

Calendrier prévisionnel de Formation

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

Session 2023

Thèmes	Dates	Durée	Lieux	Intervenants
Présentation de la formation : Accueil des participants Point sur les attentes des participants	<i>19 janvier 2023</i>	<i>0,5 heure</i>	Institut de Formation de Richemont	<i>Sébastien Julliard (Institut Richemont)</i>
Connaissances générales sur l'appellation Cognac : - Historique - Connaissance de l'encépagement		<i>3 heures</i>		<i>Sébastien Julliard (Institut Richemont)</i>
Qu'est ce qu'un bon vin de distillation ? - 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>
Qu'est ce qu'un bon vin de distillation ? -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>20 janvier 2023</i>	<i>7 heures</i>	Institut de Formation de Richemont	<i>Marc Giboulot (MG Conseils)</i>
Connaissances générales sur l'appellation Cognac : - Cahier des charges, conditions de production, fonctionnement de l'AOC et de l'ODG	<i>26 janvier 2023</i>	<i>3,5 heures</i>	Institut de Formation de Richemont	<i>Janine Bretagne, Amaury Lesaint (BNIC)</i>
Environnement : - les effluents de chai de vinification - les effluents de distillerie - <i>visite</i>	<i>26 janvier 2023</i>	<i>3,5 heures</i>	Institut de formation de Richemont + REVICO	<i>Antoine Giudicelli (Pôle Technique et Développement Durable du BNIC)</i>

La distillation charentaise : - Théorie de la distillation - Economies d'énergie lors de la distillation	27 janvier 2023	7 heures	Institut de formation de Richemont	Vincent Wilhelm (BNIC)
La distillation charentaise : - La méthode Martell	1 ^{er} février 2023	3,5 heures	Martell	Guillaume Torregrossa (Martell)
La distillation charentaise : - La méthode Courvoisier		3,5 heures	Courvoisier	Benjamin Durand (Courvoisier)
Caractéristiques analytiques et dégustation : - Principes généraux de la dégustation	2 février 2023	3,5 heures	Institut de Formation de Richemont	Michel Depeux (Institut Richemont)
Caractéristiques analytiques et dégustation : - Dégustation des vins de distillation - Dégustation des eaux de vie nouvelles		3,5 heures	Institut de Formation Richemont	Patrick Béguin (Courtier Assermenté)
La distillation charentaise : - La méthode Rémy Martin	8 février 2023 (après-midi)	3,5 heures	Rémy Martin	Valérie Baumann, Grégory Martonnaud (Rémy Martin)
La distillation charentaise : - La méthode Hennessy	9 février 2023 (après-midi)	3,5 heures	Hennessy	Laurence Boulet (Hennessy)
La distillation charentaise : - Connaissance de l'alambic + <i>visite usine</i>	23 février 2023	7 heures	Chalvignac	Philippe Tizon (Chalvignac)
Caractéristiques analytiques et dégustation : - Analyses de mout + interprétation - Analyse de vins + interprétations - Analyses eaux de vie + interprétations	2 mars 2023	7 heures	Pôle Technique et Développement Durable du BNIC	Livia Beltrand, Corinne Trarieux (Pôle Technique et Développement Durable BNIC)
Assemblages et coupes : Le grand Marnier un exemple d'utilisation du Cognac pour l'élaboration des liqueurs - La marque, son histoire - Distillation, Process d'élaboration - <i>Visite du site</i>	9 mars 2023	3,5 heures	Marnier Lapostolle	Joseph Antkowiak (Marnier Lapostolle)
La distillation charentaise : - Passage des substances volatiles - Les leviers pour optimiser la distillation - Perspectives		3,5 heures	Institut de Formation de Richemont	Marc Giboulot (MG Conseils)
Le bois : - Différents bois - Différentes chaufes - Influence de la taille du contenant - Fabrication d'un fût et d'un tonneau + <i>Visite d'une tonnellerie</i>	16 mars 2023	7 heures	Tonnellerie Vicard	Jean Charles Vicard (Tonnelleries VICARD)

Réglementation : - Gestion des comptes d'âge - Suivi administratif (DRM, inventaires...)	23 mars 2023	3,5 heures	Institut de Formation de Richemont	Céline Rayer, Alice Ripoché (BNIC)
Le vieillissement : - l'ORECO : présentation, genèse et rôles - visite		3,5 heures	ORECO	Mathieu Broine (ORECO) Patrick Béguin (Courtier Assermenté)
Les assemblages et les coupes : - les Cognacs millésimés - les Cognacs de cépages	30 mars 2023	3,5 heures	Camus	Julie Landreau, Jacques Hitier (Camus)
Le vieillissement : - 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)
Les assemblages et les coupes : - Assemblages d'eaux de vie - Réduction - Sucre, boisé, caramel - Préparation à la mise en bouteilles - Travaux pratiques d'assemblage	5 avril 2023	7 heures	Institut de Formation de Richemont	Thierry Archereau (Doni D)
Connaissances générales sur les autres spiritueux ambrés : - Rhum - Whisky - Armagnac - Dégustation d'une gamme de Cognac	6 avril 2023	6 heures	CIDS Segonzac	Thierry Archereau (Doni D)
Bilan de la formation		1 heure		Sébastien Julliard
Total		105 heures		

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