

Chardonnay Day, Retour aux sources

Jeudi 23 mai 2019

Animation de 2 Master Class de
1h30

DESCRIPTION

Depuis 2015, les vignerons producteurs de l'appellation Mâcon-Chardonnay replacent le cépage au cœur de son village d'origine : Chardonnay (71700).

Largement relayée par les médias régionaux, nationaux et par les réseaux sociaux, cette manifestation est une occasion unique de déguster dans leur berceau les vins du cru proposés par les vignerons présents dans une ambiance festive et musicale.

De la vigne aux vins élaborés selon différentes traditions et terroirs, cette formation vous initie aux multiples nuances de l'universel cépage Chardonnay au cœur même du village qui lui a laissé son nom.

Une approche inédite de l'appellation Mâcon-Chardonnay pour une expérience unique !

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 2 Master Class de 1h 30 qui se dérouleront en deux temps, par le guide conférencier d'EnoCulture ainsi qu'un formateur de l'Ecole des vins de Bourgogne ; remise d'un verre pour la dégustation ; dégustation commentée de 5 vins de l'appellation Mâcon-Chardonnay.

LIEU

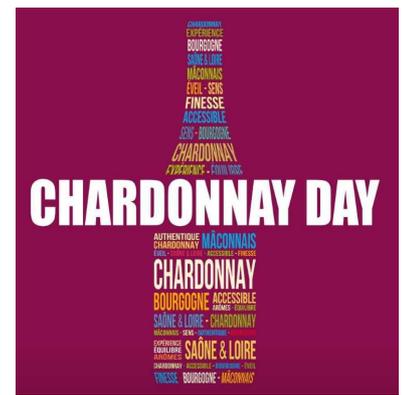
Village de Chardonnay, Chardonnay (71700).
Lieu de dégustation et de rendez-vous : salle de dégustation de la cave de Chardonnay (groupe Lugny), route d'Uchizy, 71700 Chardonnay.

DATES

Jeudi 23 mai 2019

PRIX DE LA FORMATION

20 Euros / personne



PROGRAMME

2 séances de 1h30

Première séance : 17h30 - 19h00

Deuxième séance : 19h00 - 20h30

OFFERT - Un verre gravé « Chardonnay Day » à
chaque participant pour la dégustation

CONTENU

Introduction géo-historique par Emmanuel
NONAIN, guide conférencier d'EnoCulture :

- Chardonnay dans ses 3 dimensions :
 - Le village de Chardonnay
 - Le cépage Chardonnay
 - l'appellation Mâcon-Chardonnay

Mise en pratique par la dégustation avec
Dominique LAMBRY, formateur à l'Ecole des Vins
de Bourgogne :

- Techniques de dégustation (*aspects visuel, olfactif, gustatif*)
- Les grandes caractéristiques organoleptiques des vins de l'appellation Mâcon Chardonnay
- Illustration par une **dégustation commentée de 5 vins Mâcon Chardonnay**

**Groupe de 15 personnes maximum par atelier,
choix de la séance à préciser dans les
commentaires lors de l'inscription.**

ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

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