

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 œnologiques IV (3 ECTS)

2025-2026

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

Type de module : ☒ **Obligatoire**

Langue : **Français**

Semestre : **S6**

Responsable du module : **Julie Fuchs**

Objectifs

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

- De développer les compétences œnologiques et analytiques nécessaires à la maîtrise de l'élaboration d'un vin blanc et rouge, de la réception de la vendange à la fin de l'élevage.

Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
Techniques de vinification IV	Obligatoire	Non obligatoire	S6

Répartition horaire :

Enseignement	30	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	14	Périodes
Total	44	Périodes

Prérequis

- Avoir validé les cours Techniques de vinification I et II
- Avoir suivi le cours Techniques de vinification III

Modalité de validation

Module	– 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	– 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 : Techniques de vinification IV

Compétences visées :

- Maîtriser l'ensemble des étapes de l'élevage en barriques pour un vin blanc et un vin rouge.
- Elaboration des vins effervescents, vins doux, vins mutés et de voile.
- Choisir les options œnologiques en fonction d'une étude de cas, développer son esprit de synthèse.

Contenu :

- L'élevage des vins blancs et rouges sous-bois
- Vins effervescents
- Vins doux, mutés, voile, y compris dégustations
- Synthèse, étude de cas.

Répartition horaire :

Enseignement	30	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	14	Périodes
Total	44	Périodes

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

Monsieur Christian Guyot

e-mail : julie.fuchs@changins.ch

e-mail : christian.guyot@changins.ch