



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 (16h à 19h), nous nous consacrons aux vins les plus emblématiques de la Bourgogne. Après un rappel des critères déterminant le classement en grand cru, la séance est illustrée par une dégustation rare et prestigieuse de 10 grands crus bourguignons.

Le dimanche matin (11h à 13h), 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.

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 4 appellations « village », 5 appellations « 1er cru » et 1 appellation « grand cru »

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Saint Romain en Chevrot 2018 – Saint-Aubin 1^{er} cru Sous Roche Dumay 2018 – Chassagne-Montrachet 1^{er} cru les Baudines 2016 – Meursault Les Narvaux 2015 - Puligny-Montrachet 1^{er} cru Champs Gains 2017

Vins rouges : Beaune 1^{er} cru les Bressandes 2016 – Volnay 1^{er} cru les Carelles Sous la Chapelle 2011 – Nuits-Saint-Georges 2015 – Pommard les Noizons 2017 – Clos Vougeot Grand Cru 2016

Samedi, de 16h00 à 19h00

/ CONNAISSANCES

Les 33 grands crus, leur situation, leurs particularités...
Les règles de production des grands crus.

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

Révision des grands principes de dégustation

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 10 grands crus

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Chablis Grand Cru Vaudésir 2013 - Bâtard-Montrachet Grand Cru 2018
Corton Grand Cru 2015

Vins rouges : Clos de la Roche Grand Cru 2015 - Bonnes Mares Grand Cru 2018 -
Corton Les Renardes Grand Cru 2015 - Clos de Vougeot Grand Cru 2016 - Clos des
Lambrays Grand Cru 2014 - Echezeaux Grand Cru 2016 - Charmes Chambertin Grand
Cru 2011

...

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



Dimanche, de 11h00 à 13h00

/ 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

/ QUAND

Le week-end

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

/ PRIX

350 € TTC par personne

Cours limité à 9 participants

Vous ne verrez plus le vin comme avant.