



• L'ESSENTIEL BOURGOGNE •

Profitez de 2 heures 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 deux vins issus de parcelles voisines peuvent-ils être si différents ? Pourquoi trouve-t-on premiers et grands crus en milieu de coteaux ? etc ...

Puis vient le temps de la dégustation. Après une initiation aux techniques de dégustation, vous dégustez à l'aveugle 8 vins, dont 2 Grands Crus, représentant les quatre niveaux d'appellations de 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 : Mâcon Verzé 2017 – Puligny-Montrachet « Les Charmes » 2020 – Rully 1^{er} cru Rabourcé 2023 – Chablis Grand Cru Vaudésir 2021

Vins rouges : Bourgogne Pinot Noir 2023 – Vosne-Romanée 2019 – Mercurey 1^{er} cru les Vasées 2019 – Corton Grand Cru Les Paulands 2022

/ QUAND

Du lundi au vendredi, de 14h à 16h.

A partir de 2 personnes - Cours limité à 9 personnes

Vous ne verrez plus le vin comme avant.