



Découverte du Goût & Goût de la découverte

Dégustations commentées

Réputés depuis des siècles, les vins du Jura offrent une palette aromatique des plus variées.

L'Institut Franc Comtois des Vins et du Goût vous invite pour un voyage initiatique et sensoriel à la découverte de ce qui fait leur richesse.

Qu'ils soient accompagnés de pain et de comté, de délicieuses bouchées de chocolats ou de mets à l'accent régional, vous apprécierez leur robe, bouquet et finesse aromatique.

Voici quelques exemples de ce que peut vous proposer l'IFCVG (Autres formules à la demande)

Dégustation	Suggestion de découverte	Durée
3 Vins du Jura	Rouge, chardonnay, savagnin - pain & comté	1 h
4 Vins du Jura	Rouge, chardonnay, savagnin, macvin - pain & comté	1h1/2
5 Vins du Jura	Rouge, chardonnay, savagnin, vin jaune, macvin - pain & comté	1h3/4
7 Vins du Jura	Poulsard, trousseau, chardonnay, savagnin, vin jaune, vin de paille, macvin - pain & comté	2h
3 Vins / 3 Chocolats	Trousseau et ganache réglisse Vin de paille et oranges confites Macvin et ganache cannelle	1 h
4 Vins / 4 chocolats	Poulsard et ganache framboise Vin jaune et pâte d'amande noix curry Macvin et Nougatine au sésame Vin de paille et ganache fruit de la passion	1h1/2
4 Vins / 4 mets	Chardonnay et toast de truite saumonée fumée Poulsard et braisi Vin jaune, comté fruité et pain aux noix Vin de paille et orangette confite	1h1/2



**L'IFCVG assure l'animation de ces dégustations
à partir de 10 personnes
dans le lieu de votre choix
Tarifs sur demande.**



Institut Franc Comtois des Vins et du Goût
Découverte du Goût - Goût de la Découverte
Château Pécauld - BP 41 - 39600 ARBOIS
Tél. : 03 84 66 40 53 - E-mail : sophie.bergerard@ifcvg.com

En introduction à la dégustation

Toutes nos dégustations commentées débutent par une présentation du vignoble jurassien, son histoire, ses cépages.

Nous vous proposons deux autres façons d'éveiller vos papilles :

Les 4 saisons des 5 sens - Film en odorama

Diffusé en odorama, ce film possède une dimension sensorielle qui permet d'aborder l'univers de la dégustation et le monde du vin de façon simple et naturelle.

Les images d'une grande poésie évoquent les arômes dominants de chaque vin et invitent à la gourmandise en suggérant des accords mets et vins.

Sollicités, les 5 sens réveillent les souvenirs, engendrent plaisir et émotion ...

Revenu de ce périple gourmand au cœur des senteurs et des arômes, le spectateur est réceptif à la dégustation qui suit.



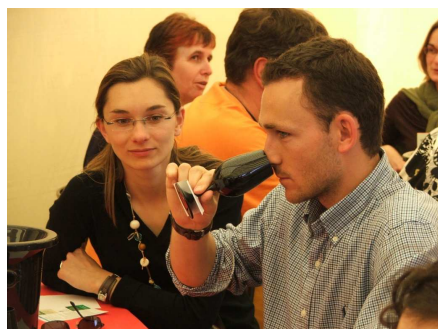
Les 4 vins du film :

Le chardonnay des Côtes du Jura au printemps - *Bouquet frais où se mêlent fleurs et fruits blancs*

Le ploussard d'Arbois Pupillin en été - *Des arômes délicats et familiers de fruits rouges et noirs sauvages*

Le vin jaune de Château Chalon en automne- *Un extraordinaire feu d'artifice de noix, de fruits secs et d'épices*

Le vin de paille de L'Etoile en hiver - *Nez gagné par un arc en ciel d'arômes fruités : orange, coing, ananas et dattes*



Initiation à l'analyse sensorielle

Afin de vous familiariser avec les saveurs et les arômes, notre ingénieur en analyse sensorielle vous accueillera dans son laboratoire. Dans des cabines individuelles, vous caractériserez différents saveurs et odeurs. Vous vous initierez aux épreuves typiques de l'analyse sensorielle : triangulaire, duo / trio.

La séance s'achève par l'expérience troublante de la dégustation en verre noir.

Découvertes en Arbois

Musée du chocolat Hirsinger



Musée de la vigne et du vin



Visite de ville



Maison Pasteur

