

## WSET Niveau 3 en Vins Programme 2022-2023

---

### OBJECTIFS DE FORMATION :

- Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.
- Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

### PUBLIC :

#### Avancé

- Aux professionnels du secteur et aux amateurs de vins ayant déjà des bonnes bases en dégustation.
- Aux amateurs souhaitant découvrir une large gamme de vins et obtenir une certification reconnue internationalement.
- Aux titulaires du diplôme WSET® niveau 2 en vins qui cherchent à approfondir leurs connaissances.
- Aux professionnels de la filière des vins qui ont envie et besoin de connaissances approfondies pour exercer des métiers de la production, de la distribution ou de la commercialisation du vin, de la restauration ou pour exercer comme caviste ou sommelier.
- Aux professionnels qui souhaitent acquérir une expertise reconnue dans la sélection de vins et en conseil clientèle.
- Aux personnes qui souhaitent entreprendre une reconversion professionnelle.

### PREREQUIS :

#### WSET niveau 2 en vins obligatoire :

- Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins
- Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins

- Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.
- Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
- Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.
- Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

#### MODALITES D'INSCRIPTION :

- Validation de l'inscription avec les équipes WiSP : Bulletin d'inscription complet et signé, Règlement intérieur signé et Documentation annexe selon le mode de financement retenu
  - Entreprise : convention de formation signée par toutes les parties
  - Autofinancement : réception du règlement
- 7 jours après la validation de l'inscription : réception du matériel pédagogique
- 15 jours avant le début de la formation : réception de la convocation de la formation

#### LANGUE :

- Français ou Anglais

#### CERTIFICATION PREPAREE :

- WSET Level 3 Award in Wines

#### CONTENU DE LA FORMATION :

##### MODULE 1: LA PRODUCTION DU VIN

- Facteurs naturels dans le vignoble : La vigne, le climat, la météo, le sol
- Facteurs humains dans le vignoble : techniques viticoles
- Facteurs humains dans les chais : techniques et options de vinification et élevage

##### MODULE 2 : LES VINS DU MONDE

- Étude des principaux vins tranquilles
- France (Bordeaux, Sud-Ouest, Bourgogne, Beaujolais, Alsace, Loire, Rhône, Sud de la France)<sup>1</sup>
- Allemagne, Autriche, Hongrie, Grèce
- Italie
- Espagne et Portugal
- États-Unis (Californie, Oregon, Washington, New York) et Canada
- Chili et Argentine
- Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande
- Étude des vins effervescents
- La production : : méthode traditionnelle, par transfert, cuve close, asti, gazéification
- France (Champagne, Crémant, Loire)
- Espagne (Cava)
- Italie (Asti, Prosecco)

- Allemagne (Sekt)
- Nouveau Monde (Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Californie)
- Étude des vins fortifiés
- La production : douceur, mutage, élevage
- Portos
- Xérès
- Muscats fortifiés

#### MODULE 3 : SERVICE ET CONSOMMATION DU VIN

- Savoir recommander un vin
- Les défauts du vin
- Principes des accords mets et vins
- Risques sociaux et sanitaires

#### MODULE 4 : LA DÉGUSTATION DU VIN

- Évaluation de l'apparence du vin
- Évaluation du nez du vin
- Évaluation du vin en bouche
- Élaboration d'une conclusion raisonnée (qualité, potentiel de garde)

#### DUREE :

- 5,5 jours de formation en présentiel (38 heures au total) et 50 heures minimum de travail personnel amont de la formation

#### RYTHME :

- Temps plein

#### MODALITES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Formation et examen en présentiel sur un de notre site : Bordeaux ou Toulouse
  - Alternance de contenu théorique et de dégustation : 65 échantillons de vins dégustés
- Remise après finalisation de l'inscription
  - Le livre « Comprendre le vin : expliquer le style et la qualité » couvrant le contenu de la formation.
  - Le « Guide de l'étudiant » pour suivre et préparer la formation
  - La fiche de dégustation plastifiée « Approche Systématique de la dégustation de vin »
  - Accès à un ensemble de ressources en ligne à suivre en amont de la formation
- Réception des résultats par email 6 semaines après la formation et envoi du diplôme par la poste

#### MODALITES D'ÉVALUATION

- Examen présentiel de 2 heures 30 composé
  - 50 questions à choix multiples et 4 questions ouvertes
  - Dégustation à l'aveugle de 2 vins
- Validation : 55% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

### MÉTIERS ASSOCIÉS

- Caviste
- Professionnel de la production
- Professionnel de la vente
- Œnologue
- Professionnel de la dégustation

### LIEU DE FORMATION

- Bordeaux, 88 Quai de Paludate, 33800 BORDEAUX
- Lons, 14 rue Camille du Gast, ZAE de l'Hippodrome, 64140 Lons
- Toulouse, 1 rue Bouquières, 31000 TOULOUSE

### POINTS FORTS WISP :

- WISP est un centre de formations dédié aux Vins et Spiritueux situé à Bordeaux pour les professionnels et les amateurs. Créé en 2011, WISP a la volonté de dispenser des actions de formation répondant aux besoins en compétences de la filière des vins et spiritueux.
- Accompagnement au plus près de l'apprenant à toutes les étapes de son apprentissage
- 4 sites de formation : Bordeaux, Toulouse, Paris, Lons

### ACCESSIBILITE HANDICAP :

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap sous réserve de la possibilité de mettre en œuvre les aménagements nécessaires.
- Pour cela veuillez contacter notre référent handicap au 05 57 71 75 61 ou par mail [contact@wisp-campus.com](mailto:contact@wisp-campus.com).

### PRIX TOTAL :

- 1100 €

### INDICATEURS :

- 52% de réussite à l'examen sur l'année 2021/2022

### ET APRÈS :

- WSET Level 4 Diploma in Wines
- WSET 2 en spiritueux
- French Wine Scholar