



LES ATELIERS PROFESSIONNELS

Dégustation des vins de

BOURGOGNE

& harmonies culinaires



LUNDI & MARDI

4 & 5

JUIN 2018



BOURGOGNES

PROGRAMME

LUNDI 4 JUIN 2018

DÉGUSTATION DES VINS DE BOURGOGNE ET HARMONIES CULINAIRES

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

9h15

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

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 HOUDÉLINE, Directrice de l'École des Vins de Bourgogne et Nicolas TACQUARD, Formateur à l'École des Vins de Bourgogne

Remise d'une documentation sur les vins de Bourgogne

9h30

LES DIFFÉRENTES FAMILLES DE VINS DE BOURGOGNE : ORIGINES ET EXPRESSIONS

Illustration par une dégustation commentée de 8 vins de Bourgogne, sélection de la Cave de Prestige du BIVB

Vins blancs

- Bourgogne, 2015
- Saint-Véran, Maison Rouge, 2015
- Chablis 1^{er} Cru Montmains, 2014
- Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Roquemaure, 2014

Vins rouges

- Bourgogne Epineuil, 2015
- Givry 1^{er} Cru Les Bois Gautiers, 2015
- Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Petites Lolières, 2014
- Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Hauts Pruliers, 2014

12h30

DÉJEUNER AU RESTAURANT L'ERMITAGE DE CORTON A CHOREY LES BEAUNE

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

14h45

LECTURE DE PAYSAGE : LE TERROIR A L'ORIGINE DES DIFFÉRENTS STYLES DE VINS

15h45

RETOUR A L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Influence du millésime

- Notion de millésime
- Cycle végétatif
- Les derniers millésimes

Illustration par une dégustation commentée de 6 vins de Bourgogne, sélection de la Cave de Prestige du BIVB

Vins blancs

- Puligny-Montrachet 1^{er} Cru La Garenne, 2013 et 2014
- Corton-Charlemagne Grand Cru, 2011 et 2012

Vins rouges

- Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Les Cazetiers, 2013, 2014 et 2015

18h15

FIN DE LA JOURNÉE

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



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

PROGRAMME

MARDI 5 JUIN 2018

DÉGUSTATION DES VINS DE BOURGOGNE ET HARMONIES CULINAIRES

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

9h15

RENDEZ-VOUS A LA COMÉDIE DU VIN

12, boulevard Jules Ferry, 21200 BEAUNE

9h30

ATELIERS SUR LES HARMONIES CULINAIRES AVEC LES VINS DE BOURGOGNE LA RECHERCHE DES MEILLEURS ACCORDS

- Les grands fondamentaux des accords entre les mets et les vins de Bourgogne
- Illustration par une mise en situation avec 3 expériences sensorielles guidées, mettant en scène 3 préparations avec les vins (dégustés à l'aveugle)
- Echanges / Conclusion

12h30

DÉJEUNER LÉGER, SOUS FORME DE BUFFET, A LA COMEDIE DU VIN

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

Remise d'un certificat nominatif de l'Ecole des Vins de Bourgogne

14h30

ACCUEIL A LA MAISON LOUIS JADOT A BEAUNE

- Présentation de la Maison
- Visite du site de production et des caves
- Dégustation commentée d'une sélection de vins de Bourgogne

16h30

FIN DU SÉMINAIRE



ECOLE
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