

### 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:

- ⇒ Pourquoi est-il si difficile de reconnaître les arômes ?
- ⇒ 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 et naturels ?
- ⇒ 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 perfectionner votre connaissance des cépages et de leurs arômes
- ⇒ De réaliser un exercice d'assemblage et 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 !

Embarquement prévu prochainement ...



### Le contenu des différentes soirées

#### Cours 1

Les cépages  
Comment fonctionnent les arômes—La théorie des ballons  
Enigmes aromatiques

#### Dégustation

Vins monocépages

#### Cours 2

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

#### Dégustation

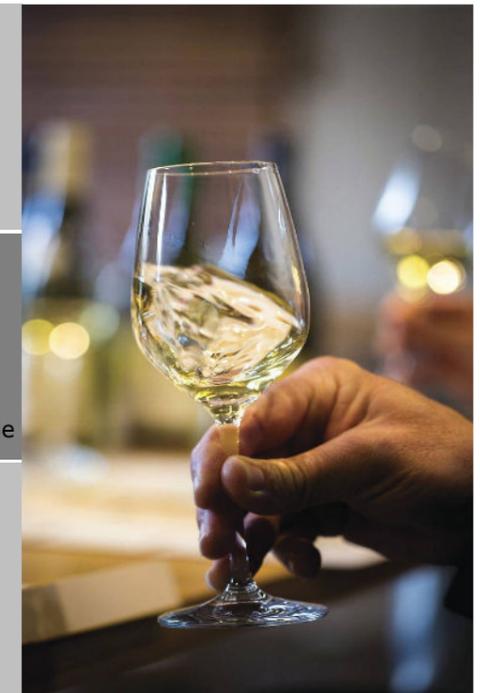
Exercice pratique d'assemblage et fabrication de sa bouteille

#### Cours 3

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

#### Dégustation

Dégustations verticales en vins blancs et rouges



#### Cours 4

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

#### Dégustation

Exercices pratiques d'accords mets-vins

#### Cours 5

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

#### Dégustation

Vins biologiques, biodynamiques et naturels

#### Cours 6

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

