



• 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 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 et Côte de Nuits. Vous dégustez à l'aveugle 5 vins blancs et 5 vins rouges, des appellations village et 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

...

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



/ 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 avec une sélection de 4 appellations « village », 5 appellations « 1er cru » et 1 appellation « grand cru »

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Saint Romain en Chevrot 2018 – Saint-Aubin 1^{er} cru Sous Roche Dumay 2018 – Chassagne-Montrachet 1^{er} cru les Baudines 2016 – Meursault Les Narvaux 2015 - Puligny-Montrachet 1^{er} cru Champs Gains 2017

Vins rouges : Mercurey 1^{er} cru les Vasées 2019 – Volnay 1^{er} cru les Carelles Sous la Chapelle 2011 – Nuits-Saint-Georges 2015 – Pommard les Noizons 2017 – Clos Vougeot Grand Cru 2016

/ QUAND

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

Nous pouvons également organiser votre cours, en format privé, du lundi au vendredi, à partir de 2 personnes.

/ PRIX

95 € TTC par personne

Cours limité à 9 personnes

Vous ne verrez plus le vin comme avant.