

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^{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

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