



• L'ESSENTIEL DEGUSTATION •

Du lundi au vendredi, à 14h, profitez de 2 heures consacrées à la dégustation et à sa méthodologie. Simple révision pour certains ou acquisition des bases et réflexes de dégustation pour d'autres, ces deux heures sont une véritable aide pour progresser.

Nous expliquons pas à pas une méthode claire et cadrée, enrichie par des exercices concrets : exercice de reconnaissance des saveurs, exercice de reconnaissance des arômes, exercice de reconnaissance de la couleur d'un vin dans un verre noir. Arrive ensuite la mise en pratique, à travers une dégustation à l'aveugle de 6 vins, pendant laquelle nous nous appliquons à commenter chaque vin dans le détail. Vous constatez rapidement que votre description est plus fluide et spontanée.

Ce cours est adapté à tous. En 2 heures seulement, vous acquérez les fondamentaux pour mettre les mots justes sur vos ressentis et décrire plus efficacement tous les vins que vous serez amenés à déguster, qu'ils soient de Bourgogne ou d'ailleurs.

/ 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
Exercice de reconnaissance de la couleur d'un vin dans un verre noir

/ LA DEGUSTATION

Mise en pratique avec une dégustation à l'aveugle (étiquettes masquées) de 6 vins.
Les vins dégustés sont issus de l'ensemble du vignoble de Bourgogne avec des appellations communales et des premiers crus.

Exemple de vins dégustés :

Vins blancs : Chassagne-Montrachet 2017 – Pouilly-Fuissé 2020 – Saint-Aubin 1^{er} cru les Combes 2022

Vins rouges : Aloxe Corton 1^{er} cru les Petites Lollières 2019 – Pommard « les Vaumuriens » 2018 – Vosne-Romanée « aux Réas » 2020

/ QUAND

Du lundi au vendredi. A 14h (durée : 2h00)
A partir de 2 personnes - Cours limité à 9 personnes

Vous ne verrez plus le vin comme avant.