



Amoureux du vin : vigneron et terroirs d'exception



Les grands thèmes abordés :

- Histoire & connaissances générales
- Comprendre les mécanismes d'élaboration du vin
- Savoir-faire, alliances mets & vins
- Dégustation et analyse sensorielle

BONUS :

- Formation par de grands sommeliers
- Echanges avec les producteurs
- Rencontre avec un Meilleur Ouvrier de France (MOF) fromager
- Découverte des accords, de vignobles exclusifs
- Déjeuner étoilé, déjeuner gastronomique
- Le véritable petit-déjeuner français

JOUR 1 : DÉCOUVERTE DU VIN

Les facteurs de qualité

- FAIRE CONNAISSANCE : Accueil autour d'un véritable petit-déjeuner français et visite guidée dans les coulisses de l'Institut Paul Bocuse.
- Histoire, production et consommation dans le monde.
- Interprétation du terroir, d'un cépage, d'un millésime.
- Méthodologie et vocabulaire de dégustation.

JOUR 3 : L'ART DE LA MISE EN SCÈNE & ACCORDS METS-VINS

Service et alliances des vins

- Techniques de service : décantation, stockage et choix des verres pour le service du vin.
- Déjeuner gastronomique à *Saisons*, restaurant d'application Institut Paul Bocuse sur les accords mets et vins.
- Temps libre durant l'après-midi. Notre sommelier vous conseillera ses bonnes adresses gourmandes lyonnaises : caviste, épicerie fine...

JOUR 4 : LES VINS "SIGNATURES"

Vignobles uniques du Beaujolais « autrement »

- DÉCOUVERTE : les crus peu connus du Beaujolais.
- Millésimes et appellations dans la rareté : domaines signatures et cépages « oubliés ».
- Visite d'une cave d'un restaurant étoilé ou d'un caviste renommé de Lyon en compagnie de notre expert en sommellerie...
- *Inédit* : Déjeuner vins et fromages et dégustation privée en compagnie d'un Meilleur Ouvrier de France.

JOUR 2 : LES VINS DU RHÔNE

Vignobles de la vallée du Rhône septentrionale

- Visite au cœur des plus beaux vignobles : Côte Rôtie, Saint Joseph, Condrieu...
- *Exclusif* : dégustation privée avec les producteurs.
- Déjeuner convivial bistrannique.

JOUR 5 : LES VINS DE BOURGOGNE

Vignobles de la Bourgogne

- Visite d'un domaine viticole pour découvrir les climats de la Bourgogne, classés au Patrimoine de l'UNESCO.
- *Inédit* : Dégustation, à la pipette, de vins tirés directement en fûts de chêne et de grands crus en bouteille : Pommard, Meursault, Vosne-Romanée...
- Déjeuner gastronomique 3* chez Lameloise à Chagny, au cœur de la Bourgogne.

Sauf mention contraire, tous les déjeuners sont inclus au restaurant pédagogique F&B, durant la semaine