VINS DE BOURGOGNE

LES ATELIERS PROFESSIONNELS

PROGRAMME

VINS DE BOURGOGNE

LES ATELIERS PROFESSIONNELS

LUNDI

Dégustation des vins de Bourgogne et harmonies culinaires

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 Nicolas BOHAIN, Chargé de Communication France au BIVB ; Brigitte HOUDELINE, Directrice de l'Ecole des Vins de Bourgogne et Nicolas TACQUARD, Formateur à l'Ecole 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 des 8 familles par une dégustation commentée d'une sélection de 4 vins blancs et de 4 vins rouges de Bourgogne, issus de la Cave de Prestige du BIVB.

13h00 **DEJEUNER AU RESTAURANT**

Transport en autocar

Déjeuner accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

15h00 **LECTURE DE PAYSAGE : LE TERROIR A L'ORIGINE DES DIFFÉRENTS STYLES DE VINS**

Transport en autocar

16h00 **RETOUR A L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE**

Transport en autocar

Influence du millésime

Illustration par une dégustation commentée d'une sélection de 4 vins blancs et de 4 vins rouges de Bourgogne sur plusieurs millésimes, issus de la Cave de Prestige du BIVB.

18h30 **FIN DE LA JOURNÉE**

Soirée libre

Nuit à l'hôtel**** Henry II, offerte par le BIVB (transport par vos propres moyens – pensez au co-voiturage entre participants, avec le masque !)

Photos non contractuelles - Programme sous réserve de disponibilité au moment de votre confirmation

LES ATELIERS PROFESSIONNELS

MARDI

Dégustation des vins de Bourgogne et harmonies culinaires

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

9h15 **RENDEZ-VOUS A LA COMEDIE 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 (dégustation 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 et d'un questionnaire de satisfaction anonyme

14h30 **RENDEZ-VOUS DANS UNE GRANDE MAISON BOURGUIGNONNE**

Transport en autocar ou à pied

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

16h30 **RETOUR DEVANT LA COMEDIE DU VIN**

Transport en autocar - ou à pieds

FIN DU SÉMINAIRE

Photos non contractuelles - Programme sous réserve de disponibilité au moment de votre confirmation

#AtelierBourgogne

12, Boulevard Bretonnière - BP 60150 - 21204 BEAUNE Cedex
Tél. : +33 (0) 80 25 04 80

bivb@bivb.com - www.vins-bourgogne.fr

BOURGOGNE

Bureau **I**nterprofessionnel
des **V**ins de **B**ourgogne