ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Certificat du dégustateur

Lieu
Beaune

Dates 2023/2024
Dates 2023 :
Du lundi 20 au mercredi 22 novembre
Dates 2024 :
Du lundi 24 au mercredi 26 juin

Niveau
Perfectionnement

Langue
Français

Tarif
850

Présentation

Le « Certificat de dégustateur » est entièrement consacré à la dégustation des vins de Bourgogne. Trois jours denses avec de nombreux exercices pratiques pour entrer dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne.

Pour vous initier, verre en main, aux bases de l'analyse sensorielle, à la méthodologie et aux techniques de la dégustation dans le but d'apprendre à regarder, à sentir, à goûter, à commenter et à identifier les grandes caractéristiques organoleptiques des vins blancs et rouges de Bourgogne, sans oublier le Crémant.

Cette formation est ouverte à tous les publics, professionnels et salariés de la filière des vins de Bourgogne et amateurs avertie ayant des connaissances basiques sur les vins et souhaitant aller plus loin dans l'apprentissage et la découverte des vins de Bourgogne à travers la dégustation. Préparation au Certificat Professionnel d'Analyse Sensorielle des Vins de Bourgogne.

Animation du cours et des visites par un formateur de l'Ecole des vins. Chaque formation fait l'objet d'une enquête de satisfaction via un questionnaire remis en fin de session à chaque participant. Ces questionnaires sont scrupuleusement étudiés afin d'analyser les points forts et points faibles de nos formations. En fonction des résultats, des actions sont mises en place afin d'améliorer les contenus et d'optimiser les objectifs. Une note globale est également attribuée par les participants.

Scannez pour réserver !

vignobles & découvertes

Programme du Lundi

9h15 Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne Remise d'une documentation complète
9h30 Les bases de l'analyse sensorielle (volet 1)
12h45 Déjeuner-dégustation dans un restaurant de la Côte viticole
14h30 Les bases de l'analyse sensorielle (volet 2)
17h30 Fin de la première journée. Soirée libre

Programme du Mardi

9h00 La méthodologie de la dégustation
- Examens visuel, olfactif, gustatif Equilibre, longueur en bouche, potentiel de vieillissement
- Dégustation des vins rouges de Bourgogne
- Notions élémentaires sur la vinification et l'élevage des vins rouges de Bourgogne

12h30 Déjeuner-dégustation dans un restaurant de la Côte viticole
14h30 Lecture de paysage dans les Grands Crus de la Colline de Corton (la notion de terroirs et la culture de la vigne)
15h30 La dégustation des vins blancs de Bourgogne (notions élémentaires sur la vinification et l'élevage des vins blancs de Bourgogne)
17h30 Fin de la deuxième journée. Soirée libre

Programme du Mercredi

9h00 Visite d'une tonnellerie et parcours de fabrication d'un fût
11h00 Visite et dégustation dans un domaine viticole de la Côte de Beaune
12h30 Déjeuner dégustation dans un restaurant de Beaune

15h00 Le service des vins :
- Atelier sur le choix des verres avec dégustation commentée
- Atelier sur la température de service des vins avec dégustation commentée
- Atelier sur le carafage des vins blancs et rouges avec dégustation commentée

17h00 La Dégustation de vins effervescents de Bourgogne
Remise d'un Diplôme d'Honneur nominatif de l'Ecole des Vin de Bourgogne
18h00 Fin de la formation

ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE
21 avenue Charles de Gaulle, 21 200 – BEAUNE, tél : 03 79 47 21 91
contact@ecoledesvins-bourgogne.com – www.ecoledesvins-bourgogne.com