

Diplôme :
**Baccalauréat professionnel Technicien Conseil Vente
en Alimentation – Option Vins et spiritueux**

Module :
MP72 - Terroir et qualité des vins et spiritueux

Objectif général du module :
Analyser les relations entre la qualité d'un produit et son terroir en
vue d'un argumentaire de vente

Indications de contenus, commentaires, Recommandations pédagogiques

Objectif 1 - Mettre en évidence les paramètres de la production viticole dans un objectif de qualité et dans une perspective de durabilité

Dans cet objectif, le développement durable doit être pris en compte à travers la préservation de l'environnement, la rentabilité économique et le rôle sociétal.
On évoquera également l'importance des textes législatifs.

1.1 - Aborder concrètement la notion d'agrosystème

L'agrosystème est un écosystème particulier modifié/entretenu par l'homme.
En s'appuyant sur les acquis du module MG4 (objectif 2), il s'agit d'identifier les composantes et particularités écologiques de ce type d'écosystème.
Décrire les éléments d'un agrosystème : composantes abiotiques (conditions climatiques, sol, eau,...), biotiques (végétaux, animaux, micro-organismes du sol,...) ; montrer les interactions entre ces composantes et le travail humain.
Indiquer les moyens humains et matériels mobilisés, les interventions techniques sur ces composantes dans un objectif de production (actions sur le sol, le climat, la biocénose...). Raisonner et argumenter les choix techniques réalisés.

On peut s'appuyer sur la visite d'une exploitation agricole. Celle-ci peut-être remplacée dans une approche paysagère.
L'étude de l'agrosystème peut être réalisée au niveau de la parcelle.
Montrer que les choix du viticulteur influent sur le fonctionnement de l'agrosystème, donc sur la production, le rendement et leur maîtrise.

1.2 - Présenter l'influence des pratiques viticoles sur la qualité du vin

Exposer de manière simple l'itinéraire technique viticole sur une campagne (calendrier des travaux).
Identifier l'influence des techniques de conduite du vignoble sur la qualité du produit : taille d'hiver, travaux en verts, entretien de la plante et de la parcelle...
Ces notions s'appuient sur la connaissance générale des cycles végétatif et reproducteur de la vigne.

1.3 - Appréhender l'impact environnemental de la production vitivinicole

Identifier concrètement les sources de pollutions liées à la production de raisin et la vinification (pesticides, engrais, effluents..)
Énoncer les moyens pouvant être mis en place pour limiter ces pollutions (limitation des intrants, protection raisonnée, gestion des effluents...).

1.4 - Caractériser les produits issus de la viticulture biologique

Présenter les labels permettant de reconnaître un vin issu de la viticulture biologique.
Identifier les pratiques mises en œuvre par le viticulteur pour répondre au cahier des charges.
Indiquer succinctement les différences entre la production biologique et la viticulture en biodynamie.
Aborder la part de marché de la viticulture biologique.
Mettre en évidence l'intérêt de la viticulture biologique dans une perspective de durabilité.
On peut s'appuyer sur des visites d'exploitations.

Objectif 2 - Identifier l'influence du terroir sur la qualité des produits

2.1 - Identifier les principales zones de production viticoles françaises, européennes et mondiales

Il s'agit de rattacher un produit à sa zone de production.
Localiser les régions viticoles françaises et les zones de production internationales.
Donner des indications sur les surfaces en production et les volumes produits.
Indiquer les cépages locaux utilisés.
On peut présenter à l'aide d'un schéma des modes particuliers d'élaboration des produits.
Préciser les caractéristiques des produits élaborés.
Présenter les systèmes d'appellation, les structures de production, les spécificités de la mise en marché.

2.2 - Présenter l'influence du terroir sur la qualité des produits

Identifier les composantes du terroir (approche paysagère, paramètres pédologiques et climatologiques, composantes historique et patrimoniale)
Situer le terroir du produit dans son environnement /territoire.
Préciser les impacts du terroir sur la qualité du produit (associer le produit à son terroir).

2.3 - Énumérer et définir les différents signes de qualité des produits

On peut présenter les vins sans indication d'origine, IGP, AOP / AOC, labels.

Objectif 3: Décrire les caractéristiques organoleptiques d'un vin

Cet objectif s'adosse naturellement sur des exercices pratiques fondamentaux dans le cadre du conseil-vente en vins et spiritueux.

3.1 - Présenter les composantes physiologiques de l'analyse sensorielle

S'appuyer sur les acquis de la seconde professionnelle en EP3 portant sur les composantes de la qualité organoleptique : les cinq sens, les perceptions olfactives, visuelles et gustatives, l'aspect physique et la texture.

Définir et caractériser les principes de l'analyse sensorielle.
Identifier et mémoriser les saveurs élémentaires par des exercices pratiques.
Pratiquer la reconnaissance et l'identification des arômes les plus fréquemment rencontrés dans les vins.

3.2 - Mettre en œuvre la pratique de la dégustation

On peut mettre en œuvre la dégustation dans une salle adaptée si possible.

Raisonnement des conditions de dégustation pour les adapter à un espace de vente :
Préciser les conditions optimales d'une bonne dégustation (caractéristiques du lieu, matériel utilisable, chronologie de service des différents types de vins...)
Décrire la méthodologie de la dégustation.
Décrire les différentes phases de la dégustation et les mettre en pratique.
Identifier les qualités organoleptiques des différents vins.
Reconnaître les principaux défauts des vins.

3.2 - Déterminer les conseils de consommation à donner aux clients

Présenter les aptitudes à la garde, les conditions du service, les associations mets et vins, la température de service...

Il est par ailleurs essentiel d'éduquer à une consommation modérée de boissons alcoolisées en relation avec les risques d'une consommation excessive pour la santé et la société.

Objectif 4 - Identifier les outils de la qualité et du contrôle

4.1 - Présenter les aspects légaux des vins et spiritueux

Énoncer les définitions légales des produits « vins » et « spiritueux ».
Identifier les mentions obligatoires et facultatives d'une étiquette.
Présenter les principales contraintes d'un cahier des charges ; s'appuyer sur les AOP/AOC de la région.

4.2 - Identifier les outils de contrôle de la qualité

Avoir des notions générales de traçabilité, d'HACCP, de système qualité, ...
Indiquer les organismes de contrôle.
Présenter les grandes lignes de la réglementation.
Identifier les contraintes engendrées par la mise en œuvre de ces contrôles.
Indiquer la valorisation apportée par ces outils sur la commercialisation du produit.

Activités pluridisciplinaires

28 heures : SESG 28h – Viticulture-oenologie 14h – ESC 14h

Thème : Produits et terroir

Les activités pluridisciplinaires concourent à l'atteinte des objectifs de formation et permettent des mises en situation professionnelles associant les techniques de vente et la connaissance des produits commercialisés.

Il s'agit ici d'associer une dimension technologique, socio-économique et culturelle concernant les produits commercialisés et leur valorisation (positionnement des produits, identité des produits en fonction des territoires et terroirs, dynamiques locales, ...).

Références documentaires ou bibliographiques pour ce module

Ouvrages :

HUGLIN,P – SCHNEIDER,C- *Biologie et écologie de la vigne*, éditions TEC et DOC, 1998, 370p.
REYNIER, A. *Manuel de viticulture*, 10^{ième} éditions, éditions TEC et DOC, Lavoisier, 2007, 531p.
FARRE AUDE, *Quatre saisons en viticulture raisonnée*, DVD Vidéo, Educagri éditions, 2005
GUILLAUME GIRARD - *Bases scientifiques et techniques de la viticulture*, Edition Tec et Doc Lavoisier , 2010, 2è Ed.
ROCHARD J. *Traité de viticulture et d'œnologie durables*, collection Avenir-Œnologie, , 2005, 310 p.
ITAB, *réglementation et principes généraux de la viticulture biologique*, fiche technique ITAB, 2003.
PIERRE PAILLARD – *La quête du vin, au-delà des méthodes biologiques*, édition du Club du vin authentique
FRANCOIS BOUCHET - *L'agriculture biodynamique, comment l'appliquer dans la vigne*, Editions Deux-Versants
MAX LEGLISE – *Conservation, traitements, embouteillage. Les méthodes biologiques appliquées à la vinification et à l'œnologie, tome 2*, Editions Le courrier du livre
PEYNAUD, E. BLOUIN, J. *Connaissance et travail du vin*, Edition Dunod , 2005
BRUNET, P. - *Le vin et les vins au restaurant. Elaboration - origines - dégustation - conservation - service*, Editions BPI, 1997.
CRDP Dijon - *Connaître et servir les vins*, 1984
J. LEMERT - *Lexique des vins et spiritueux français* - Edition Edisud
JEAN-CLAUDE BUFFIN - *Educvin*, éditions Oenoplurimédia (en Français et en anglais)
J. FANET- *Les terroirs du vin* - Edition Hachette
E. VAUDOUR- *Les terroirs viticoles : définition, caractérisation et protection*, Edition Dunod
R. MORLAT- *Traité de viticulture de terroir*, éditions TEC et DOC, 2010, 524p.
S. VISSE-CAUSSE - *L'appellation d'origine, valorisation du terroir*,
YOHAN CASTAING, *Oenotourisme, mettez en valeur votre exploitation viticole* – Edition Dunod
N.JOLY – *Le vin du ciel à la terre*, Editions Sang de la terre
CHRISTOPHE BEAU – *la danse des ceps*, Editions Repas
Dossiers VINIFLHOR- FranceAgriMer www.onivins.fr

Revues :

- « Rayon boisson »,
- « La revue des œnologues »
- « Revue française d'œnologie »
- « Revue du vin de France »
- « RVI » (revue vinicole internationale)
- « La vigne »,
- « Champagne viticole »

Sites :

Biodynamie et viticulture http://www.leclercbriant.com/fr/le_vignoble/bio-dynamie.html

<http://fr.morethanorganic.com/viticulture-biodynamique>

Site vitisphère : www.vitisphère.com