



## « Ateliers professionnels » 3 nouvelles dates au printemps Formations offertes pour les prescripteurs du vin\* à l'Ecole des Vins à Beaune

Beaune, le 7 mars 2016

*Les ateliers dégustations, destinés aux prescripteurs (cavistes, sommeliers, restaurateurs) et initiés par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), proposent 3 nouvelles dates pour le printemps. L'idée est d'aider ces ambassadeurs à s'imprégner de l'univers des vins de Bourgogne et à parfaire efficacement leurs connaissances. Ces formations courtes durée, une à deux journées, sont offertes par le BIVB et dispensées à l'Ecole des Vins de Bourgogne à Beaune. Les vigneron et négociants peuvent servir de relais en inscrivant leurs clients.*

### Des ateliers sur mesure pour les professionnels



Pour créer ces ateliers, le BIVB s'est appuyé sur l'expérience de plus de 40 ans de l'Ecole des Vins de Bourgogne. Animés par des formateurs expérimentés, ils répondent précisément aux besoins des prescripteurs français. Découverte ou perfectionnement, deux niveaux sont proposés à travers 3 ateliers, d'une à deux journées, dont l'un est dédié aux Climats de Bourgogne, inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO en juillet 2015.

**Chaque session (20 à 22 personnes) s'organise autour d'une approche pédagogique et conviviale :** dégustations commentées, déjeuners « accords mets-vins », visites de domaines et maisons, lectures de paysage sur le terrain, anecdotes, etc.

**Des présentations concrètes et approfondies des vins de Bourgogne permettent de s'approprier rapidement un univers parfois perçu comme complexe.** Elles donnent des points de repère et des clés à utiliser facilement dans son métier.

**L'intérêt de cette démarche est de maintenir le lien avec les prescripteurs,** de leur offrir une meilleure connaissance sur les vins de Bourgogne et de leur permettre de vivre le produit de l'intérieur pour mieux le promouvoir.

*\*Ateliers réservés aux cavistes, sommeliers, restaurateurs, acheteurs de toute la France*

### 3 dates, 3 thèmes, 2 niveaux de connaissance

► **Lundi 2 mai - Les clés de l'univers des vins de Bourgognes**

**Atelier de découverte**

Au programme :

- Acquérir les fondamentaux de la Bourgogne Viticole et de la dégustation de ses vins
- Dégustations commentées de 14 vins, des appellations Régionales aux Grands Crus
- Déjeuner « accords mets-vins » dans un restaurant typique de la Côte de Beaune
- Lecture et analyse de paysage dans les vignes

► **Lundi 30 et mardi 31 mai – Du Terroir aux « Climats », l'âme des vins de Bourgogne**

**Atelier de perfectionnement - 1 nuit d'hôtel offerte et transports assurés pendant la formation**

Les « Climats » du vignoble de Bourgogne inscrits sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis le 4 juillet 2015.

Au programme :

- Comprendre cette notion bourguignonne qui exprime la typicité du vin, liée à sa parcelle d'origine, sa construction géologique, géographique, historique et découvrir l'origine des noms de « Climats ».
- Ateliers dégustation de différents Climats issus de mêmes producteurs
- Déjeuners « accords mets-vins » dans des restaurants typiques de la côte viticole
- Etude de cas dans un village ayant vécu l'expérience d'une étude « terroir »
- Visite oenotouristique
- Une trentaine de vins (des Appellations Régionales aux Grands Crus) dégustés et commentés au cours des deux jours.

► **Lundi 20 et mardi 21 juin - Dégustation des vins de Bourgogne et harmonies culinaires**

**Atelier de perfectionnement - 1 nuit d'hôtel offerte et transports assurés pendant la formation**

Au programme :

- Approfondissement de la dégustation des vins de Bourgogne à travers différentes familles de vins de plusieurs millésimes
- Déjeuners « accords mets-vins » dans des restaurants typiques de la côte viticole
- Atelier dégustation sur les accords mets-vins : grands fondamentaux et recherche des meilleurs accords autour de 3 expériences sensorielles
- Visite et dégustation dans une maison de négoce ou un domaine
- Une trentaine de vins (des Appellations Régionales aux Grands Crus) dégustés et commentés au cours des deux jours.

**Bulletin d'inscription sur [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr) Espace Professionnels, Formez-vous**

**Pour plus d'information, contactez Evelyne Perrier - [evelyne.perrier@bivb.com](mailto:evelyne.perrier@bivb.com) - Tél. 03 80 25 04 87**

**Contact :**

**Mathilde Paturaud** - Attachée de presse

Tél. 03 80 25 06 96 – [mathilde.paturaud@bivb.com](mailto:mathilde.paturaud@bivb.com)



Vins de Bourgogne



@bourgognespress

*Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse en ligne du site : [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)*