



Certificat de dégustateur

2019-2020

3 jours

Niveau de perfectionnement

DESCRIPTION

Le « Certificat de dégustateur » est entièrement consacré à la dégustation des vins de Bourgogne. 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.

PUBLIC CONCERNE / PRE-REQUIS

Cette formation est ouverte à tous les publics, professionnels et salariés de la filière des vins de Bourgogne et amateurs avertis ayant des connaissances basiques sur les vins et souhaitant aller plus loin dans l'apprentissage et la découverte des vins de Bourgogne à travers la dégustation. Préparation au Certificat Professionnel d'Analyse Sensorielle des Vins de Bourgogne.

CONTENU / MOYENS

Animation et encadrement de la formation par trois spécialistes et formateurs de l'Ecole des vins ; remise d'une documentation ; Conférences en vidéo-projection ; Dégustations commentées d'une large sélection de vins de Bourgogne ; Réponse aux questions des participants ; Remise d'un certificat de connaissance.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats : Chaque formation fait l'objet d'une enquête de satisfaction via un questionnaire remis en fin de session à chaque participant. Ces questionnaires sont scrupuleusement étudiés afin d'analyser les points forts et points faibles de nos formations. En fonction des résultats, des actions sont mises en place afin d'améliorer les contenus et d'optimiser les objectifs. Une note globale est également attribuée par les participants.

LIEUX DE LA FORMATION

Grande salle de dégustation de l'Ecole des Vins et vignoble.

DATES 2019-2020

Du lundi 25 au mercredi 27 novembre 2019

Du lundi 22 au mercredi 24 juin 2020

PRIX DE LA FORMATION

795 €uros / personne

PROGRAMME DU LUNDI

9h15 **Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne**
Remise d'une documentation complète

9h30 **Les bases de l'analyse sensorielle (volet 1)**

12h45 **Déjeuner-dégustation dans un restaurant de la Côte viticole**

14h30 **Les bases de l'analyse sensorielle (volet 2)**

17h30 **Fin de la première journée. Soirée libre**

PROGRAMME DU MARDI

9h30 **la méthodologie de la dégustation**

Examens visuel, olfactif, gustatif Equilibre, longueur en bouche, potentiel de vieillissement

- **Dégustation des vins rouges de Bourgogne**

Notions élémentaires sur la vinification et l'élevage des vins rouges de Bourgogne

12h30 **Déjeuner-dégustation dans un restaurant de la Côte viticole**

14h30 **Lecture de paysage dans les Grands Crus de la Colline de Corton**

(la notion de terroirs et la culture de la vigne)

15h30 **La dégustation des vins blancs de Bourgogne**
Notions élémentaires sur la vinification et l'élevage des vins blancs de Bourgogne

17h30 **Fin de la deuxième journée. Soirée libre**

PROGRAMME DU MERCREDI

9h00 **Visite d'une tonnellerie et parcours de fabrication d'un fût**

11h00 **Visite et dégustation dans un domaine viticole de la Côte de Beaune**

12h30 **Déjeuner dégustation dans un restaurant de Beaune**

15h00 **Le service des vins :**

- Atelier sur le choix des verres avec dégustation commentée
- Atelier sur la température de service des vins avec dégustation commentée
- Atelier sur le carafage des vins blancs et rouges avec dégustation commentée

17h00 **La Dégustation de vins effervescents de Bourgogne**

Remise d'un Diplôme d'Honneur nominatif
de l'Ecole des Vins de Bourgogne

18h00 **Fin du programme**