



• JOURNEE DEGUSTATION •

Notre "Journée Dégustation" vous donne une vision large et complète des vins de Bourgogne et de ce qui fait leur notoriété.

Le matin (de 10h00 à 13h00), nous abordons les données clés de l'œnologie avant de débiter la méthodologie de dégustation par le biais d'exercices de dégustation. Ces exercices vous permettent de dissocier les saveurs, les arômes, d'échanger sur les ressentis et de les interpréter. Vos progrès dans la compréhension des Vins de Bourgogne vous permettent de vous repérer dans une offre vaste et complexe mais surtout d'analyser ce qui vous séduit ou non dans un vin...

Forts de ces enseignements, nous abordons la dégustation de 10 vins produits en Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et Côte de Nuits. Ce sont 5 vins blancs et 5 vins rouges dégustés à l'aveugle, des appellations communales, des premiers crus et un grand cru.

L'après-midi (de 16h00 à 19h00) est dédié aux 33 Grands Crus du Vignoble Bourguignon ! A l'aide de cartes et de supports photographiques visionnés sur grand écran, notre cours d'œnologie se concentre sur les Grands Crus, la géographie et la géologie des climats d'exception qui leur donnent naissance. Vient ensuite la dégustation à l'aveugle de 10 des 33 Grands Crus bourguignons parmi lesquels 7 vins rouges et 3 vins blancs. Cette dégustation de prestige viendra compléter et affiner vos connaissances acquises en matinée et vous ne verrez plus jamais les vins de Bourgogne comme avant !

Samedi de 10h00 à 13h00

/ CONNAISSANCES

Les chiffres clés des vins de Bourgogne, ses cépages, la géographie viticole, les AOC, la lecture d'étiquettes...

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

La méthodologie de dégustation en 3 étapes
Exercice de reconnaissance des saveurs du vin
Exercices de reconnaissance des arômes du vin

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 vins
Les vins dégustés proviennent des prestigieuses Côte de Beaune, Côte Chalonnaise & Côte de Nuits avec une sélection de 4 appellations communales, 5 appellations « 1er cru » et 1 appellation « grand cru ».

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Rully 1^{er} cru Vauvry 2019 – Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Morgeot Clos Pitois 2016 - Ladoix 1^{er} cru les Gréchons 2018 - Meursault « Clos du Pré de Manche » 2017 – Puligny-Montrachet 2020

Vins rouges : Mercurey « Vignes Chazeaux » 2020 – Corton les Paulands Grand Cru 2017 – Vosne-Romanée 2018 – Gevrey-Chambertin 1^{er} cru les Combottes 2015 Pommard 1^{er} cru les Charmots 2019

Samedi de 16h00 à 19h00

/ CONNAISSANCES

Les 33 grands crus, leur situation, leurs particularités...
Les règles de production des grands crus.

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

Révision des grands principes de dégustation

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 grands crus

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Chablis Grand Cru Les Clos 2019 - Corton Charlemagne Grand Cru 2017 – Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2015

Vins rouges : Clos de la Roche Grand Cru 2015 - Bonnes Mares Grand Cru 2018 Corton Clos des Maréchaudes Grand Cru 2019 - Clos de Vougeot Grand Cru 2016 Clos des Lambrays Grand Cru 2014 - Echezeaux Grand Cru 2017 - Charmes Chambertin Grand Cru 2013

/ QUAND

Samedi 10h00-19h00

Cours limité à 9 personnes

Nous pouvons également organiser votre cours, en format privé, du lundi au vendredi, à partir de 2 personnes.

Vous ne verrez plus le vin comme avant.