

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin célèbre les 50 ans du Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation



L'ISVV : Excellence Œnologique et Innovation en Formation

L'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) de Bordeaux, situé au cœur de la prestigieuse région viticole bordelaise, est un phare de l'excellence œnologique, conjuguant recherche de pointe et formation d'élite. En tant que composante de l'Université de Bordeaux, l'ISVV propose une vaste gamme de formations innovantes, allant des diplômes nationaux aux diplômes d'université et aux formations courtes, élaborées en partenariat avec les acteurs clés de la filière vitivinicole. Ces formations couvrent la majorité des thématiques de la filière, incluant les pratiques de dégustation, l'œnologie et l'œnotourisme. De plus, des formations à la demande sont conçues pour répondre aux besoins spécifiques des participants. Les séminaires et conférences organisés à l'ISVV attirent des experts mondiaux, faisant de l'institut un centre d'influence majeur. Niché au cœur des vignes à Villenave d'Ornon, le campus se distingue par sa modernité et son emplacement privilégié, offrant un environnement unique pour les étudiants et professionnels de la filière vitivinicole.



Demi-Siècle de Maîtrise et de Passion pour la Dégustation

Le Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (D.U.A.D.), qui célèbre cette année ses 50 ans, est une formation d'excellence dédiée aux professionnels et passionnés de la filière vitivinicole. Ce programme prestigieux allie rigueur académique et pratique, offrant une immersion profonde dans l'art de la dégustation des vins. Les participants y développent une expertise sensorielle pointue et apprennent à évaluer les vins avec précision. Le programme met l'accent sur la compréhension du terroir, des techniques de vinification et de l'analyse sensorielle, tout en favorisant des opportunités de réseautage professionnel précieuses. En 50 ans, près de 1500 personnes ont obtenu ce diplôme exigeant mais accessible, regroupant des profils variés tels que des responsables de crus, des ouvriers de chai, des négociants, des courtiers, des chargés d'œnotourisme, sommeliers et journalistes, tous partageant une même passion pour le vin. Le cursus se compose de 52 cours répartis en 4 modules, dispensés de début octobre à mi-juin, chaque module pouvant être suivi indépendamment. Les enseignements sont assurés par des enseignants-chercheurs de l'ISVV et des experts de la profession, apportant leur expertise pratique sur une grande diversité de vins et de vignobles.

Retour sur la journée du jeudi 4 juillet 2024

À l'occasion du 50e anniversaire du Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (D.U.A.D.), une journée exceptionnelle a été organisée le jeudi 4 juillet au cœur du campus de l'ISVV.

Les journalistes et professionnels de la filière ont été accueillis dans une ambiance conviviale avant de rejoindre la salle de dégustation de l'ISVV. Une séance de dégustation hors norme, animée par le Professeur Axel Marchal, a eu lieu sur le thème « Comprendre l'origine des arômes du vin en passant de la molécule à la perception ». Cette session a été suivie d'une Master Class sur les grands vins de Cabernet Sauvignon du monde, explorant la jeunesse et le bouquet de vieillissement, et s'est clôturée par une dégustation de grands vins de pourriture noble.

Le déjeuner a été marqué par un cocktail déjeunatoire, offrant une nouvelle occasion de déguster des millésimes prestigieux.

L'après-midi s'est poursuivi avec une table ronde sur le thème « Comment parler du vin en 2024 ? 50 années d'évolution du discours sur le vin », animée par Jérôme Gagnez et réunissant Philippe Bourguignon, sommelier et ancien directeur du restaurant Le Laurent; Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France 2022 et Meilleur Ouvrier de France 2023; Christine Vernay, vigneronne au Domaine Georges Vernay; Jane Anson, journaliste et auteur; et Philippe Darriet, enseignant-chercheur et directeur de l'ISVV. [La vidéo de la table ronde est à retrouver ICI.](#)

La journée s'est achevée par une intervention de Pierre-Marie Lledo, professeur à l'Institut Pasteur et directeur du département de neurosciences, qui a apporté un éclairage neuroscientifique sur la dégustation.

En marge de cet événement, la remise des diplômes de la 50e promotion de DUADistes s'est tenue en soirée au Château Figeac.