



Journée découverte 2020-2021

1 jour - Niveau initiation

DESCRIPTION

Les Journées découverte ont souvent lieu un samedi. Une journée complète 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.

Après un bon déjeuner-dégustation, l'après-midi est consacré à la découverte du vignoble avec une lecture de paysage dans les Grands crus de la Côte de Nuits, à une visite commentée du mythique Château du Clos de Vougeot et à une visite-dégustation commentée dans un domaine viticole.

A l'issue de cette journée, 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 et des visites par un œnologue de l'Ecole des vins ; Remise d'une documentation ; Conférence avec vidéo-projection ; Dégustation commentée de 6 vins de Bourgogne ; Déjeuner-dégustation accompagné de vins de Bourgogne ; Visite commentée de la Côte de Nuits et du Château du Clos de Vougeot ; Lecture de paysage dans les Grands crus ; Visite et dégustation dans un domaine viticole de la Côte.

LIEUX DE LA FORMATION

Grande salle de dégustation de l'Ecole des Vins et vignoble de la Côte de Nuits

Dates 2020-2021

- Dates 2020 : Samedis 5 septembre ; 26 septembre (G) ; 10 octobre.

- Dates 2021 : Samedis 10 avril ; 24 avril (G) ; 15 mai ; 29 mai ; 19 juin (G) ; 4 septembre ; 25 septembre (G) ; 9 octobre.

(G) : Dates garanties

PRIX DE LA FORMATION

215 €uros / personne

PROGRAMME

9h15 Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne

- Remise d'une documentation complète

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

12h45 Déjeuner-dégustation dans un restaurant gastronomique accompagné de vins de Bourgogne de la Cave de prestige du B.I.V.B.

14h30 Découverte du vignoble et des vins de la Côte de Nuits

15h00 Visite commentée du Château du Clos de Vougeot

16h00 Lecture de paysage dans les Grands crus de la Côte de Nuits

16h30 Visite et dégustation dans un domaine de la Côte de Nuits

18h15 Retour sur Beaune

- Remise d'un **Diplôme d'Honneur nominatif** de l'Ecole des Vins de Bourgogne

18h30 Fin de la formation

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

