



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 débiter 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 des Grands Crus.

Le samedi après-midi (16h à 19h), nous nous consacrons aux Grands Crus de Bourgogne. À travers la dégustation à l'aveugle de 10 Grands Crus blancs et rouges, vous explorez la diversité et la richesse de ces vins prestigieux. Du Chablisien à la Côte de Beaune en passant par la Côte de Nuits, cette dégustation vous invite à découvrir les terroirs qui ont forgé la réputation mondiale des vins de Bourgogne.

Le dimanche matin (10h à 13h), nous partons pour 3 heures d'immersion privée au cœur de la Côte de Nuits à bord de notre Jeep Wrangler. Ce wine tour exclusif pour deux personnes vous emmène à la découverte des plus prestigieux terroirs rouges de Bourgogne, de Corton à Chambertin. Au cours des cinq arrêts dans le vignoble, dont trois avec dégustation au cœur des vignes, nous explorons les paysages et les secrets des grands terroirs de Bourgogne. Dégustation de 6 vins d'exception, dont 3 Premiers Crus et 3 Grands Crus, directement face aux vignes qui les ont vus naître.

Au total, ce programme permet de déguster 26 vins de Bourgogne, dont 15 Grands Crus, tout en découvrant directement les lieux qui leur donnent naissance.

Samedi, de 10h00 à 13h00

/ 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 1er cru Champs Gains 2021 – Mercurey « Clos Rochette » 2020 – Saint-Aubin 1er cru En La Ranchée 2023 - Meursault « Les Narvaux » 2019 – Chablis Grand Cru les Preuses 2022

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



Vins rouges : Gevrey-Chambertin 2019 – Corton Les Paulands Grand Cru 2022 – Morey-Saint-Denis 1er cru Les Ruchots 2015 – Monthélie « Les Hauts Bruns » 2018 – Volnay 1er cru Santenots 2020

Samedi, de 16h00 à 19h00

/ CONNAISSANCES

Les 33 Grands Crus de Bourgogne : leur localisation, leurs spécificités et leur place dans la hiérarchie des appellations.

Les critères qui distinguent les Grands Crus des autres niveaux d'appellation.

/ 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 2022 - Corton Charlemagne Grand Cru 2023 - Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2021

Vins rouges : Clos de la Roche Grand Cru 2020 - Bonnes Mares Grand Cru 2021 - Corton Perrières Grand Cru 2023 - Clos de Vougeot Grand Cru 2023 - Clos des Lambrays Grand Cru 2014 - Echezeaux Grand Cru 2017 – Mazis-Chambertin Grand Cru 2018

Dimanche, de 10h00 à 13h00

Départ de Beaune à bord de notre Jeep Wrangler (véhicule tout terrain). Le premier arrêt se situe sur la Colline des Cortons avec une vue sur les 3 villages de Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny. Dégustation d'un Aloxe-Corton 1er cru La Coutière et d'un Corton Grand Cru Bressandes.

Direction Nuits-Saint-Georges par les Hautes-Côtes-de-Nuits pour une lecture de paysage.

Puis, nous repartons en direction de Vosne-Romanée pour observer l'ensemble de la Côte de Nuits jusqu'à Dijon et la situation des différents grands crus entre Vosne-Romanée et Vougeot. A partir du haut de coteau, nous avons une vue plongeante sur La Tâche, La Grande Rue, La Romanée, Romanée-Conti, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg, Echezeaux, Grands-Echezeaux, le Clos de Vougeot et son château. Dégustation d'un Vosne-Romanée 1er cru Les Chaumes et d'un Clos Vougeot Grand Cru.

Nous poursuivons notre exploration des villages de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis. Nous y dégustons un Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées et un Clos Saint-Denis Grand Cru.

Enfin, nous arrivons au sein des 9 grands crus de la commune Gevrey-Chambertin.

Retour à Beaune par la D974 en bas du coteau en longeant ou traversant les différents villages évoqués.

/ QUAND

Le week-end

Cette expérience est proposée exclusivement pour 2 participants et comprend les dégustations du samedi ainsi que le wine tour privé du dimanche matin.

Nous pouvons également privatiser votre Week-End Dégustation, du lundi au vendredi.

Vous ne verrez plus le vin comme avant.