



• PINOT NOIR DEGUSTATION •

LE PINOT NOIR EN BOURGOGNE ILLUSTRE PAR UNE DEGUSTATION A L'AVEUGLE DE 10 VINS ROUGES

Le cours **Pinot Noir Dégustation** vous invite à explorer l'univers des grands vins rouges de Bourgogne à travers son cépage emblématique : le Pinot Noir. Entièrement privatisable et personnalisable, cette dégustation met en lumière les multiples expressions de ce cépage d'exception, des coteaux de la Côte Chalonnaise aux vignobles les plus prestigieux de la Côte de Nuits. Découvrez comment un seul cépage peut donner naissance à des vins profondément différents selon leur origine, leur environnement et les choix du vigneron.

Autour de notre table de dégustation, nous prenons le temps de découvrir les fondamentaux qui permettent de mieux comprendre les vins rouges de Bourgogne. Cette première partie privilégie les échanges et les questions afin de vous apporter une compréhension claire et concrète des grands vins rouges de Bourgogne. Nous poursuivons ensuite avec la méthodologie de dégustation appliquée aux vins rouges.

La mise en pratique occupe une place centrale dans cette expérience. Vous dégusterez à l'aveugle 10 vins rouges soigneusement sélectionnés auprès de 10 domaines distincts. Les étiquettes étant masquées, l'exercice favorise une approche objective et permet de se concentrer entièrement sur les caractéristiques de chaque vin. De Gevrey-Chambertin à Vosne-Romanée en passant par Chambolle-Musigny, Volnay ou Pommard, cette dégustation illustre la diversité des expressions du Pinot Noir et révèle comment quelques kms peuvent parfois suffire à produire des vins profondément différents.

/ CONNAISSANCES

Les vins rouges de Bourgogne : les chiffres clés, le cépage **pinot noir**, la géographie viticole, les AOC, la lecture d'étiquettes...

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

La méthodologie de dégustation appliquée aux vins rouges en 3 étapes : visuel, olfactif, gustatif

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 vins rouges élaborés par 10 domaines viticoles distincts.

Les vins dégustés sont issus de la Côte de Nuits, de la Côte de Beaune et de la Côte Chalonnaise. La sélection couvre 7 millésimes et comporte 8 vins « 1er cru » et 2 grands crus.

Exemple de vins dégustés, les millésimes, parcelles et domaines viticoles pouvant évoluer en cours de saison :

Vins rouges : Gevrey-Chambertin 1er cru La Combe au Moine 2018 – Chambolle-Musigny 1er cru Charmes 2015 – Clos Vougeot Grand Cru 2017 – Vosne-Romanée 1er cru Les Chaumes 2016 – Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Saint-Georges 2019 – Corton « Les Bressandes » Grand Cru 2020 – Beaune 1er cru Clos de la Mousse 2020 – Pommard 1er cru Les Bertins 2019 - Volnay 1er cru Santenots 2021 – Mercurey 1er cru Clos Paradis 2018

/ QUAND

Cours privé, exclusivement sur RDV. Nous contacter. Durée: 2h30 à 3h

Vous ne verrez plus le vin comme avant.