

Cycle de cours "A la découverte du vin et de la dégustation"

Le concept

Si vous êtes néophyte en vin, l'idéal est évidemment de commencer par les bases.

Le cycle de cours "**A la découverte du vin et de la dégustation**", étalé sur 8 soirées, vous permettra d'acquérir toutes les notions nécessaires afin de profiter pleinement de la dégustation du vin.

Chaque soirée est scindée en trois parties.

La première partie est consacrée à la théorie générale: qu'est-ce que le vin, comment le produit-on, quels sont les vignobles de France et du monde, quelles sont les caractéristiques des cépages, peut-on reconnaître un vin à l'aveugle, ...

La seconde partie vous apprendra en détails la manière de déguster le vin et de commenter sa robe (aspect visuel), son nez (aspect olfactif) et sa bouche (aspect gustatif). Vous y apprendrez le vocabulaire adéquat pour décrire un vin et différents petits exercices vous y aideront. Vous découvrirez également comment remplir une fiche de dégustation et de notation professionnelle.

La troisième partie est consacrée à la pratique avec la dégustation commentée d'une sélection de vins issus principalement de France mais également d'autres pays.

Les notes de cours ainsi que de nombreuses annexes utiles seront remises à chaque participant.

La visite d'un domaine belge est également prévue dans le cadre du cours.

En fin de soirée, un buffet permet de profiter des bouteilles entamées lors de la dégustation tout en continuant les discussions.

Les cours se donnent en petits groupes de maximum 10 personnes dans notre local de dégustation à Chaumont-Gistoux.



© S. Debaeve

Cycle de cours "A la découverte du vin et de la dégustation"

Le contenu des différentes soirées

Cours 1

Introduction
Histoire du vin
Méthode de dégustation - Les verres - Ouverture du vin

Cours 2

Systèmes d'appellation
Lire une étiquette
Méthode de dégustation - Examen Visuel

Cours 3

Le vin dans le monde, en Europe et en France
Le terroir
Méthode de dégustation - Examen olfactif

Cours 4

La vigne et le greffage
Le cycle de la vigne et le travail du vigneron
Méthode de dégustation - Examen gustatif



© S. Debaeve

Cours 5

Les fermentations alcoolique et malolactique
La vinification en blanc, rouge et rosé
Méthode de dégustation - La fiche de dégustation

Cours 6

Rappel de la vinification
La différence entre vin blanc et vin rouge
Equilibre, persistance et évolution des vins
Méthode de dégustation - La fiche de notation

Cours 7

Vinifications spéciales
Défauts et maladies du vin
Les cépages
Cave et conservation du vin

Cours 8

Contrôle des connaissances
Conclusions
Pour en savoir plus



© S. Debaeve