
 <p>Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	<b>Descriptif de module</b> <b>Filière Bachelor en Viticulture et</b> <b>Œnologie</b>	 <p><b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie</p>
<b>Crédits ECTS : 3</b>	<b>Techniques œnologiques IV</b>	<b>2021-2022 (S6)</b>
Cours lié(s) :	Techniques de vinification IV Œnologie appliquée II	Cours frontal Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	4 périodes	Total : 64 périodes
Responsable du module :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Responsables des cours :	Julie Fuchs (Tech. vinification) Christian Guyot (Tech. vinification) Benoit Bach (Œnologie appliquée II)	julie.fuchs@changins.ch christian.guyot@changins.ch benoit.bach@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de vinification IV : non obligatoire</li> <li>- Œnologie appliquée II : non obligatoire</li> </ul>	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de vinification IV : Avoir validé les cours Techniques de vinification I et II Avoir suivi le cours Techniques de vinification III</li> <li>- Œnologie appliquée II : pas de prérequis</li> </ul>	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre	
Modalité de validation du module :	<p>Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " du 22 mars 2018.</p> <p>La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés.</p>	
Modalité de validation du cours :	<p>Le cours est validé à condition que la moyenne des évaluations soit au minimum de 3.8. La ou le candidat-e ayant obtenu une note de cours inférieure à 3.8 est inscrit-e d'office à la remédiation de ce cours. Si la remédiation est réussie, la note finale obtenue au cours après remédiation 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.</p>	
Objectif du module :	<p>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.</p> <p>Apporter des connaissances complémentaires selon le programme d'Œnologie appliquée.</p>	

<b>Techniques de vinification IV (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquérir les connaissances et savoir sur la fabrication d'une barrique</li> <li>- Acquérir les connaissances et savoir sur les alternatifs au fût</li> <li>- Maîtriser l'ensemble des étapes de l'élevage en barriques pour un vin blanc et un vin rouge</li> <li>- Elaboration des vins doux, vins mutés et de voile</li> <li>- Choisir les options œnologiques en fonction d'une étude de cas, développer son esprit de synthèse</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabrication d'une barrique, notion de tonnellerie</li> <li>- Les alternatifs au bois</li> <li>- L'élevage des vins blancs et rouges sous-bois</li> <li>- Vins doux, mutés, voile, y compris dégustations</li> <li>- Synthèse, étude de cas</li> </ul>
Bibliographie :	Sur Cyberlearn : Cours Techniques de vinification
<b>Œnologie appliquée II (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondir des aspects techniques précis de l'œnologie</li> <li>- Développer des aspects techniques nécessitant l'intégration de différentes compétences en œnologie</li> <li>- Etudier des nouvelles technologies et méthodes en œnologie ou dans des domaines spécialisés et voisins de l'œnologie</li> <li>- Découvrir des domaines et questions liés au monde du vin qui ne sont pas abordés dans le reste du cursus</li> <li>- Découvrir des disciplines voisines de l'œnologie (eaux-de-vie ; bière ; etc.)</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Différents sujets spécialisés de l'œnologie et voisins de l'œnologie</li> <li>- Les thèmes varient en fonction de l'actualité professionnelle</li> </ul>
Bibliographie :	--
Descriptif de module validé le :	5 juillet 2021
Par :	Anne-Claire Silvestri