



CHÂTEAU<sup>dc</sup>POMMARD

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO-BAUM

*Nouveau : les “Expériences œnologiques” du Château de Pommard  
offrent l’occasion d’apprendre les secrets professionnels de la dégustation  
et des accords mets et vins*

**POMMARD, FRANCE** (mai 2018) – Le Château de Pommard lance trois « Expériences œnologiques » inédites, qui proposent aux consommateurs d’apprendre les secrets professionnels de la dégustation, des accords mets-vins et de la sélection des vins. Les ateliers *L’expérience de la dégustation*, *L’expérience des Climats* et *L’expérience Gourmet* ont été créés par Vanessa Guébels, diplômée du WSET (*Wine and Spirit Education Trust*) et nouvelle directrice de la formation à l’œnologie du domaine.

*« Aujourd’hui, les consommateurs de vin se passionnent non seulement pour les grandes régions et les meilleurs millésimes, mais aussi pour des connaissances devenues indispensables lorsque l’on veut se frayer un chemin dans le monde complexe des bons vins »,* explique Michael Baum, PDG et propriétaire de la société Famille Carabello-Baum. *« C’est avec la connaissance que vient le plaisir du vin, et les visiteurs de la Bourgogne sont demandeurs des deux. »*

Ainsi, les participants à l’***Expérience de la dégustation*** apprendront, en 45 minutes, la méthode systématique de dégustation professionnelle élaborée par le WSET, et acquerront la capacité de décrire un vin en utilisant le vocabulaire des sommeliers professionnels. L’atelier ***L’expérience des Climats***, qui dure quant à lui 60 minutes, présente et explique l’éventail complexe des villages et des vins de Bourgogne, permettant aux participants de comprendre le vrai sens du mot « terroir ». Enfin, ***L’expérience Gourmet*** offre à chaque participant l’occasion de voyager à travers le monde et d’acquérir les bases indispensables pour associer des vins fins à une cuisine internationale.

Cet atelier de 90 minutes, animé par des conseillers œnologiques formés par le WSET, a été conçu par Mme Guébels et les vinificateurs multi-primés du Château de Pommard dans le but de promouvoir une approche méthodique des accords mets et vins.

Comme l'a souligné malicieusement Vanessa Guébels, « *la possibilité de faire se rencontrer les expériences des consommateurs et la connaissance des vins inégalée que l'on rencontre en Bourgogne, est le rêve absolu de toute formatrice en œnologie.* » Et Mme Guébels d'ajouter : « *Grâce à ces nouvelles Expériences œnologiques, lorsque nos visiteurs quitteront le domaine, ils posséderont désormais des connaissances précises sur les cépages, les méthodes de dégustation, les techniques de vinification et les accords mets-vins utilisés par les professionnels du monde entier.* »

De l'amateur passionné de vins cherchant à renforcer sa connaissance de la Bourgogne, au professionnel du secteur souhaitant se perfectionner dans son métier, chacun trouvera une expérience œnologique adaptée à ses goûts et à son niveau. Ces trois « expériences » sont l'un des nombreux projets à venir, conçus par le Château de Pommard sur site ou en ligne pour enflammer la passion de ses visiteurs pour les connaissances du vin.

On peut réserver ces nouvelles « *Expériences œnologiques* » en ligne, par téléphone ou auprès des partenaires touristiques ou hôteliers du Château de Pommard.

[Réservez dès maintenant sur www.chateaupommard.com](http://www.chateaupommard.com).

###

### **À propos de Château de Pommard et de la Famille Carabello-Baum**

Fondé en 1726 par Vivant Micault, secrétaire du roi Louis XV, le Château de Pommard est aujourd'hui l'un des domaines viticoles les plus emblématiques et les plus visités de Bourgogne. Le Clos Marey-Monge, parcelle située au cœur du domaine, produit depuis plus de deux millénaires l'un des plus grands Pinot Noir au monde. Les 20 hectares dotés de riches sols argilo-calcaires font du Château le monopole le plus vaste et le plus intéressant de la Côte d'Or. En juillet 2015, l'UNESCO a inscrit le Clos Marey-Monge, parmi les autres Climats de Bourgogne, au patrimoine mondial de l'humanité. Originaire de San Francisco, la famille Carabello-Baum a acquis le domaine en 2014, devenant de ce fait la cinquième famille à le régir en près de 300 ans. Elle a fait du domaine LA destination idéale pour s'immerger dans la connaissance du vin, et notamment découvrir le phénomène unique qu'est la Bourgogne vinicole.

[Pour plus d'information, rendez-vous sur www.chateaupommard.com](http://www.chateaupommard.com)

Contact médias : [hello@chateaupommard.com](mailto:hello@chateaupommard.com)