

# Vinification bio et naturelle - niveau 2

## Adapter sa vinification bio et naturelle face au changement climatique

### Public cible

Vignerons, salariés viticoles, porteurs de projet.

### Objectifs

Élaborer des vins sans intrants en s'adaptant aux nouvelles contraintes imposées par le changement climatique.

### Enjeux

La faible ressource en eau et la réduction de la pluviométrie depuis une vingtaine d'années, couplée à une augmentation de température, rend les vins de plus en plus alcoolisés, avec des acidités et taux d'azote faibles, ce qui rends les fermentations compliquées, et donnent des vins de plus en plus difficiles à commercialiser. Il est nécessaire de trouver des techniques de vinifications naturelles qui permettront de s'adapter à ce changement climatique, tout en conservant la typicité des vins et en réduisant les intrants.

### Pré-requis

Avoir suivi la formation vinification naturelle niveau 1.

### Contenu

Changement climatique et vinification.  
Utilisation approfondie du microscope en vinification douce.  
Retour d'impact des techniques mises en place à l'issue de la formation niveau 1.

Méthode et moyens pédagogiques :

Étude de cas, dégustations, observation au microscope des vins des participants, échange et retour d'expérience des participant-es.

Un support et un certificat de formation seront remis à chaque stagiaire en fin de formation.

### Modalité d'enseignement

présentiel

### Dates, lieux et intervenants

**28 juin 2024**

09:00 - 17:00 (7hrs)

Domaine Pech d'André

34210 Azillanet

Jérémie Cébron, œnologue conseil au CAB Vallée de la Loire. Spécialisé dans les vinification en biodynamie et naturelles.

### Co-organisateur(s)



### Financier(s)



Inscription par téléphone, mail ou en ligne sur <https://bit.ly/bio-aude>

Nom : ..... Prénom : .....

Courriel : ..... Téléphone : .....

\*Formation prise en charge à 100% pour les agriculteur-ices, conjoint-es collaborateur-ices, porteur-euses de projet éligible et cotisant-es solidaires sous condition.

Salarié-es et demandeur-euses d'emploi : Prévoir un délai de traitement supplémentaire.

### Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 26/06/2024

### Tarifs

Prise en charge possible des frais pédagogiques (VIVEA, OCAPIAT, ...) Frais pédagogiques 308€.

### Plus de renseignements

Justine Torrecilla  
justine.torrecilla@bio-aude.com  
Biocivam 11, formation Portée par  
l'Organisme de formation Maison  
Paysanne de l'Aude  
11300  
Limoux  
Tel. 0468780638  
N° d'organisme de formation :  
76110169011

**Taux de satisfaction** : En 2023 :  
96,2%

Repas tiré du sac.



**Modalités d'accès** : En situation de handicap ? Contactez la responsable de stage pour préparer votre accueil.