

COMPRENDRE & CONSEILLER LES VINS DE CHAMPAGNE



COMITÉ
CHAMPAGNE



SOMMAIRE

- 1. Introduction**
- 2. Présentation de la formation « Champagne Spécialiste : comprendre et conseiller les vins de Champagne » :**
 - a. À qui s'adresse cette certification ?
 - b. Objectifs
 - c. Prérequis
 - d. Contenu de la formation
- 3. Liste des profils de vins de Champagne recommandés pour les dégustations**
- 4. Modalités d'évaluation**
- 5. Règlement de l'évaluation**
 - a. Conditions d'inscription
 - b. Format des épreuves et résultats
 - c. Conditions spéciales
 - d. Redoublements
 - e. Conduite de l'examen et conditions
- 6. Réclamations**
- 7. Satisfaction des candidats**
- 8. Droits du Comité Champagne**

1 . INTRODUCTION

Le Comité Champagne est chargé par les vigneron·nes et les maisons de Champagne qu'il représente, de défendre et de valoriser l'appellation Champagne.

Depuis la création du Comité Champagne, il y a plus de 80 ans, nous entreprenons des actions de formation.

Faire connaître ce qui fait la valeur et la singularité du Champagne est l'une de nos missions fondamentales.

Parce que nos contenus résultent d'un consensus entre tous les champenois, suivre nos formations est l'assurance de bénéficier d'une vision holistique du Champagne.

Le certificat « Champagne Spécialiste : comprendre et conseiller les vins de Champagne » atteste de la maîtrise de compétences dans le domaine des vins de Champagne. La détention de ce certificat, qui peut figurer sur le *curriculum vitae* ou autre support, permet de mettre en avant les compétences acquises durant la formation. La manifestation de cet intérêt peut, en outre, être appréciée et valorisée par les employeurs.

Ce document à destination des apprenants et des centres partenaires de formation, contient les informations nécessaires sur la certification « Champagne Spécialiste : comprendre et conseiller les vins de Champagne ». Il présente les objectifs et le contenu de la formation ainsi que les modalités d'évaluation.

2 . PRÉSENTATION DE LA FORMATION

« CHAMPAGNE SPÉCIALISTE : COMPRENDRE ET CONSEILLER LES VINS DE CHAMPAGNE »

a. À qui s'adresse cette certification ?

- Notamment aux cavistes, sommeliers, professionnels de la restauration, professionnels de la distribution alimentaire, cadres, acheteurs ou commerciaux de l'industrie des vins et spiritueux, professionnels de la filière viti-vinicole, professionnels de l'œnotourisme, journalistes en vin, importateurs, formateurs en vins, étudiants de l'hôtellerie et de la restauration et de l'univers du luxe,
- Et, de manière générale, à toute personne souhaitant obtenir une expertise dans le domaine du conseil sur les vins de Champagne.

b. Objectifs de la certification :

- Comprendre et interpréter les étiquettes des vins de Champagne,
- Avoir la capacité de décrire et d'évaluer les vins de Champagne,
- Savoir conserver et servir les vins de Champagne dans des conditions optimales,
- Être en mesure de conseiller un vin de Champagne en recueillant les attentes et les besoins d'un client, puis en établissant des propositions diversifiées et adaptées à sa demande,
- Savoir accorder mets et vins de Champagne.

c. Prérequis :

L'acquisition des compétences visées par cette formation implique un minimum de 21 heures de temps de travail, comprenant :

- Sept heures minimums de travail préparatoire personnel,
- Quatorze heures d'apprentissage dirigé.

Les heures d'apprentissage dirigé comprennent les quatre sessions encadrées par un formateur et l'examen.

En amont des sessions encadrées, le travail préparatoire personnel implique :

- Le suivi du MOOC du Champagne (www.champagne-mooc.com) en version Classique ou l'obtention des certifications des niveaux 2 et 3 du nouvel E-Learning Champagne Education, prévu en avril 2025 (www.champagne.education).
- La lecture assidue du livret de formation « Comprendre et conseiller les vins de Champagne ».

Les candidats doivent avoir atteint l'âge minimum légal autorisé pour la consommation d'alcool dans le pays où est réalisée la formation.

d. Contenu de la formation :

La formation se divise en quatre sessions. Chacune comporte **un atelier participatif** afin de mettre en pratique les connaissances acquises. Ces ateliers occupent une place prépondérante dans la formation.

Session 1 - Généralités, dégustation, accords mets et Champagne :

- Champagne, une source d'inspiration,
- Localisation et appellation d'origine contrôlée (AOC) Champagne,
- Acteurs de l'appellation,
- Histoire,
- Défense de l'appellation Champagne,
- Technique de dégustation,
- Accords mets et Champagne,
- Mise en pratique : **atelier « l'accord Parfait »**.

Session 2 - Le terroir champenois :

- Climat, relief, sous-sol,
- Cépages,
- Spécificités viticoles,
- Vendange,
- Mise en pratique : **jeu du Champagne**.

Session 3 - La méthode champenoise :

- Pressurage,
- Vinification,
- Assemblage,
- Élaboration du Champagne rosé,
- Tirage et prise de mousse,
- Caves champenoises,
- Maturation,
- Remuage, dégorgement,
- Dosage,
- Bouchage, poignettage et mirage,
- Mise en pratique : **atelier « le chef de cave »**.

Session 4 - Conseil, service et conservation :

- Conseiller un vin de Champagne,
- Types de vins de Champagne,
- Étiquette et mentions,
- Flaconnage,
- Avant le service,
- Verrerie,
- Ouverture de la bouteille,
- Service,
- Conservation,
- Mise en pratique : **atelier « le caviste »**.

3 . PROFILS DE VINS DE CHAMPAGNE RECOMMANDÉS POUR LES SESSIONS DE DÉGUSTATIONS

Session 1 :

- Trois vins de Champagne brut sans année (différents élaborateurs, différents dosages, différentes régions, vieillissement en cuve inox ou bois...).

Session 2 :

- Un vin de Champagne Blanc de blancs,
- Un vin de Champagne Blanc de noirs,
- Une cuvée de prestige.

Session 3 :

- Deux vins de Champagne millésimés (dont un âgé de plus de 10 ans),
- Un vin de Champagne rosé.

Session 4 :

- Un vin de Champagne zéro dosage,
- Un vin de Champagne avec une grande proportion de vins de réserve (40 % ou plus),
- Un vin de Champagne présentant une technique spéciale (sans fermentation malolactique, réserve perpétuelle, rosé d'assemblage...).

4 . MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'examen comporte trois épreuves qui se déroulent à livre fermé.

Pour valider la certification, le candidat doit obtenir une moyenne de 55 % minimum calculée sur les notes finales de chacune des trois épreuves.

Epreuve 1 - Trente questions à choix multiples

(30 minutes – 30 points)

Cette épreuve a pour but d'évaluer les connaissances et la compréhension du candidat sur l'ensemble du programme de la formation **y compris les prérequis** (MOOC du Champagne et livret de formation).

Pour chaque question, il y a toujours une et une seule réponse valide. Chaque bonne réponse rapporte un point. Il n'y a pas de point de pénalité. La note finale de l'épreuve représente le total des points acquis par le candidat.

Epreuve 2 - Trente questions à choix multiples

(30 minutes – 30 points)

Cette épreuve a pour but d'évaluer la capacité du candidat à mettre en pratique les connaissances acquises pendant la formation sur l'ensemble du programme. Les questions demandent une réponse courte, claire et, le cas échéant, argumentée. Il n'y a pas de pénalité en cas de réponse incorrecte. La note finale de l'épreuve représente le total des points acquis par le candidat.

Epreuve 3 - Dégustation de deux vins de Champagne

(45 minutes – 40 points)

Cette épreuve a pour but d'évaluer la capacité du candidat à décrire avec précision et pertinence deux vins de Champagne selon les critères de la fiche de dégustation utilisée au cours de la formation.

Le candidat aura accès au nom de la cuvée, à l'élaborateur et au style de cuvées (brut sans année, Blanc de blancs, millésimés, ...).

Au nez et en bouche, il est demandé de citer trois arômes. Ils peuvent être les mêmes ou différents. Le candidat peut indiquer plus de trois arômes mais il n'y aura pas de points supplémentaires attribués.

Chaque critère correctement décrit rapporte au minimum un point. Il n'y a pas de point de pénalité. La répartition des points est détaillée dans le tableau ci-dessous.

Le candidat doit réaliser ensuite un commentaire de présentation au client, faisant la promotion de ce vin en vue de sa vente. Enfin, le candidat doit proposer un accord mets et Champagne harmonieux et argumenter son choix. La note finale de l'épreuve représente le total des points acquis par le candidat.

Critères	Nombre de points
REGARDER	
Intensité	1
Couleur	1
SENTIR	
Intensité	1
Arômes	3
GOÛTER	
Effervescence	1
Douceur	1
Vivacité	1
Corps	1
Saveurs	3
Persistance aromatique	1
CONCLUSION	
Complexité (sur une échelle de 1 à 5)	1
CONSEIL	
Commentaire de présentation	3
Proposition d'accord mets-Champagne	2
TOTAL	20

5 . RÈGLEMENT DE L'ÉVALUATION

a. Conditions d'inscription :

- Les candidats formulant une demande d'inscription à l'évaluation doivent avoir l'âge minimum requis pour l'achat au détail de boissons alcoolisées dans le pays où l'examen a lieu.
- Les candidats devront avoir des notions de base en dégustation. Le diplôme de niveau 2 ou 3 en vins et spiritueux du WSET ou un niveau d'expérience équivalent est recommandé pour s'inscrire au certificat « Champagne Spécialiste : comprendre et conseiller les vins de Champagne ». Les candidats qui estiment posséder une maîtrise suffisante des sujets couverts par le diplôme de niveau 2 ou 3 en vins et spiritueux sont invités à s'informer auprès des centres partenaires quant à la validation des connaissances requises avant de s'inscrire à cette formation.

b. Format des épreuves et résultats :

L'évaluation comporte trois épreuves qui se déroulent à livre fermé.

- Épreuve 1 - Trente questions à choix multiples (30 minutes - 30 points),
- Épreuve 2 - Deux questions écrites à courte réponse valant chacune 15 points (30 minutes - 30 points),
- Épreuve 3 - Dégustation de deux vins de Champagne (45 minutes - 40 points).

Pour valider la certification, le candidat doit obtenir une moyenne de 55 % minimum calculée sur les notes finales de chacune des trois épreuves.

Les candidats ayant obtenu une moyenne de 55 % minimum se verront attribuer le certificat de « Champagne Spécialiste : comprendre et conseiller les vins de Champagne » et recevront une note globale sanctionnant l'ensemble de l'examen.

Les résultats et les certificats pour les candidats ayant réussi l'examen, seront envoyés aux centres partenaires dans un délai de huit semaines après réception des copies.

Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

- Moins de 54 % : Non validé
- De 55% à 69 % : Validé sans mention
- De 70% à 79 % : Validé avec mention bien
- Plus de 80 % : Validé avec mention excellent

c. Conditions spéciales :

Les candidats présentant des besoins particuliers nécessitant un examen écrit adapté doivent avertir, dès leur inscription, le responsable des examens de leur centre partenaire des conditions spéciales à prévoir.

La politique en vigueur au Comité Champagne est de ne désavantager aucun candidat. Ceux-ci doivent informer leur centre partenaire d'éventuelles conditions particulières à prévoir, dès leur inscription.

d. Redoublements :

Les candidats peuvent demander à repasser l'examen s'ils ont échoué. Le nombre de réinscriptions n'est pas limité.

e. Conduite de l'examen et conditions :

Les candidats doivent obligatoirement accepter les conditions suivantes pour passer l'examen :

- Présenter au surveillant un document officiel d'identité avec photographie,
- Rédiger les réponses dans la même langue que le sujet,
- Réaliser l'examen dans le temps imparti à chaque épreuve,
- Aucune consultation d'ouvrage, quelle que soit sa forme, n'est autorisée,
- Les seuls éléments à disposition du candidat sont la feuille de questions, la grille de réponses, des verres de dégustation, un crachoir, des stylos et crayons, une gomme et une bouteille d'eau. Tout autre élément est interdit (montres, téléphones, tablettes...),
- Dès que l'examen est proclamé ouvert, aucune communication entre les candidats, de quelque sorte que ce soit, n'est autorisée jusqu'à l'annonce de fin de l'examen par le surveillant (ou la sortie définitive de la salle),
- Il est strictement interdit de photographier la salle ou les sujets d'examen,
- Les candidats ne pourront quitter la salle qu'à partir de quinze minutes après le début de l'examen. Cette sortie sera définitive,
- Les candidats arrivant après l'heure officielle de début de l'examen ne seront pas autorisés à passer l'examen si un autre candidat a déjà quitté la salle,
- Sauf accord exceptionnel du surveillant, aucun candidat ne devra être autorisé à commencer l'examen en cas de retard de plus de 30 minutes par rapport à l'heure officielle prévue,
- Les candidats ne sont pas autorisés à quitter la salle et à y revenir une fois l'examen commencé,

- Les candidats qui ont terminé leur examen peuvent quitter la salle à condition de ne pas déranger les autres candidats. Aucune réadmission n'est autorisée,
- Les surveillants n'ont pas le droit de commenter, d'interpréter ou d'exprimer une opinion sur les questions de l'examen,
- Tout candidat soupçonné de fraude devra quitter la salle immédiatement. Sa copie sera examinée par le Comité Champagne et le centre partenaire qui détermineront sa validité et se prononceront sur l'interdiction de se présenter à nouveau à l'examen,
- Il est interdit d'emporter les sujets en dehors de la salle d'examen. Les candidats ne rendant pas la feuille de questions seront considérés comme fraudeurs,
- Il est interdit aux candidats de révéler la teneur des sujets d'examen à un tiers, ou de les reproduire de quelque manière que ce soit,
- Les candidats doivent respecter les instructions du surveillant de l'examen, faute de quoi ses résultats pourront être invalidés,
- Les sujets d'examen et feuilles de réponse resteront la propriété du Comité Champagne et ne seront pas restitués aux candidats.

6 . RÉCLAMATIONS

Les candidats souhaitant obtenir une réévaluation devront contacter leur centre partenaire et demander un formulaire de réclamation.

Ce formulaire rempli devra être envoyé au Comité Champagne dans les douze semaines suivant l'examen. Toute demande parvenue après ce délai ne pourra être prise en considération. La réponse sera envoyée sous six semaines après la réception par le Comité Champagne.

7 . SATISFACTION DES CANDIDATS

Si un candidat estime que le centre partenaire n'a pas été à la hauteur des services attendus, ou qu'il a un comportement incompatible avec les niveaux d'exigence requis en termes d'administration, d'enseignement, ou d'organisation des examens, il doit d'abord en faire part à son centre.

Si aucune solution satisfaisante n'est trouvée, le candidat doit contacter l'équipe éducation du Comité Champagne via cette adresse : education@champagne.fr.

Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle.

Le Comité Champagne ne pourra agir en cas de plaintes anonymes.

8 . DROITS DU COMITÉ CHAMPAGNE

Les apprenants ou les personnes ayant obtenu la certification « Champagne Spécialiste : comprendre et conseiller les vins de Champagne » s'engagent à ne pas porter atteinte à l'appellation Champagne ni à utiliser leur certificat de « Champagne Spécialiste » pour mettre en avant d'autres appellations. En cas d'utilisation abusive, le Comité Champagne se réserve le droit de retirer la certification aux personnes concernées.

Le Comité Champagne se réserve le droit de modifier le Cahier des charges et/ou d'y apporter toutes modifications.



**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE**

5 rue Henri Martin
51200 Epernay
France

TÉL : 03 26 51 19 30

education@champagne.fr
www.champagne.education

©Comité Champagne 2025

La reproduction de ce document, en tout ou en partie,
est interdite sauf autorisation préalable et écrite du Comité Champagne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.