



# Certificat de dégustateur 2019 3 jours

## DESCRIPTION

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.

## PUBLIC CONCERNE

Cette formation est ouverte à tous les publics 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.**

## CONTENU

Animation et encadrement de la formation par trois œnologues de l'Ecole des vins ; remise d'une documentation ; Conférences en vidéo-projection ; Dégustations commentées d'une large sélection de vins de Bourgogne ; Réponse aux questions des participants ; Remise d'un diplôme d'honneur.

## LIEUX DE LA FORMATION

Grande salle de dégustation de l'Ecole des Vins et vignoble.

## DATES 2019

Dates 2019 :

Du lundi 24 au mercredi 26 juin

Du lundi 25 au mercredi 27 novembre

## PRIX DE LA FORMATION

**795 €uros / personne**

## 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

**9h30 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 du programme**