

# Progression PÉDAGOGIQUE

Nos conseils



Bienvenue dans cette aventure du monde du vin, menée autour de la dégustation et ses différentes pratiques que vous allez découvrir !

Bien sûr, vous êtes libres de voyager d'un module à l'autre, mais afin de mieux vous accompagner, nous avons mis en place un ordre de progression pédagogique qui vous orientera le mieux à travers toutes les activités !

Nous mettons la priorité sur les méthodes de dégustation (Intuitive, Géo-Sensorielle et Analytique) afin de vous permettre d'appréhender les grands styles de vins et la partie théorie d'une vision plus complète.

Voici ci-dessous le parcours que nous vous recommandons.

*L'équipe Franck Thomas Formation.*



©2022 Franck Thomas Formation



Franck Thomas Formation  
MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE ET DE FRANCE  
MEILLEUR OLIVIER DE FRANCE

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE  
ACADEMY

# Progression PÉDAGOGIQUE

N° activité	Grand Thème	Activité
0	Welcoming	Bienvenue dans votre espace de formation
A1	Approches de la dégustation	Dégustation Intuitive
A2	Approches de la dégustation	Dégustation Intuitive, 2ème partie
A3	Approches de la dégustation	Intuitive Olfactive
A4	Approches de la dégustation	Transposition Intuitive vers Analytique
A5	Approches de la dégustation	Découvrir la Dégustation Géo-Sensorielle
A6	Grands Styles de vin	Introduction aux Grands Styles de Vin
A7	Approches de la dégustation	Découvrir la dégustation Analytique
A8	Approches de la dégustation	Comprendre et maîtriser la Dégustation Géo-Sensorielle
A9	Lien entre vin et terroir	Lien entre vin et terroir : Module Verdissant
B1	Approches de la dégustation	Découvrir la Dégustation Géo-Poly-Sensorielle
B2	Grands Styles de vin	Les Vins Blancs Secs et Légers
B3	Grands Styles de vin	Les Vins Rouges légers
B4	Grands Styles de vin	Les Vins Blancs Puissants
B5	Grands Styles de vin	Les Vins Rouges Puissants
B6	Grands Styles de vin	Les Vins Blancs Aromatiques
B7	Lien entre vin et terroir	Viticulture
B8	Grands Styles de vin	Les Vins rosés
B9	Lien entre vin et terroir	Vinifications
C1	Grands Styles de vin	Les vins Blancs Oxydatifs
C2	Grands Styles de vin	Les Vins Blancs doux
C3	Approches de la dégustation	Maîtriser la Dégustation Analytique
C4	Grands Styles de vin	Les Vins Mutés
C5	Théorie	Garde du vin
C6	Grands Styles de vin	Les Vins effervescents
C7	Théorie	Service du vin
C8	Théorie	Accords Mets et Vins
C9	Théorie	Législation
D1	Grands types de sol	Les Grands types de sol

**Vous êtes maintenant parés pour commencer !**  
À vos vinottes et fiches de dégustation, échauffez vos claviers et c'est parti !

