

## FORMATION

# SPÉCIALISATION À LA CONNAISSANCE DES EAUX DE VIE DE COGNAC

€ **Coût : 2 990€**

Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs



**Durée : 98h réparties**  
du 22 janvier au 15 avril 2025



**Groupe entre**  
**12 & 15 personnes**



### Pré-requis :

L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire  
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire



### Public :

viticulteurs, salariés du négoce de Cognac,  
salariés cadre de la viticulture, distillateurs,  
courtiers

Programme, lieux et intervenants : voir annexe



### OBJECTIFS

Programme complet de formation  
continue permettant aux participants  
de se spécialiser sur l'ensemble des  
thèmes en lien avec les eaux de vie de  
Cognac, de la récolte à la bouteille



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formateurs et intervenants  
de la filière Cognac
- Présentations en salle, interventions  
sur sites, dégustations, visites, étude  
de cas concrets, travaux pratiques



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

- Dégustation commentée en fin de  
parcours
- Bilan de satisfaction à chaud
- Évaluation détaillée de la formation



### CONTENU

Historique et connaissances générales sur  
l'appellation Cognac

Qu'est ce qu'un bon vin de distillation ?

Les effluents de chai et de distillerie

La dégustation : Principes généraux, vins de  
distillation et eaux de vie

La distillation charentaise

L'impact des grandes maisons sur la typicité  
du produit

Réglementation

Caractéristiques analytiques (moûts vins et  
eaux de vie)

Le bois, l'élaboration d'un fût, le stockage

Le vieillissement

Les assemblages et les coupes, préparation à  
la mise en bouteilles

Connaissances des autres spiritueux ambrés :  
Rhum, Whisky, Armagnac