



Révélation des Bourgognes

2017-2018

3 jours - Niveau initiation

DESCRIPTION

Une formation très complète sur 3 jours, idéale pour une véritable immersion en douceur dans l'univers passionnant des vins de Bourgogne.

Cette formation associe de façon équilibrée : cours théoriques et exercices pratiques, séances en salle de dégustation et parcours découverte dans les vignes et dans les caves, visites commentées et déjeuners-dégustation.

Le meilleur moyen d'entrer, à un bon rythme, en contact avec le mystère des terroirs, la diversité et la typicité unique des grands vins de Bourgogne, le savoir-faire, l'authenticité et la convivialité des vignerons et des négociants bourguignons.

PUBLIC CONCERNE

Cette formation est **ouverte à tous les publics** sans connaissance préalable du monde viticole, des vins de Bourgogne et de la dégustation.

CONTENU

Interventions animées par 3 spécialistes ; 3 dégustations commentées en salle de dégustation ; dégustation d'une trentaine de vins de Bourgogne de la Cave de prestige du BIVB ; Visite commentée du Château du Clos de Vougeot, de 2 domaines viticoles et d'une maison de négoce ; 2 lectures de paysage dans des aires d'appellations Grands Crus ; Visite d'une tonnellerie ; 3 déjeuners-dégustation dans 3 restaurants différents accompagnés de plusieurs vins de Bourgogne.

LIEUX DE LA FORMATION

Grande salle de dégustation de l'Ecole des Vins, caves et vignobles de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits.

DATES 2017-2018

Dates 2017 : Du lundi 25 au mercredi 27 septembre

Dates 2018 : Du lundi 23 au mercredi 25 avril

PRIX DE LA FORMATION

595 €uros / personne

PROGRAMME DU 1^{er} JOUR

- 9h15 Accueil à l'Ecole des Vins de Bourgogne
Remise d'une documentation complète
- 9h30 Les fondamentaux de la Bourgogne viticole
- 11h00 Dégustation commentée de vins de Bourgogne
- 12h30 Déjeuner-dégustation à la table d'hôtes
d'un domaine viticole de la Côte
- 15h00 Lecture de paysage dans les Grands
Crus de la Côte de Beaune
- 16h30 Visite d'une maison de négoce à Beaune
- 18h00 Fin de la première journée. Soirée libre

PROGRAMME DU 2^{ème} JOUR

- 9h00 Les vins blancs de Bourgogne
Dégustation commentée
- 11h00 Visite d'une tonnellerie et parcours de
fabrication d'un fût
- 12h30 Déjeuner dans un restaurant de la Côte
- 14h45 Visite commentée du vignoble de la
Côte de Beaune en mini-bus
- 15h30 Lecture de paysage et culture de la vigne
- 16h30 Visite et dégustation dans un
domaine viticole de la Côte de Beaune
- 18h15 Soirée libre

PROGRAMME DU 3^{ème} JOUR

- 8h45 Les vins rouges et rosés de Bourgogne
Dégustation commentée
- 10h30 Le Crémant de Bourgogne
- 12h30 Déjeuner dans un restaurant de la
Côte de Nuits
- 14h30 Visite commentée du vignoble de la Côte
de Nuits et du Château du Clos de Vougeot
- 16h30 Visite et dégustation dans un domaine
viticole de la Côte de Nuits
- 17h30 Remise d'un **Diplôme d'honneur nominatif** de
l'Ecole des Vins
- 18h30 Fin du programme