



• PURE DEGUSTATION •

Le cours « Pure Dégustation » vous invite à explorer 10 appellations emblématiques de la Bourgogne, dont la notoriété s'est construite sur plusieurs siècles. Nous vous proposons un véritable parcours gustatif à travers Chablis, Gevrey-Chambertin, Clos Vougeot, Nuits-Saint-Georges, Aloxe-Corton, Corton Charlemagne, Pommard, Meursault, Mercurey et Pouilly-Fuissé, une bonne manière de terminer votre après-midi ou de débiter votre soirée.

Autour de notre table de dégustation, nous passons en revue chacune de ces appellations avant d'aborder la méthodologie de dégustation. Puis, nous nous appliquons à mettre en pratique à travers une dégustation à l'aveugle : 6 vins rouges & 4 vins blancs. De Chablis à Pouilly-Fuissé, vous dégustez notre sélection qui comporte une appellation communale, 7 vins « 1^{er} cru » et 2 vins « grand cru ».

/ CONNAISSANCES

Rappel sur les données clés de la Bourgogne : les cépages, la géographie viticole, les AOC, la lecture d'étiquettes...

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

La méthodologie de dégustation en 3 étapes : visuel, olfactif, gustatif

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 vins. Les vins dégustés sont issus du Chablisien, de la Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et du Mâconnais, avec une sélection d'une appellation communale, 7 vins « 1^{er} cru » et 2 vins « grand cru ».

Exemple de vins dégustés :

Vins rouges : Gevrey-Chambertin 1^{er} Champeaux 2020 – Aloxe-Corton 1^{er} cru les Petites Lollières 2019 – Mercurey 1^{er} cru les Veleys 2021 – Clos Vougeot Grand Cru 2017 – Pommard 1^{er} cru les Bertins 2018 – Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru les Saint-Georges 2016

Vins blancs : Chablis 1^{er} cru Mont de Milieu 2019 – Corton Charlemagne Grand Cru 2020 – Meursault 1^{er} cru Santenots 2019 – Pouilly-Fuissé « Sur la Roche » 2019

/ QUAND

Du lundi au vendredi, à 17h. (durée : 2h)
Cours limité à 9 personnes

Vous ne verrez plus le vin comme avant.