



## Formation

### « Les vins de La Côte : de la Vigne à la Carte »

**Vous êtes un·e professionnel·le de la restauration et de l'accueil œnotouristique dans le district de Nyon ? Alors ce cours est fait pour vous. En tant qu'ambassadrice ou ambassadeur du patrimoine vinicole de notre région, vous entretenez un lien privilégié entre le client et les vins locaux. Grâce à notre formation, enrichissez votre connaissance de l'Appellation La Côte en acquérant des outils utiles, afin de construire votre présentation.**

Pour vous présenter et vous familiariser avec les vins de La Côte, c'est dans un domaine que nous vous donnons rendez-vous. Lors de cette formation, vous apprendrez la structure unique de nos terroirs, façonnés par le glacier du Rhône et comprendrez l'incidence de ce paysage sur le climat lémanique. Vous remonterez le fil de l'histoire pour découvrir l'étymologie des noms de lieux mais aussi l'héritage romain et monastique qui ont modelé notre vignoble et notre paysage.

L'exploration se poursuivra à la cave et à la vigne, où vous recevrez une introduction aux techniques de viticulture et de viniculture. Vous recevrez de l'information au sujet des choix éthiques liés à l'entretien des sols et des vignes. Une attention particulière sera portée au Chasselas, cépage emblématique, ainsi qu'aux nouvelles variétés résistantes issues des recherches menées par l'Agroscope (centre de compétence de la Confédération dans le domaine de la recherche agronomique et agroalimentaire).

Enfin, une introduction à la dégustation vous fournira les clés pour valoriser ces trésors reconnus au niveau international, auprès de vos client·es. Préparez-vous à une immersion complète dans le monde des vins de La Côte.

#### Détail des sujets abordés

- **Connaissance du territoire, des terroirs et du paysage :**
  - comment le paysage lémanique est-il né ?
  - qu'appelle-t-on La Côte ?
  - que nous disent les noms des lieux et des villages qui nous entourent ?
- **Histoire du patrimoine liée au vignoble :**
  - comment l'homme s'est adapté à ce lieu et quelles traces ses activités ont laissé dans le paysage ?
  - comment ce paysage a-t-il été façonné pour y créer un écosystème viable adapté aux besoins des familles qui s'y sont établies ?
- **Viticulture et viniculture :**
  - la viticulture ou les choix stratégiques d'une génération pour préparer la génération suivante.
  - la viniculture ou le travail à la cave
  - l'œnotourisme et l'accueil dans les domaines
- **Connaissance des cépages :** découverte du Chasselas et d'autres cépages locaux.
- **Introduction à la dégustation :** Mise en situation et bases de la dégustation.



## Informations pratiques

BUT DE LA FORMATION	Apprendre à construire une présentation (storytelling) pour valoriser et donc vendre les vins locaux. Acquérir des connaissances sur ces vins.
CONTENU	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaissance du territoire, des terroirs et du paysage</li><li>• Histoire du patrimoine liée au vignoble</li><li>• Viticulture et viniculture</li><li>• Connaissance des cépages</li><li>• Introduction à la dégustation</li></ul>
PUBLIC	Personnel travaillant de la restauration et personnel d'accueil dans les domaines vigneron et autres établissements touristiques.  Les formations s'adressent aux personnes issues des <b>Communes membres de Région de Nyon</b> .
SECTEUR	Tout établissement touristique : restauration, domaines vigneron, sites de loisirs et de divertissement, offices du tourisme, etc.
INTERVENANT.E	La formation sera assurée par <b>Laika Colinnassi-Michot</b> , guide du patrimoine et directrice de Walk & Wine et <b>Marine Clavier</b> , sommelière.
DATE(S)	<b>Mardi 31 mars 2026, de 13h30 à 18h</b>
LIEU	Château de Châtagneréaz, Chemin de Châtagneréaz 4, 1180 Rolle
PRIX	<b>CHF 50</b> par participant-e
INSCRIPTION	<b>Jusqu'au 1<sup>er</sup> mars 2026</b> sur : <a href="http://www.tourismedenature.ch">www.tourismedenature.ch</a> (rubrique « Ateliers du tourisme »)

En collaboration avec



# WALK & WINE