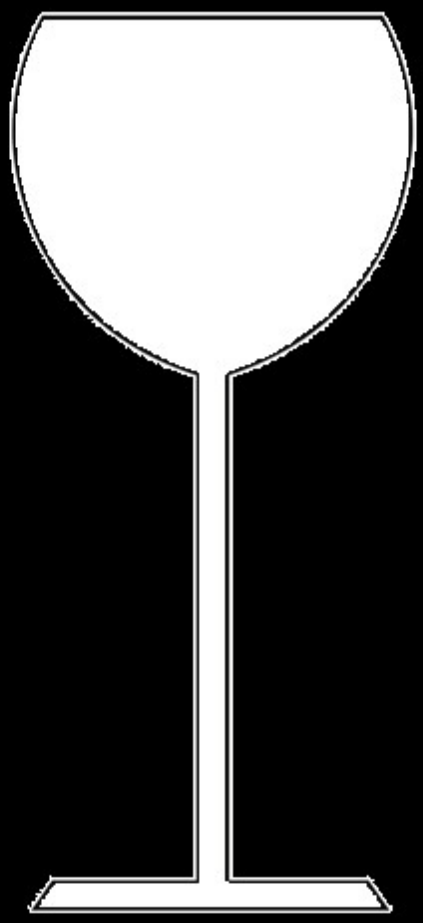
Bouchonnez



Cours d'œnologie et de zythologie à Chaumont-Gistoux

Activités du 1er semestre 2024

BouchÔnez … Programme de 2024

En 2024, 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
- Des soirées « Initiation express à la dégustation de la bière » qui proposeront sur le même principe que les soirées « vins » de vous emmener à la découverte de la bière, de sa fabrication et de sa dégustation.
- 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, …
- Des soirées thématiques qui proposent tous les mois des sujets variés; au programme prochainement la Vallée du Rhône, L'Espagne et le Portugal.

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.

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

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 16/01, 20/02, 26/03, 09/04, 23/04, 14/05, 04/06 et 25/06/2024 de 19h00 à environ 22h00.

PAF: La participation pour les 8 cours est de 480 € (450 € 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, natures 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 natures
⇒ De goûter une sélection de vins effervescents parmi lesquels certaines « stars » belges !

Cycle de cours "Perfectionnement de la dégustation"

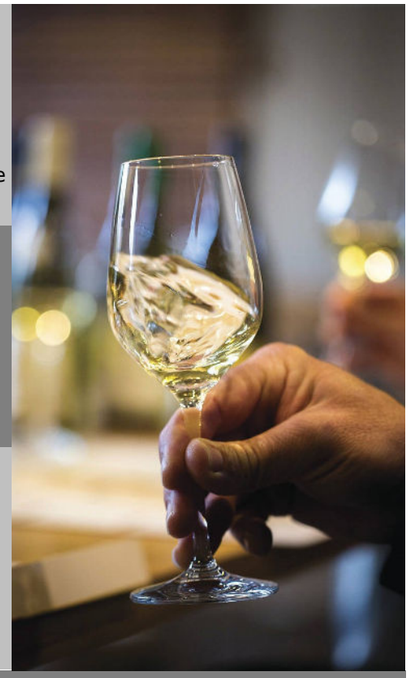
Le contenu des différentes soirées

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

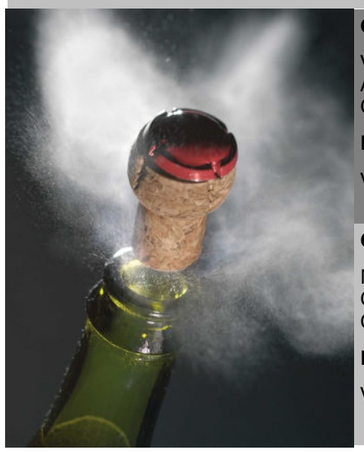
Dégustations verticales en vins blancs et rouges

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 natures
A quoi correspondent-ils ?
Comment s'y retrouver ? Sont-ils meilleurs ?

Dégustation

Vins biologiques, biodynamiques et natures

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: les lundis 25/03, 15/04, 13/05, 03/06 et 24/06/2024.

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 révèlera:

- 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.

Programme de la soirée:

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

Dates:

- Mercredi 31 janvier à 19h
- Lundi 19 février à 19h
- Jeudi 29 février à 19h
- Lundi 11 mars à 19h
- Les dates suivantes seront disponibles sur notre site www.bouchonez.be.

PAF: 75 €

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 révèlera:

- 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
- 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:

- Mercredi 29 mai à 19h
- Les dates suivantes seront disponibles sur notre site www.bouchonez.be.

PAF: 75 €

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, …

Pour 2024, nous vous proposons de partir à la découverte de la Vallée du Rhône, de l'Espagne et du Portugal

La Vallée du Rhône - 18/03/2024

La Vallée du Rhône est la deuxième région productrice de vin en France. Elle propose une large palette de vins blancs, rosés et rouges depuis les vins de pays jusqu'aux plus grands crus.

Parmi les appellations, des noms tels que Condrieu, Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, … laissent la plupart des amateurs rêveurs !

La vallée du Rhône est cependant une région difficile à appréhender vu sa grande superficie, le nombre important d'appellations et la grande variété de cépages que l'on y retrouve.

Cette soirée vous permettra de mieux comprendre cette grande région du vin et de déguster quelques vins d'appellations emblématiques comme Hermitage et Châteauneuf-du-Pape.

L'Espagne - 22/04/2024

L'Espagne est le troisième plus grand producteur de vin derrière la France et l'Italie.

On y retrouve des vins mondialement célèbres comme les Rioja et les Cava effervescents qui se sont invités depuis longtemps sur nos tables. Certaines appellations ont fortement gagné en notoriété ces dernières années comme Priorat ou Ribera Del Duero.

Lors de cette soirée, vous aurez l'occasion d'appréhender les différentes facettes du vin espagnol et de vous familiariser avec les principales régions et appellations.

Nous terminerons par une large dégustation vous proposant quelques rapports qualité/prix fantastiques et quelques grands vins espagnols.

Le Portugal - 27/05/2024

Le Portugal est un pays moins connu chez nous que la France, l'Italie ou l'Espagne.

Pourtant il est intéressant à plusieurs titres: Il propose des vins variés et grande qualité. Il propose des rapports qualité/prix très intéressants. Et il dispose de nombreux cépages autochtones (Touriga, Alicante Bouschet, Alfrocheiro, …) qui s'écartent des grands "stars" internationales que l'on retrouve dans la plupart des pays.

Lors de cette soirée, vous aurez l'occasion d'appréhender les différentes facettes du vin portugais et de vous familiariser avec les principales régions et appellations.

Nous terminerons par une large dégustation vous proposant vins blancs et rouges de même que différentes typicités de Porto.

En pratique

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

La participation est de 75 € par personnes. 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 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

www.facebook.com/bouchonez