

# Calendrier prévisionnel de Formation

## "Spécialisation à la connaissance des eaux de vie de Cognac"

*Session 2021*

Thèmes	Dates	Durée	Lieux	Intervenants
<b>Présentation de la formation :</b> Accueil des participants Point sur les attentes des participants	<i>20 janvier 2021</i>	<i>0,5 heure</i>	Institut de Formation de Richemont	<i>Sébastien Julliard (Institut Richemont)</i>
<b>Connaissances générales sur l'appellation Cognac :</b> - Historique - Connaissance de l'encépagement		<i>3 heures</i>		<i>Sébastien Julliard (Institut Richemont)</i>
<b>Qu'est ce qu'un bon vin de distillation ?</b> - Qualité de la matière première - Récolte et transport - Pressurage - Fermentation alcoolique - Fermentation malolactique - Conservation		<i>3,5 heures</i>		<i>Marc Giboulot (MG Conseils)</i>
<b>Qu'est ce qu'un bon vin de distillation ?</b> -Qualité de la matière première - Récolte et transport - Pressurage - Fermentation alcoolique - Fermentation malolactique - Conservation + <i>Visite d'un chai, étude d'un cas concret</i>	<i>21 janvier 2021</i>	<i>7 heures</i>	Institut de Formation de Richemont	<i>Marc Giboulot (MG Conseils)</i>
<b>La distillation charentaise :</b> - Théorie de la distillation - Economies d'énergie lors de la distillation	<i>27 janvier 2021</i>	<i>7 heures</i>	Pôle Technique et Développement Durable du BNIC	<i>Gérald Ferrari (Intervenant sollicité par le BNIC)</i>
<b>Connaissances générales sur l'appellation Cognac :</b> - Cahier des charges, conditions de production, fonctionnement de l'AOC et de l'ODG	<i>28 janvier 2021</i>	<i>3,5 heures</i>	Institut de Formation de Richemont	<i>Janine Bretagne, Amaury Lesaint (BNIC)</i>

<b>Environnement :</b> - les effluents de chai de vinification - les effluents de distillerie - <i>visite</i>	28 janvier 2021	3,5 heures	Pôle Technique et Développement Durable du BNIC + Visite site de traitement des effluents	<i>Antoine Giudicelli</i> (Pôle Technique et Développement Durable du BNIC)
<b>Caractéristiques analytiques et dégustation :</b> - Principes généraux de la dégustation	4 février 2021	3,5 heures	Institut de Formation de Richemont	<i>Michel Depeux</i> (Institut Richemont)
<b>Caractéristiques analytiques et dégustation :</b> - Dégustation des vins de distillation - Dégustation des eaux de vie nouvelles		3,5 heures	Institut de Formation Richemont	<i>Patrick Béguin</i> (Courtier Assermenté)
<b>La distillation charentaise :</b> - Connaissance de l'alambic + <i>visite usine</i>	11 février 2021	7 heures	Chalvignac	<i>Philippe Tizon</i> (Chalvignac)
<b>La distillation charentaise :</b> - La méthode Martell	24 février 2021 (matin)	3,5 heures	Martell	<i>Guillaume Torregrossa</i> (Martell)
<b>La distillation charentaise :</b> - La méthode Rémy Martin	24 février 2021 (après midi)	3,5 heures	Rémy Martin	<i>Valérie Baumann, Grégory Martonnaud</i> (Rémy Martin)
<b>La distillation charentaise :</b> - La méthode Courvoisier	25 février 2021 (matin)	3,5 heures	Courvoisier	<i>Benjamin Durand</i> (Courvoisier)
<b>La distillation charentaise :</b> - La méthode Hennessy	25 février 2021 (après midi)	3,5 heures	Hennessy	<i>Félix Pouyanne-Lafuste</i> (Hennessy)
<b>Caractéristiques analytiques et dégustation :</b> - Analyses de mout + interprétation - Analyse de vins + interprétations - Analyses eaux de vie + interprétations	3 mars 2021	7 heures	Pôle Technique et Développement Durable du BNIC	<i>Sylvain Malgouries, Claudie Roulland</i> (Pôle Technique et Développement Durable du BNIC)
<b>Assemblages et coupes : Le grand Marnier un exemple d'utilisation du Cognac pour l'élaboration des liqueurs</b> - La marque, son histoire - Distillation, Process d'élaboration - <i>Visite du site</i>	4 mars 2021	3,5 heures	Marnier Lapostolle	<i>Joseph Antkowiak</i> (Marnier Lapostolle)
<b>La distillation charentaise :</b> - Passage des substances volatiles - Les leviers pour optimiser la distillation - Perspectives		3,5 heures	Institut de Formation de Richemont	<i>Marc Giboulot</i> (MG Conseils)

<b>Le bois :</b> - Différents bois - Différentes chauffeuses - Influence de la taille du contenant - Fabrication d'un fût et d'un tonneau + Visite d'une tonnellerie	11 mars 2021	7 heures	Tonnellerie Vicard	Jean Charles Vicard Sophie Saquet (Tonnelleries VICARD)
<b>Réglementation :</b> - Gestion des comptes d'âge - Suivi administratif (DRM, inventaires...)	18 mars 2021	3,5 heures	Institut de Formation de Richemont	Céline Rayer (BNIC)
<b>Le vieillissement :</b> - l'ORECO : présentation, genèse et rôles - visite		3,5 heures	ORECO	Mathieu Broine (ORECO) Patrick Béguin (Courtier Assermenté)
<b>Les assemblages et les coupes :</b> - les Cognacs millésimés - les Cognacs de cépages	25 mars 2021	3,5 heures	Camus	Julie Landreau (Camus)
<b>Le vieillissement :</b> - Influence du bois - Evolution - Oxygénation - Aspects pratiques - Dégustation des eaux de vie rassises		3,5 heures	Institut de Formation de Richemont	Marc Giboulot (MG Conseils)
<b>Les assemblages et les coupes :</b> - Assemblages d'eaux de vie - Réduction - Sucre, boisé, caramel - Préparation à la mise en bouteilles - Travaux pratiques d'assemblage	1 avril 2021	7 heures	Institut de Formation de Richemont	Marc Giboulot (MG Conseils)
<b>Connaissances générales sur les autres spiritueux ambrés :</b> - Rhum - Whisky - Armagnac - Dégustation d'une gamme de Cognac	7 avril 2021	6 heures	CIDS Segonzac	Thierry Archereau (Doni D)
<b>Bilan de la formation</b>		1 heure		Sébastien Julliard
<b>Total</b>		<b>105 heures</b>		

**Durée d'une journée de formation : 7 heures soit 15 jours de formation**