



• DIMANCHE DEGUSTATION •

Tous les dimanches, de **10h30 à 12h30** ou de **15h00 à 17h00**, Sensation Vin vous propose une formation de 2 heures entièrement consacrée à la dégustation et à son perfectionnement.

Le cours **Dimanche Dégustation** s'adresse aux amateurs qui souhaitent progresser dans leur capacité à observer, analyser et commenter un vin. Cette formation est centrée sur la dégustation elle-même. Vous améliorez votre gestuelle, votre vocabulaire et votre capacité à construire un commentaire de dégustation précis et structuré. Nous travaillons ensemble sur l'observation visuelle des vins, l'identification des arômes, l'analyse des équilibres en bouche, la longueur, la complexité et l'interprétation des sensations perçues. L'objectif n'est pas simplement de reconnaître des arômes, mais de comprendre ce qu'ils révèlent de l'origine, du style et de la qualité d'un vin.

Les séances sont organisées en petits groupes afin de favoriser les échanges et la participation de chacun. Damien et Céline vous accompagnent dans l'analyse des vins dégustés et vous aident à enrichir votre vocabulaire. L'accent est mis sur la pratique, la discussion et la construction progressive d'un commentaire de dégustation plus précis et plus personnel.

Pour favoriser les comparaisons et affiner l'analyse sensorielle, nous avons fait le choix de travailler exclusivement sur des **Premiers Crus de Bourgogne**.

Au cours de cette séance, vous dégustez à l'aveugle :

- 4 Premiers Crus blancs ;
- 4 Premiers Crus rouges.

La dégustation à l'aveugle favorise une approche objective, centrée sur le vin lui-même plutôt que sur l'étiquette.

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

- La méthodologie de dégustation en trois étapes : visuel, olfactif et gustatif
- Analyse des équilibres du vin
- Construction du commentaire de dégustation

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de **8 Premiers Crus de Bourgogne**. Les vins dégustés sont sélectionnés pour leur intérêt pédagogique ainsi que leur représentativité des terroirs. Ils sont issus de l'ensemble du vignoble de Bourgogne et proviennent de domaines, de villages et de millésimes différents.

Exemple de vins pour la dégustation

Vins blancs : Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru en La Perrière Noblot 2022 – Rully 1^{er} cru Les Margotés 2023 – Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Morgeot Clos Pitois 2019 – Pouilly-Fuissé 1^{er} cru Vers Cras 2020

Vins rouges : Chambolle-Musigny 1^{er} cru Les Beaux Bruns 2020 – Mercurey 1^{er} cru Clos Paradis 2018 – Pommard 1^{er} cru Les Bertins 2017 – Aloxe-Corton 1^{er} cru Les Grandes Lollières 2019

/ QUAND

Dimanche 10h30-12h30 ou 15h00-17h00 - 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.