

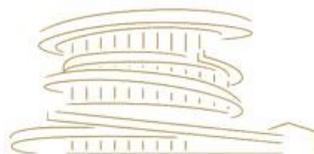
Communiqué de presse

#CiteClimatsVins #VinsBourgogne

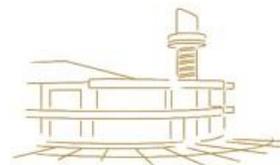
#EcoleVinsBourgogne



Chablis



Beaune



Mâcon

Cité des Climats et vins de Bourgogne Découvrez la programmation de novembre et décembre

Bourgogne, le 19 octobre 2023

Le 5 novembre prochain, les Cités à Chablis et Mâcon fermeront leurs portes afin de préparer leur réouverture au printemps 2024. La Cité à Beaune, elle, reste ouverte du lundi au dimanche et prépare des temps forts pour la Vente des Vins des Hospices de Beaune et Noël, en plus de sa programmation habituelle.

Cité des
Climats & vins
de Bourgogne CHABLIS · BEAUNE · MÂCON

163^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune

17/18/19 NOVEMBRE

PROGRAMMATION INÉDITE

18 et 19 novembre : spécial Vente des Vins des Hospices de Beaune

À la Cité, week-end exceptionnel rime avec programmation inédite. La 163^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune aura lieu le 19 novembre 2023. Pour l'occasion, la Cité propose deux jours festif.

En plus de l'offre habituelle (parcours de visite, journée dégustation et atelier 45' proposés par l'Ecole des Vins de Bourgogne), retrouvez des animations en accès libre et en continu tout le week-end :



VISITES GUIDÉES

Toutes les heures, partez pour une visite guidée « flash » sur le thème des fêtes viticoles et traditions bourguignonnes.



ACTIVITÉ FAMILLES *Créé ta plus belle étiquette*

Grace aux éléments mis à disposition, réalisez une étiquette de vin et repartez avec votre création.



EXPOSITION *Prix de la jeune création artistique - Méo-Camuzet*

En collaboration avec l'ENSA Dijon, le Domaine Méo-Camuzet sollicite depuis 2019 de jeunes artistes sur leur perception du territoire des Climats de Bourgogne et de la résonance de son patrimoine immatériel. La Cité à Beaune est ravie de pouvoir accueillir et présenter ces œuvres réalisées dans le cadre du "Prix de la Jeune Création Artistique", qui a connu déjà trois éditions.



PROMENADE LE LONG DE LA VRILLE

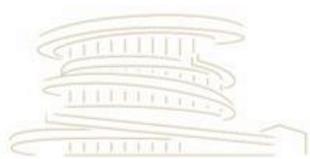
Empruntez la vrilte et accédez au Belvédère et son point de vue imprenable à 360° sur la Côte viticole.

UN DÎNER UNIQUE AU BAR LES ACCORDS

Rendez-vous le samedi 18 novembre au 4^{ème} étage, au Bar Les Accords pour un dîner unique autour d'accords de mets et des vins des Hospices. **Réservation obligatoire sur notre site. Information, tarifs et réservation sur :**

WWW.CITECLIMATSVINS-BOURGOGNE.COM

VISITES GUIDÉES



Parcours scénographique : les samedis et dimanches à 10h30 et 16h00, tous les jours pendant les vacances scolaires – pas de visite le 25 décembre.

Partez à la découverte de la richesse de l'histoire des vins de Bourgogne, grâce à une visite d'une heure, menée par un guide qui vous révélera les spécificités de la viticulture de terroir, classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

L'architecture de la Cité des Climats et vins de Bourgogne : les dimanches 5 novembre et 3 décembre - 10h30.

Plongez dans les secrets de sa construction et de ses particularités environnementales et admirez la vue grâce à l'accès au Belvédère, pour ainsi profiter d'une lecture du paysage.

ACTIVITÉS OENOCULTURELLES ADULTES

Vin et parfum : samedi 2 décembre - 15h00

Pendant 2h30, plongez dans un univers olfactif unique mélangeant dégustation de vin et art de la parfumerie. Vous partirez à la découverte d'arômes et repartirez avec votre parfum signature, créé en s'inspirant des Climats !

Les secrets de beauté du raisin : samedi 9 décembre – 15h00

Durant ce moment de détente intimiste, encadré par un professionnel des soins cosmétiques diplômé en cosmétologie, vous pourrez tester des produits et perfectionner votre routine beauté. A la fin, repartez avec votre ordonnance beauté pour sublimer l'éclat de votre peau...

ACTIVITÉS FAMILLES

Livret jeux : en autonomie du 21 octobre au 5 novembre



Prolongez votre visite à la Cité. Partez à la chasse aux citrouilles cachées dans les lieux ! Les meilleurs enquêteurs se verront remettre une petite surprise.

Ambiance Halloween, défilé de costumes : mercredi 25 octobre – 15h00

Venez créez votre costume à la Cité. Plutôt chapeau de sorcière ou de magicien ? Le choix vous appartient... Et pour récupérer un maximum de friandises, fabriquez votre propre sac à bonbons !

La fête des morts s'invite à la Cité... : samedi 1er novembre – 15h00

Faites danser les squelettes ! Partez pour le Mexique et son fameux « *Dia de los Muertos* », réalisez un squelette mouvant géant et coloré qui pourra, qui sait, briller dans la nuit...

TABLES RONDES

La dégustation des vins de terroirs aujourd'hui : vendredi 24 novembre – 18h00

Plongez dans les secrets de la dégustation des vins de terroirs. La table ronde sera animée par Gabriel Lepousez, neurobiologiste et spécialiste de la perception sensorielle des arômes et Jacky Rigaux, auteur français spécialiste des vins de terroir et de la dégustation du vin.

La Saint-Vincent tournante. Histoire, valeurs et coulisses de l'organisation : jeudi 21 décembre – 18h00

En présence des organisateurs de la Saint-Vincent Tournante 2024 de Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny, Laurent Lignier et Jérôme Castagnier et d'Arnaud Orcel, Intendant Général de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, découvrez les secrets de cette manifestation incontournable en Bourgogne et prenez part à la tradition.

EXPOSITION

Prix de la jeune création artistique – Méo-Camuzet : en accès libre du 21 octobre au 19 novembre

En collaboration avec l'ENSA Dijon, le Domaine Méo-Camuzet sollicite depuis 2019 de jeunes artistes sur leur perception du territoire des Climats de Bourgogne et de la résonance de son patrimoine immatériel. La Cité à Beaune est ravie de pouvoir accueillir et présenter ces œuvres réalisées dans le cadre du "Prix de la Jeune Création Artistique", qui a connu déjà trois éditions. **Entrée gratuite – 1^{er} étage de la Cité**

AFTERWORKS

Rendez-vous vigneron : vendredi 3 novembre – à partir de 18h00

Venez à la rencontre de nos viticulteurs pour partager un moment convivial autour de la découverte des vins de Bourgogne, et comprendre le passionnant métier de vigneron autour d'un mâchon.

Entrée libre, réservation en ligne conseillée, consommation sur place.

Vins et chocolat : vendredi 1^{er} décembre – à partir de 18h00

Laissez-vous surprendre par le mariage subtile des vins de Bourgogne et les bouchées artisanales du chocolatier Sébastien Hénon. Un moment gourmand et pédagogique autour de la découverte d'accords salés et sucrés autour du chocolat.

Réservation en ligne conseillée – places limitées.

ATELIERS ET COURS DE DEGUSTATIONS dispensés par l'Ecole des Vins de Bourgogne

Ateliers de dégustation 45' : tous les jours à 11h30, 15h et 16h30

En moins d'une heure, verre en main, apprenez l'art de la dégustation, découvrez les conseils du sommelier, savourez les accords mets et vins.

Le plus : offre couplée avec le parcours de visite chaque jour

NOUVEAU – Dégustation : Les Grands Crus de Bourgogne : samedi 4 novembre – 9h30

Une demi-journée unique pour les amateurs de vin du monde entier. A travers ce cours œnologique exceptionnel par sa dégustation de 8 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.

Dégustation : Les Fondamentales : les samedis 18 novembre et 2 décembre – 9h00

En une demi-journée, entrez dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne et initiez-vous, verre en main à la méthodologie de la dégustation.

Journée dégustation : les samedis 18 novembre et 2 décembre – 9h30

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 déjeuner-dégustation, l'après-midi est consacré à la découverte des terroirs et des appellations avec une lecture de paysage suivie par une dégustation commentée sur les thèmes des terroirs et des millésimes.

Certificat de dégustateur : lundi 20 novembre – 9h00

Le « Certificat de dégustateur » est une formation de trois jours denses avec de nombreux exercices pratiques pour entrer dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne. Pour vous initier, verre en main, aux bases de l'analyse sensorielle, à la méthodologie et aux techniques de la dégustation dans le but d'apprendre à regarder, à sentir, à goûter, à commenter et à identifier les grandes caractéristiques organoleptiques des vins blancs et rouges de Bourgogne, sans oublier le Crémant.



UN NOËL À LA CITÉ...

une programmation festive à découvrir pour l'occasion

Pour son premier Noël, la Cité se pare de ses plus beaux habits de lumière. Au programme, une ambiance festive, une décoration thématique et surtout une programmation spéciale. L'endroit idéal pour vivre la magie de Noël.



ACTIVITÉ FAMILLES

Libret jeux : en autonomie du 23 décembre au 8 janvier

Grâce à un jeu de piste familial, retrouvez les lutins cachés dans la Cité ! Muni d'une carte, vous parcourez la Cité (à l'intérieur et à l'extérieur) à la recherche d'indices. Répondez correctement aux questions et repartez avec une surprise !

Fabriquez votre centre de table et votre photophore : 27 décembre

Pour bien terminer l'année, venez en famille créer un magnifique centre de table avec des photophores ! Paillettes, peintures et éléments naturels seront de sortie...

Création d'une carte de vœux pop-up : 3 janvier

Créez votre plus belle carte de vœux sous format pop-up. Une attention personnalisée pour souhaiter une belle année à vos proches.



ATELIER DE DÉGUSTATION FESTIF dispensés par l'Ecole des Vins de Bourgogne

Accords mets et crémants de Bourgogne - les samedis 9, 16 et 23 décembre et dimanches 10, 17, 24 et 31 décembre

Découvrez les différentes façons d'associer les crémants de Bourgogne tout au long de votre repas de fêtes de fin d'année. Lors de cet atelier sur les accords mets et Crémants de Bourgogne, retenir les grands principes des accords ; recherchez l'harmonie culinaire. L'exercice illustré par l'association de 5 crémants de Bourgogne à 5 bouchées festives, vous conduira à réaliser que la diversité des Crémants de Bourgogne permet des accords infinis avec toutes les cuisines du monde !

RENDEZ-VOUS au Bar les Accords pour déguster tout au long de la journée vins et chocolats chauds ainsi que des gourmandises au pain d'épices !



INFOS PRATIQUES

Chablis et Mâcon : fermeture le 5 novembre, réouverture au printemps 2024.

Beaune : fermeture le 25 décembre 2023 ainsi que le 1^{er} janvier 2024.

Pour connaître les détails et tarifs de la programmation*, rendez-vous sur :

WWW.CITECLIMATSVINS-BOURGOGNE.COM

Suivez l'actualité de la Cité des Climats et vins de Bourgogne sur www.citeclimatsvins-bourgogne.com

et de l'Ecole des vins de Bourgogne www.ecoledesvins-bourgogne.com

Et abonnez-vous à nos réseaux sociaux     

Contact : Chloé Butet - Directrice Pôle Culture & Communication - Tél. 06 49 43 44 39 - chloe.butet@citeclimatsvins.com