

ATTESTATION DE SPÉCIALISATION PROFESSIONNELLE

5129

SOMMELLERIE

DOCUMENT DE TRAVAIL

FORMATION PROFESSIONNELLE

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation
Direction de la Formation professionnelle

OCTOBRE 1989

TABLE DES MATIÈRES

	<u>PAGE</u>
1. CONNAISSANCES DE BASE (15 heures)	1
2. ÉLÉMENTS D'OENOLOGIE (30 heures)	2
3. PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION (15 heures)	4
4. LE VIN ET LA LOI (15 heures)	5
5. L'EUROPE VITI-VINICOLE (45 heures)	6
6. LA FRANCE VITI-VINICOLE (105 heures)	7
7. LES AUTRES PAYS PRODUCTEURS (15 heures)	8
8. LA CAVE ET LE MATÉRIEL DE SERVICE (15 heures)	9
9. LE SERVICE DES VINS (45 heures)	10
10. LES SPIRITUEUX (60 heures)	11
11. STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL (90 heures)	12
12. LOGIGRAMME	13
13. BIBLIOGRAPHIE SUGGÉRÉE	14
14. DÉFINITIONS DE QUELQUES TERMES PROPRES A LA DÉGUSTATION	15
15. LISTE DES VINS SUGGÉRÉS	18
16. LISTE DES APÉRITIFS ET SPIRITUEUX	22

TITRE: CONNAISSANCES DE BASE

CODE: 408791
DURÉE: 15 heures

CONTENU:

LE ROLE DU SOMMELIER: (4 heures)

- Les conseils au client;
- Les achats;
- L'élaboration de la carte des vins;
- La gestion de la cave;
- Les mises en place.

LES RÈGLES D'ÉTHIQUE PROFESSIONNELLE: (2 heures)

- Les qualités requises;
- Les comportements attendus.

LES NOTIONS DE VENTE: (5 heures)

- Les principes de la psychologie de la vente;
- Les critères de réussite;
- Les règles spécifiques à la vente du vin;
- La satisfaction du client;
- Le respect des intérêts de l'établissement.

VISITES INDUSTRIELLES: (4 heures)

Visite d'un établissement et rencontre d'un maître-d'hôtel sommelier afin d'échanger avec lui sur le métier de sommelier et sur la vente du vin dans l'industrie.

Répartition de l'enseignement:

- 11 heures de théorie;
- 4 heures pour visite industrielle.

TITRE: ÉLÉMENTS D'OENOLOGIE

CODE: 408802
DURÉE: 30 heures

CONTENU:

LA TERMINOLOGIE PROPRE A L'OENOLOGIE: (2 heures)

LA VIGNE ET LE VIN: (2 heures)

- De ses origines à nos jours;
- La définition légale du vin.

L'AMPELOGRAPHIE: (2 heures)

- La notion de cépage;
- La reproduction des cépages;
- La classification des cépages;
- La localisation des principaux cépages.

LA CULTURE DE LA VIGNE: (2 heures)

- L'anatomie des organes de la vigne;
- Le cycle de la vigne;
- Les maladies et les traitements pour y remédier.

LE RAISIN: (2 heures)

- La composition du raisin;
- Les éléments déterminant la qualité du raisin.

LE MOUT: (2 heures)

- La date des vendanges;
- L'amélioration des moûts.

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE: (2 heures)

- Le mécanisme de la fermentation alcoolique;
- L'étude des levures;
- La composition et l'analyse du vin.

TITRE: ÉLÉMENTS D'OENOLOGIE (suite)

CODE: 408802
DURÉE: 30 heures

CONTENU:

LES VINIFICATIONS: (4 heures)

- La vinification en rouge;
- La vinification en blanc;
- La vinification en rosé.

L'ÉLEVAGE DU VIN: (3 heures)

- Les soins essentiels;
- Les facteurs intervenant dans la conservation;
- Les conditions de stockage;
- La notion de millésime.

LES MALADIES DU VIN: (1 heure)

VISITES INDUSTRIELLES: (8 heures)

- Les vignobles du Québec;
- Établissements Andrès.

Répartition de l'enseignement:

- 22 heures de théorie;
- 8 heures de visites industrielles.

TITRE: PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION

CODE: 408811
DURÉE: 15 heures

CONTENU:

LA TERMINOLOGIE PROPRE A LA DÉGUSTATION: (2 heures)

L'ENVIRONNEMENT DE LA DÉGUSTATION: (2 heures)

- Les facteurs influençant la perception;
- Le matériel utilisé.

LA MÉTHODOLOGIE DE LA DÉGUSTATION: (5 heures)

- La reconnaissance des saveurs de base;
- La sensibilisation aux perceptions olfactives.

LES PHASES DE LA DÉGUSTATION: (6 heures)

Répartition de l'enseignement:

- 9 heures de théorie
- 6 heures d'exercices pratiques

N.B. Les exercices pratiques porteront sur la découverte et sur la reconnaissance des saveurs de base, des différentes odeurs ainsi que sur les phases de la dégustation.

TITRE: LE VIN ET LA LOI

CODE: 408821
DURÉE: 15 heures

CONTENU:

LES CATÉGORIES DE VIN: (3 heures)

- En France et dans la C.E.E.;
- La notion d'appellation d'origine;
- Les pays producteurs de vins d'appellation d'origine.

LA LECTURE DES ÉTIQUETTES: (5 heures)

- Les mentions obligatoires;
- Les mentions facultatives;
- Les cas particuliers.

LA COMMERCIALISATION DES VINS ET SPIRITUEUX AU QUÉBEC: (3 heures)

- La S.A.Q.;
- Les agences promotionnelles;
- Les importations privées;
- La commission des permis d'alcool du Québec.

VISITE INDUSTRIELLE: (4 heures)

Une visite industrielle dans un entrepôt de la S.A.Q. (principe des pi
nardiers, stockage, mise en bouteille, taxation, etc...)

Répartition de l'enseignement:

- 9 heures de théorie;
- 2 heures d'exercices pratiques;
- 4 heures pour visite industrielle.

TITRE: L'EUROPE VITI-VINICOLE

CODE: 408833
DURÉE: 45 heures

CONTENU:

EUROPE: LES PAYS EXPORTATEURS DE VIN AU QUÉBEC AUTRES QUE LA FRANCE:
(45 heures)

- Leur situation géographique;
- Les régions viticoles concernées;
- Un bref historique de ces régions;
- Les éco-systèmes viticoles de ces régions;
- L'encépagement;
- Les particularités spécifiques à chacune de ces régions (vinification, ré-
glementation, domaine, etc...);
- Les vins produits dans ces régions et disponibles au Québec;
- Les caractéristiques de ces vins;
- Les accords de ces vins avec les mets;
- L'analyse sensorielle.

N.B.: Tous ces aspects seront abordés dans l'étude de chaque région des pays pro-
ducteurs dont la liste suit.

- Italie (17 heures)
- Espagne (8 heures)
- Allemagne (9 heures)
- Portugal (5 heures)
- Hongrie/Bulgarie/Yougoslavie/Roumanie/Grèce/Israël (4 heures)
- Suisse/Autriche (2 heures)

Répartition de l'enseignement:

- 30 heures de théorie;
- 15 heures de pratique (analyses sensorielles).

TITRE: LA FRANCE VITI-VINICOLE

CODE: 408847

DURÉE: 105 heures

CONTENU:

LA PRODUCTION DU VIN DANS LE MONDE: (2 heures)

- La situation géographique du vignoble mondial;
- Les principaux pays producteurs;
- La consommation par habitant;
- Les importations et les exportations.

LE VIN EN FRANCE: (103 heures)

- Le vignoble français;
- Les régions viticoles concernées;
- Un bref historique de ces régions;
- Les éco-systèmes viticoles de ces régions;
- L'encépagement;
- Les particularités spécifiques à chacune de ces régions (vinification, ré-
gimentation, domaine, etc.);
- Les vins produits dans ces régions et disponibles au Québec;
- Les caractéristiques de ces vins;
- Les accords de ces vins avec les mets;
- Analyse sensorielle.

Répartition de l'enseignement:

- 70 heures de théorie;
- 35 heures de pratique (analyses sensorielles).

TITRE: LES AUTRES PAYS PRODUCTEURS

CODE: 408851
DURÉE: 15 heures

CONTENU:

- Leur situation géographique;
- Les régions viticoles concernées;
- Un bref historique de ces régions;
- Les éco-systèmes viticoles de ces régions;
- L'encépagement;
- Les particularités spécifiques à chacune de ces régions (vinification, réglementation, domaine, etc.);
- Les vins produits dans ces régions et disponibles au Québec;
- Les caractéristiques de ces vins;
- Les accords de ces vins avec les mets;
- Analyse sensorielle.

N.B.: Tous ces aspects seront abordés dans l'étude de chaque région des pays producteurs dont la liste suit.

- Etats-Unis;
- Australie;
- Canada;
- Argentine/Chili;
- Algérie/Maroc/Tunisie;
- Israël/Liban.

Répartition de l'enseignement:

- 10 heures de théorie;
- 5 heures de pratique (analyses sensorielles).

TITRE: LA CAVE ET LE MATÉRIEL DE SERVICE

CODE: 408861
DURÉE: 15 heures

CONTENU:

LA CAVE DU RESTAURANT: (4 heures)

- Différents types de cave;
- Organisation;
- Gestion des stocks (Informatique: logiciels disponibles).

LA CAVE DU JOUR: (4 heures)

- Mise en place;
- Gestion.

LES ACHATS: (1 heure)

LA VERRERIE: (1 heure)

LE PETIT MATÉRIEL: (1 heure)

VISITE INDUSTRIELLE: (4 heures)

Visite de la cave d'un établissement reconnu pour la qualité et la variété de ses vins.

Répartitions de l'enseignement:

- 11 heures de théorie;
- 4 heures pour visite industrielle.

TITRE: LE SERVICE DES VINS

CODE: 408873
DURÉE: 45 heures

CONTENU:

LES TECHNIQUES DE SERVICE: (15 heures)

LES RÈGLES DE SERVICE ET D'ACCUEIL: (4 heures)

LA VENTE DU VIN AU VERRE: (1 heure)

LES NOTIONS RELATIVES AUX METS: (5 heures)

- Les termes culinaires;
- Les divers modes de cuisson;
- Les principaux fromages.

LES RÈGLES DE BASE RELATIVES AUX ACCORDS DES VINS AVEC LES METS: (10 heures)

L'ÉLABORATION DE LA CARTE DES VINS: (10 heures)

Répartition de l'enseignement:

- 20 heures de théorie;
- 25 heures d'exercices pratiques.

N.B. La partie pratique consistera en exercices de service, ainsi qu'en travaux d'analyse et d'élaboration d'une carte des vins.

TITRE: LES SPIRITUEUX

CODE: 408884
DURÉE: 60 heures

CONTENU:

LA PRODUCTION DES SPIRITUEUX DANS LE MONDE: (1 heure)

LES DIVERSES CATÉGORIES DE SPIRITUEUX: (2 heures)

- Les vins fortifiés;
- Les eaux de vie;
- Les liqueurs.

LES VINS FORTIFIÉS: (10 heures)

- Les différentes catégories de vins fortifiés;
- Les produits de base utilisés dans la fabrication des vins fortifiés;
- Les étapes de la fabrication des vins fortifiés.

N.B.: Les vins fortifiés comprennent: les vermouths, les quinquinas, les amers.

LES EAUX DE VIE: (20 heures)

- Les différentes catégories d'eaux de vie;
- Les produits de base utilisés dans la fabrication des eaux de vie;
- Les étapes de la fabrication des eaux de vie.

N.B.: Ce chapitre concerne les eaux de vie de grains, les eaux de vie de fruits, les eaux de vie de vin ainsi que le rhum.

LES LIQUEURS: (12 heures)

- Les différentes catégories de liqueurs;
- Les produits de base utilisés dans la fabrication des liqueurs;
- Les étapes de la fabrication des liqueurs.

N.B.: Ce chapitre concerne les liqueurs à base de fruits, les liqueurs à base d'herbes, les crèmes et les anisés.

VISITE INDUSTRIELLE: (4 heures)

Répartition de l'enseignement:

- 30 heures de théorie;
- 11 heures de pratique (analyses sensorielles);
- 4 heures pour visite industrielle.

TITRE: STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

CODE: 408896
DURÉE: 90 heures

CONTENU:

Il s'agit d'un stage en service de restaurant qui s'effectue dans des établissements où le stagiaire-serveur pourra mettre en application les connaissances acquises en classe. Ceci signifie que les établissements choisis devront offrir des menus ainsi qu'une carte des vins suffisamment élaborés pour permettre au stagiaire de concrétiser les apprentissages.

Durant ce stage, l'élève devra avoir l'opportunité de mettre en application les enseignements reçus. Ceci signifie que, bien qu'il s'agisse d'un stage en service de restaurant, les tâches confiées au stagiaire devront refléter cette préoccupation.

Lorsque administré à temps partiel à une clientèle adulte occupant un emploi dans l'industrie, les périodes accordées au stage en milieu de travail pourront être remplacées par d'autres activités pédagogiques.

N.B.: Chacune des trois semaines de stage devrait s'effectuer dans un établissement différent afin de diversifier les expériences des élèves.

Un de ces stages (une semaine/30 heures) pourrait se faire dans un établissement de la S.A.Q. (maison des vins si possible) afin de permettre au stagiaire d'exercer son métier de conseiller en vins.

BIBLIOGRAPHIE SUGGÉRÉE

- | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Le guide du vin | Raymond Dumaïs | ED. Stock |
| 2. Le Larousse des vins | Gérard Debuigne | ED. Larousse |
| 3. Le Livre du vin | ---- | ED. des 2 Coqs d'or |
| 4. Atlas mondial du vin | Hugh Johnson | ED. R. Laffont |
| 5. Les vins de Bourgogne | Pierre Poupon
Pierre Forgeot | Presses universitaires
de France |
| 6. Le goût du vin | Emile Peynaud | ED. Dunod |
| 7. Vignes et vignobles | Jean Long | ED. Hachette |
| 8. Sur les chemins des
vignobles de France | ---- | Sélection du Reader's
Digest |
| 9. L'encyclopédie des vins
et alcools | Alexis Lichine | ED. R. Laffont |
| 10. La cave | Steven Spurrier | ED. Bordas |
| 11. La dégustation | Steven Spurrier
Michel Dovaz | ED. Bordas |
| 12. Une initiation à la
dégustation | Max Léglise | ED. J. Laffitte |
| 13. Aide-mémoire du sommelier | Conrad Tuor | Ecole hôtelière de
Lausanne |
| 14. L'encyclopédie des crus
classés du Bordelais | Michel Dovaz | ED. Julliard |

DÉFINITIONS DE QUELQUES TERMES
PROPRES A LA DÉGUSTATION

ASPECT VISUEL

Limpidité :

- Trouble : a perdu sa limpidité, brouillé, particules en suspension.
- Louche : ni limpide ni brillant; qui n'a pas un ton franc.
- Voilé : couleur qui n'est pas franche.
- Limpide : brillant, clair, transparent.
- Brillant : très belle limpidité.
- Cristallin : transparence parfaite et lumineuse.

ASPECT OLFACTIF

Caractère : Se référer au document "La dégustation".

ASPECT GUSTATIF

Douceur :

- Sec : vin qui donne l'impression de ne pas contenir de sucre.
un vin un peu acide paraît moins sec qu'un vin plus acide.
- Demi-sec : vin qui contient une légère quantité de sucre.
- Doux : vin qui a une certaine richesse en sucre.
- Liqueux : vin très doux, riche en sucre, capiteux.

Acidité :

- Plat : manque d'acidité et de caractère.
- Mou : manque de caractère et de fraîcheur.
- Frais : vin assez acide, sans excès.
- Vif : acidité en équilibre.

- Nerveux : vin qui a du corps et une certaine acidité.
- Vert : très forte quantité d'acidité.
- Très vert : acidité en excès.

Tanin :

- Informe : manque total de tanin.
- Gouleyant : léger et agréable, se laisse boire facilement.
- Coulant : présence discrète de tanin.
- Tanique : présence marquée de tanin.
- Rude : quantité de tanin à la limite de l'équilibre.
- Apre : rudesse apportée par un excès de tanin.
- Astringent : excès de tanin; vin trop jeune.

Alcool :

- Faible : peu d'alcool, manque de charpente.
- Léger : vin pauvre en alcool mais plaisant à boire.
- Généreux : fort en alcool, bien constitué, corsé.
- Chaud : vin puissant qui donne une impression de chaleur.

Moelleux :

- Désseché : manque total de rondeur.
- Dur : vin manquant de souplesse; excès d'acide tartrique.
- Ferme : manque de souplesse.
- Fondu : harmonie entre les constituants.
- Rond : vin moelleux, assez riche en alcool.
- Gras : charnu, corsé, riche en alcool et glycérine.
- Onctueux : sensation grasse, très riche en glycérol.
- Pâteux : excès de gras, déséquilibré.

Longueur :

- Court : de 1 à 2 secondes.
- Moyen : de 3 à 4 secondes.
- Long : de 5 à 6 secondes.
- Très long : de 7 à 9 secondes.

LISTE DES VINS SUGGÉRÉS

Une bouteille de chacun des produits suivants:

1. ALSACE

Pinot blanc
Sylvaner
Riesling
Gewurztraminer
Muscat d'Alsace
Pinot gris
Edelzwicher

2. VALLÉE DE LA LOIRE

Gros-Plant
Muscadet de Sèvre et Maine
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie
Savennières
Anjou
Vouvray
Anjou Moulin Touchais
Bonnezeaux
Quart de Chaume
Gamay de Touraine
Saumur rouge
Saumur Champigny
Bourgeuil
Chinon
Sauvignon de Touraine
Sancerre La Moussière
Pouilly Fumé

3. BORDEAUX

Bordeaux Mouton Cadet
Bordeaux Sup. Ch. Grand Monteil
Graves Ch. Archambault
Entre deux mers
Sauvignon Chevalier Védrines
Cadillac
Ste Croix du Mont
Sauternes Ch. Suluiraut
Ières Côtes de Blaye Ch. La Fleur du Roy
Côtes de Bourg Clos du Notaire
Lussac St Emilion
Médoc Ch. Les Ormes Sorbet
St Emilion Ch. Montlabert
Pomerol Ch. Lapointe
St Estèphe Ch. Le Crock
Margaux Ch. Marquis de Terme
Haut-Médoc Ch. Verdignan
Graves Ch. La Tour Martillac
Canon Fronsac Ch. Bodet les Justices

4. VALLÉE DU RHONE

Côtes du Rhône Carte Noire
Côteaux du Tricastin
Hermitage La Chapelle
Crozes-Hermitage N. Carrière
Châteauneuf du Pape Les Silex
Côtes du Rhône blanc
Hermitage blanc Chante Alouette
Côtes du Ventoux
Muscat de Beaumes de Venise
Tavel
Clairette de Die Brut

5. PROVENCE
LANGUEDOC
ROUSSILLON

Minervois Griffes-vent
Corbières
Côteaux du Languedoc Bonne Fourchette
Côtes du Roussillon Les Fenouillèdes
Côtes de Provence Ch. de Roquefeuille
Côteaux d'Aix Ch. Vignelaire
Bouquet de Provence

6. BOURGOGNE

Bourgogne Passetougrain
Bourgogne Aligoté
Beaujolais blanc
Bourgogne Pinot noir
Mâcon-Villages Laforêt
Mâcon Chardonnay
Pouilly-Vinzelles
Beaujolais Villages
Moulin à vent
Brouilly Ch. des Tours
Chablis Laroche
Montagny 1er cru
Meursault Perrières
Mercurey
Côtes de Beaune Villages
Aloxe-Corton
Hautes Côtes de Nuits
Nuits St Georges
Vosne Romanée

7. JURA Chateau-Châlon
8. SUD-OUEST Gaillac rouge
Cahors
Madiran
Bergerac
9. CHAMPAGNE Lanson Black Label
Lanson Rosé
10. ITALIE Soave
Orvieto
Trebiano des Abruzzes
Valpolicella
Lacryma Christie
Cabernet di Prammagiore
Dolcetto di Diano d'Alba
Nebbiolo d'Alba
Barolo
Brunello di Montalcino
Chianti Classico
Sassicaia
11. ESPAGNE Masia Bach
Castillo de Mudela
Castillo de Melida
Estola
Lan
Rioja Conde de la Salceda
Faustino V
Don Miguel Torres
12. PORTUGAL Terras Altas blanc
Vinhos verdes Alaveda
Terras Altas rouge
Garrafeira Romera
Porto Vintage

- | | |
|-----------------------|---|
| 13. <u>ALLEMAGNE</u> | Liebfraumilch
Liebfrauenberg
Oppenheimer Kabinett
Weingartener Spatlese
Piesporter Auslese
Niersteiner Beerenauslese
Bernkasteler
Burglayer Schlosskapelle |
| 14. <u>SUISSE</u> | Etoile du Valais
Perlan de Genève |
| 15. <u>AUTRICHE</u> | Sonnenburg |
| 16. <u>ALGÉRIE</u> | Royal-Kébir
Coteaux de Tlemcen |
| 17. <u>HONGRIE</u> | Riesling
Chardonnay |
| 18. <u>GRÈCE</u> | Muscat de Samos
Retsina |
| 19. <u>ROUMANIE</u> | Tarnave Blanc |
| 20. <u>BULGARIE</u> | Merlot |
| 21. <u>CHILI</u> | Concha Y Toro : Cabernet Sauvignon, Merlot |
| 22. <u>CALIFORNIE</u> | Sauvignon
French Colombard
Zinfandel
Cabernet Sauvignon |
| 23. <u>AUSTRALIE</u> | Cabernet Sauvignon |
| 24. <u>CANADA</u> | Chardonnay Ch. des Charmes |

LISTE DES VINS APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Une bouteille de chacun des produits suivants:

APÉRITIFS

Bartissol rouge
Bartissol blanc
Campari
Byrsh
Caribou
Bellini cidre apéritif
Dubleuet
Dubonnet rouge
Dubonnet blanc
Madère
Malaga
Marsala
Ouzo
Pastis, Ricard ou Pernod
Pineau des Charentes
Porto
Ratafia de Champagne
St-Michel
St-Raphaël rouge
St-Raphaël ombré
Samos
Sangria
Suze
Vermouth rouge
Vermouth blanc
Vermouth rosé
Sherry

SPIRITUEUX

Une bouteille de chacun des produits suivants:

Akuavit
Alcool neutre
Armagnac
Brandy
Calvados
Calvabec
Cognac
Dry gin
Framboise
Gros gin (Genièvre)
Grappa
Kirsch
Marc
Metaxa
Mirabelle
Poire Williams
Prune
Rhum blanc
Rhum ambré
Rhum brun
Schnapps
Slivovitz
Téquila
Vodka
Whisky américain (bourbon)
Whisky canadien (rye)
Whisky écossais (scotch)
Whisky highland
Whisky irlandais
Sève

LIQUEUR

Une bouteille de chacun des produits suivants:

Anisette
Sambuca
Crème de cacao
Crème de café
Tia Maria
Kahlua
Crème de menthe blanche
Crème de menthe verte
Abricot
Banane
Cassis
Cerise
Lemon Gin (Gilbey's)
Fraise
Framboise
Fruit de la passion
Kiwi
Mandarine
Melon
Cointreau
Irish mist
Izona
Parfait Amour
Strega
Verveine
Amaretto
Amantta Cognac
Bailey's
Crème de Grand Marnier
Boisson à la noix de coco
Liqueur à l'Erable
Frangelico
Vandermint

Curacao
Grand Marnier
Kanata
Triple sec
Peach Brandy
Peachtree schnapps
Liqueur de poires
Schnapps au pomme
Pousse-Rapiène
Prunelle bourgogne
Sloe gin
Sabra
Southern comfort
B & B
Bénédictine
Chartreuse
Drambuie
Fior d'Alpe
Galliano
Glayva