

## Cycle d'initiation

Ce cycle d'initiation à la dégustation vous initiera aux bases fondamentales de l'organoleptique, en un mot au goût. L'animation sera assurée par Marc Miannay, Fondateur de Culture et Goût ou l'un de ses dégustateurs du Comité de Dégustation « Que Choisir ».

Ces séances vous permettront de repérer les critères d'évaluation de la qualité d'un vin au travers d'une approche ludique **s'appuyant sur la dégustation de grands vins** et une méthodologie d'analyse des défauts et qualités très rigoureuse. Vous découvrirez que le lot commun du consommateur ce sont les vins à défauts ! Et nous ferons l'inverse : vous redonnez confiance dans votre palais.

Cette approche centrée sur le goût du consommateur diffère de l'approche traditionnelle, elle permet de décrypter les vérités du terroir ou les mensonges du publi-reportage ou de la publicité. À ce titre, elle a été retenue par le magazine de consommateurs **Que Choisir** depuis maintenant quinze ans !

### **1<sup>ème</sup> séance : la bouche et la hiérarchie des cuvées**

A travers ces remarquables crus, nous décrirons les goûts élémentaires, exercices sur le tableau des saveurs. Les caudalies, la longueur en bouche. La vinification des vins rouges. La hiérarchie des cuvées au palais. Exercices sur la hiérarchie des cuvées.

Cairanne rouge 2007 - Marcel Richaud  
Cairanne rouge "L'Ebrescade" 2007 - Marcel Richaud  
Rasteau Vieilles Vignes 2007 - Michel Tardieu  
Vacqueyras Vieilles Vignes 2007 - Michel Tardieu  
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale 2007 - Michel Tardieu

### **2<sup>ème</sup> séance : la robe**

Couleur, intensité (œil et disque). Évolution et potentiel du vin. Retour sur la vinification en rouge. Terroir et typicité, ce qui fait un grand vin. En complément : le vieillissement. Deux des meilleurs vins des deux appellations, travail sur la finesse gustative.

Château d'Armailhac 2005  
Château de Fieuzal 2007  
Château Haut-Condissas 2005  
Château Haut-Condissas 2007

### **3<sup>ème</sup> séance : le nez**

Fonctionnement de l'appareil olfactif, les catégories d'odeurs, les arômes primaires, secondaires et tertiaires. Essais sur les arômes avec le Nez du Vin de Jean Lenoir. Présentation du vignoble rhodanien.

### **Option Vallée du Rhône Septentrionale**

Crozes-Hermitage Vieilles Vignes 2007 - Michel Tardieu  
Hermitage 2007 - Michel Tardieu  
Côte-Rôtie 2007 - Michel Tardieu  
Côte-Rôtie "Rozier" 2007 - Christophe Pichon  
Saint-Joseph Cuvée Eric Verdier" 2007 - Domaine Monier

### **Option Languedoc de Corbières et Fitou**

Fitou "Cuvée Ancestrale" 2007 - Bertrand-Bergé  
Fitou "Cuvée Les Mégalithes" 2007 - Bertrand-Bergé  
Fitou "Cuvée Jean Sirven" 2007 - Bertrand Bergé  
Corbières Boutenac "Agapé" 2005 - Maison Nadine Adenis  
Corbières "La Grande Cuvée" 2007 - Cave d'Embres et Castelmaure  
Corbières "Le N°3 de Castelmaure" 2007 - Cave d'Em bres et Castelmaure

## **4<sup>ème</sup> séance : les vins blancs**

Principe de vinification, l'élevage des vins blancs secs. Les principaux cépages, les arômes. En complément : gestion d'une cave de particulier.

### **Option Grands blancs de Jadot**

Meursault 1er cru "Les Charmes" 2006 - Maison Louis Jadot  
Meursault 1er cru "Les Genevrières" 2006 - Maison Louis Jadot  
Puligny-Montrachet 1er cru "Les Folatières" 2006 - Maison Louis Jadot  
Chassagne-Montrachet 1er cru Morgeot "Clos de la Chapelle" 2006 - Maison Louis Jadot  
Puligny-Montrachet 1er cru "Clos de la Garenne" Domaine Duc de Magenta 2006 - Maison Louis Jadot

### **Option Chablis**

Chablis 1er cru "Montée de Tonnerre" 2007 - Billaud-Simon  
Chablis Grand cru "Blanchot" 2007 - Billaud-Simon  
Chablis 1<sup>er</sup> cru Montée de Tonnerre 2007 - La Chablisienne  
Chablis Grand cru Château Grenouilles 2007 - La Chablisienne  
Chablis Grand cru « Preuses » 2007 - La Chablisienne

### **Option Mâcon**

Mâcon La Roche-Vineuse Blanc "Les Cras" 2007 - Olivier Merlin  
Saint-Véran Blanc Cuvée "Le Grand Bussière" 2007 - Olivier Merlin  
Saint-Véran Blanc Cuvée "Clos à la Côte" 2007 - Domaine Cordier Père et Fils  
Pouilly-Fuissé "Vers Cras" 2007 - Domaine Cordier Père et Fils

## **5<sup>ème</sup> séance : les grands champagnes**

Cette région, véritable exception économique au sein du vignoble français mérite que l'on s'y attarde à travers des notions comme : la classification des villages, la notion de récoltant-manipulant, les Brut Sans Année et la philosophie de l'assemblage, etc...

3 Champagnes de propriétaires et deux BSA de grande maison. A définir précisément.

### **Les Cours en pratique**

⇒ **Vins de haut niveau.** 4 vins au minimum de haut niveau et de bon rapport qualité prix sont présentés à chaque session. Ils sont choisis en fonction de leur typicité et du thème retenu.

⇒ **Formateurs.** Les formateurs sont tous issus du Comité de Dégustation « Culture et Goût », jury du Magazine de Consommateurs « Que Choisir ».

⇒ **Méthode.** Nous privilégions une approche ludique, les échanges entre les participants et le formateur, les cours faisant une large place à la mise en éveil des papilles gustatives.

⇒ **Outils :** supports pédagogiques, généralités, cartes, fiches et analyses sur la région concernée.

⇒ **Durée :** au minimum 1 h 30 et jusqu'à 2 heures selon le contenu et l'attente des participants.

⇒ **Matériel :** Les vins étant servis généralement par deux, un coffret deux verres sous sera fourni.