

 <p>Hes·SO Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 3	Techniques œnologiques IV	2024-2025 (S6)
Cours lié(s) :	Techniques de vinification IV Œnologie appliquée II	Cours frontal Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	3,5 périodes	Total : 48,5
Travail individuel :	25 périodes sur le semestre	
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"> - Techniques de vinification IV : non obligatoire - Œnologie appliquée II : non obligatoire 	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de vinification IV : Avoir validé les cours Techniques de vinification I et II Avoir suivi le cours Techniques de vinification III - Œnologie appliquée II : Pas de prérequis 	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) contrôle continu ou fin de semestre	
Modalité de validation du module : Modalité de validation du cours :	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. 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.	
Objectif du module :	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. Apporter des connaissances complémentaires selon le programme d'Œnologie appliquée.	

Techniques de vinification IV (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - 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 du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - L'élevage des vins blancs et rouges sous-bois - Vins effervescents - Vins doux, mutés, voile, y compris dégustations - Synthèse, étude de cas
Bibliographie :	Sur Cyberlearn : Cours Techniques de vinification
Œnologie appliquée II (1.5 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Approfondir des aspects techniques précis de l'œnologie - Développer des aspects techniques nécessitant l'intégration de différentes compétences en œnologie - Etudier des nouvelles technologies et méthodes en œnologie ou dans des domaines spécialisés et voisins de l'œnologie - Découvrir des domaines et questions liés au monde du vin qui ne sont pas abordés dans le reste du cursus - Découvrir des disciplines voisines de l'œnologie (eaux-de-vie ; bière ; etc.)
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Différents sujets spécialisés de l'œnologie et voisins de l'œnologie - Les thèmes varient en fonction de l'actualité professionnelle
Bibliographie :	--
Descriptif de module validé le :	9 septembre 2024
Par :	Julie Fuchs
Validé par COPIL HES le	Septembre 2024