

## Master Class : Le Riesling

Une longue lignée de vignerons à l'esprit de famille avec l'objectif de créer des vins uniques, de plaisir et de gastronomie sur des terroirs d'exception

### PRÉSENTATION DE LA FORMATION

#### OBJECTIFS

- Se perfectionner dans la connaissance du vin et accords mets et vins
- S'initier aux techniques de la dégustation
- Découvrir le riesling et ses diversités

#### PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Professionnel de la restauration : Directeur de restauration, maître d'hôtel, assistant d'exploitation en restauration, chef de rang, commis de restaurant, serveur, sommelier
- Bases de la dégustation

#### INTERVENANT

- Philippe BLANCK, propriétaire des domaines BLANCK (Alsace)

#### DURÉE / RYTHME

- 1 jour (8 heures)
- Dates : consulter notre calendrier
- Horaires : de 8h30 à 17h30, café d'accueil à 8h15

#### VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation
- Prix : 850 € (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement
- Déjeuner inclus

#### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Dégustations
- Ateliers mets et vins
- Support de formation remis à chaque participant

#### LIEU

- Centre de formation du Lac (Bordeaux-Lac)

### PROGRAMME

#### PRÉSENTATION DE LA NOTION DU CÉPAGE

- Histoire
- Origine
- Sol et climat de prédilection
- Zone géographique et développement en France et à l'Étranger
- Caractéristiques organoleptiques principales
- Dégustation des « **vins de fruits** »

#### PRÉSENTATION DES TERROIRS ALSACIENS AVEC LE CÉPAGE RIESLING

- Présentation des différents terroirs du domaine
- Dégustation des « **vins de pierre** » :
  - Travail sur les textures des vins
  - Accords mets en vins en bouchées, verrines mais aussi sur des produits de la mer

#### LE GEWURZTRAMINER EN MOELLEUX OU LIQOREUX

- Le Botrytis
- Le Passerillage
- Dégustation des différents nectars
- Dégustation des « **vins de temps** »

#### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Dégustations
- Ateliers mets et vins
- Support de formation remis aux participants

« Nous cherchons avec passion et respect à permettre à la nature de s'exprimer pleinement au cœur de nos vins. Nous souhaitons partager avec tous la générosité de l'Alsace, la force et la diversité de ses terroirs, la richesse de ses cépages, la joie de vivre des Alsaciens. »

**Frédéric et Philippe Blanck.**



## Contacts

Sophie DEBAISIEUX  
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY  
Référente Formation Continue

best@formation-lac.com  
best-gastronomie.com