



ECOLE
DES VINS DE
BOURGOGNE

Journée dégustation



Lieu
Beaune



Dates 2023/2024

Dates 2023 : Samedis 28 octobre (G) ; 18 novembre ; 2 décembre (G)
Dates 2024 : Samedis 17 février ; 23 mars (G)



Niveau
Initiation



Nombre
13 vins
dégustés



Langue
Français



Tarif
250

Présentation

Les Journées dégustation ont souvent lieu un samedi. Elles ont été conçues pour vous initier, verre en main, à la méthodologie et à la pratique de la dégustation.

Apprendre à regarder, à sentir, à goûter les vins blancs, les vins rouges et le Crémant de Bourgogne et à identifier leurs arômes. La conservation, le service des vins et l'association des mets et des vins sont également abordés.

Après un déjeuner-dégustation, l'après-midi est consacré à la découverte des terroirs et des appellations avec une lecture de paysage dans les Grands crus de la Côte de Beaune, suivie par une dégustation commentée sur les thèmes des terroirs et des millésimes.

A l'issue de cette journée, vous serez plus à l'aise devant un verre de Bourgogne et vous commencerez à trouver les mots justes pour commenter les vins et partager vos impressions.

Cette formation est ouverte à tous les publics sans connaissance préalable du monde viticole, des vins de Bourgogne et de la dégustation



Scannez pour réserver !



Programme

- 9h15** Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne
- Remise d'une documentation complète sur les vins
- 9h30** Les fondamentaux de la Bourgogne viticole et lecture de paysage :
- Situation géographique
- Vigne et vignobles de Bourgogne
- Surfaces et productions
- Les artisans naturels de la qualité (terroirs, cépages, climat, savoir-faire)
- 10h15** Les vins de Bourgogne :
- Les Appellations d'Origine Contrôlées : Origine, histoire, classification
- Les domaines, maisons et caves de Bourgogne
- Questions des participants
- 10h45** La dégustation des vins de Bourgogne (volet 1) :
- Méthodologie et techniques de dégustation (aspects visuel, olfactif, gustatif)
- Les grandes caractéristiques organoleptiques des vins de Bourgogne
- Illustration par une dégustation commentée de 6 vins de Bourgogne
- 12h45** Déjeuner-dégustation dans un restaurant Gastronomique de Beaune accompagné de vins de Bourgogne
- 14h45** 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 de Bourgogne (volet 2)
- Dégustation commentée d'une gamme de 7 vins blancs et rouges de Bourgogne exprimant les caractéristiques des terroirs et des millésimes des 5 grands vignobles de Bourgogne
- 17h45** Remise d'un Diplôme d'honneur nominatif de l'Ecole des Vins 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

