



Journée dégustation 2017-2018

1 jour-Niveau initiation

DESCRIPTION

Les Journées dégustation ont souvent lieu un samedi. Elles ont été conçues pour vous initier, verre en main, à la méthodologie et à la pratique de la dégustation.

Apprendre à regarder, à sentir, à goûter les vins blancs, les vins rouges et le Crémant de Bourgogne et à identifier leurs arômes. La conservation, le service des vins et l'association des mets et des vins sont également abordés.

Après un bon déjeuner-dégustation, l'après-midi est consacré à la découverte des terroirs et des appellations avec une lecture de paysage dans les Grands crus de la Côte de Beaune, suivie par une dégustation commentée sur les thèmes des terroirs et des millésimes.

A l'issue de cette journée, vous serez plus à l'aise devant un verre de Bourgogne et vous commencerez à trouver les mots justes pour commenter les vins et partager vos impressions.

PUBLIC CONCERNE

Cette formation est **ouverte à tous les publics** sans connaissance préalable du monde viticole, des vins de Bourgogne et de la dégustation.

CONTENU

Animation de la formation et des visites commentées par un œnologue de l'Ecole des vins ; Remise d'une documentation ; Conférence avec vidéo-projection ; Dégustation commentée de 6 vins de Bourgogne ; Déjeuner-dégustation accompagné de vins de Bourgogne ; Lecture de paysage dans les Grands crus ; Dégustation commentées de 7 vins sur le thème des terroirs et des millésimes.

LIEUX DE LA FORMATION

Grande salle de dégustation de l'Ecole des Vins de Bourgogne et vignoble de la Côte de Beaune.

DATES 2017-2018

Dates 2017 : Samedis 28 octobre (G) ; 18 novembre ; 2 décembre (G)

Dates 2018 : Samedis 17 février ; 24 mars (G)

PRIX DE LA FORMATION

210 €uros / personne

PROGRAMME

9h15 Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne

- Remise d'une documentation complète

9h30 **Les fondamentaux de la Bourgogne viticole :**

- Situation géographique
- Vigne et vignobles de Bourgogne
- Surfaces et productions
- Les artisans naturels de la qualité (terroirs, cépages, climat, Savoir-faire)

10h15 **Les vins de Bourgogne :**

- Les Appellations d'Origine Contrôlées : origine, histoire, classification
- Les structures de production et de commercialisation
- Questions des participants

10h45 **La dégustation des vins de Bourgogne (volet 1) :**

- Méthodologie et techniques de dégustation (*aspects visuel, olfactif, gustatif*)
- Les grandes caractéristiques organoleptiques des vins de Bourgogne
- Illustration par une **dégustation commentée de 6 vins de Bourgogne** sélection de la Cave de prestige du BIVB

12h45 **Déjeuner-dégustation dans un restaurant Gastronomique de Beaune accompagné de vins de Bourgogne**

de la Cave de prestige du B.I.V.B.

14h45 **Lecture de paysage dans les Grands crus de la Colline de Corton**

- la notion de terroirs et la culture de la vigne

15h30 **La dégustation des vins de Bourgogne (volet 2)**

- **Dégustation commentée d'une gamme de 7 vins blancs et rouges de Bourgogne** exprimant les caractéristiques des terroirs et des millésimes des 5 grands vignobles de Bourgogne

17h45 **Remise d'un Diplôme d'honneur nominatif de l'Ecole des Vins de Bourgogne**

18h00 **Fin de la formation**