

L'ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE



Vous souhaitez approfondir votre pratique de la dégustation et enrichir vos connaissances sur les vins de Bourgogne, l'Ecole des Vins de Bourgogne vous propose plus qu'une formation. Elle vous convie à partager une expérience inoubliable !
Pour cela deux formules :

Des formations programmées de 2h30 à 5 jours, du niveau débutant au niveau le plus confirmé

- Initiation à la Bourgogne viticole avec la méthodologie de dégustation
- Initiation à l'analyse sensorielle
- Dégustations commentées
- Repas dégustation
- Dégustations thématiques (climat au terroir, Grands Crus, l'effet millésime, etc.)
- Lecture de paysage au cœur du vignoble
- Rencontre avec les viticulteurs et négociants sur le terrain

Du sur-mesure pour composer ensemble votre expérience vins de Bourgogne

- Choix des dates et horaires d'interventions sur les thématiques proposées
- Possibilité de choisir la langue parmi le français, l'anglais, l'allemand, le japonais et le chinois
- Animation d'ateliers oeno-ludiques
- Challenge et rallye œnologiques
- Séjours œnologiques

Location et animation de la Cave aux Arômes des vins de Bourgogne

La Cave aux Arômes des vins de Bourgogne vous invite à découvrir de façon ludique et pédagogique les arômes des vins de Bourgogne regroupés en 12 grandes familles.

- Chaque famille d'arômes, caractéristique des vins blancs et vins rouges de Bourgogne est représentée dans des ballons en verre, par des produits frais
- En approchant son nez de l'extrémité du ballon, les arômes naturels se diffusent
- Ainsi le jeu sensoriel vous permet d'associer les arômes aux produits et aux vins

Cette balade olfactive est un dispositif unique porté par les vins de Bourgogne. Ouvert à la location, vous pouvez retrouver ce dispositif sur nombre de manifestations ou le louer pour votre évènement.



Tél. : +33 (0)3 79 47 21 00
e-mail : contact@ecoledesvins-bourgogne.com
www.ecoledesvins-bourgogne.com



Tél. : +33 (0)3 80 25 04 80
e-mail : bivb@bivb.com
www.vins-bourgogne.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

L'ART DE LA DÉGUSTATION DES VINS DE BOURGOGNE

www.esprit-archibald.com • Imprimé avec encres végétales sur un papier produit selon une gestion responsable des forêts, chez un imprimeur

Édition 2025 - Crédits Photo : BIVB / Ecrivin / Monnier H. / UPECB / Shutterstock.



Déguster n'est pas seulement savoir apprécier la qualité d'un vin, c'est aussi savoir mettre des mots simples, précis et compréhensibles de tous sur les sensations perçues. Cet exercice, s'il s'avère parfois difficile, est pourtant à la portée de tous.



1 Aspect Visuel L'œil

Mirez le vin à la lumière du jour en plaçant votre verre au dessus d'une surface blanche.

Couleur et Nuances

Vins blancs

or blanc, or vert, or pâle, or doré, jaune vert, jaune paille, jaune doré, jaune orangé, jaune ambré...

Vins rosés

rose violacé, rose framboise, rose pivoine, orangé, saumoné, abricot, gris, pelure d'oignon...

Vins rouges

rouge violacé, grenat, rouge rubis, cerise griotte, rouge brique, tuilé, acajou...

Intensité

Robe de belle intensité, intense, profonde, soutenue, sombre...

Robe d'intensité moyenne

Robe de faible intensité, claire, pâle, très pâle, insuffisante...

Brillance

Réflexion de la lumière sur le disque*

Robe brillante, étincelante, cristalline, éclatante

Robe mate, terne, plombée...

*Partie du vin qui, dans le verre, est en contact avec l'air, d'où sa forme.

Limpidité

Absence de trouble

Robe limpide...

Robe trouble, floue, voilée...



2 Aspect Olfactif Le nez

Inhalez le vin

délicatement par petites inspirations successives. Répétez cette opération plusieurs fois après avoir fait tourner le vin dans le verre.

1^{er} nez

Avant agitation

Première impression

agréable, plaisante

peu agréable, désagréable, déplaisante...

Intensité

nez puissant, ouvert, expressif, de bonne intensité

nez d'intensité moyenne ou faible, discret, fermé...

Qualité

nez élégant, subtil, fin, de belle qualité

nez de qualité insuffisante, commun, grossier...

Complexité

nez complexe, riche

nez peu complexe, simple...

La complexité aromatique est liée au nombre de familles aromatiques que le dégustateur pourra identifier.

2^e nez

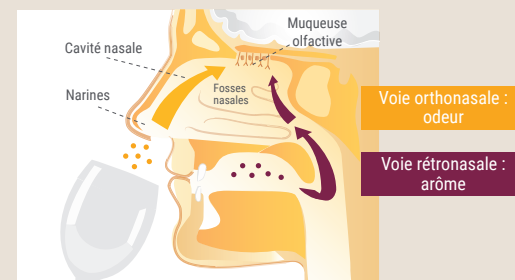
Après agitation

A l'aération, les odeurs s'intensifient et leur complexité augmente. Plus la palette d'arômes se dévoile, plus le vin est de qualité.

Rétro-olfaction

Si les odeurs sont perçues au nez, les arômes le sont en bouche. Après avoir pris une gorgée de vin, le dégustateur l'oxygène en aspirant de l'air tout en conservant le vin en bouche « grumage ».

Il pourra ainsi identifier et décrire les arômes perçus.



Familles aromatiques et nuances

• Florales

Tilleul, camomille, verveine, chèvrefeuille, églantine, rose, acacia, aubépine, pivoine, genêt, fleur d'oranger...

• Fruits frais, agrumes et fruits exotiques

Coing, pêche, poire, bergamote, citron, orange, pamplemousse, ananas, fruits exotiques, banane, litchi, mangue...

• Fruits rouges, fruits frais

Cassis, cerise, raisin, framboise, groseille, mûre, prune, figue fraîche, muscat, baies sauvages, petits fruits...

• Fruits cuits et fruits confits

Confiture, écorce d'orange, fruits à noyau, kirsch...

• Fruits secs

Raisin sec, noisette, amande, figue sèche, pistache, abricot, pruneau, datte...

• Odeurs et arômes végétaux

Végétal frais : herbe coupée, menthe, fougère, bourgeon de cassis, sureau, buis...

Végétal sec : thé, tabac, foin, paille...

• Alimentaires

• Caramel, réglisse, cacao, miel...

• Laitage, beurre frais, levure, lait, brioche, petit lait...

• Boisées

Vanille, bois de chêne, pin, cèdre...

• Epicées

Poivre, cannelle, thym...

• Empyreumatiques

Brûlé, fumé, café, torréfaction, pain grillé, moka, amande grillée, bois brûlé...

• Odeurs et arômes minéraux

Poudre de pierre, silex, craie, mine de crayon, iode...

• Odeurs et arômes balsamiques

Cire, résine, genévrier...

• Sous-bois

Champignon, truffe, mousse d'arbre, humus...

• Animales

Cuir, fourrure, viande, charcuterie, gibier, ambre, fauve, musc...



3 Aspect Gustatif La bouche

Mettez le vin en bouche

et « grumez » le délicatement en aspirant un peu d'air à travers les lèvres. Après quelques secondes, crachez.

l'Attaque

Première impression en bouche

Molle, souple, franche ou vive

Equilibre des Saveurs

Acide, sucré, amer, salé

Concernant les vins rouges, ne pas oublier de qualifier les tanins*.

Ils peuvent être :

souples, tendres, soyeux, ronds, élégants...

rêches, rugueux, grossiers, asséchants, amers, verts...

*Les tanins du raisin, présents dans les vins rouges, réagissent avec les protéines de la salive et font perdre à celle-ci son pouvoir lubrifiant provoquant ainsi une impression de sécheresse caractéristique.

Corpulence

corpulent, ample, plein, dense, charnu...

mince, maigre, chétif, squelettique...

Conclusion

Quelques mots seulement pour décrire les caractéristiques essentielles du vin dégusté

Qualité d'ensemble :

excellente, bonne, moyenne, faible, insuffisante...

Evolution à prévoir et avenir :

vin de garde, peu évolué, à conserver, à consommer, passé...

Autres commentaires :

température de service, suggestion accords mets-vins, positionnement dans son appellation et son millésime...