Le COAM
Cours d'Œnologie And More

DIPLÔME WSET NIVEAU 1 EN VINS · FORMATION À DISTANCE

Le matériel pour vos activités

Tout ce qu'il faut prévoir pour réaliser, de chez vous, les activités de dégustation des modules 1, 2, 4 et 6.



💡 Ces activités, ou « travaux pratiques », sont **facultatives**. Nous vous recommandons pourtant vivement de les faire : c'est en goûtant que l'on retient le mieux !

Il n'est pas toujours facile de se procurer tout le matériel : **faites au mieux** avec ce que vous avez sous la main. Certaines activités sont suivies d'un petit quiz sur votre campus en ligne.

MODULE 1 🍇 Goûter le raisin

Découvrir ce que contiennent la peau et la pulpe d'un grain de raisin.

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

- [ ] Quelques grains de raisin noir, de préférence **sans pépins**

MODULE 2 🧪 Le sucre et l'acidité

Préparer 4 échantillons pour apprendre à reconnaître le sucre et l'acidité.

N°	Échantillon	Pour 1 litre d'eau
1	Peu sucré (comme un vin sec)	5 g de sucre
2	Sucré	30 g de sucre
3	Acidité élevée	10 g d'acide tartrique
4	Acidité faible	2,5 g d'acide tartrique

LE MATÉRIEL

- [ ] Du sucre
- [ ] De l'acide tartrique (en vente sur Internet)*
- [ ] Une cuillère de mesure
- [ ] 4 bouteilles de 1 litre

LA PRÉPARATION

1. Mesurez le sucre ou l'acide avec la cuillère.
2. Versez-le dans la bouteille vide avec un peu d'eau chaude pour bien le dissoudre.
3. Complétez avec de l'eau froide jusqu'à 1 litre.

* Pas d'acide tartrique ? Remplacez-le par du **jus de citron**, en augmentant la quantité.

MODULE 4

👃 La dégustation de vins

Une sélection indicative, à adapter selon les vins que vous trouverez. L'essentiel : des vins **représentatifs de leur cépage et de leur style.**

N°	Le style recherché	Par exemple
1	Blanc sec, acidité élevée, corps léger, non boisé	Sancerre, sauvignon de Nouvelle-Zélande
2	Blanc à l'acidité moyenne ou élevée, boisé	Chardonnay boisé de Bourgogne ou de Californie
3	Rouge sec, tanins faibles, corps léger	Pinot noir non boisé, Beaujolais (gamay)
4	Rouge sec, corps moyen, tanins moyens à élevés	Merlot
5	Rouge sec charpenté, tanins élevés	Cabernet sauvignon
6	Vin doux, ou rosé	Sauternes, ou un rosé

🍷 Vous avez commandé le **coffret de vinottes WSET 1** ? Il contient déjà les vins adaptés : suivez simplement l'ordre indiqué sur votre campus.

MODULE 6

🍽️ Les accords mets et vins

Observer comment quelques aliments simples transforment le goût du vin. Reprenez les vins du module 4.

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

🧂 **Du sel**
quelques grains

🍋 **Du citron**
un quartier

🍪 **Des biscuits**
sucrés

🧀 **Fromage**
ou charcuterie

EN RÉSUMÉ

🛒 Ma liste de courses

- [ ] Quelques grains de raisin noir
- [ ] Du sucre
- [ ] De l'acide tartrique (ou des citrons)
- [ ] Une cuillère de mesure
- [ ] 4 bouteilles de 1 litre
- [ ] 6 vins (ou le coffret de vinottes)
- [ ] Du sel
- [ ] Des biscuits sucrés
- [ ] Du fromage ou de la charcuterie
- [ ] Des verres à vin en forme de tulipe