



• SAMEDI DEGUSTATION •

Tous les samedis de l'année, de 10h00 à 13h00 ou 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 découvert les fondamentaux des vins de Bourgogne et les éléments qui façonnent leurs identités, nous abordons la méthodologie de dégustation à travers une série d'exercices pratiques. Avec, dans un premier temps, des exercices de reconnaissance des saveurs : on goûte 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 ainsi que deux Grands Crus, un blanc et un rouge.

/ CONNAISSANCES

Les chiffres clés de la Bourgogne viticole, ses cépages, sa géographie, les appellations d'origine contrôlée (AOC) et la lecture des 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, 4 appellations « Premier cru » et 2 appellations « Grand Cru ».

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Puligny-Montrachet 1^{er} cru Champs Gains 2021 – Mercurey « Clos Rochette » 2020 – Saint-Aubin 1^{er} 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 1^{er} cru Les Ruchots 2015 – Monthélie « Les Hauts Bruns » 2018 – Volnay 1^{er} cru Santenots 2020

/ 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.