

# LE GUIDE DU WSET

*du niveau 1 au niveau 3*





## *Faisons connaissance*

Je suis Cécile, formatrice et coach vin.

De nature épicurienne, il était écrit que je me passionnerais un jour pour le vin. Ancienne enseignante, j'adore transmettre ma passion et partager mes connaissances. Je suis quelqu'un de curieux, qui aime apprendre et qui ne cesse de continuer à se former sur le vin.

Ma mission est de rendre plus accessible l'apprentissage du vin. Pour ce faire, j'accompagne les passionnés de vin dans leur parcours de formation ou leur reconversion professionnelle, en veillant à ce que cette expérience reste épanouissante. Je propose également des formations et ateliers axés sur la pratique, l'échange et la convivialité.



J'ai conçu ce guide afin qu'il vous donne toutes les informations utiles sur le WSET et vous permette d'entamer sereinement l'une de leurs formations.

Il s'agit d'un précieux répertoire qui reprend toutes les réponses aux questions que vous vous êtes déjà posé sur le sujet.

Le WSET propose des formations intéressantes mais celles-ci sont onéreuses. C'est pourquoi je voulais vous donner l'opportunité d'être parfaitement renseigné avant d'entamer l'une d'entre elles.

*Cécile De Blauwe*

# *Généralités*

---

TOUTES LES QUESTIONS QUI  
CONCERNENT LE WSET EN  
GÉNÉRAL

## Le WSET, c'est quoi?

L'acronyme WSET signifie Wine & Spirit Education Trust. Créé en 1969 à Londres, il s'agit d'un organisme anglais spécialisé dans l'apprentissage du vin à la renommée internationale. Il a créé des formations diplômantes en vins et spiritueux qui sont aujourd'hui connues dans le monde entier et délivrées dans plus de 70 pays.

Les formations en vin sont découpées en quatre niveaux, ceux-ci se clôturent tous par un examen et la délivrance d'un certificat si celui-ci est réussi.

## A qui s'adressent les formations sur le vin du WSET?

De manière générale, ces formations sur le vin sont à destination des professionnels mais aussi des particuliers qui veulent se reconverter ou qui sont tout simplement passionnés par le vin.

## Dans quel but entreprendre le WSET?

Les buts peuvent être multiples:

- entamer une reconversion professionnelle;
- évoluer au sein de sa carrière professionnelle;
- se faire plaisir en approfondissant ses connaissances sur le vin;
- faire valider ses connaissances;
- s'améliorer dans le domaine du vin;
- acquérir des compétences et connaissances globales à l'échelle mondiale.

## Quels sont les niveaux et les formations?

On compte 4 niveaux consacrés au vin (dans cet ebook je parle des trois premiers niveaux), ils sont découpés par niveaux de difficulté et d'apprentissage, la difficulté est croissante.

Il existe aussi des formations pour se spécialiser dans les spiritueux ou le saké.

## Quels sont les objectifs du WSET?

Les formations du wset donnent aux étudiants les clés pour permettre de développer leurs compétences à la dégustation, de déguster selon un canevas qui permet une analyse systématique et détaillée du vin, pour ainsi pouvoir le décrire selon des critères bien précis.

Au niveau théorique, il forme les étudiants à avoir une connaissance plus ou moins approfondie (selon les niveaux) des grands vignobles mondiaux.

## Comment cela fonctionne-t-il?

Pour les 3 niveaux du Wset, vous recevez vos cours chez vous et vous devez les lire et les étudier au préalable. Les cours se donnent à distance ou en suivant des séances en présentiel. C'est donc une formation qui peut s'adresser aux gens qui travaillent en même temps.

## Quels sont les avantages et les inconvénients de la formule à distance?

Les avantages :

- apporte plus de flexibilité (pas de déplacement);
- formule moins onéreuse.

Les inconvénients :

- on doit se procurer soi-même les vins à déguster;
- cela demande une organisation plus importante et vous êtes plus indépendant que ce soit au niveau de l'étude ou de la dégustation.

## Quels sont les avantages et les inconvénients de la formule en présentiel?

Les avantages :

- pas de perte d'énergie au niveau du choix et achat des vins;
- le cadre rassurant et les conseils supplémentaires du formateur(trice);
- l'esprit de groupe.

Les inconvénients:

- plus cher
- se rendre disponible en fonction de l'horaire des cours.

## Quelle formule choisir?

Si vous êtes quelqu'un qui est fortement pris par le temps ou qui habitez loin d'une ville où on dispense la formation et que vous êtes de nature autonome, débrouillard et rigoureux dans l'étude, alors la formule à distance devrait vous convenir. Personnellement, je la recommande surtout pour les niveaux 1 et 2. De plus, si jamais vous avez peur de perdre du temps et de l'énergie au niveau du choix des vins à déguster, sachez qu'il existe maintenant des écoles qui proposent des coffrets d'échantillons de vins à déguster pour se préparer.

Par contre, si vous êtes plus flexibles niveau timing, je vous conseille de suivre les cours en présentiel, surtout si vous passez le niveau 3. Rien ne vaut les échanges en direct avec le(la) formateur(trice) et les autres étudiants.

## Quelle méthode de dégustation est enseignée?

Le WSET a mis au point l'Approche systématique de la dégustation d'un vin. Cette méthode a pour but de structurer l'analyse du vin afin de pouvoir le décrire de manière systématique et détaillée, d'en apprécier sa qualité et d'établir son potentiel de garde.

Les étapes suivies sont les étapes classiques d'une dégustation: l'apparence, le nez et la rétro-olfaction. L'approche systématique les détaillent selon un schéma récurrent.

## Quels sont les avantages du WSET?

- Il donne une ouverture sur le monde viticole, une éducation aux vins et aux vignobles internationaux.
- Il est facile de suivre les formations puisqu'il existe de nombreux organismes agréés qui dispensent les cours.
- Le diplôme est reconnu au niveau professionnel et c'est un avantage pour le C.V.
- Les supports d'études sont de qualité et structurés.
- La méthode de dégustation est structurée, rigoureuse, efficace et précise.
- La formation aide à élargir son réseau, à faire du networking

## Quels sont les inconvénients du WSET?

- La méthode de dégustation est parfois trop formalisée et manque de souplesse et de nuance.
- C'est un investissement au niveau financier, au plus les niveaux sont élevés.
- Le cours étant condensé, la partie théorique sur certains vignobles est parfois réductrice.

## Où suivre la formation?

Il existe un grand nombre d'organismes accrédités qui enseignent un ou plusieurs niveaux du WSET. Je reprends ici une liste des organismes que je connais et que je conseille, pour une liste exhaustive, vous pouvez vous rendre sur le site internet du WSET:

<https://www.wsetglobal.com/fr/french-qualifications>

Pour la Belgique:

- WineWise : en anglais ou en néerlandais dans plusieurs villes de Belgique  
<https://www.winewise.be/nl/>
- PathsToWines: en français ou en anglais à Sambreville  
<https://www.pathstowines.com/>

Pour la France:

- L'Académie des Vins et Spiritueux à Paris, Lyon et Toulouse  
<https://www.academievin.fr/>
- Le Wine & Spirit Campus à Bordeaux ou Toulouse  
<https://wisp-campus.com/>
- Dégust'Emoi à Paris et à Lyon  
<https://degustationsdevins.com/>
- Ecole des Vins et Spiritueux à Paris  
<https://www.ecole-vins-spiritueux.com/fr/>
- Le COAM à Paris  
<https://www.lecoam.eu/>
- Butler Academy à Paris  
<https://butler-academy.com/>
- Weeno à Marseille  
<http://weenowine.com/>
- Ecole V - Château de Pommard à Pommard et à Paris  
<https://www.chateaudepommard.com/>
- Ecole des vins du Languedoc à Lattes (Montpellier)  
<https://www.ecoledesvinsdulanguedoc.com>
- TerraRhona à Tain-l'Hermitage  
<https://www.cavedetain.com/fr/terrarhona.html>

## Comment choisir l'organisme?

Voici les questions que je vous recommande de vous poser pour choisir une école:

- Combien de vins sont dégustés au total pendant la session et lesquels? Au-delà du nombre, la variété des vins dégustés est aussi importante. Jetez par exemple un œil au compte Instagram de l'école pour voir si les vins dégustés sont affichés.
- Qui enseigne votre cours? Avoir un formateur motivant et pédagogique est très important pour votre plaisir à suivre le cours et votre compréhension. La communication de la passion pour le vin est une clé très importante, plus importante encore que les vins dégustés.
- Quel est le taux de réussite? Certaines écoles ont de meilleurs taux de réussite que d'autres.

## Comment puis-je financer le WSET?

Si vous êtes français, vous pouvez utiliser votre compte personnel de formation.

En Belgique, il n'existe pas à ma connaissance de financement possible hormis le financement personnel.

## Dois-je passer un test d'entrée?

Pas pour les niveaux 1 et 2. Par contre, il est demandé, à partir du niveau 3, d'avoir réussi le niveau précédent ou de réussir un test d'entrée.

## Est-ce que la formation WSET est faite pour moi?

Oui Si vous êtes au minimum curieux de découvrir le monde du vin et que vous avez un peu de temps à consacrer à la formation. Sachez que même si vous travaillez à temps plein, vous pouvez sans trop de problème suivre les trois niveaux en ligne ou en présentiel.

## Dans quelles langues sont données les formations WSET?

En France et en Belgique, on trouve des formations en français bien sûr mais on peut également suivre les différents niveaux en anglais. Le niveau 4 lui se donne uniquement en anglais.

## Est-ce que je peux repasser un examen?

Oui, mais uniquement si vous n'avez pas réussi l'examen. Il n'est par contre pas possible de passer à nouveau un examen dans le but d'améliorer sa note.

Attention, représenter un examen signifie évidemment des frais supplémentaires.

# Mes conseils

---

Le programme du WSET demande de la rigueur, de cadre, de bien organiser son étude et de fournir un travail personnel en plus des cours. Ces exigences ne doivent pas être perdues de vue, ne les négligez pas. Je vous conseille de bien lire au préalable les modalités de chaque niveau (disponible sur le site du WSET).

Les supports fournis sont de qualité et il vous faudra vous baser sur ceux-ci. Si vous décidez de suivre les cours en présentiel, écoutez attentivement et suivez les conseils des formateurs/formatrices. Ils sont là pour vous donner toutes les clés de votre réussite.

# *Les niveaux*

---

TOUTES LES QUESTIONS  
PASSÉES EN REVUE, NIVEAU  
PAR NIVEAU

# Niveau I

## *Pour qui?*

Ce niveau est accessible à tous sans condition. Il est adapté aux débutants ou novices qui n'ont aucune connaissance préalable.

## *Quels sont les objectifs?*

Il s'agit d'un premier contact avec le monde du vin, ce niveau est prévu pour vous initier. Après la formation, vous connaîtrez les principales étapes de viticulture et de production du vin, les différents types de vins les plus connus et leurs caractéristiques, les principaux cépages et les principes de stockage, de service et d'accords. Vous serez également capable de déguster un vin selon l'Approche systématique et de le décrire dans sa globalité.

## *Quelles sont les matières abordées?*

- Les principaux types et styles de vin.
- Les cépages les plus courants et leurs caractéristiques.
- Comment conserver et servir le vin.
- Les grands principes des accords mets et vins.
- Comment décrire un vin selon l'Approche systématique de la dégustation de vin® du WSET (niveau 1).

# Niveau I

## *Quel est le tarif?*

Il faut compter entre 150 et 250 € environ.

## *Combien de temps?*

Au minimum, le temps de la formation qui est de 6 heures (1 journée).

## *Quelles sont les modalités de l'examen?*

L'examen se compose d'un QCM de 30 questions à répondre en 45 minutes maximum.

## *Quelles sont les conditions de réussite?*

Il vous est demandé d'atteindre 70% de bonnes réponses pour réussir le niveau 1 et ainsi obtenir le diplôme.

## Mes conseils

Si vous passez le niveau 1 à distance, aucune dégustation ne vous sera imposée. Je vous conseille tout de même de déguster au minimum 6 vins: trois rouges, deux blancs, un liquoreux et un rosé afin de vous familiariser avec la dégustation et l'approche systématique.

Si vous avez déjà des bases sur le vin, je vous suggère de passer directement au niveau 2. Comme je l'ai écrit plus haut, le niveau 1 est une formation pour les gens qui n'ont aucun bagage préalable dans le monde du vin. Évitez de perdre votre temps et votre argent si vous vous intéressez déjà au vin.

# Niveau 2

## *Pour qui?*

A destination des débutants et des niveaux intermédiaires qui n'ont pas beaucoup d'expériences et de connaissances dans le domaine du vin. Même si vous avez peu de bagages et d'acquis, ce niveau est fait pour vous car il reprend les bases. A ce stade, il n'y a pas de test d'entrée.

## *Quels sont les objectifs?*

Avec le niveau 2, vous allez pouvoir acquérir des bases solides, consolider vos acquis et approfondir vos connaissances sur le vin.

Vous obtiendrez un apprentissage sur les éléments environnementaux qui influencent la viticulture, la vinification et l'élevage du vin. Vous pourrez interpréter une étiquette de vin et donner des conseils, notamment sur un vin et ses accords possibles.

## *Quelles sont les matières abordées?*

- Comment déguster et décrire un vin selon l'Approche systématique de la dégustation de vin® du WSET (niveau 2).
- L'influence des facteurs environnementaux, des pratiques viticoles, de la vinification et de l'élevage sur le style et la qualité des vins élaborés à partir de huit principaux cépages.
- Le style et la qualité des vins.
- L'influence des procédés de production sur les principaux styles des vins effervescents et des vins fortifiés.

## Niveau 2

- Les principaux termes d'étiquetage relatifs à l'origine, au style et à la qualité, les principes et pratiques relatifs au stockage et au service du vin et les principes des accords mets et vins.

### *Quel est le tarif?*

Entre 500 et 800 €

### *Combien de temps?*

Pour le niveau 2, il faut compter 28 heures dont 16 heures de cours.

### *Quelles sont les modalités de l'examen?*

L'examen est composé d'un QCM de 50 questions à compléter en 1 heure.

### *Quelles sont les conditions de réussite?*

Pour réussir l'examen, il faut répondre correctement à 55% des questions.

## Mes conseils

Avec le niveau 2, les choses sérieuses commencent vraiment. Même si vous avez déjà un bon bagage et que l'examen est accessible, ne négligez pas la phase de préparation et d'étude.

Si vous passez le niveau à distance, et même s'il n'y a pas d'évaluation sur la dégustation, ne négligez pas cette partie. Il vous est recommandé de déguster environ 40 vins qui sont représentatifs des grandes régions viticoles évoquées dans le syllabus.

# Niveau 3

## *Pour qui?*

Ce cursus est destiné aux personnes de niveau intermédiaire, diplômées du niveau 2 ou ayant réussi le test d'entrée. Il s'adresse également à tous les professionnels qui souhaitent se recycler ou obtenir une expertise plus poussée dans la compréhension du vin.

## *Quels sont les objectifs?*

Le niveau 3 permet de maîtriser les facteurs clés qui interviennent dans la production du vin, d'approfondir ses connaissances sur le vin et les grandes régions viticoles, d'évaluer un vin et de le décrire de façon précise et de développer ses capacités de conseils sur le vin à un client ou un membre de votre équipe. En résumé, vous allez obtenir une connaissance et une compréhension approfondie de ce qui influence le style, la qualité et le prix du vin.

## *Quelles sont les matières abordées?*

Le WSET 3 est composé de deux unités.

Unité 1 (la théorie):

- Les facteurs clés intervenant dans la production de vin : terroir, viticulture, vinification, élevage et mise en bouteille.
- Comment ces facteurs clés influencent les grandes caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, vins effervescents du monde, vins fortifiés du monde.
- Comment exploiter vos connaissances pour présenter le style et la qualité d'un vin.

# Niveau 3

Unité 2 (la pratique):

Comment déguster le vin, décrire ses caractéristiques et évaluer sa qualité, selon l'Approche systématique de la dégustation de vin® du WSET niveau 3.

Je précise que les dégustations lors de l'évaluation se feront à l'aveugle.

***Quel est le tarif?***

Entre 800 et 1200 €

***Combien de temps?***

Le niveau 3 requiert 84 heures, dont 30 heures de formation.

***Quelles sont les modalités de l'examen?***

L'examen est composé d'une partie théorique de 2 heures composée d'un QCM de 50 questions et de quatre questions ouvertes. La partie pratique d'une durée de 30 minutes est composée d'une dégustation à l'aveugle de 2 vins.

***Quelles sont les conditions de réussite?***

Pour obtenir la certification, il vous est demandé d'atteindre 55% à chacune des deux parties de l'examen. Si vous en ratez une, vous n'obtiendrez pas le diplôme.

# Niveau 3

## Mes conseils

Il existe, selon l'organisme qui délivre la formation, plusieurs formules pour passer le WSET 3 qui pourront peut-être mieux s'adapter à votre emploi du temps et vos contraintes. Vous avez la possibilité de passer les cours soit en soirée pendant 5 semaines, soit en une seule et même semaine, soit de manière découpée en 3 jours consécutifs suivis d'une pause et 2 jours consécutifs ensuite. Si vous n'avez pas de contraintes, je vous suggère soit la formule en soirée, soit la formule avec la pause entre la première salve de séances et la deuxième. Pourquoi? Parce que vous aurez beaucoup de matière à emmagasiner. Le temps laissé entre les séances vous permettra de réajuster votre étude, de "digérer" la théorie et de vous préparer à la partie pratique de l'examen en organisant des dégustations à l'aveugle chez vous, par exemple. Ainsi, vous vous donnerez les moyens de maîtriser l'approche systématique de la dégustation du WSET.

Le niveau 3 du WSET est très exigeant et vous demande un travail personnel assez conséquent. Vous serez amené à retenir un grand nombre d'informations concernant des régions viticoles, des indications géographiques et climatiques, des cépages et leurs caractéristiques, des classifications, des processus de vinification, ... Restez donc modeste par rapport à cette matière, même si vous travaillez déjà dans le vin. J'ai vu des personnes, avec de nombreuses années d'ancienneté dans le monde professionnel du vin qui ont malgré tout raté l'examen.

Le travail, la rigueur et la passion pour le vin sont vos clés de réussite pour le WSET 3.



Vous avez décidé de vous lancer dans une des formations du WSET ? Mais vous souhaiteriez une aide pour faire de cette formation une réussite, sans stress inutile? J'ai quelque chose pour vous.

J'ai conçu le [Kit pour un formation sur le vin réussie](#) qui vous propose une méthodologie efficace et adaptée à l'univers de l'enseignement du vin et un planner pour gérer votre temps d'étude. Grâce à cet outil, vous pourrez vous lancer dans votre parcours de formation sereinement, vous épanouir dans votre formation et être fier/fière de vos résultats.

Ce [Kit pour une formation sur le vin réussie](#) est à retrouver en cliquant [ICI](#).