

Le voyage du dégustateur de vin à Bordeaux



En collaboration avec **Richard Sagala** et l'**École In Vino Veritas**

Loïc Le Roy (enseignant à l'institut des vins de Bordeaux et au programme du Wine MBA) et Mark Billam-Walker (enseignant au Wine Master programme de Bordeaux et à la prestigieuse école de sommellerie CAFA-Bordeaux) seront vos guides et instructeurs personnels au cours d'une semaine de dégustations professionnelles et de visites inoubliables. Ils vous ouvriront les portes d'un monde de vins fascinants.



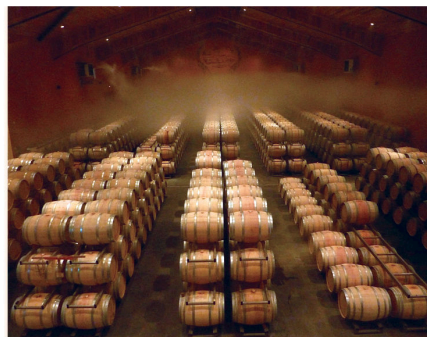
Certaines visites vous montreront les aspects techniques de l'industrie bordelaise du vin tels que la tonnellerie Nadalié, une entreprise implantée au cœur du Médoc fabricant certainement parmi les plus belles barriques du monde. Une autre visite unique consistera à découvrir le site de production de caviar où les esturgeons sont élevés pour élaborer un produit de tout premier choix.



L'histoire de la région des vins de Bordeaux est complexe et fascinante. Deux visites historiques particulièrement significatives sont organisées : l'une au Musée des Vins de Bordeaux dans le cœur de la cité et l'autre au sein du village médiéval mondialement connu, Saint-Émilion, avec ses domaines renommés et ses vignobles prestigieux.



Que serait le vin sans les grappes de raisin ? Vous apprendrez pourquoi les vins de Bordeaux sont d'une qualité et d'une complexité exceptionnelle. Vous découvrirez la constitution de son terroir ainsi que l'importance du temps et le dur labeur nécessaires à l'élaboration d'un équilibre parfait entre le sucre, l'acidité et les tannins. Vous comprendrez la justesse des assemblages réalisés à partir des cépages de renommée mondiale.



Apprendre l'art de la dégustation c'est aussi apprendre les secrets de la fabrication des grands vins et rien n'est plus enrichissant que la visite du chateau lui-même. Quelques exemples de visites : Château Léoville Poyferré, Château d'Yquem, Cheval Blanc, Canon La Gaffelière, Latour Martillac, Larrivet Haut Brion, de Beaugard et aussi de domaines certes moins prestigieux mais, dont la découverte ravira les amateurs de vins.



Une autre expérience intéressante et ludique consistera à être logé directement chez le viticulteur. Se réveiller avec une magnifique vue sur le vignoble et échanger avec les éleveurs-récoltants sur leurs méthodes de fabrication au quotidien sera un moment rare et unique. Les chambres seront d'un bon standing et un vrai petit-déjeuner typiquement français sera servi.



« Une opportunité unique d'apprendre à déguster les vins de Bordeaux avec de vrais spécialistes au cœur du vignoble Bordelais »

Le voyage du dégustateur de vin à Bordeaux

Programme journalier

Jour du Cabernet franc : Histoire et Culture

- Visite du Musée du Vin de Bordeaux dans le coeur historique de la ville
- Déjeuner à Bordeaux
- Visite de la fameuse cité médiévale de Saint Emilion et dégustation de Grands Crus locaux
- Dîner à Saint Emilion



Jour du Merlot : Viticulture

- Atelier petit-déjeuner sur le thème de la viticulture
- Déjeuner à Pomerol
- Visite des vignobles de Pomerol et dégustation dans un de ses prestigieux domaines
- Dîner à la Guinguette au bord de la rivière



Jour du Cabernet Sauvignon : Vinification

- Visite d'une tonnellerie traditionnelle et découverte de l'art de fabriquer des barriques
- Déjeuner à Margaux
- Visite d'un domaine médocain avec un approfondissement de la vinification, de l'élevage et de l'assemblage des cépages
- Dégustation et dîner à Pauillac



Sauvignon blanc : Procédures de dégustation

- Atelier brunch ayant pour thème les moments essentiels d'une dégustation et l'élaboration d'une fiche de dégustation
- Visite d'un élevage d'esturgeon et dégustation de caviar
- Visite des vignobles de Pessac-Léognan
- Dîner avec les hôtes viticulteurs



Jour du Sémillon : Mets et Vins

- Visite du marché des Capucins à Bordeaux – marché traditionnel en plein air
- Picnic vins et fromages
- Visite du vignoble de Sauternes et dégustation de ses fameux vins liquoreux
- Barbecue Bordelais



Le voyage du dégustateur de vin à Bordeaux comprend :

Le logement sur le domaine au cœur du vignoble *

Le petit déjeuner « à la française »

Tous les transports durant la semaine
Tous les ateliers et les visites guidées

Les guides parlant français et anglais

Tous les vins dégustés (le coût du déjeuner et du dîner ne comprennent pas les vins consommés à titre personnel)

