



ECOLE  
DES VINS DE  
BOURGOGNE

# Journée sensorielle

## 2020

### 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 2020

**Samedi 6 juin**

## 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

Partagez vos expériences sur Ma Tribune

[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr) sur Instagram avec

#MaTribuneBourgogne



ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

6, rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs, 21 200 – BEAUNE, tél : 03 80 26 35 10  
ecoledesvins@bivb.com – [www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)