



LES ATELIERS PROFESSIONNELS

Dégustation des vins de
BOURGOGNE
& harmonies culinaires

LUNDI & MARDI
27 & 28
MAI 2019



BOURGOGNES

PROGRAMME

LUNDI 27 MAI 2019

DÉGUSTATION DES VINS DE BOURGOGNE ET HARMONIES CULINAIRES

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

9h30

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

9h45

LES DIFFÉRENTES FAMILLES DE VINS DE BOURGOGNE : ORIGINES ET EXPRESSIONS

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

Vins blancs
&
Vins rouges

13h00

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

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

15h00

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

16h00

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 vins de Bourgogne, sélection de la Cave de Prestige du BIVB

Vins blancs
&
Vins rouges

18h30

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 28 MAI 2019

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 OU A LA MAISON ALBERT BICHOT A BEAUNE

En fonction du nombre d'inscrits, le groupe sera divisé en deux et réparti entre ces deux Maisons

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

16h30

RETOUR A L'ECOLE DES VINS 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