation / échantillonnage en vue d'une vente
- Dégustation des eaux de vie aux différents stades de leur évolution
- Défauts liés au vieillissement

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Approche théorique et pratique sous forme d'exercices de dégustation ciblés. Visite d'une distillerie.

Sanction: évaluation des acquis et attestation de fin de formation
5/15 participants

DURÉE: 2 jours/14 heures

DATE et LIEU: 3 sessions par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30

PRIX: 790 euros

Avis des stagiaires:

« Formation très interactive »

JF.J. – Responsable de production

« Cette formation m'a permis de développer mes connaissances sur le processus de fabrication du cognac »

S.Q. – Gérant