



• CHARDONNAY DEGUSTATION •

LE CHARDONNAY EN BOURGOGNE, ILLUSTRE PAR UNE DEGUSTATION A L'AVEUGLE DE 10 VINS BLANCS

Découvrez comment un seul cépage peut donner naissance à certains des plus grands vins blancs du monde. Au cours de cette dégustation privée, nous vous invitons à explorer l'univers fascinant des vins blancs de Bourgogne et leur cépage emblématique : le chardonnay. De Chablis à Pouilly-Fuissé, vous apprendrez à comprendre l'influence des terroirs, tout en développant une méthode de dégustation rigoureuse et efficace. Cette expérience s'adresse aussi bien aux amateurs curieux qu'aux passionnés souhaitant approfondir leur connaissance des grands blancs bourguignons.

Autour de notre table de dégustation, nous prenons d'abord le temps de vous présenter les fondamentaux indispensables à la compréhension des vins blancs de Bourgogne. Nous poursuivons avec la méthodologie de dégustation appliquée aux vins blancs.

La mise en pratique occupe une place centrale dans cette expérience. Vous dégusterez à l'aveugle 10 vins blancs soigneusement sélectionnés auprès de 10 domaines distincts. Les étiquettes étant masquées, l'exercice favorise une approche objective et permet de se concentrer entièrement sur les caractéristiques intrinsèques de chaque vin.

Cette dégustation révèle toute la richesse des grands blancs de Bourgogne et démontre comment un même cépage peut exprimer une diversité remarquable de styles, d'arômes et d'équilibres selon les terroirs d'origine.

/ CONNAISSANCES

Les vins blancs de Bourgogne : les chiffres clés, **le cépage chardonnay**, la géographie viticole, les AOC, la lecture d'étiquettes...

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

La méthodologie de dégustation appliquée aux vins blancs en 3 étapes : visuel, olfactif, gustatif

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 vins blancs élaborés par 10 domaines viticoles distincts.

La sélection couvre les 5 vignobles de la Bourgogne : Chablisien, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et Mâconnais. Elle comprend 7 millésimes différents, 1 appellation communale, 7 Premiers Crus et 2 Grands Crus.

Exemple de vins dégustés, les millésimes et parcelles pouvant évoluer en cours de saison:

Vins blancs : Chablis Grand Cru Les Preuses 2020, Nuits-Saint-Georges « Les Terrasses » 2019, Corton Charlemagne Grand Cru 2023, Beaune 1er cru Clos Saint Landry 2020, Meursault 1er cru Caillerets 2019, Saint-Aubin 1er cru Murgers des Dents de Chien 2021, Puligny-Montrachet 1er cru les Folatières 2022, Chassagne-Montrachet 1er cru Morgeot Clos Pitois 2018, Rully 1er cru 2017, Pouilly-Fuissé 1er cru Sur la Roche 2021

/ QUAND

Cours privé, exclusivement sur RDV. A partir de 2 personnes. Nous contacter. Durée: 2h30 à 3h

Vous ne verrez plus le vin comme avant.