



# Journée découverte 2021-2022

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 2021-2022

- Dates 2021 : Samedis 19 juin (G) ; 4 septembre ; 25 septembre (G) ; 9 octobre.

- Dates 2022 : Samedis 9 avril ; 30 avril (G) ; 14 mai ; 28 mai ; 18 juin (G).  
(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](http://www.vins-bourgogne.fr) sur Instagram avec  
#MaTribuneBourgogne

