



## • WEEK-END DEGUSTATION •

Sensation Vin vous propose avec son « week-end dégustation » une découverte approfondie des vins de Bourgogne.

Le samedi matin (de 10h00 à 13h00), nous abordons les données clés de l'œnologie avant de débiter la méthodologie de dégustation par le biais d'exercices de dégustation. Ces exercices vous permettent de dissocier les saveurs, les arômes, d'échanger sur les ressentis et de les interpréter. Place ensuite à la dégustation à l'aveugle, pendant laquelle vous comparez 10 vins exclusivement produits en Côte de Beaune et Côte de Nuits. Vous dégustez 5 vins blancs et 5 vins rouges, des appellations villages et des premiers crus.

Le dimanche matin (de 9h30 à 13h), nous vous faisons découvrir le monde fascinant des premiers et grands crus rouges de la Côte de Nuits. Cette dégustation itinérante est exclusivement pour deux personnes. Avec Céline ou Damien, vous sillonnez, confortablement installés dans une jeep Wrangler, les sentiers viticoles de la Côte de Nuits et du nord de la Côte de Beaune. 5 arrêts-dégustation au cœur des grandes appellations bourguignonnes vous attendent à Corton, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny et Gevrey-Chambertin.

Au gré des chemins viticoles offrant les meilleures vues plongeantes sur le vignoble, nous parlons œnologie, cycle végétatif et travaux de la vigne ; nous observons l'implantation des vignes et des appellations in situ. Entre Corton et Chambertin, vous dégustez 10 vins rouges, 5 premiers crus et 5 grands crus.

Déguster un Clos Vougeot Grand Cru face à la vigne éponyme vous laissera, sans nul doute, un souvenir impérissable !

**Samedi, de 10h00 à 13h00**

### / 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  
Exercice de reconnaissance des saveurs du vin  
Exercice de reconnaissance des arômes du vin

...

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*



## / LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 vins  
Les vins dégustés proviennent exclusivement des prestigieuses Côte de Beaune & Côte de Nuits avec une sélection de 2 appellations « village » et 8 appellations « 1er cru ».

### Exemple de vins dégustés :

**Vins blancs** : Pernand Vergelesses 1er cru Sous Frétille 2015, Puligny Montrachet 2014, Saint Aubin 1er cru Les Combes 2015, Santenay 1er cru Beauregard 2015, Meursault 1er cru Les Charmes 2004

**Vins rouges** : Auxey Duresses 1er cru Les Grands Champs 2015, Nuits Saint Georges 2014, Morey Saint Denis 1er cru aux Charmes 2010, Pommard 1er cru les Charmots 2011, Aloxe Corton 1er cru la Coutière 2013

## Dimanche, de 9h30 à 13h00

Départ de Beaune à bord de notre Jeep Wrangler (véhicule tout terrain). Le premier arrêt se situe sur la colline des Cortons avec une vue sur les 3 villages de Pernand Vergelesses, Aloxe Corton et Ladoix Serrigny. Dégustation d'un Aloxe Corton 1er cru La Coutière et d'un Corton Grand Cru Bressandes.

Direction Nuits Saint Georges par les Hautes Côtes de Nuits pour y déguster un Nuits Saint Georges 1er cru Saint Georges.

Nous repartons direction Vosne Romanée pour observer l'ensemble de la Côte de Nuits jusqu'à Dijon et la situation des différents grands crus entre Vosne Romanée et Vougeot. A partir du haut de coteau, nous avons une vue plongeante sur La Tâche, La Grande Rue, La Romanée, Romanée Conti, Romanée Saint Vivant, Richebourg, Echezeaux, Grands Echezeaux, le Clos de Vougeot et son château. Dégustation d'un Vosne Romanée 1er cru les Chaumes, d'un Echezeaux Grand Cru et d'un Clos Vougeot Grand Cru.

Nous poursuivons notre exploration avec les villages de Chambolle Musigny et Morey Saint Denis, accompagnée d'un Morey Saint Denis 1er cru les Ruchots et d'un Bonnes Mares Grand Cru.

...

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*



Enfin, nous arrivons au sein des 9 grands crus de la commune Gevrey Chambertin. Nous y dégustons un Gevrey Chambertin 1er cru Combottes et un Charmes Chambertin Grand Cru.

Retour à Beaune par la D974 en bas du coteau en longeant ou traversant les différents villages évoqués.

Chaque arrêt dégustation est l'occasion de s'imprégner de l'implantation des parcelles classées en premier cru ou grand cru, d'étudier la vigne, les cépages, les différentes techniques de culture (entretien, taille, traitements...) tout en perfectionnant votre méthodologie de dégustation.

## / QUAND

Tous les Week-ends

## / PRIX

370 € TTC par personne

Exclusivement pour deux personnes

*Vous ne verrez plus le vin comme avant.*