



• SAMEDI DEGUSTATION •

Tous les samedis de l'année, de 10h00 à 13h00 et de 16h00 à 19h00, Sensation Vin vous propose "Samedi dégustation", un cours d'œnologie et de dégustation à la fois complet et ludique.

Après avoir étoffé vos connaissances de la Bourgogne et de ce qui fait les grands vins de Bourgogne, nous abordons la méthodologie de dégustation par le biais d'exercices. Avec, dans un premier temps, des exercices de reconnaissance des saveurs : on goute différentes eaux ; on dissocie l'acidité, l'amertume, l'astringence... Pour déterminer les différences entre les saveurs, on analyse ce que l'on ressent en bouche. Puis on interprète, on se concentre sur l'utilité de telle ou telle saveur dans le vin...

Viennent ensuite les exercices de reconnaissance d'arômes réalisés grâce à 20 flacons d'arômes naturels préparés par nos soins. Vous tenterez de retrouver grâce à votre mémoire olfactive les arômes contenus dans des flacons bruns quasi opaques.

La dynamique du groupe vous permettra de comprendre la subjectivité des interprétations liées aux arômes. L'objectif étant de se concentrer sur une même interprétation : si l'on sent un arôme de vanille, de fruits frais ou bien encore de chocolat, qu'est-ce que cela nous apprend sur le vin ?

Après la méthodologie de dégustation, nous abordons la dégustation de 10 vins produits en Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Côte de Nuits, Chablisien et Mâconnais. Vous dégustez à l'aveugle 5 vins blancs et 5 vins rouges, des appellations communales, des premiers crus et un grand cru.

/ 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
Exercice 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 »

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

/ QUAND

Samedi, 10h00-13h00 ou 16h00-19h00

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.