



Les Grands Crus de Bourgogne

2022

3 heures

DESCRIPTION

Le stage sur les Grands Crus a lieu un samedi. Une demi-journée unique pour les amateurs de vin du monde entier. Plongez au cœur de l'univers passionnant des vins de Bourgogne et accédez, verre en main, à quelques mythiques appellations Grands Crus de Bourgogne !

A travers ce cours œnologique exceptionnel par sa dégustation dédiée aux appellations Grands Crus de Bourgogne, c'est toute l'histoire d'une région qui se dévoile de ses parcelles viticoles jusqu'au savoir-faire de ses vignerons.

PUBLIC CONCERNE

Ce cours de dégustation est ouvert à tous les publics même s'il est recommandé aux amateurs de vins ayant déjà quelques connaissances préalables des vins de Bourgogne et de la dégustation.

CONTENU

Animation par un formateur de l'Ecole des vins (œnologue ou sommelier); Remise d'une documentation pédagogique; Conférence avec vidéo-projection ; Dégustation commentée de 8 appellations Grands Crus de Bourgogne issus de la sélection faite par la Cave de prestige du Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne (B.I.V.B.)

LIEU DE LA FORMATION

Grande salle de dégustation de l'Ecole des Vins de Bourgogne

DATES 2022

Samedi 9 juillet
Samedi 17 septembre
Samedi 15 octobre
Samedi 12 novembre

PRIX DE LA FORMATION

195€uros / personne

PROGRAMME

9h15 Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne

Un pack pédagogique avec rappel de l'art de la dégustation ainsi que des fiches de dégustation sera remis à chaque participant au début de session

Présentation du formateur

9h30 Les 33 appellations Grands crus de Bourgogne

Introduction : rappel de quelques grands points de repère sur la Bourgogne viticole

Les Grands crus de Bourgogne : Historique, situation géographique, origine, classement, législation et étiquetage

10h15 Révision des techniques de l'art de la dégustation des vins.

Méthodologie et techniques de dégustation (aspects visuel, olfactif, gustatif)

10h30 Dégustation commentée de 8 Grands Crus de Bourgogne issus de la sélection de la Cave de prestige du BIVB

Les Grands Crus blancs de Chablis et de de la côte de Beaune :

- Chablis Grand Cru Les Clos 2016 - Domaine Louis MOREAU
- Corton blanc 2012 - Domaine MAILLARD PÈRE ET FILS
- Chevalier- Montrachet 2015 - BOUCHARD PÈRE ET FILS

Les Grands Crus rouges de la côte de Beaune et de la côte de Nuits :

- Corton Les Hautes Mourottes 2016 - Domaine Gaston et Pierre RAVAUT
- Clos de Vougeot 2013 - Domaine Jacques PRIEUR
- Echezeaux 2011- Domaine des PERDRIX
- Clos-Saint-Denis 2012 - Domaine BERTAGNA
- Mazis-Chambertin 2017 - Domaine HARMAND GEOFFROY

12h30 Fin de la formation

Partagez vos expériences sur
Ma Tribune www.vins-bourgogne.fr
sur Instagram avec
#MaTribuneBourgogne

