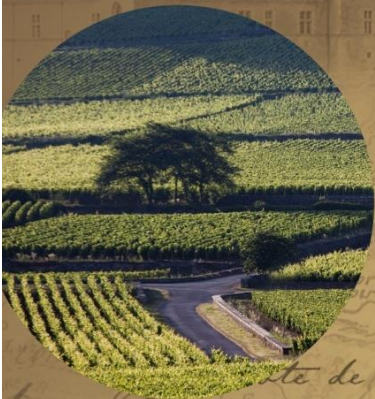




LES ATELIERS PROFESSIONNELS

Du terroir aux « Climats », l'âme des vins de BOURGOGNE



LUNDI & MARDI
20 & 21
NOVEMBRE 2017



BOURGOGNES

PROGRAMME

LUNDI 20 NOVEMBRE 2017

DU TERROIR AUX « CLIMATS » L'ÂME DES VINS DE BOURGOGNE

Atelier professionnel de perfectionnement sur les vins de Bourgogne

9h00

RENDEZ-VOUS A L'ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 BEAUNE

Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne par Delphine PETIT, Responsable Marketing & Communication France du BIVB, Brigitte HOUELINE, Directrice de l'Ecole des Vins de Bourgogne et Jean-Pierre RENARD, Formateur à l'Ecole des Vins de Bourgogne

Remise d'une documentation sur les vins de Bourgogne

9h15

DU TERROIR AUX « CLIMATS », LA NAISSANCE D'UN VIGNOBLE

Le temps de la nature

- La formation des terroirs : genèse des sols
- Le lien entre la plante et son environnement
- Les conditions climatiques et millésimes
- Les cépages

10h30

ATELIER-DEGUSTATION, LES VINS BLANCS

- Comprendre la relation entre le style d'un vin blanc et la parcelle dont il provient
- Atelier de dégustation autour de plusieurs vins blancs du même producteur et du même millésime (3 séries de 3 vins)

Saurez-vous distinguer, lors de cette dégustation à l'aveugle, l'impact du terroir sur les arômes des vins blancs ?

12h45

DEJEUNER AU RESTAURANT LES ROCHES A SAINT-ROMAIN

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

15h00

LECTURE DE PAYSAGE AU CŒUR DU VIGNOBLE DE MEURSAULT

- Rencontre au cœur du vignoble avec Fabrice ou Sophie Laronze du domaine des Terres de Velle

16h15

DEGUSTATION AU DOMAINE DES TERRES DE VELLE A AUXEY-DURESSES

18h00

FIN DE LA JOURNEE

- Soirée libre
- Nuit à l'hôtel Henry II, offerte par le BIVB



LES ATELIERS PROFESSIONNELS CONÇUS PAR L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE
CONTACT : Brigitte Houdeline - 6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 BEAUNE
TÉL : 03.80.26.35.10 E-MAIL : brigitte.houdeline@ecoledesvins-bourgogne.com
SITE OFFICIEL : www.ecoledesvins-bourgogne.com

PROGRAMME

MARDI 21 NOVEMBRE 2017

DU TERROIR AUX « CLIMATS » L'ÂME DES VINS DE BOURGOGNE

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

8H30

**RENDEZ-VOUS A L'ÉCOLE DES
VINS DE BOURGOGNE A BEAUNE**

8H45

**LES ÉTAPES DE LA CONSTRUCTION
HISTORIQUE DES CLIMATS**

Le temps de la société

- Antiquité, origines, époques celtique et gallo-romaine
- Moyen Âge, importance des communautés monastiques puis des ducs de Bourgogne
- Période moderne du XVI^{ème} à la Révolution, début du morcellement et hiérarchisation
- Période contemporaine, hiérarchisation des Climats et terroirs, début de la réglementation

L'étymologie des Climats du vignoble de Bourgogne, l'enseignement des toponymes

10H30

**ATELIER-DEGUSTATION, LES VINS
ROUGES**

- Comprendre la relation entre le style d'un vin rouge et la parcelle dont il provient
- Atelier de dégustation autour de plusieurs vins rouges du même producteur et du même millésime (3 séries de 3 vins)

Saurez-vous distinguer, lors de cette dégustation à l'aveugle, l'impact du terroir sur les arômes des vins rouges ?

12H45

**DEJEUNER AU RESTAURANT LA
ROTISSERIE DU CHAMBERTIN A
GEVREY-CHAMBERTIN**

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

15H00

**LE CLOS DE LA PERRIERE : DES
MOINES DE CITEAUX A LA FAMILLE
JOLIET**

- Rencontre et dégustation avec Bénigne Joliet au manoir de la Perrière à Fixin, propriété de la famille depuis 6 générations

17H30

FIN DE LA JOURNÉE



**ÉCOLE
DES VINS DE
BOURGOGNE**

LES ATELIERS PROFESSIONNELS CONÇUS PAR L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

CONTACT : Brigitte Houdeline - 6, rue du 16^{ème} Chasseurs, 21200 BEAUNE
TÉL : 03.80.26.35.10 **E-MAIL :** brigitte.houdeline@ecoledesvins-bourgogne.com
SITE OFFICIEL : www.ecoledesvins-bourgogne.com

SARL au capital de 191 000€ - SIREN 440 292 662 - Immatriculation Atout France : IM021120016 - Organisme de formation n°26210204421