



## BFC DEGUSTATION •

---

BFC comme Bourgogne-Franche-Comté. La Bourgogne est devenue Bourgogne-Franche-Comté, il est légitime et naturel de s'intéresser, le temps d'une dégustation, aux trésors gustatifs qui se situent à quelques pas de la Bourgogne viticole.

Le samedi après-midi (de 17h00 à 19h00), Sensation Vin vous propose donc d'élargir votre vision des vins de Bourgogne. Au-delà de la zone traditionnelle allant de Chablis à Mâcon, nous nous intéressons aux vins élaborés au sein de la région Bourgogne-Franche-Comté et rattachés à d'autres vignobles.

Evoquons le vignoble de la vallée de la Loire, avec l'appellation Pouilly-Fumé produite intégralement sur le département de la Nièvre, à l'ouest de la Bourgogne. Il y a aussi le vignoble du Jura, à l'est de la région et à moins d'1h30 de route de Beaune, avec ses appellations phares telles que Château-Chalon ou Arbois. Sans oublier le vignoble du Beaujolais, où certains vins naissent sur le territoire de la Saône et Loire, tout au sud de la Bourgogne. C'est le cas du Moulin-à-Vent, l'une des plus belles appellations de la région.

Cette découverte est également l'occasion de comparer, au sein d'une même dégustation, des vins assez contrastés car issus de terroirs et cépages différents. Les vins sélectionnés sont issus des cépages chardonnay, gamay, sauvignon, pinot noir, savagnin, trousseau, melon à queue rouge.

### **BFC DEGUSTATION : le programme**

#### **/ 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 : aspect 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, issus de la région Bourgogne-Franche-Comté.

### Exemple de vins dégustés :

**Vins blancs** : Chassagne-Montrachet Clos Devant 2017, Château-Chalon 2011, Côtes-du-Jura 2017, Pouilly-Fumé 2017

**Vins rouges** : Vosne-Romanée 2016, Volnay 1<sup>er</sup> cru Santenots 2013, Arbois 2015, Moulin-à-Vent « Le Clos du Moulin-à-Vent » 2016

## / QUAND

Le samedi, de 17h00 à 19h00

Nous pouvons également organiser votre cours, en format privé, du lundi au vendredi, à partir de 2 personnes.

## / PRIX

65 € TTC par personne

Cours limité à 9 participants

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*