

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 œnologiques III (5 ECTS) 2025-2026

Type de formation :  **Bachelor**  Master

Type de module :  **Obligatoire**

Langue : **Français** | Semestre : **S5** | Responsable du module : **Julie Fuchs**

### Objectifs

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

- De développer les compétences œnologiques et microbiologiques nécessaires à la maîtrise de l'élaboration d'un vin.
- D'acquérir des compétences dans des domaines voisins de l'œnologie comme la distillation et être capable d'acquérir des compétences complémentaires.

### Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
<b>Microbiologie des vins III</b>	Obligatoire	Non obligatoire	S5
<b>Œnologie appliquée</b>	Obligatoire	Non obligatoire	S5
<b>Techniques de vinification III</b>	Obligatoire	Non obligatoire	S5

Répartition horaire :

Enseignement	<input type="text" value="52"/>	Périodes
TP, sorties, excursions	<input type="text" value="0"/>	Périodes
Travail individuel	<input type="text" value="25"/>	Périodes
<b>Total</b>	<input type="text" value="77"/>	<b>Périodes</b>

## Prérequis

- **Microbiologie des vins III :**  
Avoir suivi le cours Microbiologie du semestre 2
- **Œnologie appliquée I :**  
Avoir validé les cours Analyse des vins I et II
- **Techniques de vinification III :**  
Avoir validé les cours Techniques de vinification I et II

## Modalité de validation

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

## Unité de cours : Microbiologie des vins III

### Compétences visées :

Sur la thématique des altérations microbiologiques :

- Comprendre l'importance microbiologique des phénomènes œnologiques.
- Acquérir une base suffisante pour permettant de perfectionner ses connaissances en microbiologie des vins.
- Être capable de préciser différentes pratiques autorisées dans une démarche de vinification en bio ou biodynamie.

### Contenu :

- Les maladies des vins.

### Répartition horaire :

Enseignement	<input type="text" value="10"/>	Périodes
TP, sorties, excursions	<input type="text" value="0"/>	Périodes
Travail individuel	<input type="text" value="4"/>	Périodes
<b>Total</b>	<input type="text" value="14"/>	<b>Périodes</b>

### Modalités d'enseignement :

- Frontal participatif       Atelier / Laboratoire       Séminaire

### Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire.

### Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) durant le semestre

### Références bibliographiques :

- Support de cours distribué et sur Cyberlearn

### Responsables-s de l'enseignement :

Monsieur Serge Hautier

e-mail : [serge.hautier@changins.ch](mailto:serge.hautier@changins.ch)

## Unité de cours : Œnologie appliquée

### Compétences visées :

- S'adapter rapidement à des domaines spécialisés et voisins de l'œnologie.
- Perfectionner et approfondir ses connaissances en œnologie dans des domaines spéciaux comme les polyphénols, la gestion de l'oxygène et l'identification des défauts dans les vins.

### Contenu :

- Différents sujets spécialisés de l'œnologie et voisins de l'œnologie.
- Les thèmes varient en fonction de l'actualité professionnelle.

### Répartition horaire :

Enseignement	22	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	11	Périodes
<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>Périodes</b>

### Modalités d'enseignement :

- Frontal participatif       Atelier / Laboratoire       Séminaire

### Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire.

### Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) durant le semestre

### Références bibliographiques :

– Support de cours distribué et sur Cyberlearn

### Responsables-s de l'enseignement :

Madame Liming Zeng  
Monsieur Benoît Bach

e-mail: [liming.zeng@changins.ch](mailto:liming.zeng@changins.ch)  
e-mail: [benoit.bach@changins.ch](mailto:benoit.bach@changins.ch)

## Unité de cours : Techniques de vinification III

### Compétences visées :

- Maîtriser l'ensemble des étapes de la vinification en rosé et rouge depuis la réception de la vendange au vin fini.
- Maîtriser les principales techniques d'extraction des vendanges rouges lors de la macération.
- Maîtriser l'ensemble des étapes de la vinification en méthode traditionnelle depuis la réception de la vendange au vin fini.
- Choisir les options œnologiques en fonction de l'évolution des moûts et des vins depuis la réception de la vendange au vin fini.

### Contenu :

- Les vins rosés.
- Les vins effervescents.
- La macération des rouges.
- Les alternatifs au bois.

### Répartition horaire :

Enseignement	20	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	10	Périodes
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>Périodes</b>

### Modalités d'enseignement :

- Frontal participatif       Atelier / Laboratoire       Séminaire

### Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire.

### Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) durant le semestre

### Références bibliographiques :

- Support de cours sur Cyberlearn

### Responsables-s de l'enseignement :

Madame Julie Fuchs

e-mail : [julie.fuchs@changins.ch](mailto:julie.fuchs@changins.ch)