

Mars 2017

COURS OENOLOGIE ERASME

interwd.be

Cercle de kinésithérapie et ostéopathie

Prof. Fabrizio Bucella



ARTICLE FABRIZIO BUCELLA LA HUFFINGTON POST

interwd.be

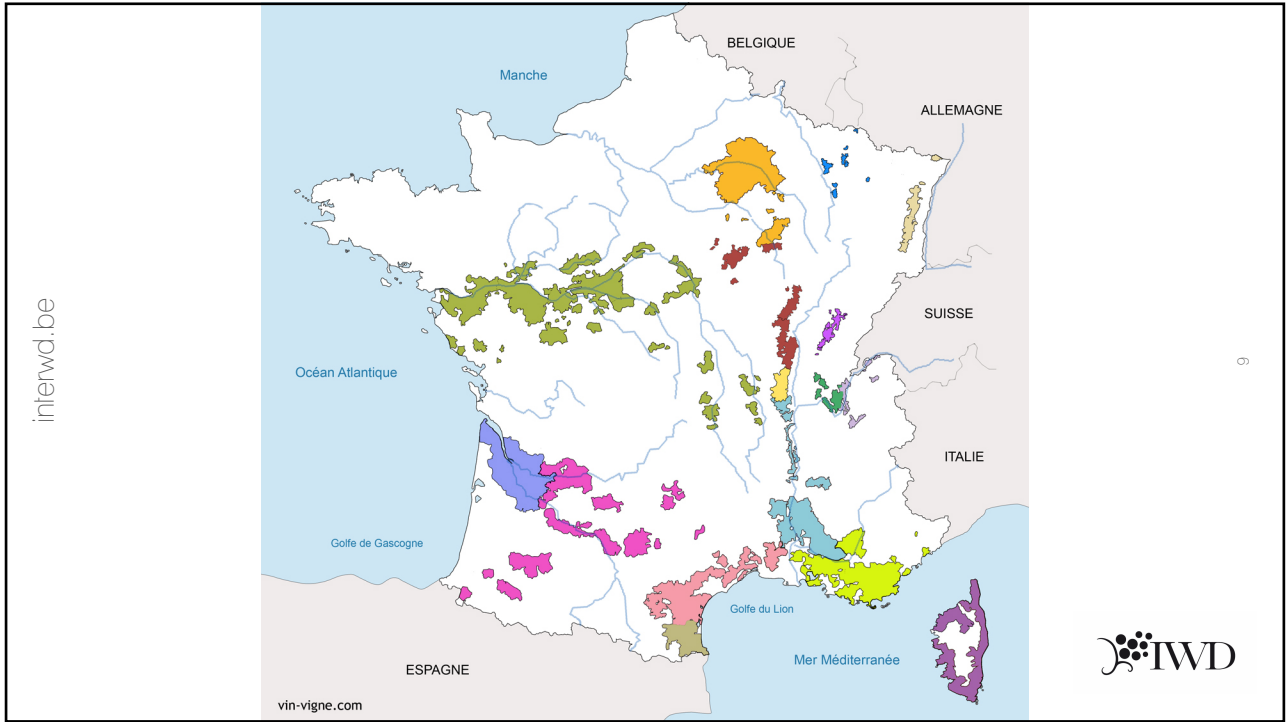
http://www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/4-raisons-pour-lesquelles-il-est-difficile-de-dire-que-le-baclof_a_21904438/



interwd.i

Vignes de Saint Vincent - Clos Armand 2013
Rieffel - Riesling Brandluft 2013
Clos des Boutes - Pluriel - Costières Nîmes 2014
Ch. Grangeneuve - Ste Foy 2012
Christophe Pacalet - Côte de Brouilly 2014
Tour du Bon - Bandol 2011





6



7

MUSCADET

Vignes de Saint Vincent - Clos
Armand 2013

Michel Delhommeau

12 mois sur lies



interwd.be

8

MUSCADET

(Melon de Bourgogne)

DOMINANT FLAVORS



LIME



LEMON



GREEN APPLE



GREEN PEAR



SEA SHELL

COLOR / TASTE PROFILE



interwd.be

6

MUSCADET



PINOT BLANC



OAKED CHARDONNAY

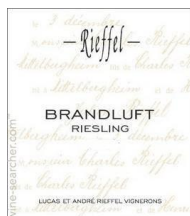
WINE FOLLY



RIESLING

Rieffel - Riesling
Brandluft 2013
Lucas Rieffel

interwd.be



RIESLING



Wines with
citrus & stone
fruit flavors

WINE FOLLY





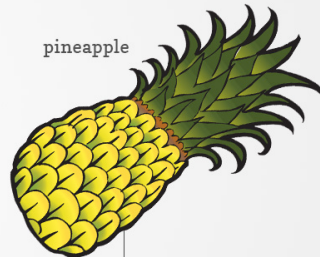
FLAVORS IN RIESLING By Ripeness



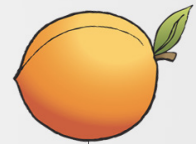
lime



meyer lemon



pineapple



apricot



LESS RIPE

MORE RIPE

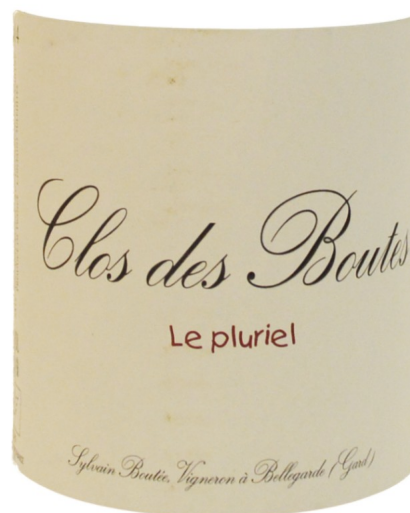


COSTIÈRES DE NÎMES

Carignan (50%) - Syrah (50%)

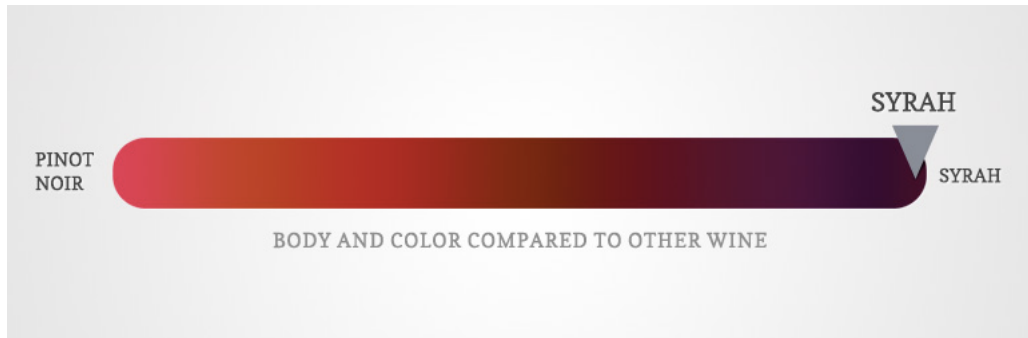
Les vignes sont vendangées à la main, utilisation de levures indigènes et cuvaison de 10 jours vers 25°C. Puis ce vin est élevé 6 mois en cuve.

interwd.be



13



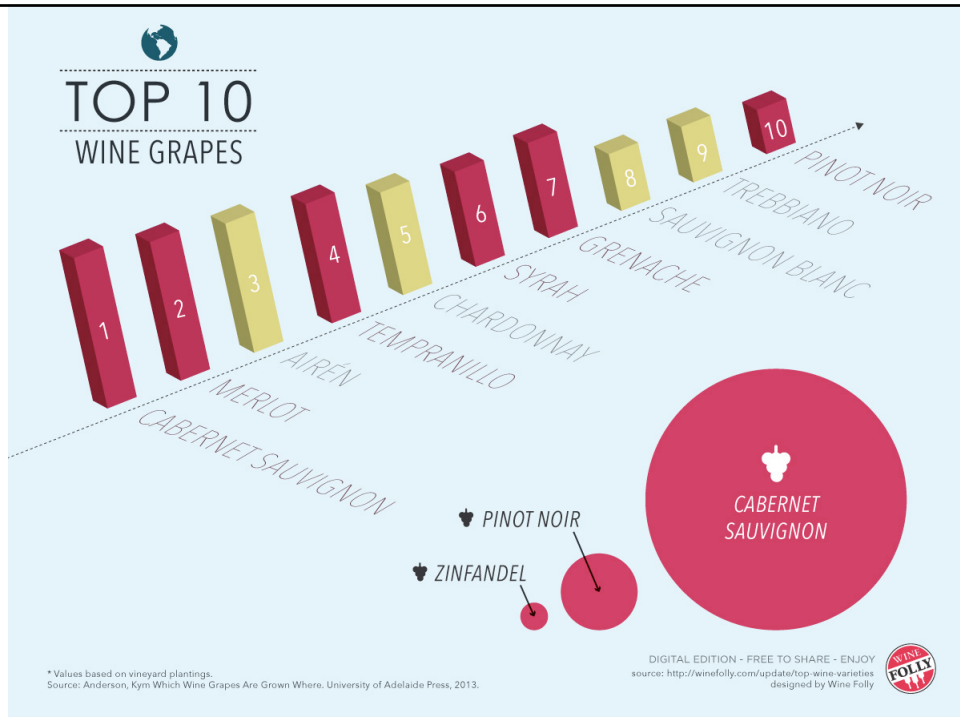
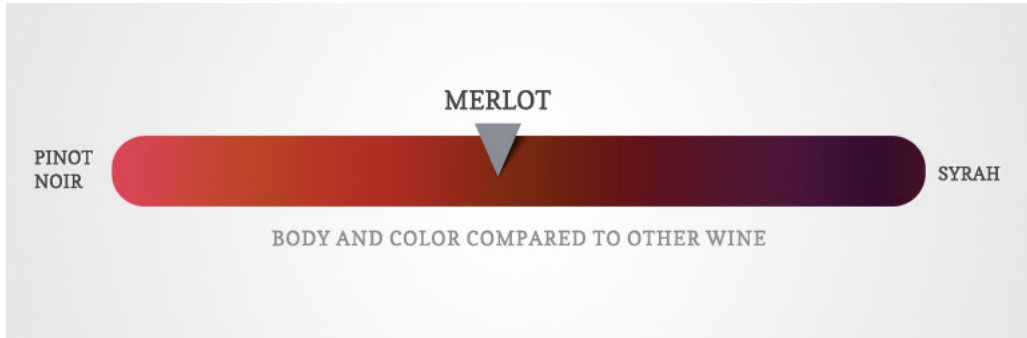


GRANGENEUVE

Ch. Grangeneuve - Ste Foy 2012
Second vin de château Hostens-Picant

Merlot 70%, Cabernet Franc 20%,
Cabernet Sauvignon 10%





CHRISTOPHE PACALET

Côte de Brouilly 2014



interwd.be



18



GAMAY

(Gamay Noir)

DOMINANT FLAVORS



BLACK CURRANT

RASPBERRY

VIOLET

POTTING SOIL

BANANA

COLOR / TASTE PROFILE



interwd.be

19



TOUR DU BON

Bandol

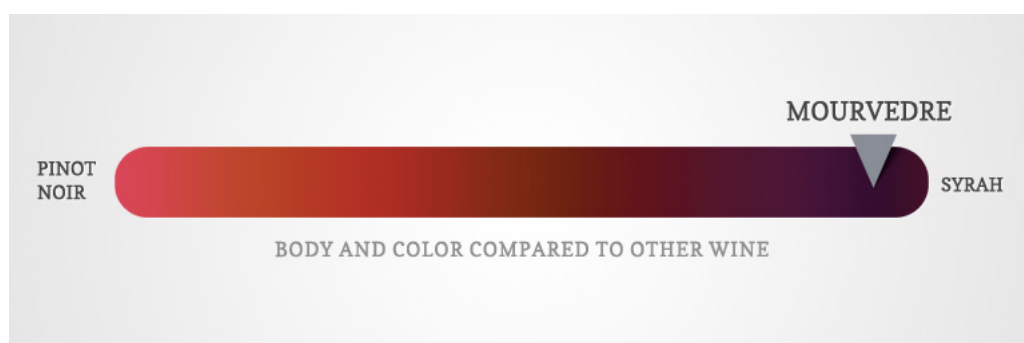
mourvèdre 68 %, grenache noir 30 %, carignan 2 %

interwd.be



20

interwd.be



21





POUR EN SAVOIR PLUS

LE SITE IWD

LES PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION sur le site IWD

<http://interwd.be/principes-de-degustation/>

VIDEO DE FABRIZIO BUCELLA sur le HuffPost

<http://www.huffingtonpost.fr/2015/12/24/vid-o-comment-deguster-du-vin-quand-on-y-connait-rien-et-pouvo/>

LE VIN AU RESTAURANT de Paul Brunet (BPI)

LE VIN POUR TOUS de Myruam Huet (Dunod)

LE VIN SUPER FACILE, WineFolly (Marabout)

LE GOÛT DU VIN d'Emile Peynaud (Dunod)

LE CYCLE IWD2 DÉGUSTATEUR CONFIRME

LE CYCLE IWD3 DÉGUSTATEUR EXPERT



MERCI DE VOTRE ATTENTION

interwd.be

Une question ? nous sommes là !

24

FABRIZIO.BUCELLA@INTERWD.BE



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

25



Nom

Prénom

Téléphone

Adresse

Cycles de cours

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine
iwd@interwd.be ou +32(0)477 06 25 81

