



Certificat de dégustateur 2014

3 jours - Niveau initiation

DESCRIPTION

Le « Certificat de dégustateur amateur » est entièrement consacré à la dégustation des vins de Bourgogne. Trois jours denses avec de nombreux exercices pratiques pour entrer dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne.

Pour vous initier, verre en main, aux bases de l'analyse sensorielle, à la méthodologie et aux techniques de la dégustation dans le but d'apprendre à regarder, à sentir, à goûter, à commenter et à identifier les grandes caractéristiques organoleptiques des vins blancs et rouges de Bourgogne, sans oublier le Crémant.

PUBLIC CONCERNE

Cette formation **est ouverte à tous les publics** ayant des connaissances basiques sur les vins et souhaitant aller plus loin dans l'apprentissage et la découverte des vins de Bourgogne à travers la dégustation.

CONTENU

Animation et encadrement de la formation par trois œnologues de l'Ecole des vins ; remise d'une documentation ; Conférences en vidéo-projection ; Dégustations commentées d'une large sélection de vins de Bourgogne ; Réponse aux questions des participants ; Remise d'un diplôme d'honneur.

LIEUX DE LA FORMATION

Grande salle de dégustation de l'Ecole des Vins et vignoble.

DATES 2014

Du lundi 16 au mercredi 18 juin
Du lundi 24 au mercredi 26 novembre

PRIX DE LA FORMATION

755 € / personne

PROGRAMME DU LUNDI

- 9h15 **Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne**
Remise d'une documentation complète
- 9h30 **Les bases de l'analyse sensorielle (volet 1)**
- 12h45 **Déjeuner-dégustation dans un restaurant gastronomique de Beaune**
- 14h30 **Les bases de l'analyse sensorielle (volet 2)**
- 17h30 **Fin de la première journée. Soirée libre**

PROGRAMME DU MARDI

- 9h30 **la méthodologie de la dégustation**
- Examens visuel, olfactif, gustatif
- Dégustation commentée d'une large série de vins
- 12h30 **Déjeuner-dégustation à la table d'hôtes d'un domaine viticole**, accompagné d'une sélection de vins de Bourgogne du domaine
- 14h30 **Lecture de paysage dans les Grands Crus de la Colline de Corton**
(la notion de terroirs et la culture de la vigne)
- 15h30 **La notion de terroirs et de climats**
- Définition
- Dégustation commentée de Premiers crus et de Grands crus
- 19h30 : **Diner dans un restaurant de cuisine étrangère**

PROGRAMME DU MERCREDI

- 9h00 **Visite d'une tonnellerie et parcours de fabrication d'un fût**
- 11h00 **Visite et dégustation sur fûts dans un domaine viticole de la Côte de Beaune**
- 12h30 **Déjeuner dégustation dans un restaurant de la Côte**
- 15h00 **Le service des vins :**
- Atelier sur le choix des verres avec dégustation commentée
- Atelier sur la température de service des vins avec dégustation commentée
- Atelier sur le carafage des vins blancs et rouges avec dégustation commentée

17h00 **La Dégustation de vins effervescents de Bourgogne**

Remise d'un Diplôme d'Honneur nominatif
de l'Ecole des Vins de Bourgogne

18h00 **Fin du programme**