

Initiation à la dégustation 2012

Bonjour à tous, me voilà enfin disponible à vous enseigner mon cours intitulé « initiation à la dégustation des vins ». Ce cours, à ce jour, plus de 150 personnes l'ont suivi. Ce que je peux vous en dire après constatation, c'est que quiconque possédant le moindre intérêt pour le vin est éligible au perfectionnement que ce cours vous apportera.

Aucune compétence particulière n'est préalable. La formation d'une durée totale de 12 heures et présentée en 3 soirs, a pour but de vous faire comprendre le vin selon l'environnement d'où il provient. Vous apprendrez ce qu'il est important de savoir avant de réaliser des accords mets et vins. Mon objectif personnel lors de cette formation est de vous expliquer les techniques de la dégustation et aussi de vous partager ma façon de comprendre le vin à travers mes observations et ma philosophie...

À la fin de ce cours, votre curiosité pour le vin sera encore plus grande, l'étude du vin est un voyage sans destination finale. Ne croyez pas finir ce cours et tout savoir du vin; cependant, vos connaissances générales seront à un niveau nettement supérieur. De belles dégustations vous attendent ainsi que des ateliers hors du commun... Malgré le côté amusant du vin, il est important que vous sachiez qu'il s'agit d'un *cours* sur le vin et non que des *dégustations*.

Voici les dates qu'ils me seraient possible de vous proposer.

Premier groupe : mercredi 7 mars, mercredi 14 mars et jeudi 22 mars

Deuxième groupe : jeudi 29 mars, mercredi 4 avril et mercredi 11 avril

Troisième groupe : les mercredis 18, 25 avril et 2 mai

Quatrième groupe : mercredi 9 mai, mercredi 16 mai et jeudi 24 mai

Voici les grandes lignes du contenu de mon cours :

- 1- La technique de dégustation en 4 phases (visuelle, olfactive, gustative et examen globale).
- 2- Le vocabulaire nécessaire pour commenter le vin.

3- L'identification d'une cinquantaine d'arômes souvent observées dans le vin et comprendre les différentes textures en bouche.

4- L'approfondissement vos connaissances sur 7 des cépages souvent à la base des vins du monde; cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, chardonnay, sauvignon blanc et riesling.

5- L'acquisition des points de repères pour prendre plaisir à effectuer des dégustations à l'aveugle.

6- L'évaluation des vins selon les mêmes critères que les professionnels.

7- L'apprentissage de quelques notions de base sur les accords mets et vins.