



• L'ESSENTIEL BOURGOGNE •

Profitez d'1h30 de cours d'œnologie et de dégustation. "L'Essentiel Bourgogne" vous offre une belle entrée en matière sur les vins de Bourgogne. Ce cours vous permettra de profiter pleinement des découvertes viticoles qui jalonnent sûrement votre séjour en Bourgogne et de mettre en pratique les techniques de la dégustation.

Autour de notre table de dégustation, nous passons en revue "l'essentiel" des connaissances œnologiques et viticoles nécessaires à la compréhension de la Bourgogne et de ses prestigieux vins : géographie du vignoble, hiérarchie des appellations, géologie et sols, cépages... Nous répondons à vos interrogations : Pourquoi les vins sont différents alors qu'ils sont issus de parcelles limitrophes ? Pourquoi trouve-t-on premiers et grands crus en milieu de coteaux ? etc ...

Puis vient le temps de la dégustation. Nous débutons par une initiation aux techniques de la dégustation puis vous dégustez à l'aveugle 8 vins dont 2 Grands Crus choisis parmi les quatre niveaux d'appellations en Bourgogne, en blanc comme en rouge. Afin de vous donner une large vision du vignoble, nous avons sélectionné des vins de domaines implantés dans les différentes régions viticoles bourguignonnes, de Chablis à Mâcon, en passant par la Côte de Nuits, la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise.

/ 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 : visuel, olfactif, gustatif

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 8 vins. Les vins dégustés sont issus de l'ensemble du vignoble de Bourgogne avec une appellation régionale, communale, premier cru et grand cru, en vin blanc comme en vin rouge.

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2015 – Meursault « les Clous » 2019 – Santenay 1^{er} cru Beauregard 2022 – Chablis Grand Cru Vaudésir 2020

Vins rouges : Bourgogne Pinot Noir 2022 – Nuits-Saint-Georges 2019 – Mercurey 1^{er} cru les Veleys 2020 – Corton Grand Cru 2018

/ QUAND

Exclusivement sur RDV. Nous contacter (durée : 1h30)
A partir de 4 personnes - Cours limité à 10 personnes

Vous ne verrez plus le vin comme avant.