

## **Enseignement Optionnel : Viticulture -Œnologie**

de la seconde à la terminale Générale ou Technologique



### **Objectifs pédagogiques**

Le but de cet atelier est de savoir réaliser les opérations de la conduite d'un vignoble et de l'élaboration des vins. Le déroulement sur deux ou trois années permet aux élèves de placer les différents travaux dans le temps. Ce fonctionnement permet aussi de faire une relation entre activité professionnelle et des connaissances acquises dans des matières générales (biologie, physique/chimie, agronomie) au cours de la formation.

Le suivi analytique concerne les analyses de base (Acidité volatile, SO<sub>2</sub>, T.A.V, acidité totale, pH, etc.) ainsi que l'analyse sensorielle (dégustation du raisin à la bouteille).

L'objectif est de savoir déterminer la qualité d'un vin à la fin des années du secondaire.

Les activités proposées suivent donc le déroulement du cycle végétatif et reproducteur de la vigne ainsi que l'élaboration des produits vinicoles de l'exploitation annexée.



### **Quelques activités proposées aux élèves :**

#### **Viticulture:**

Evaluation des rendements parcelaires (échantillonnage, organisation de la récolte et du chai)

Observation des maladies (reconnaissance, conséquence pour la récolte)

Comptage des manquants (vieillessement du vignoble, maladies du bois)

Taille sèche (intérêts, réalisation en fonction des différents objectifs de production, notion de sécurité et de mécanisation)

Tirage des bois (devenir des bois, notion de maladies du bois)

Attachage (choix et intérêt)

Epamprage (contrôle du matériel végétal, relation avec la taille d'hiver)

Ebourgeonnage/Dédoublage (spécificité des vignes rouges sur le lycée)

Observation de la flore adventice (notion d'entretien du sol)



#### **Oenologie**

Contrôles de maturité (échantillonnage, analyse et interprétation, prise de décision pour la récolte)

Récolte (organisation du chantier suivant les objectifs de production, réalisation sur différents cépages)

Vinification (les trois couleurs pour comprendre les spécificités de chaque produit)

Travaux d'élevage (pour réaliser le travail de la vinification à la mise en bouteille)

Analyse de contrôle de qualité (sur les principaux paramètres)

Dégustation (initiation sur la pratique de la dégustation, exercices pour utiliser le vocabulaire adéquat, reconnaissance des principaux défauts)

### **Lieu de formation**

Lycée de l'Oisellerie

Site de l'Oisellerie

16400 LA COURONNE



Renseignements :

Tél : 05 45 67 10 04 Courriel : [legta.angouleme@educagri.fr](mailto:legta.angouleme@educagri.fr)

[www.epl-charente.com](http://www.epl-charente.com)