



LES ATELIERS PROFESSIONNELS

Du terroir aux « Climats »,
l'âme des vins de

BOURGOGNE

LUNDI & MARDI

19 & 20

MARS 2018



BOURGOGNES

PROGRAMME

LUNDI 19 MARS 2018

DU TERROIR AUX « CLIMATS » L'ÂME DES VINS DE BOURGOGNE

Atelier professionnel de perfectionnement sur les vins de Bourgogne

9h00

RENDEZ-VOUS A L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 BEAUNE

Accueil à l'École des Vins de Bourgogne par Delphine PETIT, Responsable Marketing & Communication France du BIVB, Brigitte HOUELINE, Directrice de l'École des Vins de Bourgogne et Jean-Pierre RENARD, Formateur à l'École des Vins de Bourgogne

Remise d'une documentation sur les vins de Bourgogne

9h15

DU TERROIR AUX « CLIMATS », LA NAISSANCE D'UN VIGNOBLE

Le temps de la nature

- La formation des terroirs : genèse des sols
- Le lien entre la plante et son environnement
- Les conditions climatiques et millésimes
- Les cépages

10h30

ATELIER-DEGUSTATION, LES VINS BLANCS

- Comprendre la relation entre le style d'un vin blanc et la parcelle dont il provient
- Atelier de dégustation autour de plusieurs vins blancs du même producteur et du même millésime (4 séries de 2 vins)

Saurez-vous distinguer, lors de cette dégustation à l'aveugle, l'impact du terroir sur les arômes des vins blancs ?

12h45

DEJEUNER AU RESTAURANT LE BISTROT DE GUILLAUME A SAINT-ROMAIN

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

14h45

RENDEZ-VOUS AU DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON A SAINT-ROMAIN

- Rencontre au domaine familial avec Frédéric BUISSON, responsable de la production
- Visite des vignes suivie d'une présentation du domaine et d'une dégustation de différents Climats de Saint-Romain

17h30

FIN DE LA JOURNÉE

- Soirée libre
- Nuit à l'hôtel Henry II, offerte par le BIVB



LES ATELIERS PROFESSIONNELS CONÇUS PAR L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE
CONTACT : Brigitte Houdeline - 6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 BEAUNE
TÉL : 03.80.26.35.10 E-MAIL : brigitte.houdeline@ecoledesvins-bourgogne.com
SITE OFFICIEL : www.ecoledesvins-bourgogne.com

PROGRAMME

MARDI 20 MARS 2018

DU TERROIR AUX « CLIMATS » L'ÂME DES VINS DE BOURGOGNE

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

8H30

RENDEZ-VOUS A L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE A BEAUNE

8H45

LES ÉTAPES DE LA CONSTRUCTION HISTORIQUE DES CLIMATS

Le temps de la société

- Antiquité, origines, époques celtique et gallo-romaine
- Moyen Âge, importance des communautés monastiques puis des ducs de Bourgogne
- Période moderne du XVI^{ème} à la Révolution, début du morcellement et hiérarchisation
- Période contemporaine, hiérarchisation des Climats et terroirs, début de la réglementation

L'étymologie des Climats du vignoble de Bourgogne, l'enseignement des toponymes

10H30

ATELIER-DEGUSTATION, LES VINS ROUGES

- Comprendre la relation entre le style d'un vin rouge et la parcelle dont il provient
- Atelier de dégustation autour de plusieurs vins rouges du même producteur et du même millésime (4 séries de 2 vins)

Saurez-vous distinguer, lors de cette dégustation à l'aveugle, l'impact du terroir sur les arômes des vins rouges ?

12H45

DEJEUNER AU RESTAURANT CHEZ GUY A GEVREY-CHAMBERTIN

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

15H00

RENDEZ-VOUS A MOREY-SAINT- DENIS AU DOMAINE PIERRE AMIOT

- Rencontre avec Jean-Louis et Chantal AMIOT au domaine familial
- Visite des vignes, de la cuverie et des caves suivie d'une dégustation de différents Climats de Morey-Saint-Denis

17H30

FIN DE LA JOURNÉE



ÉCOLE
DES VINS DE
BOURGOGNE

LES ATELIERS PROFESSIONNELS CONÇUS PAR L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

CONTACT : Brigitte Houdeline - 6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 BEAUNE
TÉL : 03.80.26.35.10 E-MAIL : brigitte.houdeline@ecoledesvins-bourgogne.com
SITE OFFICIEL : www.ecoledesvins-bourgogne.com