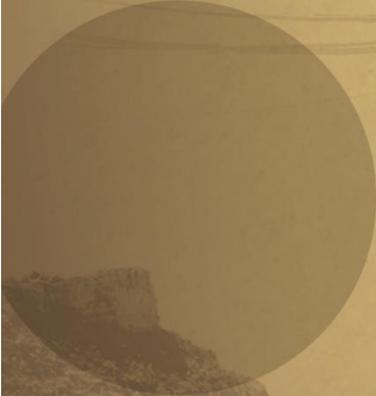


LES ATELIERS PROFESSIONNELS

Dégustation des vins de

BOURGOGNE

& harmonies culinaires



LUNDI & MARDI

4 & 5

DECEMBRE 2017



BOURGOGNES

PROGRAMME

LUNDI 4 DECEMBRE 2017

DÉGUSTATION DES VINS DE BOURGOGNE ET HARMONIES CULINAIRES

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

9h15

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

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

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

Remise d'une documentation sur les vins de Bourgogne

9h30

LES DIFFÉRENTES FAMILLES DE VINS DE BOURGOGNE : ORIGINES ET EXPRESSIONS

Par Nicolas Tacquard, formateur de l'Ecole des Vins de Bourgogne

Illustration par une dégustation commentée de 8 vins de Bourgogne, sélection de la Cave de Prestige du BIVB

Vins blancs

- Bourgogne Aligoté, 2015
- Pouilly-Fuissé, En Servy, 2013
- Chablis, Vieilles Vignes, 2014
- Puligny-Montrachet, 2014

Vins rouges

- Coteaux Bourguignons, 2014
- Mercurey 1^{er} Cru Les Crêts, 2014
- Chambolle-Musigny, 2014
- Mazis-Chambertin Grand Cru, 2012

12h30

DÉJEUNER AU RESTAURANT L'ERMITAGE DE CORTON A CHOREY LES BEAUNE

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

14h45

LECTURE DE PAYSAGE : LE TERROIR A L'ORIGINE DES DIFFÉRENTS STYLES DE VINS

15h45

RETOUR A L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Influence du millésime

- Notion de millésime
- Cycle végétatif
- Les derniers millésimes

Illustration par une dégustation commentée de 6 vins de Bourgogne, sélection de la Cave de Prestige du BIVB

Vins blancs

- Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chaumées, 2011 et 2014

Vins rouges

- Pommard, 2005, 2008, 2009 et 2010

18h15

FIN DE LA JOURNÉE

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



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

PROGRAMME

MARDI 5 DECEMBRE 2017

DÉGUSTATION DES VINS DE BOURGOGNE ET HARMONIES CULINAIRES

Atelier professionnel de perfectionnement sur les Vins de Bourgogne

9h15

RENDEZ-VOUS A LA COMÉDIE DU VIN

12, boulevard Jules Ferry, 21200 BEAUNE

9h30

ATELIERS SUR LES HARMONIES CULINAIRES AVEC LES VINS DE BOURGOGNE LA RECHERCHE DES MEILLEURS ACCORDS

Par Nicolas Tacquard, formateur de l'Ecole des Vins de Bourgogne

- Les grands fondamentaux des accords entre les mets et les vins de Bourgogne
- Illustration par une mise en situation avec 3 expériences sensorielles guidées, mettant en scène 3 préparations avec les vins (dégustés à l'aveugle)
- Echanges / Conclusion

12h30

DÉJEUNER LÉGER, SOUS FORME DE BUFFET, A LA COMEDIE DU VIN

Accompagné de vins de la Cave de Prestige du BIVB

Remise d'un certificat nominatif de l'Ecole des Vins de Bourgogne

14h30

ACCUEIL A LA MAISON LOUIS JADOT A BEAUNE

- Présentation de la Maison
- Visite du site de production et des caves
- Dégustation commentée d'une sélection de vins de Bourgogne

16h30

FIN DU SÉMINAIRE



ECOLE
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