



Les Fondamentales

2020-2021

1/2 journée - Niveau initiation

PROGRAMME

DESCRIPTION

Les Fondamentales ont souvent lieu un samedi. Une demi-journée d'initiation pour entrer dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne et vous initier, verre en main, à la méthodologie de la dégustation.

Apprendre à regarder, à sentir, à goûter les vins blancs, les vins rouges et le Crémant de Bourgogne et à identifier leurs arômes. La conservation, le service des vins et l'association des mets et des vins sont également abordés.

À l'issue de cette matinée, vous serez plus à l'aise devant un verre de Bourgogne et commencerez à trouver les mots justes pour commenter les vins et partager vos impressions.

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 œnologue de l'Ecole des vins ; Remise d'une documentation ; Conférence avec vidéo-projection ; Dégustation commentée de 6 vins de Bourgogne ; En option (à préciser lors de la commande) : Déjeuner-dégustation accompagné de vins de la Cave de prestige du B.I.V.B.

LIEU DE LA FORMATION

Grande salle de dégustation de l'Ecole des Vins

DATES 2020-2021

- Dates 2020 : Samedis 5 septembre ; 26 septembre (G) ; 10 octobre ; 31 octobre (G) ; 21 novembre ; 5 décembre (G).
- Dates 2021 : Samedis 20 février ; 20 mars (G) ; 10 avril ; 24 avril (G) ; 15 mai ; 29 mai ; 19 juin (G) ; 10 juillet ; 4 septembre ; 25 septembre (G) ; 9 octobre ; 30 octobre (G) ; 20 novembre ; 4 décembre (G).

(G) : Dates garanties

PRIX DE LA FORMATION

79€uros / personne

9h15 Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne

- Remise d'une documentation complète sur les vins

9h30 Les fondamentaux de la Bourgogne viticole :

- Situation géographique
- Vigne et vignobles de Bourgogne
- Surfaces et productions
- Les artisans naturels de la qualité (terroirs, cépages, climat, Savoir-faire)

10h15 les vins de Bourgogne :

- Les Appellations d'Origine Contrôlées :
Origine, histoire, classification
- Les domaines, maisons et caves de Bourgogne
- Questions des participants

10h45 La dégustation des vins de Bourgogne :

- Méthodologie et techniques de dégustation
(aspects visuel, olfactif, gustatif)
- Les grandes caractéristiques organoleptiques des vins de Bourgogne
- Illustration par une **dégustation commentée de 6 vins de Bourgogne** sélection de la Cave de prestige du BIVB

12h30 Fin de la formation

OPTION :

12h45 Déjeuner-dégustation dans un restaurant de Beaune accompagné de vins de Bourgogne de la Cave de prestige du B.I.V.B.
57 €uros par personne

Partagez vos expériences sur
Ma Tribune www.vins-bourgogne.fr
sur Instagram avec
#MaTribuneBourgogne

