

# Du pressurage à la liqueur d'expédition :

## Maîtriser l'élaboration des vins mousseux

### Programme



#### OBJECTIF DE LA FORMATION

- Définir le pressurage : dimensionnement de l'installation, règles d'hygiène, de qualité et de sécurité selon les objectifs du produit
- Élaborer le vin mousseux : préparation du vin de base, assemblage et compréhension de l'élevage sur lattes
- Adapter la liqueur d'expédition en cohérence avec le style recherché



#### CONTENU

- Dimension de son installation de pressurage
- Les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité lors du pressurage
- Le pressurage selon les objectifs de produit final
- La préparation de son vin de base en vue du tirage et les techniques d'assemblage
- La mise en bouteille pour la prise de mousse
- Les techniques de l'élevage sur lattes
- Adaptation de la composition de la liqueur d'expédition



#### MODALITES

Durée: 1,3 jours

19/06/2026 - 9h-11h de classe virtuelle

04/11/2026 - 9h30-17h30 Présentiel (lieu à définir)

Intervenant Nicolas SECONDE, Conseiller en œnologie

Responsable de stage Cécile MOULIS / 06 28 91 71 25 /

[cecile.moulis@pl.chambagri.fr](mailto:cecile.moulis@pl.chambagri.fr)

Assistante formation Nathalie THOMAS / 02 49 18 78 14 /

[nathalie.thomas@pl.chambagri.fr](mailto:nathalie.thomas@pl.chambagri.fr)