



Bon démarrage des ateliers-dégustation de L'Ecole des Vins de Bourgogne à la Cité de la Gastronomie et du vin

Bourgogne, le 21 septembre 2022

A l'espace Vins de Bourgogne, au sein de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon, l'Ecole des Vins de Bourgogne propose depuis le 6 mai, 4 ateliers de dégustation uniques pour éveiller les cinq sens. Immersifs et innovants, ils permettent aux visiteurs de compléter leur expérience culturelle et gastronomique par une expérience multisensorielle sur les vins de Bourgogne.

Voyage au cœur du vignoble de Bourgogne

Chacun des 4 ateliers s'organise autour d'un temps de dégustation (3 à 5 vins) et donne les clés de compréhension des vins de Bourgogne. Pour élargir le champ des possibles, des ateliers peuvent être privatisés sur demande, pour les particuliers et les entreprises, de même des ateliers sont animés en anglais.

Expérience, innovation, immersion et convivialité sont les points forts de ces 4 ateliers. Les vins dégustés et commentés sont accompagnés d'une projection 360°, sur les 4 murs de la salle, agrémentée d'une ambiance sonore amplifiant la sensation d'immersion. Les participants sont plongés au cœur d'une parcelle avant de déguster le vin qui en est issu, ils découvrent également les fruits et fleurs qui composent les arômes de ce même vin...



© BIVB Intuitive

Brigitte Houdeline, Directrice de l'Ecole des Vins de Bourgogne : « Les ateliers connaissent un réel engouement depuis leur lancement début mai. Nous recevons toute sorte de public, néophytes ou amateurs, qui souhaitent acquérir les premières notions de dégustations. Ils apprécient le côté immersif et accessible des ateliers. L'animation scénographique projetée sur les 4 murs séduit beaucoup. Les dégustateurs peuvent échanger en toute décontraction avec le formateur ce qui crée une proximité très appréciable. À ce jour nous, avons accueilli 2 300 participants, principalement francophones, c'est un début prometteur. Notre volonté est de promouvoir l'ensemble des vins de Bourgogne au plus grand nombre ».



Découvrez en images les ateliers sur la chaîne YouTube [Vins de Bourgogne BIVB](#)

4 ateliers-dégustation

Chaque atelier a une capacité maximale de 18 places par session (accessible aux personnes à mobilité réduite), de 20 à 29 €, de 40 minutes à 1 heure.

Initiation à la dégustation

Décoder les techniques et le vocabulaire de dégustation pour apprendre à caractériser un vin, en décrivant son aspect visuel, olfactif et gustatif.

40 minutes, 3 vins dégustés, 20 € / personne – 38 € en duo

Les petits plus : Découvrez 3 appellations à travers la dégustation commentée d'un Crémant de Bourgogne, d'un vin blanc et d'un vin rouge de Bourgogne. Apprenez à trouver les mots justes pour partager vos impressions.



L'effet millésime

Prendre en compte le millésime dans le choix d'un vin, en intégrant la culture de la vigne en mono-cépage, l'évolution d'un vin, son potentiel de vieillissement...

40 minutes, 3 vins dégustés, 20 € / personne – 38 € en duo

Session bilingue dispensée en français et anglais

Les petits plus : Selon les sessions, la dégustation sera de 3 vins blancs ou de 3 vins rouges : même appellation, même producteur, millésimes différents.

Obtenez l'une des clés de compréhension pour sélectionner un vin selon le moment de consommation.



Bourgogne, vins de Terroir

Comprendre la notion de terroir en Bourgogne à travers les cépages, le savoir-faire des vignerons, la hiérarchisation des 84 appellations, les Climats.

40 minutes, 4 vins dégustés, 20 € / personne – 38 € en duo

Session bilingue dispensée en français et anglais

Les petits plus : Découvrez 4 appellations issues du nord au sud de la Bourgogne, dégustées en comparaison 2 par 2. Lire une étiquette et choisir son vin de Bourgogne ne sera plus une énigme ou un casse-tête !



Accords mets et vins

Exploiter la diversité des vins de Bourgogne en les mariant avec la gastronomie bourguignonne. Dégustation de 5 vins avec 5 spécialités régionales.

1 heure, 5 vins dégustés, 29 € / personne – 55 € en duo

Les petits plus : Découvrez 5 appellations différentes de Bourgogne associées à des produits régionaux issus du village gastronomique de la Cité. Osez partir du vin pour choisir votre accord !



Pour en savoir plus...

Envie de prolonger l'expérience, d'approfondir d'autres sujets, l'Ecole des Vins de Bourgogne propose de [nombreuses formations](#), adaptées à tous, du débutant au professionnel. Une équipe de spécialistes passionnés (œnologue, sommelier, ingénieur agronome, technicien en viticulture, géologue, analyste sensoriel) partagent leur expérience et leur passion avec vous. En 2023, l'Ecole des Vins sera installée à la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune.

Comment réserver ou offrir un atelier-dégustation ?

- ✓ Sur le site internet de l'Ecole des Vins de Bourgogne : www.ecoledesvins-bourgogne.com
- ✓ Sur le site internet de la CIGV : www.citedelagastronomie-dijon.fr/decouvertes/l-ecole-des-vins-de-bourgogne
- ✓ Dans le hall de la CIGV, au guichet tenu par l'Office de Tourisme de Dijon

A propos de l'Ecole des Vins de Bourgogne

Créée en 1974 par l'Interprofession des Vins de Bourgogne (BIVB), l'Ecole des Vins de Bourgogne a acquis une véritable expertise dans la formation œnologique et l'organisation de séjours œnotouristiques. Basée à Beaune, capitale des vins de Bourgogne, l'Ecole rayonne à travers tout le vignoble, grâce à ses antennes à Mâcon, Dijon et Chablis. Sa proximité avec les acteurs de la filière viticole (viticulteurs, négociants, mais aussi tonneliers, restaurateurs...) lui permet d'enrichir la qualité des séjours proposés, en offrant des activités sur tout le territoire. L'Ecole fait découvrir l'ensemble de la Bourgogne viticole, des appellations Régionales aux mythiques Grands Crus.

Contact presse

Chloé Butet – Directrice Marketing-Communication de l'Ecole des Vins de Bourgogne

Tél : 06 49 43 44 39 - chloe.butet@bivb.com

Suivez-nous : www.ecoledesvins-bourgogne.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, [cliquez ici](#)

S'abonner aux alertes de la salle de presse : [cliquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS :

