

VINS DE BOURGOGNE

LES ATELIERS
PROFESSIONNELS

PROGRAMME



 VINS DE
BOURGOGNE

LES ATELIERS PROFESSIONNELS



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 au BIVB, Brigitte HOUELINE, Directrice de l'Ecole des Vins de Bourgogne et un formateur à l'Ecole des Vins de Bourgogne.

Remise d'une documentation sur les vins de Bourgogne

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

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 ?*

12h45 DEJEUNER AU RESTAURANT

Transport en autocar

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

15h00 VISITE ET DEGUSTATION DANS UN DOMAINE DE LA COTE DE BEAUNE

Transport en autocar

- Rencontre avec un responsable du domaine, visite et dégustation

17h30 FIN DE LA JOURNEE

- Retour au parking de l'Ecole des Vins
- Soirée libre
- Nuit à l'hôtel, offerte par le BIVB (transport par vos propres moyens – pensez au co-voiturage entre participants, avec le masque !)



LES ATELIERS PROFESSIONNELS



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 de BIVB

15h00 VISITE ET DEGUSTATION DANS UN DOMAINE DE LA COTE DE NUITS

Transport en autocar

- Rencontre avec un responsable du domaine, visite et dégustation

17h30

FIN DES 2 JOURS D'ATELIER

- Retour au parking de l'Ecole des Vins

#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 Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne