SENSATION VIN
• cours de dégustation •

# WEEK-END DEGUSTATION •

Sensation Vin vous propose avec son « week-end dégustation » une découverte approfondie des vins de Bourgogne.

Le samedi matin (de 10h00 à 13h00), nous abordons les données clés des vins de Bourgogne avant de débuter la méthodologie de dégustation par le biais d'exercices. Ces exercices vous permettent de dissocier les saveurs, les arômes, d'échanger sur les ressentis et de les interpréter. Place ensuite à la dégustation à l'aveugle, pendant laquelle vous comparez 10 vins produits en Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Côte de Nuits, Chablisien & Mâconnais. Vous dégustez 5 vins blancs et 5 vins rouges, des appellations communales, des premiers crus et un grand cru.

Le samedi après-midi (16h à 19h), nous nous consacrons aux vins les plus emblématiques de la Bourgogne. Après un rappel des critères déterminant le classement en grand cru, la séance est illustrée par une dégustation rare et prestigieuse de 10 grands crus bourguignons.

Le dimanche matin (11h à 13h), nous poursuivons notre initiation en élargissant notre vision aux vins de la Bourgogne-Franche-Comté, car c'est une région multiple : des 1500 ha de l'appellation Pouilly-Fumé à l'extrême ouest de la Bourgogne, dans la Nièvre, aux 2000 ha du Jura à l'est de la région, sans oublier le sud comprenant une partie du Beaujolais avec Moulin-à-Vent. Et bien sûr, le cœur de la région avec la Côte de Beaune et Côte de Nuits. C'est également, l'occasion de comparer des vins issus de 7 cépages différents.

## Samedi, de 10h00 à 13h00 : / 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 1er cru Vauvry 2021 – Chassagne-Montrachet 1er cru Morgeot Clos Pitois 2020 - Ladoix 1er cru les Gréchons 2018 - Meursault « Clos du Pré de Manche » 2017 – Puligny-Montrachet 2022

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*

SENSATION VIN - 2A Rue Paul Bouchard 21200 BEAUNE • +33 3 80 22 17 57 • www.sensation-vin.com • contact@sensation-vin.com

SENSATION VIN
• cours de dégustation •

**Vins rouges** : Mercurey « Vignes Chazeaux » 2020 – Corton les Paulands Grand Cru 2019 – Vosne-Romanée 2016 – Gevrey-Chambertin 1er cru les Combottes 2021 - Pommard 1er cru les Charmots 2017

## Samedi, de 16h00 à 19h00 : / CONNAISSANCES

Les 33 grands crus, leur situation, leurs particularités…
Les règles de production des grands crus.

## / 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 2021 - Corton Charlemagne Grand Cru 2020 – Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2019

**Vins rouges** : Clos de la Roche Grand Cru 2015 - Bonnes Mares Grand Cru 2020 - Corton Clos des Maréchaudes Grand Cru 2017 - Clos de Vougeot Grand Cru 2019 - Clos des Lambrays Grand Cru 2014 - Echezeaux Grand Cru 2018 - Charmes Chambertin Grand Cru 2021

## Dimanche, de 11h00 à 13h00 : / CONNAISSANCES

Les vins de Bourgogne-Franche-Comté : chiffres clés des différents vignobles, les différents cépages, les AOC …

## / APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

Révision des grands principes de dégustation

## / LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 8 vins, issus de la région Bourgogne-Franche-Comté.

**Exemple de vins dégustés :**

**Vins blancs** : Pouilly-Fumé 2017 - Côtes-du-Jura 2017 - Chassagne-Montrachet 2020 - Château-Chalon 2013

**Vins rouges** : Arbois 2019 - Moulin-à-Vent 2020 - Nuits-Saint-Georges 2020 - Volnay 1er cru Santenots 2015

## / QUAND

Le week-end
Cours limité à 9 participants
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.*

SENSATION VIN - 2A Rue Paul Bouchard 21200 BEAUNE • +33 3 80 22 17 57 • www.sensation-vin.com • contact@sensation-vin.com