



# Révélation des Bourgognes

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 2018

**Dates 2018 :** Du lundi 23 au mercredi 25 avril  
Du lundi 15 au mercredi 17 octobre

## PRIX DE LA FORMATION

595 €uros / personne

## PROGRAMME DU 1<sup>er</sup> 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 dans un restaurant gastronomique
- 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> JOUR

- 8h45 Les vins rouges 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