



• JOURNEE DEGUSTATION •

Notre "Journée Dégustation" vous donne une vision large et complète des vins de Bourgogne et de ce qui fait leur notoriété.

Le matin (de 10h00 à 13h00), nous abordons les données clés des vins de Bourgogne avant de débiter la méthodologie de dégustation par le biais d'exercices. Ces exercices vous permettent de dissocier les saveurs, les arômes, d'échanger sur les ressentis et de les interpréter. Ces connaissances acquises vous permettent de mieux comprendre la complexité des vins mais surtout d'analyser ce qui vous séduit ou non dans un vin...

Forts de ces enseignements, nous abordons la dégustation de 10 vins produits en Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Côte de Nuits, Chablisien & Mâconnais. Ce sont 5 vins blancs et 5 vins rouges dégustés à l'aveugle, des appellations communales, des premiers crus et un grand cru.

L'après-midi (de 16h00 à 19h00) est dédié aux 33 Grands Crus du Vignoble Bourguignon ! A l'aide de cartes et de supports photographiques visionnés sur grand écran, notre cours d'œnologie se concentre sur les Grands Crus, la géographie et la géologie des climats d'exception qui leur donnent naissance. Vient ensuite la dégustation à l'aveugle de 10 des 33 Grands Crus bourguignons parmi lesquels 7 vins rouges et 3 vins blancs. Cette dégustation de prestige viendra compléter et affiner vos connaissances acquises en matinée et vous ne verrez plus jamais les vins de Bourgogne comme avant !

Samedi de 10h00 à 13h00

/ 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
Exercice de reconnaissance des saveurs du vin
Exercices de reconnaissance des arômes du vin

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 vins
Les vins dégustés proviennent des prestigieuses Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Côte de Nuits, Chablisien & Mâconnais avec une sélection de 4 appellations communales, 5 appellations « 1er cru » et 1 appellation « grand cru ».

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Rully 1^{er} cru Vauvry 2021 – Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Morgeot Clos Pitois 2020 - Ladoix 1^{er} cru les Gréchons 2018 - Meursault « Clos du Pré de Manche » 2017 – Puligny-Montrachet 2022

Vins rouges : Mercurey « Vignes Chazeaux » 2020 – Corton les Paulands Grand Cru 2019 – Vosne-Romanée 2016 – Gevrey-Chambertin 1^{er} cru les Combottes 2021 - Pommard 1^{er} cru les Charmots 2017

Samedi de 16h00 à 19h00

/ CONNAISSANCES

Les 33 grands crus, leur situation, leurs particularités...
Les règles de production des grands crus.

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

Révision des grands principes de dégustation

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 grands crus

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Chablis Grand Cru Les Clos 2021 - Corton Charlemagne Grand Cru 2020 – Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2019

Vins rouges : Clos de la Roche Grand Cru 2015 - Bonnes Mares Grand Cru 2020 - Corton Clos des Maréchaudes Grand Cru 2017 - Clos de Vougeot Grand Cru 2019 - Clos des Lambrays Grand Cru 2014 - Echezeaux Grand Cru 2018 - Charmes Chambertin Grand Cru 2021

/ QUAND

Samedi 10h00-19h00

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.