



Journée sensorielle

2019

1 jour

DESCRIPTION

Eveillez vos sens à la découverte des familles d'arômes révélateurs du Pinot Noir et du Chardonnay.

Les Journées sensorielle ont souvent lieu un samedi.

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 sur leurs arômes.

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 par un formateur de l'Ecole des vins ; Remise d'une documentation ; Conférence avec vidéo-projection ; Déjeuner-dégustation accompagné de vins de Bourgogne ; exercices ludiques autour des arômes des vins de Bourgogne.

LIEUX DE LA FORMATION

Grande salle de dégustation de l'Ecole des Vins de Bourgogne.

DATES 2019

Samedi 8 juin

PRIX DE LA FORMATION

210 €uros / personne

PROGRAMME

9h15 Rendez-vous à l'Ecole des vins de Bourgogne

9h30 Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne

- Remise d'une documentation complète

9h35 Qu'est-ce que le goût ?

Les sens impliqués dans la dégustation

Les influences internes et externes

Notions de saveurs et de sensations trigéminales

Le goût du vin

La composition du vin

L'équilibre du vin

Exercices

Appropriation de ses sens à travers une dégustation de solutions aqueuses : acidité, amertume, astringence, sucré, alcoolisé et umami

Mise en pratique

Les étapes de la dégustation :

-Visuel : nuancier

-Olfactif

-Gustatif : nuancier textile

Comparaison commentée de deux vins blancs et de deux vins rouges

12h30 Déjeuner-dégustation dans un restaurant Gastronomique de Beaune

Accompagné de vins de Bourgogne

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

14h45 Focus sur les arômes

Neurophysiologie olfactive

Familles aromatiques vins blancs et vins rouges

Evolution des arômes

Principaux défauts du vin

Exercices

Mémorisation et identification des arômes

-Flairage et passage en bouche : solutions aromatisées et colorées

-Flairage direct : arômes et défauts en flacon

Mise en pratique

Dégustation commentée d'un vin blanc et d'un vin rouge

18h00 Fin de la formation