

VINS DE BOURGOGNE

LES ATELIERS  
PROFESSIONNELS

PROGRAMME



 VINS DE  
BOURGOGNE

# LES ATELIERS PROFESSIONNELS

## LUNDI

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

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

### 9h30 RENDEZ-VOUS A L'ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

6, rue du 16ème Chasseurs, 21200 BEAUNE

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

Remise d'une documentation sur les vins de Bourgogne

### 12h45 DEJEUNER AU RESTAURANT

Transport en autocar

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

### 9h45 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

### 15h00 VISITE DE MAISON OU DOMAINE

Transport en autocar

Rencontre avec le professionnel Bourguignon

### 11h00 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 ?*

### 17h30 FIN DE LA JOURNEE

- Retour au parking de l'Ecole des Vins
- Soirée libre
- Nuit à l'hôtel Henry II, offerte par le BIVB

# LES ATELIERS PROFESSIONNELS

## MARDI

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

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

**8h30 RENDEZ-VOUS A L'ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE**

**8h45 LES ETAPES 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<sup>ème</sup> 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**

*Transport en autocar*

*Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB*

**15h00 VISITE DE DOMAINE OU MAISON**

*Transport en autocar*

*Rencontre avec Philippe Gavignet*

**17h00 FIN DES 2 JOURS D'ATELIERS**

- Retour au parking de l'Ecole des Vins



**BOURGOGNE**  
Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne