

Calendrier de Formation

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

Session 2026

Thèmes	Dates	Durée	Lieux	Intervenants
Présentation de la formation : Accueil des participants Point sur les attentes des participants	21 janvier 2026	0,5 heure	Institut de Formation de Richemont	Sébastien Julliard (Institut Richemont)
Connaissances générales sur l'appellation Cognac : - Historique - Connaissance de l'encépagement		3 heures		Sébastien Julliard (Institut Richemont)
Qu'est ce qu'un bon vin de distillation ? - Qualité de la matière première - Récolte et transport - Pressurage - Fermentation alcoolique - Fermentation malolactique - Conservation		3,5 heures		Marc Giboulot (MG Conseils)
Qu'est ce qu'un bon vin de distillation ? -Qualité de la matière première - Récolte et transport - Pressurage - Fermentation alcoolique - Fermentation malolactique - Conservation + Visite d'un chai, étude d'un cas concret	22 janvier 2026	7 heures	Institut de Formation de Richemont	Marc Giboulot (MG Conseils)
La distillation charentaise : - Théorie de la distillation - Economies d'énergie lors de la distillation	28 janvier 2026	7 heures	Institut de formation de Richemont	Vincent Wilhelm (BNIC)
La distillation charentaise : - Connaissance de l'alambic + visite usine	29 janvier 2026	7 heures	Chalvignac	Philippe Tizon (Chalvignac)

Environnement : - les effluents de chai de vinification - les effluents de distillerie - visite	4 février 2026	3,5 heures	REVICO	Antoine Giudicelli (Pôle Technique et Développement Durable du BNIC)
La distillation charentaise : - La méthode Martell		3,5 heures	Martell	Guillaume Torregrossa (Martell)
La distillation charentaise : - La méthode Courvoisier	5 février 2026	3,5 heures	Courvoisier	Benjamin Durand (Courvoisier)
La distillation charentaise : - La méthode Hennessy		3,5 heures	Hennessy	Laurence Boulet (Hennessy)
Connaissances générales sur l'appellation Cognac : - Cahier des charges, conditions de production, fonctionnement de l'AOC et de l'ODG	25 février 2026	3,5 heures	Institut de Formation de Richemont	Céline Rayer (BNIC)
La distillation charentaise : - La méthode Rémy Martin		3,5 heures	Rémy Martin	Valérie Baumann, Joseph Stoll (Rémy Martin)
Caractéristiques analytiques et dégustation : - Principes généraux de la dégustation	26 février 2026	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)
Caractéristiques analytiques et dégustation : - Analyses de mout + interprétation - Analyse de vins + interprétations - Analyses eaux de vie + interprétations	5 mars 2026	7 heures	Pôle Technique et Développement Durable du BNIC	Corinne Trarieux, Livia Bejina (Pôle Technique et Développement Durable du 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 - Visite du site	12 mars 2026	3,5 heures	Marnier Lapostolle	Joseph Antkowiak (Marnier Lapostolle)
Réglementation : - Gestion des comptes d'âge - Suivi administratif (DRM, inventaires...)		3,5 heures	Institut de Formation de Richemont	Alice Ripoché (BNIC)

Le bois : - Différents bois - Différentes chauffeuses - Influence de la taille du contenant - Fabrication d'un fût et d'un tonneau + <i>Visite d'une tonnellerie</i>	19 mars 2026	3,5 heures	Tonnellerie Vicard	Jean Charles Vicard, Hélène Simondon (Tonnelleries VICARD)
Le vieillissement : - l'ORECO : présentation, genèse et rôles - <i>visite</i>		3,5 heures	ORECO	Mathieu Broine (ORECO) Patrick Béguin (Courtier Assermenté)
Les eaux de vie spécifiques : - Cognac millésimés - Cognac de cépages - Origines particulières (Ile de Ré ...)	26 mars 2026	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	1 avril 2026	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	2 avril 2026	6 heures	CIDS Segonzac	Thierry Archereau (Doni D)
Bilan de la formation		1 heure		Sébastien Julliard
Total		98 heures		

Soit 14 jours de formation

Durée d'une journée de formation : 7 heures