

Niveau 4 - Diploma



• OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre en profondeur les **facteurs naturels et humains** qui influencent la viticulture, la vinification, l'élevage et le conditionnement, et leur impact sur le style et la qualité des vins.

Analyser les **dynamiques économiques, les acteurs de la filière et les stratégies marketing** qui influencent le prix, la distribution et la consommation des vins à l'échelle mondiale.

Évaluer les styles, la qualité et les facteurs de production des **vins tranquilles** dans les principales régions viticoles mondiales à travers la dégustation et l'analyse comparative.

Comprendre les méthodes de production, les styles et les facteurs qualitatifs des **vins effervescents et des vins fortifiés** dans les grandes régions productrices.

Mener une **étude approfondie et critique sur un sujet spécifique** lié au vin, en mobilisant les compétences analytiques et les connaissances acquises dans les unités précédentes.

• LES POINTS FORTS DE WiSP

Accompagnement au plus près de l'apprenant à toutes les étapes de son apprentissage

Une équipe de **Masters of Wine**, spécialisés dans leur domaine

2 sites de formation : Bordeaux et Paris

Coaching de préparation des examens théorique et de dégustations (en option)

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux **personnes en situation de handicap** sous réserve de la possibilité de mettre en oeuvre les aménagements nécessaires.

Pour cela, veuillez contacter notre référente handicap :

- Par téléphone, au 05 57 71 75 61
- Par mail contact@wisp-campus.com
- Registre public d'accessibilité

• EN BREF

Prérequis :

WSET 3 en vins **obligatoire**

Modalité :

Hybride (e-learning et présentiel)

Dégustation :

+ de 250 vins dégustés

Durée :

23 jours de formation (184h) dont 1,5 jours de distanciel (12h30)

Certification visée :

WSET Level 4 Diploma in Wines

Prix total :

A partir de 3 800€ HT pour le Block 1 (D1/D2/D4/D5)

À partir de 4500€ HT pour l'unité 3

À partir de 290€ HT pour l'unité 6

Lieu de formation :

Bordeaux & Paris

Indicateurs :

71% de réussite à l'examen (2024-2025)

Langues : Anglais

Délai d'accès :

15 jours avant le début de la formation

Contact :

diploma@wisp-campus.com

MODALITÉS

INSCRIPTION

Entretien téléphonique avec notre **Coordinatrice Pédagogique**
Signature devis & documents annexes selon le mode de financement, versement d'un acompte

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Accès pendant **3 ans à la plateforme en ligne**, dès inscription

Livres électroniques en accès libre

Lectures complémentaires recommandées

Examens blancs réalisés tout au long du programme

600 heures de travail personnel guidé

En fonction du lieu de formation choisie, des journées sont ajoutées et destinées à des visites du vignoble Bordelais ou du vignoble Champenois.

Niveau 4 - Diploma



VINS



Approved
Programme
Provider

MODALITÉS D'ÉVALUATION

UNITÉ 1 : LA PRODUCTION DU VIN - 27H

20% de la note globale du Diploma

Programme : Viticulture, vinification, élevage, traitements et packaging

Durée de l'examen : 90 minutes

Questions ouvertes

POUR CONTINUER

- Master of Wine Program
- **French Wine Scholar**
- **WSET** en spiritueux
- **WSET** en bières
- **WSET** en saké

UNITÉ 2 : LE MARCHÉ GLOBAL DES BOISSONS ALCOOLISÉES - 9H

10% de la note globale du Diploma

Programme : Le dynamisme du marché mondial des boissons alcoolisées, les marchés locaux et le rôle du marketing sur les boissons alcoolisées

Durée de l'examen : 60 minutes

Questions ouvertes

UNITÉ 3 : LES VINS TRANQUILLES DU MONDE - 118H

50% de la note globale du Diploma

Programme : Préparation à l'examen, France, Espagne, Portugal, Allemagne, Autriche, Hongrie, Grèce, Italie, Chili, Argentine, USA, Canada, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande, Chine.

Durée de l'examen : 380 minutes, réparties sur 2 jours

- **Jour 1 / Examen théorique** : deux sessions de questions ouvertes (une de 120 minutes, une de 80 minutes) présentant 7 questions ouvertes, parmi lesquelles le candidat devra en choisir 5
- **Jour 2 / Examen pratique** : dégustation de 12 vins à l'aveugle sous forme de deux sessions de 6 vins (90 minutes par session)

UNITÉ 4 : LES VINS EFFERVESCENTS DU MONDE - 11H

5% de la note globale du Diploma

Programme : Méthodes de production, catégories et style de vins effervescents

Durée de l'examen : 90 minutes

Questions ouvertes et dégustation à l'aveugle de 3 vins

UNITÉ 5 : LES VINS FORTIFIÉS DU MONDE - 19H

5% de la note globale du Diploma

Programme : Méthodes de production, catégories et style de vins fortifiés

Durée de l'examen : 90 minutes

Questions ouvertes et dégustation à l'aveugle de 3 vins

UNITÉ 6 : MÉMOIRE DE RECHERCHE

10% de la note globale du Diploma

Sujet imposé par le WSET - 3000 mots (+/-10%)

2 sujets disponibles par an

Validation :
le candidat doit
obtenir 55% de
réponses correctes
minimum sur
chaque unité