



## • L'ESSENTIEL BOURGOGNE •

---

Nouvelle formule revisitée pour notre cours "L'Essentiel Bourgogne".  
Le matin au lieu de l'après-midi, 8 vins au lieu de 7, 2 grands crus au lieu d'1 seul ...

Du lundi au vendredi, à 11h, profitez d'1h30 de cours d'œnologie et de dégustation. "L'Essentiel Bourgogne" vous offre une belle entrée en matière sur les vins de Bourgogne. Ce cours vous permettra de profiter pleinement des découvertes viticoles qui jalonnent sûrement votre séjour en Bourgogne et de mettre en pratique les techniques de la dégustation.

Autour de notre table de dégustation, nous passons en revue "l'essentiel" des connaissances œnologiques et viticoles nécessaires à la compréhension de la Bourgogne et de ses prestigieux vins : géographie du vignoble, hiérarchie des appellations, géologie et sols, cépages... Nous répondons à vos interrogations : Pourquoi les vins sont différents alors qu'ils sont issus de parcelles limitrophes ? Pourquoi trouve-t-on premiers et grands crus en milieu de coteaux ? etc ...

Puis vient le temps de la dégustation. Nous débutons par une initiation aux techniques de la dégustation puis vous dégustez à l'aveugle 8 vins dont 2 Grands Crus choisis parmi les quatre niveaux d'appellations en Bourgogne, en blanc comme en rouge. Afin de vous donner une large vision du vignoble, nous avons sélectionné des vins de domaines implantés dans les différentes régions viticoles bourguignonnes, de Chablis à Mâcon, en passant par la Côte de Nuits, la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise.

### / 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 : visuel, olfactif, gustatif

...

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*



## / LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 8 vins. Les vins dégustés sont issus de l'ensemble du vignoble de Bourgogne avec une appellation régionale, un village, un premier cru et un grand cru, en vin blanc comme en vin rouge.

### Exemple de vins dégustés :

**Vins blancs** : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2015 – Pouilly-Fuissé Sur La Roche 2019 – Saint-Aubin 1<sup>er</sup> cru Les Cortons 2018 – Chablis Grand Cru Vaudésir 2013

**Vins rouges** : Bourgogne Pinot Noir 2019 – Vosne-Romanée 2016 – Mercurey 1<sup>er</sup> cru Les Vasées 2018 – Corton Grand Cru 2017

## / QUAND

Du lundi au vendredi. A 11h (*durée : 1h30*)

## / PRIX

50 € TTC par personne  
*A partir de 2 personnes*  
Cours limité à 6 personnes

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*