



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 et des vins de Bourgogne 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, des premiers crus et un grand cru.

Le samedi après-midi (17h à 19h), nous poursuivons notre initiation en élargissant notre vision aux vins de la Bourgogne-Franche-Comté, car c'est une région multiple : des 1500 ha de l'appellation Pouilly-Fumé à l'extrême ouest de la Bourgogne, dans la Nièvre, aux 2000 ha du Jura à l'est de la région, sans oublier le sud comprenant une partie du Beaujolais avec Moulin-à-Vent. Et bien sûr, le cœur de la région avec la Côte de Beaune et Côte de Nuits. C'est également, l'occasion de comparer des vins issus de 7 cépages différents.

Le dimanche matin (11h à 13h), vous pouvez peaufiner les connaissances acquises le samedi, réviser la méthodologie de dégustation et l'appliquer à 8 vins en parcourant ainsi les vignobles de Bourgogne, du Nord au Sud : le Chablisien, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais.

WEEK-END DEGUSTATION : le programme

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 », 7 appellations « 1er cru » et 1 appellation « grand cru ».

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Saint Romain en Chevrot 2017 – Ladoix 1^{er} cru les Gréchons 2017 – Chassagne-Montrachet 1^{er} cru les Baudines 2017 – Meursault 1^{er} cru Santenots 2014 Corton Charlemagne Grand Cru 2015

Vins rouges : Beaune 1^{er} cru les Bressandes 2016 – Volnay 1^{er} cru les Carelles Sous la Chapelle 2011 – Nuits-Saint-Georges 2015 – Gevrey-Chambertin 1^{er} cru Clos Prieur 2016 – Aloxe-Corton 1^{er} cru la Toppe au Vert 2015

Samedi, de 17h00 à 19h00

/ 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

/ 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 : Pouilly-Fumé 2017, Côtes-du-Jura 2017, Chassagne-Montrachet 2017, Château-Chalon 2010

Vins rouges : Arbois 2015, Moulin-à-Vent 2016, Vosne Romanée 2016, Volnay 1^{er} cru Santenots 2013

...

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



Dimanche, de 11h00 à 13h00

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

La technique de dégustation en 3 étapes : visuel, olfactif, gustatif

/ 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 sélection d'appellations villages, premiers crus et un grand cru.

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Rully 1er cru Vauvry 2017 - Puligny Montrachet 2015 – Saint-Aubin 1^{er} cru en Remilly 2017 - Meursault 1er cru Charmes 2006

Vins rouges : Chambolle-Musigny 2016 – Givry 1^{er} cru Clos Jus 2013 – Pommard 1^{er} cru Pézerolles 2009 – Clos Vougeot Grand Cru 2016

/ QUAND

Le week-end

/ PRIX

225 € TTC par personne
Cours limité à 9 participants

Vous ne verrez plus le vin comme avant.