

Descriptif de module

Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie

La description de ce module définit les conditions cadres du déroulement de l'enseignement des cours le constituant. Ces conditions peuvent être modifiées ou renouvelées d'année en année mais restent inchangée durant l'année académique en cours.

Techniques analytiques III (5 ECTS)

2025-2026

Type de formation : ☒ **Bachelor** ☐ Master

Type de module : ☒ **Obligatoire**

Langue : **Français**

Semestre : **S5**

Responsable du module : **Charles Chappuis**

Objectifs

A la fin du module, l'étudiant-e sera capable :

- Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin notamment sur les paramètres de bases.

Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
Dégustation des vins et régions	Obligatoire	Obligatoire	S5
TP laboratoire d'analyse des vins III	Obligatoire	Obligatoire	S5
TP laboratoire de microbiologie	Obligatoire	Non obligatoire mais pénalisant	S5

Répartition horaire :

Enseignement	20	Périodes
TP, sorties, excursions	40	Périodes
Travail individuel	34	Périodes
Total	94	Périodes

Prérequis

- **Dégustation des vins et régions :**
Avoir validé le cours Méthodologie de la description des vins
- **TP laboratoire d'analyse des vins III :**
Avoir validé les cours TP laboratoire d'analyse des vins I et II.
Avoir validé les cours Analyse des vins I et II.
Suivre en parallèle les cours TP cave et vinification III
- **TP laboratoire de microbiologie**
Avoir suivi le cours Microbiologie du semestre 2

Modalité de validation

- | | |
|----------------|---|
| Module | <ul style="list-style-type: none">– Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " en vigueur.– La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés |
| Unité de cours | <ul style="list-style-type: none">– Le cours est validé à condition que la note moyenne des évaluations soit supérieure ou égale à 3.8.– Une note de cours inférieure à 3.8 entraîne une inscription d'office à la remédiation du cours.– La remédiation est réussie avec une note égale ou supérieure à 3.8.– La note de remédiation maximale est de 4.0.– Le droit à la remédiation ne peut s'exercer qu'une seule fois par cours.– En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant-e peut répéter le cours.– Le droit à la répétition ne peut s'exercer qu'une seule fois. |

Unité de cours : Dégustation des vins et régions

Compétences visées :

- Organiser et présenter une dégustation commentée devant un groupe d'étudiants et animer les discussions.
- Synthétiser et présenter les principales caractéristiques d'un type de vins et en illustrer la typologie sensorielle.

Contenu :

- Exposés réalisés par les étudiants sur des cépages, des types de vins ou régions viti-vinicoles données par l'enseignante.
- Les thématiques sont choisies pour compléter les cépages étudiés lors du semestre 4.

Répartition horaire :

Enseignement	20	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	8	Périodes
Total	28	Périodes

Modalités d'enseignement :

☒ Frontal participatif ☐ Atelier / Laboratoire ☐ Séminaire

Modalités de présence :

La présence au cours est obligatoire.

En cas d'absence non justifiée à plus de 2 séances, l'étudiant-e n'est pas admis-e à ou aux évaluation(s), il/elle est inscrit-e à la répétition du cours.

Modalités d'évaluation :

Exposé noté durant le semestre.

Références bibliographiques :

--

Responsables-s de l'enseignement :

Madame Pascale Deneulin

e-mail : pascale.deneulin@changins.ch

Unité de cours : TP laboratoire d'analyse des vins III

Compétences visées :

- Savoir exécuter et expliquer les analyses œnologiques.
- Choisir les analyses nécessaires pour comprendre une situation pratique.
- Interpréter les résultats obtenus.
- Réagir convenablement en fonction des résultats obtenus.

Contenu :

- Analyse du SO₂ et de l'éthanal
- Analyses des polyphénols et de la couleur
- Distillation

Répartition horaire :

Enseignement	0	Périodes
TP, sorties, excursions	20	Périodes
Travail individuel	20	Périodes
Total	40	Périodes

Modalités d'enseignement :

☐ Frontal participatif ☒ Atelier / Laboratoire ☐ Séminaire

Modalités de présence :

La présence au cours est obligatoire.

En cas d'absence non justifiée à plus d'une séance de TP, l'étudiant-e n'est pas admis-e à ou aux évaluation(s), il-elle est inscrit-e à la répétition du cours.

Modalités d'évaluation :

Evaluation écrite durant le semestre

Références bibliographiques :

- Cahier de laboratoire, CHANGINS
- Cyberlearn

Responsables-s de l'enseignement :

Monsieur Charles Chappuis

e-mail : charles.chappuis@changins.ch

Unité de cours : TP laboratoire de microbiologie

Compétences visées :

- Réaliser des analyses de base en microbiologie appliquées à l'œnologie (observations microscopiques, comptage et identification de micro-organismes).
- Comprendre et interpréter les résultats d'analyses microbiologiques appliquée à l'œnologie.
- Planifier une expérience de microbiologie dans le contexte œnologique.
- Choisir des équipements de laboratoire de microbiologie appliqués à l'œnologie et plus particulièrement un microscope.

Contenu :

- Techniques de base de microbiologie, comme : réglage du microscope, préparation de milieux de culture, repiquage, méthodes de comptage et d'identification.
- Observation de levures et de bactéries typiques de l'œnologie.
- Le contrôle microbiologique appliqué à l'œnologie.

Répartition horaire :

Enseignement	0	Périodes
TP, sorties, excursions	20	Périodes
Travail individuel	6	Périodes
Total	26	Périodes

Modalités d'enseignement :

☐ Frontal participatif ☒ Atelier / Laboratoire ☐ Séminaire

Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire, mais une ou des absences sont pénalisants pour l'obtention des points utilisés pour le calcul des points attribués sur les travaux effectués durant les séances.

Modalités d'évaluation :

Moyenne arithmétique de trois notes :

- 1/ Calculées avec des points attribués sur les travaux effectués durant les séances
- 2/ évaluation pratique (microscopie)
- 3/ évaluation écrite

Références bibliographiques :

- Sur le polycopié distribué, et sur Cyberlearn

Responsables-s de l'enseignement :

Monsieur Serge Hautier

e-mail : serge.hautier@changins.ch