



GRAND BOURGOGNE *Tour*

LA NOUVELLE EXPÉRIENCE ORIGINALE DES VINS DE BOURGOGNE DANS TOUTE LA FRANCE

Pour révéler les Appellations d'Origine Protégées (AOP) de Bourgogne à l'excellent rapport qualité-prix-émotion, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) crée un nouvel événement pédagogique et ludique destiné aux professionnels du vin et de la restauration en région. De novembre 2023 à juillet 2024, les vins de Bourgogne seront présents dans 5 grandes villes françaises : Bordeaux, Lyon, Nantes, Toulouse et Lille.

Dans la continuité des Grands Jours de Bourgogne et du Grand Bourgogne Hôtel, le BIVB souhaite, avec ce *Grand Bourgogne Tour*, redessiner la rencontre et **l'échange avec les professionnels du vin en région** (restaurateurs, sommeliers, cavistes) : au cœur de l'événement, la découverte d'AOP accessibles qui répondent parfaitement aux attentes actuelles des consommateurs.

À travers ce concept **moderne, novateur et unique**, les participants vivront durant **3 heures une expérience immersive et ludique autour de 24 vins de Bourgogne**.

L'ensemble de l'événement sera orchestré et animé par un trio d'experts différents dans chaque ville (un producteur, un Formateur Officiel des vins de Bourgogne, un ambassadeur régional). Ce rendez-vous sera **rythmé par 4 temps forts** : master class originale et interactive, dégustation libre, conception d'une Fresque des Terroirs et d'un « Happy Bourgogne Hour » autour d'accords street-food et vins de Bourgogne.

5 DATES, 5 GRANDES VILLES

Les sommeliers, cavistes et restaurateurs de Bordeaux, Lyon, Nantes, Toulouse et Lille pourront bénéficier gratuitement de cette immersion avec les vins de Bourgogne, proposée de **16h30 à 19h30** et pouvant accueillir **jusqu'à 50 personnes**.



3 ANIMATEURS DONT UN PRODUCTEUR

4 TEMPS FORTS

24 VINS POUR DÉCOUVRIR LES AOP DE BOURGOGNE

Master class interactive : 6 vins

Le format de la master class se réinvente autour des « secrets de la Bourgogne ». Interaction, participation et immersion en sont les fils conducteurs. Animée par un Formateur Officiel des vins de Bourgogne et un producteur de Bourgogne, la découverte de 6 appellations promet d'être dynamique, ludique et pédagogique...

> **En bonus**, une formation personnalisée et une bouteille d'un Grand Cru de Bourgogne à gagner...

Happy Bourgogne Hour

Dernier temps fort de ce rendez-vous, 3 accords autour de la street food avec 3 vins de Bourgogne pour échanger sur ses impressions et vivre un moment convivial !

Atelier

« La Fresque des Terroirs »

Échanges et réflexion se poursuivent autour de La Fresque des Terroirs de Bourgogne. Un Formateur Officiel des vins de Bourgogne guidera les participants à créer une fresque autour de 50 cartes thématiques sur la Bourgogne d'hier, d'aujourd'hui et de demain...

Dégustation libre : 15 vins

En écho à la master class et animée par un ambassadeur professionnel local, la dégustation libre de 15 vins sera organisée sur 3 tables : 2 porteront sur les Appellations Bourgogne et Mâcon plus dénomination géographique et la 3^{ème} sur les Appellations Villages.

NB : À venir, deux autres rendez-vous en région seront également proposés en 2024, autour des appellations Bourgogne et ses 13 dénominations géographiques et Mâcon et ses 27 dénominations géographiques.



Mise en avant du système des Appellations d'Origine Protégées (AOP) françaises et bourguignonnes

Garant d'un savoir-faire historique, le système des Appellations d'Origine Protégées défend un modèle de viticulture de terroir dont la Bourgogne en est un des plus grands représentants. Ainsi, durant chaque étape du Grand Bourgogne Tour, les différents ateliers et notamment La Fresque des Terroirs, présenteront l'organisation des appellations françaises et la structure des AOP bourguignonnes à travers plusieurs thèmes comme l'histoire et les origines, le savoir-faire, les cépages ou encore la viticulture et la vinification. Ces événements se déroulent dans le cadre d'une campagne d'information du consommateur sur le système des AOP

*Exclusivement réservé aux professionnels du vin
(restaurateurs, sommeliers, cavistes et journalistes) offert par le BIVB*

CONTACTS PRESSE

Agence SOWINE pour les vins de Bourgogne

Loïc Verneyre : loic@sowine.com - 06 71 61 90 23

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Mathilde Paturaud : mathilde.paturaud@bivb.com - 06 78 78 07 68

Les vins de Chablis retournent aussi en région cet hiver !

Les vins de Chablis seront également présents dans plusieurs villes françaises pour proposer aux professionnels des Instants Chablis, moments privilégiés en présence de représentants du vignoble.

Les événements s'articuleront en 2 temps : une plongée dans l'univers des Climats de l'appellation Chablis Premier Cru avec 12 vins à déguster, puis un repas construit autour des accords mets et vins avec 6 autres références allant du Petit Chablis au Chablis Grand Cru.

Lieux et dates

- Marseille, 6 novembre : avec Marine Descombe - Domaine Passy Le Clou
- Dijon, 20 novembre : avec Jean-François Bordet - Domaine Séguinot- Bordet et Louis Moreau Domaine Louis Moreau
- Angers, 29 janvier : avec Stéphanie Michelet - Domaine Courtault Michelet

