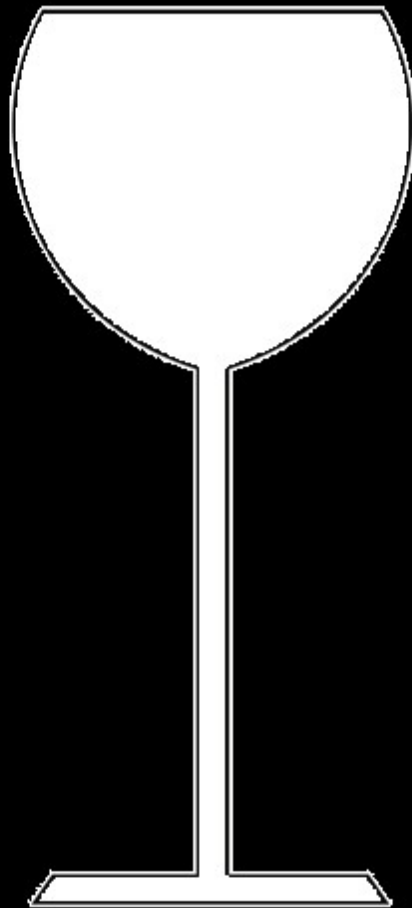


# Bouchénez



**Cours d'œnologie et de zythologie  
à Chaumont-Gistoux**

**Activités du 1<sup>er</sup> semestre 2025**

## BouchÔnez ... Programme de 2025

En 2025, BouchÔnez continue à vous proposer une offre de cours élargie:

- ◆ Des soirées « Initiation express à la dégustation du vin » qui vous présentent la méthode de dégustation du vin de manière simple et conviviale à l'aide de différents exercices pratiques
- ◆ Un cycle de cours « A la découverte du vin et de la dégustation » qui est la version XL de la soirée Express et vous apprend tout sur le vin et sa dégustation en huit soirées
- ◆ Un cycle « Perfectionnement de la dégustation » qui vous permettra d'approfondir encore plus vos connaissances entre autres sur les assemblages, les accords mets-vins, les vins biologiques, les vins effervescents, ...
- ◆ De nombreuses soirées thématiques qui proposent tous les mois des sujets variés; au programme prochainement Les Etats-Unis, Porto et Douro, la Vallée de la Loire et bien d'autres ...

Vous trouverez la description de ces différentes activités dans les pages qui suivent.

Nous sommes également disponibles si vous voulez organiser une soirée privée ou un teambuilding.

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez plus de détails.





## 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 la 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.



## 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



### 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

Examen  
Conclusions  
Pour en savoir plus

## En pratique

**Dates:** Les mardis 28/01, 11/02, 11/03, 01/04, 22/04, 20/05, 03/06 et 01/07/2025 de 19h00 à environ 22h00.

**PAF:** La participation pour les 8 cours est de 525 € (500 € par personne pour les groupes) et comprend les notes de cours, les dégustations et les buffets en fin de soirée.





**Aller plus loin ...**

Le cycle de cours "A la découverte du vin et de la dégustation" vous a appris les bases sur le vin et sa fabrication ainsi que les détails de la méthode de dégustation du vin.

Mais le monde du vin est infini et il est toujours possible d'en apprendre plus ...

Si c'est votre cas, voilà un nouveau cycle "Perfectionnement de la dégustation" qui devrait répondre à vos attentes.

Voici quelques une des questions auxquelles nous répondrons dans ce cycle:

- ⇒ Quelles est l'importance de l'élevage en bois pour le vin ?
- ⇒ Pourquoi fait-on des assemblages ?
- ⇒ Comment évolue l'équilibre du vin et quand faut-il le boire ?
- ⇒ Comment fonctionnent les accords mets-vins ?
- ⇒ A quoi correspondent les vins biologiques, biodynamiques, naturels et vegan ?
- ⇒ Que se passe-t-il dans une bouteille de vin effervescent ?

Les dégustations de fin de soirée permettront d'ouvrir quelques grandes bouteilles et:

- ⇒ De réaliser un exercice d'assemblage, de « fabriquer » et personnaliser votre bouteille
- ⇒ De réaliser deux dégustations verticales en vins blancs et rouges
- ⇒ De tester différents accords mets-vins avec des exercices concrets
- ⇒ De tester différents vins biologiques, biodynamiques et naturels
- ⇒ De goûter une sélection de vins effervescents parmi lesquels certaines « stars » belges !



**Le contenu des différentes soirées**

**Cours 1**

Rappels et détails de la vinification  
L'élevage du vin et l'importance du bois  
Les assemblages

**Dégustation**

Exercice pratique d'assemblage et fabrication de sa bouteille

**Cours 2**

Evolution et équilibre des vins  
Persistance des vins  
Faut-il attendre avant de boire les vins ?

**Dégustation**

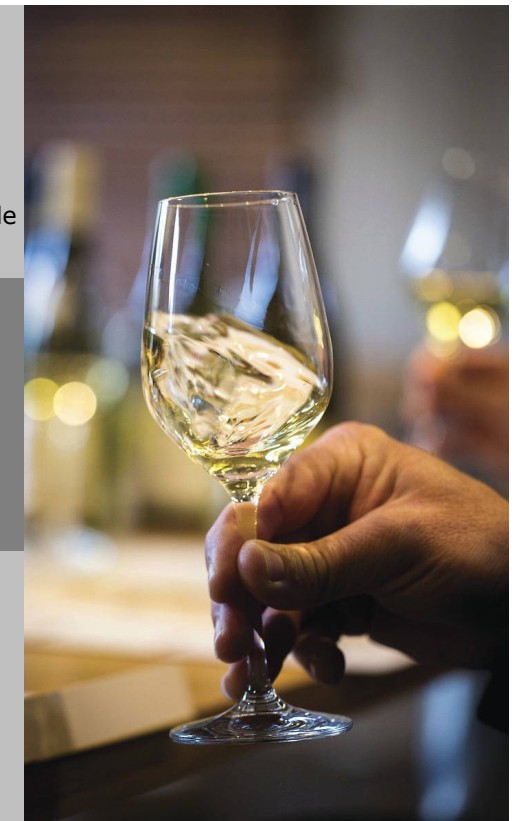
Dégustations verticales en vins blancs et rouges

**Cours 3**

Accords mets-vins  
Quels sont les principes des accords ?  
Les grands classiques des accords

**Dégustation**

Exercices pratiques d'accords mets-vins



**Cours 4**

Vins biologiques, biodynamiques et naturels  
A quoi correspondent-ils ?  
Comment s'y retrouver ? Sont-ils meilleurs ?

**Dégustation**

Vins biologiques, biodynamiques et naturels

**Cours 5**

Magie des bulles !  
Que se passe-t-il dans une bouteille de vin mousseux ?  
Quels sont les phénomènes physiques qu'on y retrouve ?

**Dégustation**

Vins effervescents de France, de Belgique et d'ailleurs



**En pratique**

**Dates:** A partir de septembre 2025.

**PAF:** La participation pour les 5 cours est de 350 € et comprend les dégustations et les buffets en fin de soirée.



## Initiation express à la dégustation du vin

Vous débutez dans le vin et vous désirez vous familiariser avec la méthode de dégustation en un minimum de temps ?

Notre soirée d'initiation "express" à la dégustation du vin vous tend les bras et vous révélera:

- ◆ Les grandes lignes de la méthode de dégustation (aspect visuel, olfactif et gustatif)
- ◆ Les principales régions de France avec la dégustation d'une sélection de vins.

Il s'agit aussi d'une formule idéale à offrir en bon-cadeau.

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

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



## Initiation express à la dégustation de la bière

Vous êtes amateur de bière et vous souhaitez élargir vos connaissances.

Notre soirée d'initiation "express" à la dégustation de la bière est faite pour vous et vous révélera:

- ◆ Les principales différences entre vin et bière
- ◆ La méthode de production de la bière
- ◆ Les grandes lignes de la méthode de dégustation (aspect visuel, olfactif et gustatif)
- ◆ Les différents types de bières.

Il s'agit aussi d'une formule idéale à offrir en bon-cadeau.

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

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



### Programme de la soirée:

- ◆ Introduction
- ◆ La méthode de dégustation: aspect olfactif, gustatif et visuel
- ◆ Régions de France
- ◆ Dégustation
- ◆ Buffet

### Dates:

- ◆ Mardi 7 janvier 2025 à 19h
- ◆ Mercredi 22 janvier 2025 à 19h
- ◆ Jeudi 27 février 2025 à 19h
- ◆ Jeudi 6 mars 2025 à 19h
- ◆ Les dates suivantes seront disponibles sur notre site [www.bouchonez.be](http://www.bouchonez.be).

PAF: 80 €



### Programme de la soirée:

- ◆ Introduction
- ◆ Bières et vins: quels points communs et quelles différences ?
- ◆ Production de la bière
- ◆ Les types de bières
- ◆ La méthode de dégustation: aspect olfactif, gustatif et visuel
- ◆ Dégustation
- ◆ Buffet

### Dates:

- ◆ Sur demande.

PAF: 80 €



### **Soirées thématiques**

Si vous êtes déjà un expert en vins, dirigez-vous vers nos soirées thématiques. Chaque mois nous vous proposons des sujets fort variés tels que l'étude d'une région, d'un pays, d'un cépage, ...

Pour 2025, les thèmes sont variés et « exotiques » pour certains.

#### **Etats-Unis et Californie - 21 janvier 2025**

Ala découverte des vins américains et principalement californiens pour cette soirée consacrée au 4<sup>e</sup> producteur mondial de vin derrière la France, L'Italie et l'Espagne.

#### **Grèce et Balkans - 17 mars 2025**

Voici certainement une partie de l'Europe dont les vins sont peu connus chez nous.

A part le Retsina grecque, qui n'est d'ailleurs pas le meilleur ambassadeur du pays, qui donc pourrait citer des vins de cette région ? Pourtant la Grèce, mais aussi le Roumanie, la Bulgarie, la Serbie ou la Slovénie produisent des vins qui gagnent à être connus.

#### **Porto et Douro - 7 avril 2025**

Les vins de Porto sont parmi les plus célèbres du monde. Ils ne sont pourtant pas produits à Porto même mais dans la région voisine du Douro. On y produit par ailleurs d'excellents vins blancs et rouges secs que nous découvrirons lors de cette soirée.

#### **Liban, Israël et Maghreb - 12 mai 2025**

Nous poursuivons notre tour des vignobles « hors des sentiers battus » avec une étape originale le long du côté non-européen de la Méditerranée avec des vins atypiques mais très intéressants.

#### **La Vallée de la Loire - 2 juin 2025**

La Vallée de la Loire est une très vaste région qui s'étend de l'Océan Atlantique jusqu'aux confins de l'Auvergne. C'est une région éclectique qui produit tous les types de vins. On y trouve des appellations fort célèbres comme Muscadet, Sancerre ou encore Vouvray.

#### **La Syrah à travers le monde - 30 juin 2025**

Pour cette dernière soirée avant les vacances, nous vous proposons de partir sur les traces de la Syrah. Cépage incontournable de la vallée du Rhône septentrionale, on la retrouve également dans le monde entier, parfois sous le nom de Shiraz.

#### **En pratique**

Les soirées ont lieu à 19 h aux dates indiquées ci-dessus.

La participation est de 80 € par personne. Les cours se donnent dans notre local de dégustation à Chaumont-Gistoux, en petits groupes de maximum 10 personnes.

Organisation sous réserve de 6 participants.

### **Soirées privées, activités pour entreprises, teambuildings**

Outre les cycles et soirées thématiques présentés dans cette brochure, nous sommes également à votre disposition pour l'organisation de soirées privées ou d'activités pour entreprises.

Ces activités peuvent avoir lieu soit dans notre local de cours à Chaumont-Gistoux, soit à domicile.

Les thèmes pouvant être abordés sont innombrables, par exemple:

- ◆ Initiation à la dégustation
- ◆ Découverte d'un vignoble (France, Italie, Espagne, Belgique, ...)
- ◆ Découverte d'une région (Bourgogne, Bordeaux, Champagne, ...)
- ◆ Découverte d'une appellation (St-Emilion, Sauternes, ...)
- ◆ Accords vins et fromages, accords vins et chocolats
- ◆ Tentative de reconnaissance du vin à l'aveugle
- ◆ Exercice d'assemblages
- ◆ Evolution de la publicité autour du vin et de l'alcool
- ◆ ...

Intéressé ? N'hésitez pas à nous contacter via [bouchonez@gmail.com](mailto:bouchonez@gmail.com) ou au 0486/93.93.95 pour obtenir une offre personnalisée.

**Pour toute question ou pour vous inscrire à un cours,  
n'hésitez pas à nous contacter:**

Bouchônez

Didier Raymaekers

Rue Somville 10

1325 Chaumont-Gistoux

contact@bouchonez.be

0486/93.93.95

**[www.bouchonez.be](http://www.bouchonez.be)**

**[www.instagram.com/d.raymaekers](http://www.instagram.com/d.raymaekers)**

**[www.facebook.com/bouchonez](http://www.facebook.com/bouchonez)**

