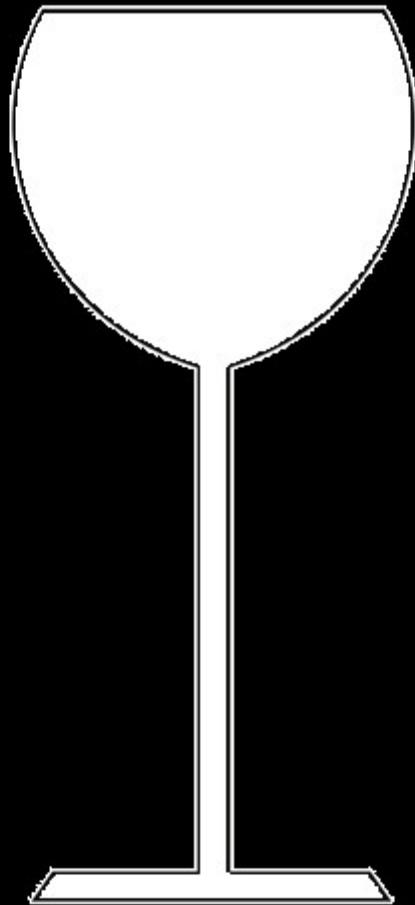


Bouchonez



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

Activités du 2^e 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 Belgique, le Chili et l'Argentine et la Champagne.

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.



Cycle de cours "A la découverte du vin et de la dégustation"

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 lundis 09/09, 23/09, 14/10, 04/11, 25/11 et 16/12/2024 puis 06/01 et 27/01/2025 de 19h00 à environ 22h00.

PAF: La participation pour les 8 cours est de 500 € (475 € 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: Les mardis 10/09, 08/10, 19/11, 17/12/2024 et 14/01/2025.

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:

- ◆ Lundi 2 septembre 2024 à 19h
- ◆ Mercredi 18 septembre 2024 à 19h
- ◆ Mercredi 6 novembre 2024 à 19h
- ◆ Les dates suivantes seront disponibles sur notre site www.bouchonez.be.

PAF: 75 €



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: 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 Belgique, du Chili et de l'Argentine et pour finir l'année de la Champagne.

La Belgique - 15/10/2024

Et non, ce n'est pas une blague, la Belgique est aussi une terre de vins. Bien entendu, la production de vins belges reste confidentielle par rapport aux pays traditionnels tels que la France, l'Espagne et l'Italie, mais on dénombre de plus en plus de producteurs en Belgique ... et même des vins de grande qualité.

Cette soirée vous présentera les vignobles, cépages et appellations de Belgique ainsi que les quantités produites dans notre petit pays. Une large dégustation de vins effervescents, de vins blancs et de vins rouges nous permettra de faire le point sur la qualité des vins.

Le Chili et l'Argentine - 12/11/2024

Le Chili et l'Argentine sont les deux principaux pays producteurs de vins d'Amérique du Sud. La qualité des vins y a fortement augmenté ces dernières décennies et les cépages comme le Torrontes, le Malbec et le Carménère, peu connus chez nous, y proposent des vins remarquables et souvent de bon rapport qualité/prix

Une large dégustation vous permettra d'apprécier la qualité de ces vins.

La Champagne - 10/12/2024

Juste avant les fêtes, l'occasion est idéale de se plonger dans la magie des bulles.

Les vins effervescents, en général, et les Champagne, en particulier, exercent, en effet, une fascination particulière.

Souvent proposés à l'apéritif, ce sont néanmoins des vins à part entière et ils peuvent être associés à un repas complet.

Cette soirée vous permettra de découvrir la méthode de fabrication des vins de Champagne, appelée méthode traditionnelle.

Une dégustation mettra ensuite en évidence les différents types de Champagne (brut, extra brut, rosé, ...).

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

