



• JOURNEE DEGUSTATION •

Notre Journée Dégustation réunit deux approches complémentaires des vins de Bourgogne : la méthodologie de dégustation le matin et la découverte des Grands Crus l'après-midi. De l'apprentissage des fondamentaux à la dégustation de vins parmi les plus prestigieux du vignoble, ce cours d'œnologie offre une vision approfondie de la Bourgogne et de ses terroirs.

Le matin (de 10h00 à 13h00), nous abordons les données clés des vins de Bourgogne avant d'explorer la méthodologie de dégustation à travers une série d'exercices pratiques. Vous apprenez à distinguer les saveurs et les arômes, à confronter vos perceptions à celles des autres participants et à mieux interpréter ce que vous ressentez dans le verre. Cette approche permet de comprendre plus finement la construction d'un vin et d'identifier les caractéristiques qui orientent vos préférences.

Nous mettons ensuite ces enseignements en pratique lors d'une dégustation à l'aveugle de 10 vins issus de la Côte de Beaune, de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Nuits, du Chablisien et du Mâconnais. La sélection réunit 5 vins blancs et 5 vins rouges, comprenant des appellations communales, des Premiers Crus et des Grands Crus.

L'après-midi (de 16h00 à 19h00), place aux Grands Crus. Nous partons à la découverte des 33 Grands Crus de Bourgogne avant de déguster à l'aveugle 10 d'entre eux, parmi les plus prestigieux du vignoble. Des grands blancs du Chablisien et de la Côte de Beaune aux grands rouges de la Côte de Nuits et de la Colline des Cortons, cette dégustation offre un panorama exceptionnel des terroirs qui ont forgé la réputation mondiale de la Bourgogne. 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!

Une journée, 20 vins dégustés

Au cours de cette journée, vous dégustez à l'aveugle 20 vins de Bourgogne :

- 10 vins représentatifs des principaux terroirs de la région le matin ;
- 10 Grands Crus l'après-midi ;
- vins blancs et vins rouges ;
- appellations communales, Premiers Crus et Grands Crus.

Peu d'expériences permettent d'aborder une telle diversité de terroirs au cours d'une même journée.

Le programme détaillé de la Journée Dégustation Samedi de 10h00 à 13h00

/ CONNAISSANCES

Les chiffres clés de la Bourgogne viticole, ses cépages, sa géographie, les appellations d'origine contrôlée (AOC) et la lecture des étiquettes.

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



/ 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, 4 appellations « Premier Cru » et 2 appellations « Grand Cru ».

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Puligny-Montrachet 1er cru Champs Gains 2021 – Mercurey « Clos Rochette » 2020 – Saint-Aubin 1er cru En La Ranchée 2023 - Meursault « Les Narvaux » 2019 – Chablis Grand Cru les Preuses 2022

Vins rouges : Gevrey-Chambertin 2019 – Corton Les Paulands Grand Cru 2022 – Morey-Saint-Denis 1er cru Les Ruchots 2015 – Monthélie « Les Hauts Bruns » 2018 – Volnay 1er cru Santenots 2020

Samedi de 16h00 à 19h00

/ CONNAISSANCES

Les 33 Grands Crus de Bourgogne : leur localisation, leurs spécificités et leur place dans la hiérarchie des appellations.
Les critères qui distinguent les Grands Crus des autres niveaux d'appellation.

/ 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 2022 - Corton Charlemagne Grand Cru 2023 - Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2021

Vins rouges : Clos de la Roche Grand Cru 2020 - Bonnes Mares Grand Cru 2021 - Corton Bressandes Grand Cru 2023 - Clos de Vougeot Grand Cru 2023 - Clos des Lambrays Grand Cru 2014 - Echezeaux Grand Cru 2017 – Mazis-Chambertin Grand Cru 2018

/ 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.