

PROJETS 2018/2019

SEPTEMBRE

Sortie pédagogique : visite de la Cité du Vin

La Cité du vin est un musée incontournable et de grande qualité pour qui s'intéresse au vin.

En septembre les élèves ont terminé les vendanges et les vinifications, la visite du musée ouvre le début de l'année scolaire et servira de base à la découverte de l'œnologie, des crus des vins et de la dégustation.

Insertion pro : journées portes ouvertes des Graves - Château de Chantegrive

En début d'année les élèves ne maîtrisent pas l'art de commenter une dégustation. Grâce à ce projet ils acquièrent en une journée de travail la confiance utile au lancement de leur apprentissage. De plus ils rencontrent les élèves de MC Traiteur et développent ainsi une synergie et une dynamique positive entre les deux sections.

Les élèves de MC Sommelierie font déguster les vins du Château de Chantegrive aux visiteurs, dans le cadre des journées portes ouvertes du vignoble des Graves. Six élèves le samedi et six autres le dimanche. Les élèves de MC Traiteur réalisent les plateaux repas servis au déjeuner.

- C'est une approche professionnelle de la dégustation :
 - **Formation** au château : présentation de la gamme de vins par la propriétaire, exercices de dégustation, analyse sensorielle et argumentaire commercial de chaque vin.
 - **Application** : 600 visiteurs/jour entre 10h et 17h.
- C'est une découverte de l'œnotourisme :
 - Présentation du vignoble, visite des chais, historique de la propriété,
 - Accompagnement des visiteurs sur la propriété,
 - Service du déjeuner.
- C'est une préparation au concours de Chantegrive qui se déroule en fin d'année scolaire :
 - Découverte et dégustation des vins du concours,
 - Rencontre avec les élèves de MC Traiteur.

OCTOBRE

Sortie pédagogique : visite pépiniériste Amblevert

Les notions liées à la culture de la vigne et à la vigne elle-même sont très importantes et indispensables dans le cadre des cours d'œnologie.

La visite d'un pépiniériste permet d'aborder sur site la première séquence des cours d'œnologie : le matériel végétal.

NOVEMBRE

Insertion pro : dîner des Accabailles

Les élèves n'ont encore jamais eu l'occasion de travailler au poste de sommelier sur une opération événementielle de prestige. Le dîner des Accabailles rend possible cette première expérience.

L'union des Crus Classés de Graves organise tous les ans un dîner de prestige pour fêter symboliquement la fin des vendanges à destination de leurs clients restaurateurs étoilés. Ce dîner se déroule le dimanche soir dans un des châteaux de l'appellation. Tous les élèves assurent le service du vin.

Sortie pédagogique : visite Tonnellerie Nadalié

La gamme aromatique liée au bois est déterminante dans le cadre des cours d'analyse sensorielle. En début d'année ces notions sont complexes mais surtout abstraites pour nos élèves.

Visite guidée de la tonnellerie suivie d'une dégustation. Durée : 2h

Grace à ce projet ils acquièrent en une visite la compétence liée à l'impact du bois de chêne sur les vins, point fondamental de la dégustation qui plus est dans le bordelais. De plus ils visitent le parc à bois et les ateliers de fabrication de cette tonnellerie renommée de la région, connaissance incontournable et fondamentale de la technologie professionnelle.

DECEMBRE

Insertion pro : Bordeaux Tasting

Il est impossible de faire découvrir aux élèves l'activité et le travail liés aux salons de dégustation professionnels ou grand public au lycée.

Il est également impossible, dans le cadre strict du lycée, de permettre aux élèves de déguster des vins de grande qualité, français ou étrangers, en présence des producteurs.

Bordeaux Tasting est un salon de deux jours exceptionnels pendant lesquels les visiteurs dégustent une centaine de grands vins de Bordeaux, des champagnes de talent, parmi lesquels de prestigieuses maisons venues de Reims ou d'Épernay, mais aussi de grands invités venus des autres vignobles de France – Bourgogne, Rhône, Alsace, Loire – et du monde.

Pour les élèves de la MC Sommellerie, c'est l'occasion de découvrir dans le cadre de leur travail :

- L'organisation et la mise en place du salon en amont (la veille)
- Le travail d'entretien et de service au stand de dégustation
- Les cours de l'école du vin de Bordeaux et les master-class d'exception du salon

Mais c'est également la possibilité de profiter à titre privé d'une demi-journée de visite dégustation avec accès libre à tous les exposants

Sortie pédagogique : journée Union des Grands Crus Classés en 1855 - visite Sauternais

En décembre les élèves participent à la première partie du programme de découverte du vignoble bordelais. Il s'agit du Sauternais.

La classe visite trois propriétés prestigieuses en une journée. L'accueil, la présentation de la propriété, la visite des vignes et du chais, l'explication des différents modes de vinification et la dégustation sont menés par les propriétaires ou Chef de chais.

Sortie pédagogique : visite de l'écomusée de la vigne et du vin de Gradignan

Le lycée possède une vigne qui n'était pas entretenue par les élèves de MCS.

Depuis 3 ans maintenant, en septembre les élèves rencontrent le directeur de l'écomusée de la vigne et du vin. Il a accepté d'entretenir bénévolement la vigne du lycée avec nos élèves. Il intervient 4 à 5 fois par an. En janvier, après la taille, il nous organise la visite du musée. Cette visite marque le début des cours de Cru des Vins sur le bordelais. Elle est suivie d'une dégustation. Durée : 2h

MARS

Sortie pédagogique : journée Union des Grands Crus Classés en 1855 – visite Médoc

En mars les élèves participent à la deuxième partie du programme de découverte du vignoble bordelais. Cette fois-ci il s'agit du Médoc.

La classe visite trois propriétés prestigieuses en une journée. L'accueil, la présentation de la propriété, la visite des vignes et du chais, l'explication des différents modes de vinification et la dégustation sont menés par les propriétaires ou Chef de chais.

Le déjeuner est organisé par et à la propriété qui sera le parrain de la promotion 2017 (pour mémoire ch Giscours en 2015, ch Pédésclaux en 2016, ch Branaire-Ducru en 2017, ch Brane Cantenac en 2018).

JUIN

Sortie pédagogique & Voyage de promotion

Nous ne proposons aucune conférence sur le vignoble de Cognac. Nous n'organisons pas de voyage de promotion.

L'idée est de lier le voyage de promotion à une sortie pédagogique : visite de 4 maisons de Cognac ainsi qu'un tonnelier. C'est bien entendu le point d'orgue qui clôture l'année de Sommellerie. Idéalement, le budget sera tout ou partie financé par les prestations rémunérées réalisées dans l'année.

Si l'opportunité de prestations rémunérées ne se présente pas, nous demandons le financement du transport et la prise en charge d'un repas sur les 2 jours. Notre partenaire finance l'hébergement, les visites et dégustations, une conférence, les deux déjeuners.

PROJET	BUDGET	ELEVES concernés
Visite de la Cité du Vin	228€	16 MCS
Journées portes ouvertes des Graves	60€	16 MCS + MC Traiteur = 32
Visite pépiniériste Amblevert	160€	16 MCS
Dîner des Accabailles	0€	16 MCS
Visite Tonnellerie Nadalié	128€	16 MCS
Salon Bordeaux Tasting	0€	16 MCS + BPR + BTS + FCIL = 90
Visite Sauternais	0€	16 MCS
Visite de l'écomusée de la vigne et du vin	128€	16 MCS
Visite Médoc	0€	16 MCS
Vignoble de Cognac – Voyage de promotion	2020€	16 MCS
TOTAL	2724€	