

• Maîtriser sa vinification naturelle

Durée 2 jours

DATES 26, 27 Juin 2025*

Lieu A définir

Intervenant

Jérémie Cébron, œnologue conseil à l'organisation régionale des producteurs bio du Pays de la Loire

Objectifs

- **Comprendre** la microbiologie du vin.
- **Découvrir** les prérequis pour élaborer des vins sans intrants.
- **S'initier** à l'utilisation du microscope en vinification bio, biodynamie et méthode nature.
- **S'adapter** aux nouvelles contraintes imposées par le changement climatique.

Le vin nature ou naturel connaît un bel essor depuis quelques années, il existe même un label «Méthode nature» qui a été officiellement reconnu en 2020. Mais quelles sont les techniques utilisées en cave ? Comment se lancer dans une vinification sans intrant ?

L'intervenant, Jérémie Cébron est œnologue conseil à l'organisation régionale des producteurs bio du Pays de la Loire et s'est spécialisé dans l'accompagnement à la vinification bio, biodynamie et nature.

Programme

Jour 1

- Changement climatique et vinification.
- Microbiologie du vin et des fermentations.
- Techniques de vinification pour se passer des intrants œnologiques.

• **Visites de cave, discussion autour du matériel vinaire.**

Jour 2

- Apprendre à mieux connaître les micro-organismes présents dans sa cave et dans son vin.
- Comment utiliser les ressources présentes en cave ?
- Utilisation du microscope en vinification douce.
- Dégustations de vins avec analyses oeno et itinéraires techniques en appui.

***les dates vous seront confirmées 1 mois avant la formation**

Inscrivez-vous page 4 - Contact : Mathieu LOPEZ - 07 66 56 06 08 – lopez@civamgard.fr