



• L'ESSENTIEL BOURGOGNE •

Du dimanche au vendredi, à 14h30, 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 jalonneront sûrement votre séjour en Bourgogne et de mettre en pratique les techniques de la dégustation.

Autour de notre table de dégustation ou dans notre cave du Xe siècle, 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 ?

Puis vient le temps de la dégustation. Nous débutons par une initiation aux techniques de la dégustation puis vous dégustez à l'aveugle 7 vins dont un Grand Cru (3 vins blancs et 4 vins rouges) choisis parmi les quatre niveaux d'appellations en Bourgogne. 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.

/ 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

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 7 vins
Les vins dégustés sont issus de l'ensemble du vignoble de Bourgogne avec une sélection d'appellations régionales, villages, premiers crus et un grand cru.

...

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Saint Véran 2016 – Givry 1er cru les Galaffres 2014 – Puligny Montrachet 2014

Vins rouges : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2015 – Monthélie 2010 – Rully 1er cru Champs Cloux 2013 - Corton Grand Cru Les Paulands 2014

/ QUAND

Tous les jours (*sauf samedi*), à 14h30 (*durée : 1h30*)

/ PRIX

35 € TTC par personne
A partir de 2 personnes
Cours limité à 8 personnes

Vous ne verrez plus le vin comme avant.