



# Balade entre vignes et vins 2021-2022

2h00 - Niveau initiation

## DESCRIPTION

La balade gourmande à lieu les samedis. 2 heures d'initiation pour entrer dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne et vous initier, verre en main, à la méthodologie de la dégustation et à la découverte du vignoble Bourguignon.

Apprendre à regarder, à sentir et à identifier leurs arômes.

Profitez de l'été pour une balade et une dégustation en Côte de Beaune avec une halte dégustation au cœur du vignoble. Pendant 2 heures, vous parcourrez les parcelles des Beaune et Beaune 1<sup>er</sup> Cru verre à la main.

## 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 balade par un œnologue de l'Ecole des vins de Bourgogne ; Remise d'un verre pour la dégustation dans les vignes ; Dégustation commentée de 3 vins de Bourgogne de la Cave de prestige du B.I.V.B.

## LIEU DE LA FORMATION

Départ Parking du Parc de la Bouzaize à Beaune.

## DATES

Les Samedis 24 juillet et 28 août 2021  
Les Samedis 23 juillet et 27 août 2022

## PRIX DE LA FORMATION

39 €uros / personne

## PROGRAMME

**16h00 Départ parking du Parc de la Bouzaize :  
Allée du Dr Boulay**

- Remise d'un verre à chaque participant pour la dégustation dans les vignes

**Les fondamentaux de la Bourgogne viticole et  
lecture de paysage :**

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

**Les vins de Bourgogne :**

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

**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 3 vins de Bourgogne** sélection de la Cave de prestige du BIVB

**18h00 Fin de la formation**