



L'École des Vins de Bourgogne : acteur central de la Cité des Climats et vins de Bourgogne

Bourgogne, 12 avril 2023

L'Ecole des Vins de Bourgogne intègre la Cité des Climats et vins de Bourgogne et devient l'expert pédagogique de la formation à la dégustation. Un changement qui s'accompagne d'une montée en puissance et d'une ambition territoriale élargie.

► Une forte volonté de développement



L'Ecole des Vins de Bourgogne a travaillé sur deux axes majeurs, pour les prochaines années, dans l'optique de développer son activité sur le territoire bourguignon :

- offrir des lieux d'accueils à travers tout le vignoble de Bourgogne
- proposer de nouveaux formats, de durée courte, à prix attractif et plus régulièrement, pour attirer des néophytes

Ainsi, l'Ecole des Vins de Bourgogne a ouvert une antenne, dès 2022, à la **Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon**.

Elle y propose, chaque jour, **4 nouveaux ateliers de dégustation immersifs** :

- Initiation à la dégustation (3 vins, ≈ 40 min, 22€)
- L'effet millésime (3 vins, ≈ 40 min, 25€)
- Bourgogne, vins de terroir (4 vins, ≈ 40 min, 25€)
- Accords mets et vins (5 vins, ≈ 1h, 32€).



► Un acteur majeur au cœur de la Cité des Climats et vins de Bourgogne

Pour aller loin, il était naturel que l'Ecole des Vins de Bourgogne devienne un acteur central de la **Cité des Climats et vins de Bourgogne**, dès son ouverture, en 2023.

Elle est désormais une marque de la Cité des Climats et vins de Bourgogne, se positionnant sur toute l'offre pédagogique et dégustation de la Cité.

De nouveaux ateliers quotidiens, à Beaune :

Pour étoffer son offre, elle proposera les Ateliers 45', dès juin :

- Art de la dégustation (3 vins, 40 min, 22€)
- Conseils du sommelier (3 vins, 40 min, 25€)
- Accords mets et vins (5 vins, 1h, 32€).

Le plus : un billet couplé, avec le parcours de visite, sera proposé.



Une présence sur toute la Bourgogne :

En dehors des Ateliers 45', l'Ecole maintiendra son offre préexistante sur Beaune, dans un tout nouvel environnement au sein de la Cité : une salle de dégustation professionnelle avec postes individuels, d'une capacité de 40 places.



Elle développera parallèlement sa présence à Chablis et Mâcon, en programmant quelques sessions par trimestre dans un premier temps.

Sur demande, elle pourra également organiser tout type d'expérience autour de la dégustation, pour le grand public comme pour les professionnels.

A propos de l'École des Vins de Bourgogne

Créée en 1974 par l'Interprofession des Vins de Bourgogne (BIVB), l'Ecole des Vins de Bourgogne a acquis une véritable expertise dans la formation œnologique. Elle fait découvrir l'ensemble de la Bourgogne viticole, des appellations Régionales aux mythiques Grands Crus. Sa proximité avec les acteurs de la filière viticole (viticulteurs, négociants, mais aussi tonneliers, restaurateurs...) lui permet d'être toujours au plus près du terrain et de proposer des prestations de qualité. Chaque année, des milliers de stagiaires, du néophyte au professionnel, assistent à ses formations, ses cours ou ses ateliers (de 40 minutes à plusieurs jours et même à la carte) dans toute la Bourgogne, mais aussi partout en France.