

Les Grands Crus de Bourgogne



Lieu

Beaune



Dates 2022-2023

Dates 2022 : Samedis 17 septembre ;
15 octobre ; 12 novembre

Dates 2023 : Samedis 4 février ; 8 juillet



Niveau

Perfectionnement



Nombre

8 vins
dégustés



Langue

Français



Tarif

195

Présentation

Le stage sur les Grands Crus a lieu un samedi. Une demi-journée unique pour les amateurs de vin du monde entier. Plongez au cœur de l'univers passionnant des vins de Bourgogne et accédez, verre en main, à quelques mythiques appellations Grands Crus de Bourgogne !

A travers ce cours œnologique exceptionnel par sa dégustation dédiée aux appellations Grands Crus de Bourgogne, c'est toute l'histoire d'une région qui se dévoile de ses parcelles viticoles jusqu'au savoir-faire de ses vigneron.

Ce cours de dégustation est ouvert à tous les publics même s'il est recommandé aux amateurs de vins ayant déjà quelques connaissances préalables des vins de Bourgogne et de la dégustation.

Animation par un formateur de l'Ecole des vins (œnologue ou sommelier); Remise d'une documentation pédagogique; Conférence avec vidéo-projection ; Dégustation commentée de 8 appellations Grands Crus de Bourgogne.



Scannez pour réserver !



Programme

9h15 : Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne

Un pack pédagogique avec rappel de l'art de la dégustation ainsi que des fiches de dégustation sera remis à chaque participant au début de session

9h30 Les 33 appellations Grands crus de Bourgogne

Introduction : rappel de quelques grands points de repère sur la Bourgogne viticole

Les Grands crus de Bourgogne : Historique, situation géographique, origine, classement, législation et étiquetage

10h15 Les vins de Bourgogne :

Méthodologie et techniques de dégustation (aspects visuel, olfactif, gustatif)

10h30 Dégustation commentée de 8 Grands Crus de Bourgogne

Les Grands Crus blancs de Chablis et de de la côte de Beaune :

- Chablis Grand Cru Les Clos 2016 - Domaine Louis MOREAU
- Corton blanc 2012 - Domaine MAILLARD PÈRE ET FILS
- Chevalier- Montrachet 2015 - BOUCHARD PÈRE ET FILS

Les Grands Crus rouges de la côte de Beaune et de la côte de Nuits :

- Corton Les Hautes Mourottes 2016 - Domaine Gaston et Pierre RAVAUT
- Clos de Vougeot 2013 - Domaine Jacques PRIEUR
- Echezeaux 2011- Domaine des PERDRIX
- Clos-Saint-Denis 2012 - Domaine BERTAGNA
- Mazis-Chambertin 2017 - Domaine HARMAND GEOFFROY

12h30 Fin de la formation

ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

6, rue du 16ème Chasseurs, 21 200 – BEAUNE, tél : 03 80 26 35 10

ecoledesvins@bivb.com – www.ecoledesvins-bourgogne.com