Université de Strasbourg

Sciences humaines et sociales | 2026-2027

DU - Déguster les vins de terroir

DU - Déguster les vins de terroir (SFC)

Présentation

En partenariat avec l'Université des grands vins (UGV) et le Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles de Rouffach (CFPPA), l'Université de Strasbourg a ouvert à la rentrée 2019-2020 le DU « Déguster les vins de terroir ». Le DU est porté par la Faculté de géographie et d'aménagement. Comme tous les DU, il est géré par le Service de la formation continue (SFC).

Objectifs

L'objectif du DU est de donner aux apprenants les clefs leur permettant de relier les caractéristiques gustatives d'un vin aux caractéristiques du terroir dont il est issu pour pouvoir appliquer ce savoir dans des conditions professionnelles ou consuméristes variées : sommellerie, vinification, oenologie, vente en cave, découvertes oenotouristiques...

Insertion professionnelle

La quasi-totalité des apprenants est déjà en situation professionnelle. Le DU leur permet d'améliorer leur réseau professionnel.

Métiers visés

Métiers de la viticulture (vignerons, oenologues, cavistes, négociants), de la gastronomie (sommeliers, restaurateurs), de l'oenotourisme

Les + de la formation

- Formation innovante qui combine des connaissances clés sur le fonctionnement du terroir à une méthode de dégustation originale
- Intervenants de qualité (professionnels reconnus, enseignants-chercheurs)
- Accompagnement personnalisé facilitant la professionnalisation
- Approches terrain et visites sur sites

Candidater

Dossier de candidature à demander, remplir et envoyer à Laurence Kostyra, SFC.

Prérequis obligatoires

- Personnes titulaires au minimum du baccalauréat (possibilité de validation des acquis personnels et professionnels)
- Pré requis dans le domaine viti/vini/oeno, sommellerie (par sa formation initiale ou son emploi) ou projet professionnel dans le domaine, ou intérêt marqué pour la dégustation (amateurs)

Présentation et organisation de l'équipe pédagogique

Responsable pédagogique : Dominique Schwartz, Pr émérite UNISTRA
Responsable scientifique : Damien Ertlen, MCF Unistra
Responsable administrative SFC : Mélanie Renaerd, SFC Unistra

Responsables d'Unité d'enseignements : D. Schwartz (UE1), Y. Mignot (UE 2), Audrey Delbarre (UE3)

Composante	• Faculté de géographie et d'aménagement
Langues d'enseignement	• Français
Niveau d'entrée	Baccalauréat (ou équivalent)
Durée	1 an
Volume global d'heures	144
Formation à distance	Hybride (mixte : enseignements à distance et présentiel)
Régime d'études	• FC (Formation continue)
Taux de réussite	96,7
Lieu	Les cours en salle ont lieu au CFPPA de Rouffach pour les UE 1 et 2, dans les locaux du SFC de l'UNISTRA à Strasbourg pour l'UE3. Les enseignements de terrain ont lieu sur le Sentier des Sols à Osenbach (68), près de Rouffach et sur les vignes du Lycée Agricole de Rouffach. Les sorties de terrain se déroulent en différents endroits (caves, vignes, pépinières,...) susceptibles de changer chaque année.
Code ROME	• Sommelier / Sommelière • Barman / Barmaid • Brasseur / Brasseuse de bière • Arboriculteur / Arboricultrice
Stage	Oui
Alternance	Non

Aménagements pour les publics ayant un profil spécifique

La séquence des enseignements sur 7 blocs de 2 jours adossés à un WE est la mesure phare prise pour faciliter l'accès de personnes en situation professionnelle au DU. Aucune autre mesure n'est prévue sous forme instituée, mais en cas de problème, toute situation personnelle est étudiée pour trouver une solution personnalisée.

Le Service de la vie universitaire – Mission handicap propose un dispositif d'accueil et d'accompagnement spécifique pour permettre aux personnes en situation de handicap de se former dans les meilleures conditions possibles. Pour en savoir plus.

Toute demande d'adaptation peut être étudiée en amont de la

Suivi des stages : D. Schwartz, Y. Mignot

Intervenants :

UE 1 : Y. Mignot (formatrice CFPPA, géologie), D. Schwartz (Pr. Émérite, pédologie), A. Clappier ((Pr UNISTRA, climatologie), C. Rambeau (MCF UNISTRA, changement global), D. Wolff (INAO, terroir viticole),

UE 2 : Y. MIgnot, C. Ehrart, C. Speich (CFPPA Rouffach, formateurs en viti-vini)

UE 3 : Audrey Delbarre (formatrice en dégustation), avec plusieurs collaborateurs susceptibles de changer chaque année, mais qui sont tous des spécialistes reconnus dans leur domaine. A titre d'exemple. :

P. Lepeltier, finaliste du concours du meilleur sommelier du monde
G. Truc, géologue à la retraite, spécialiste des terroirs viticoles de la vallée du Rhône
F. Thomas, propriétaire d'écoles reconnues de dégustation du vin
J. Rigaux, créateur de la méthode de dégustation géosensorielle
G. Lepousez, DR Institut Pasteur, spécialiste des neurosciences appliquées à la dégustation

formation, en fonction du besoin.

Merci de vous adresser au correspondant handicap du SFC.

Droits de scolarité

3550 euros, finançable par l'employeur (avec son accord), en partie finançable par des organismes de formation (sous condition). Possibilité de financement par VIVEA pour les contributeurs (sous réserve d'instruction du dossier) - Pour d'autres possibilités de financement, consulter Mélanie Renaerd (SFC)

Contacts

Responsable(s) pédagogique(s)

- Dominique Schwartz

Référente administrative

- Laurence Kostyra

Autres contacts

Renseignements et dossiers d'inscription

Programme des enseignements

DU - Déguster les vins de terroir (SFC)

DU - Déguster les vins de terroir (SFC)				
	CM	**TD**	**TP**	**CI**
Module 1 : Le terroir : ses dimensions géographiques, physiques et biologiques (géologie, pédologie, géomorphologie, topoclimatologie)	46h	-	-	-
Module 2 : Viticulture, œnologie et mise en valeur des terroirs (physiologie végétale, viticulture, œnologie)	50h	-	-	-
Module 3 : Appréciation des terroirs par la dégustation (œnologie, physiologie du goût)	47h	-	-	-