



## *Le vin tout un art !*

- 1) **Comment fait-on du vin rouge en Bourgogne** : cépage, âge des vignes, méthode de culture, vendanges, vinification, élevage, mise en bouteille.
- 2) **Définir sa propre sensibilité** : eau salée, eau sucrée, témoin. Accepter que l'on soit tous différents dans son approche sensorielle.
- 3) **Exercer son nez** : apprendre à déterminer les arômes avec les flacons, puis continuer en toutes occasions.
- 4) **La dégustation** : aspect visuel (limpidité, brillance, intensité nuances). Analyse sensorielle avec le nez, en deux temps, 1<sup>er</sup> nez sans agitation puis 2<sup>ème</sup> nez avec agitation. Approche gustative : équilibre (acidité-tanin), astringence ou rondeur, souplesse ou dureté, finesse ou rudesse, calcul de la longueur etc... Conclusion : vin à boire, à boire ou à garder, à garder obligatoirement!
- 5) **Exercices pratiques** : Chambolle Musigny, Vosne Romanée, Nuits Saint Georges, Clos de Vougeot Grand Cru.
- 6) **Le service du vin** : ouverture et carafage.
- 7) **Les accords mets-vins** : Adapter sa cuisine au vin que l'on souhaite servir.
- 8) **Exercice pratique** : dégustation d'un vin âgé de plus de 10 ans servi avec un accompagnement culinaire.
- 9) **Conservation des vins** : cave, garage, placard réfrigéré, appartement etc... rapport de cause à effets.
- 10) **Questions diverses**

**Cette session se fait sur réservation et dure minimum 1h30.  
Cela concerne les groupes constitués de 4 à 8 personnes maxi, le prix de cette  
prestation est de 50€ TTC par personne.  
Session en français ou en anglais.**