

Certificat du dégustateur



Lieu
Beaune



Dates 2022-2023

Dates 2022 : Du lundi 21 au mercredi 23 novembre

Dates 2023 : Du lundi 26 au mercredi 28 juin



Niveau
Perfectionnement



Langue
Français



Tarif
795

Présentation

Le « Certificat de dégustateur » est entièrement consacré à la dégustation des vins de Bourgogne. Trois jours denses avec de nombreux exercices pratiques pour entrer dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne.

Pour vous initier, verre en main, aux bases de l'analyse sensorielle, à la méthodologie et aux techniques de la dégustation dans le but d'apprendre à regarder, à sentir, à goûter, à commenter et à identifier les grandes caractéristiques organoleptiques des vins blancs et rouges de Bourgogne, sans oublier le Crémant.

Cette formation est ouverte à tous les publics, professionnels et salariés de la filière des vins de Bourgogne et amateurs avertis ayant des connaissances basiques sur les vins et souhaitant aller plus loin dans l'apprentissage et la découverte des vins de Bourgogne à travers la dégustation. Préparation au Certificat Professionnel d'Analyse Sensorielle des Vins de Bourgogne.

Animation du cours et des visites par un formateur de l'Ecole des vins. Chaque formation fait l'objet d'une enquête de satisfaction via un questionnaire remis en fin de session à chaque participant. Ces questionnaires sont scrupuleusement étudiés afin d'analyser les points forts et points faibles de nos formations. En fonction des résultats, des actions sont mises en place afin d'améliorer les contenus et d'optimiser les objectifs. Une note globale est également attribuée par les participants.



Scannez pour réserver !



ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21 200 – BEAUNE, tél : 03 80 26 35 10
ecoledesvins@bivb.com – www.ecoledesvins-bourgogne.com

Programme du Lundi

- 9h15** Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne Remise d'une documentation complète
- 9h30** Les bases de l'analyse sensorielle (volet 1)
- 12h45** Déjeuner-dégustation dans un restaurant de la Côte viticole
- 14h30** Les bases de l'analyse sensorielle (volet 2)
- 17h30** Fin de la première journée. Soirée libre

Programme du Mardi

- 9h00** La méthodologie de la dégustation
 - Examens visuel, olfactif, gustatif Equilibre, longueur en bouche, potentiel de vieillissement
 - Dégustation des vins rouges de Bourgogne
 - Notions élémentaires sur la vinification et l'élevage des vins rouges de Bourgogne
- 12h30** Déjeuner-dégustation dans un restaurant de la Côte viticole
- 14h30** 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 blancs de Bourgogne (notions élémentaires sur la vinification et l'élevage des vins blancs de Bourgogne)
- 17h30** Fin de la deuxième journée. Soirée libre

Programme du Mercredi

- 9h00** Visite d'une tonnellerie et parcours de fabrication d'un fût
- 11h00** Visite et dégustation dans un domaine viticole de la Côte de Beaune
- 12h30** Déjeuner dégustation dans un restaurant de Beaune
- 15h00** Le service des vins :
 - Atelier sur le choix des verres avec dégustation commentée
 - Atelier sur la température de service des vins avec dégustation commentée
 - Atelier sur le carafage des vins blancs et rouges avec dégustation commentée
- 17h00** La Dégustation de vins effervescents de Bourgogne Remise d'un Diplôme d'Honneur nominatif de l'Ecole des Vins de Bourgogne
- 18h00** Fin de la formation

