



## TOURISME & TERROIRS VINS & GASTRONOMIE

PROMOTION DES ACTEURS ÉCONOMIQUES  
DU TOURISME ET DES TERROIRS FRANÇAIS

# L'Oenotourisme

## DIGNOBLES & TOURISME EN FRANCE



**LES GRANDS VIGNOBLES DE LOUBRIE**

Adresse mail  
[grandsvignoblesloubrie@orange.fr](mailto:grandsvignoblesloubrie@orange.fr)

Adresse postale  
SCA  
4 Chemin de Coules  
33293 PESSAC

Téléphone  
06 75 23 85 72

site web  
[www.loubrieesterrains.com](http://www.loubrieesterrains.com)

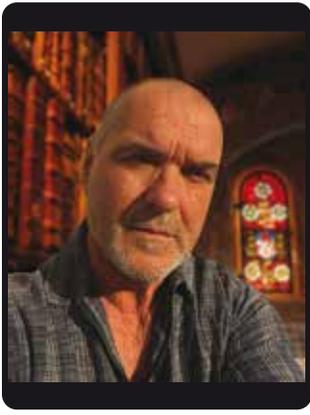
**SUD OUEST**

- Barsac
- Cérons
- Graves
- Graves Supérieures
- Pessac-Léognan
- Sauternes

© Copyright 2012

Route des vignobles





*L'attrait touristique de notre beau pays n'est plus à démontrer, la France est l'un des plus riches au niveau architecture, histoire, culture et patrimoine...*

*Mais l'une des richesses qui attirent toujours plus de touristes avertis est sans conteste les terroirs de France, d'où l'engouement pour notre gastronomie et nos vins. La découverte de nos régions viticoles fait maintenant partie de nos moteurs de sélection pour la programmation de nos week-ends et nos vacances...*

*Pour nos voisins allemands, anglo-saxons, belges et hollandais (pour ne pas les citer), la France est au centre de leurs projets de séjours....*

*Par cet humble ouvrage électronique je veux partager avec des passionnés comme moi les informations que j'ai noté dans mon carnet depuis plus de 30 ans en voyageant dans toutes les régions de France... Et aussi porter un hommage à un amis, un vrais... Gérard ION IULON, imprimeur d'Art à Oyonnax (01) avec qui j'ai pu échanger sur la Typographie et l'équilibre des compositions (et bien d'autres choses sur nos métiers et passions respectives), Un mec qui n'avais jamais bu d'alcool de sa vie et jamais fumé, et qui est parti à 71 ans.*

*Partager ma vision du positionnement géographique et territorial de bons produits par des cartes interactives et permettre à celui ou celle qui tient une bouteille de savoir où se trouve exactement le producteur du breuvage que je viens d'aérer...*

*La plus grande force de ce guide est qu'il ne sera pas imprimé et qu'il sera diffusé à tous dans un format électronique, cela gratuitement... Pourquoi ?, cela est simple, un véritable guide ne peut être valable qu'une année, puisqu'il continuera à évoluer, à grandir, à vieillir... Et c'est grâce aux nombreux lecteurs passionnés que ce guide s'enrichira au fil du temps... Comme le bon vin...*

*Pour moi le vin est synonyme de partage et j'aurai du mal à vendre ce qui ne m'appartient pas.*

*Je vous convie, sans modération à consulter ce document qui est loin d'être exhaustif, et c'est avec la plus grande humilité qu'il a été conçu, cela afin de vous apporter des indications précieuses et précises dans le choix de vos futures balades gourmandes.*

*Vous trouverez dans ce guide des produits, des adresses qui ont longtemps été gardées précieusement... combien de fois m'a t-on dit : «cela te sert à quoi ??»...*

*Qu'y a t-il de meilleur que d'inviter ceux qu'on aime, leurs préparer des mets, les cuisiner, les associer avec des vins de qualité sans pour autant se ruiner... Mais de laisser à vos convives un souvenir inoubliable en attisant leurs papilles... et qu'il reste dans leur mémoire olfactive un bon moment de passé en votre compagnie...*

*Espérant que ce recueil vous aidera dans la découverte des vins, des produits de terroirs et du tourisme, je vous invite à partager vos bonnes adresses qui pourront figurer aussi sur celui-ci.*

*Je remercie toutes les associations et organismes divers qui travaillent pour la promotion des terroirs, du tourisme et des régions viticoles cités dans ce livre pour leur aide et leur contribution... Car sans eux, il m'aurait été difficile de réaliser ce document qui se doit de respecter la fiabilité des informations.*

*Bruno TRICOT, Initiateur.*

**PORTEUR DE PROJETS - CONSULTANT MARKETING EN OENOTOURISME**

# SOMMAIRE

Vous vous rendrez compte que les pages de ce livre ne sont pas numérotées... Cela est normal... puisque qu'il reste ouvert et constamment remis à jour... Vous pourrez donc à loisirs nous faire parvenir des adresses que nous positionnerons par région et qui seront placées à la suite des pages existantes...

Qu'est-ce que l'oenotourisme ?

Conseil Supérieur de l'Oenotourisme  
Labels, Vignobles et Découvertes

## L'oenotourisme en France

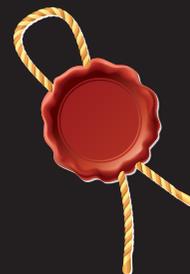
Alsace  
Armagnac  
Beaujolais  
Bordeaux  
Bourgogne  
Champagne  
Poitou-Charentes  
Corse  
Jura  
Languedoc  
Provence  
Roussillon  
Savoie - Bugey  
Sud-Ouest  
Val de Loire  
Vallée du Rhône

## L'oenotourisme ailleurs

Autriche  
Chili / Argentine  
Espagne  
Grèce  
Hongrie  
Italie  
Portugal  
Suisse



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE



## ÉDITION

**Auteur :**  
Bruno TRICOT  
Porteur de projet

**Rédacteur en chef :**  
[www.creavisu.com](http://www.creavisu.com) - Bruno TRICOT

## FABRICATION

**Maquette et Montage :**  
Bruno TRICOT

**Photographie / Iconographie :**  
Bruno TRICOT

**Cartographie :**  
Bruno TRICOT

**Interactivité / multimédia :**  
Bruno TRICOT

**Chef de projet / développement :**  
Bruno TRICOT

## PROMOTION ET DIFFUSION

**Relation presse :**  
[Ass.Creavisu.com](http://Ass.Creavisu.com) - Bruno TRICOT

## TOURISME & TERROIRS

**Gestion et administration :**  
[Ass.Creavisu.com](http://Ass.Creavisu.com) - Bruno TRICOT

**Couverture :**  
[Creavisu.com](http://Creavisu.com) - Bruno TRICOT

**Contact :**  
[presse@tourismetterroirs.com](mailto:presse@tourismetterroirs.com)



**creavisu**®

Imprimerie & Multimédia  
Impression grand format

## Qu'est-ce que l'Oenotourisme ?



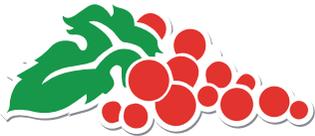
L'oenotourisme aussi appelé «tourisme viti-vinicole» est un mode de tourisme en plein expansion et permet de répondre aux nouvelles saveurs, d'authenticité et du rapprochement de l'homme à la nature.

L'oenotourisme est considéré comme une activité très riche au sein de laquelle il est possible de privilégier l'un ou l'autre des aspects viticoles, culturels, patrimoniaux, réceptifs et/ou festifs.

Les habitudes touristiques changent depuis quelques années et nous assistons à un retour aux vrais valeurs, le savoir-faire ancestral et maîtrisé ainsi qu'à la redécouverte d'un patrimoine culturel ancien dont les visiteurs de notre beau pays sont de plus en plus gourmands.

Les amateurs tout comme les néophytes peuvent découvrir ou redécouvrir nos vins français de manière attrayante car le vin fait partie d'un ensemble d'activités très variées qui satisfont les amateurs de gastronomie et de paysages ruraux.

La France est célèbre pour ses vins et les touristes ne s'y trompent pas... Un touriste sur trois se rendant en France cite le vin et la gastronomie parmi les motivations du choix de sa destination. Il faut dire que les offres oenotouristiques peuvent être très variées, en fonction des régions visitées, des animations proposées, le patrimoine culturel et historique, les visites de musées, les escapades dans les vignobles, les foires et festivals, les séjours avec hébergement au coeur des vignes, des stages de dégustation, la vinothérapie... Et depuis quelques années, certains producteurs proposent même aux touristes de mettre la main à la pâte... pour les vendanges...



Les activités oenotouristiques ne manquent pas en France.

Les régions viticoles françaises possèdent trois atouts majeurs d'une offre touristique, à savoir :

- des paysages somptueux et très diversifiés,
- la représentation d'un art de vivre à la française,
- la richesse d'un patrimoine historique et culturel.

Certaines villes vivent au rythme des grands rendez-vous vinicoles, les vendanges, les vins primeurs... s'imprégnant ainsi de cet art de vivre ancestral, emblème de notre patrimoine culturel.

Parmi les principaux acteurs de l'oenotourisme, se trouvent :

- les institutions, qui sont de véritables portes d'entrée sur le vignoble
- les caves, maison du vin, châteaux et domaines viticoles
- les hôtels, chambres et maisons d'hôtes, gîtes et organismes d'accueil touristique.

L'oenotourisme français se traduit notamment dans la richesse des différentes routes des vins. Que ce soit en voiture, à pieds, à cheval, ou à vélo, vous pourrez sillonner les routes des vins et découvrir au coeur des 17 vignobles français la diversité des prestations proposées.

Étape gourmande, randonnées VTT ou pédestres, visites de musées, cours d'oenologie, vous glanerez au fil des pages de ce guide de nouvelles idées de séjours au coeur des vignes françaises.

## Qu'est-ce que l'Oenotourisme ?

L'oenotourisme a également pour but de vous initier aux traditions des régions et des terroirs, ainsi au fil de vos escapades, vous pourrez découvrir et participer aux différentes fêtes autour du vin, participer aux pique-niques vigneronnes en Alsace, assister à la percée du vin jaune dans le Jura (<http://www.jura-vins.com/la-percee-du-vin-jaune.htm>) ou aux fêtes du Beaujolais nouveau pour ne citer que celles-ci.

Prenez le temps de découvrir les produits du terroir qui font la célébrité de nos régions et ainsi partager des instants de convivialité sans nul autre pareil.



## L'Oenotourisme en France, et ailleurs...

L'oenotourisme n'est pas une exception française, l'émergence de cette forme touristique a largement dépassé nos frontières et il est aisé de partir à la conquête de nouvelles routes des vins un peu partout dans le monde.

Bon nombre d'oenophiles ont sûrement déjà rêvé de faire un tour du Monde viticole et découvrir des cépages que nous connaissons déjà sur nos terroirs mais plantés sur d'autres terres lointaines... Si certaines régions sont plus connues que d'autres, comme la Napa Valley, considérée comme l'une des plus prestigieuses

au monde, ou encore le vignoble Sud-Africain qui est très bien développé, chaque pays a ses spécificités et ses attraits... Actuellement, avec le réchauffement de la planète, par exemple, certains producteurs plantent sur les hauteurs pour ne pas supporter trop de chaleur qui porte à maturité les raisins trop tôt et trop vite... d'autres commencent à réfléchir sur les régions qui pourraient convenir à leur cépages pour conserver leurs appellations et la qualité de leur précieux breuvage....

L'oenotourisme s'est en premier lieu développé dans les pays producteurs du "Nouveau Monde" tel que l'Argentine ou le Chili où il prend une place considérable et représente une partie fondamentale de l'activité viticole.

Il faut entendre par "Nouveau Monde", les pays des continents américains et océaniques. En terme de viticulture, il faut également citer l'Afrique du sud où les vignobles sont très réputés.



Petits ou grands, riches ou pauvres, les pays du Nouveau Monde prouvent par la qualité de leurs exploitations qu'ils sont sans aucun doute des territoires dotés d'une véritable identité et de spécificités uniques.

Nous essaierons de vous présenter dans ce guide les spécificités et attraits des différentes régions viticoles dans le monde qui éveilleront peut être chez vous un désir d'évasion...



# Le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme

Créé en mars 2009, à l'initiative des ministres chargés du tourisme et chargés de l'agriculture, le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme est présidé par Paul Dubrule.

C'est une instance de réflexion et de proposition, constituée en association loi 1901, qui fédère les acteurs de la viticulture et du tourisme afin de développer une dynamique de l'Oenotourisme en France.

## Les missions du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme

- contribuer à la coordination des instances touchant à l'oenotourisme ;
- être force de propositions en matière de politique oenotourisme ;
- être associé au pilotage et à la mise en oeuvre du Prix National de l'Oenotourisme dans le respect du règlement afférent ;
- être associé au pilotage du label "Vignobles & Découvertes" et émettre, après instruction par **ATOUT FRANCE**, des avis en qualité d'expert sur les candidatures au label conformément au règlement d'usage de la marque "Vignobles & Découvertes".

de **Prix National**  
**l'Oenotourisme**

**ATOUT**  
**FRANCE**

L'Agence de développement  
touristique de la France

## Le Prix National de l'Oenotourisme

Créé par le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, ce prix distingue des démarches individuelles ou collectives, exemplaires, contribuant à la promotion de l'oenotourisme.

Le Prix ne concerne que les démarches abouties et opérationnelles depuis au moins le 1er juin 2010. Ces démarches doivent être simples et rapidement transférables, susceptibles d'être reproduites techniquement et économiquement.

### L'évaluation de ces démarches se fait au regard de trois critères :

- l'impact positif sur l'oenotourisme, en créant du trafic, en contribuant à l'image du vignoble, au développement du territoire et à la pédagogie du vin ;
- l'approche d'ouverture vers les différents secteurs, en particulier une ouverture sur le patrimoine, la culture des différents terroirs et d'autres produits touristiques ;
- la création de valeur et le caractère économiquement viable du projet.

Les initiatives primées prônent une consommation responsable du vins.

### Le Prix National de l'Oenotourisme comporte 3 catégories :

- **Catégorie 1** : Mise en valeur touristique d'un caveau ou d'un site viticole ;
- **Catégorie 2** : Hébergement et restauration dans le vignoble ;
- **Catégorie 3** : Promotion d'un produit oenotouristique (événement dans le vignoble, campagne de promotion, de publicité, salon, journées etc.)



### Présentation du Label

Ce label fut lancé en 2010 par les Ministres chargés du tourisme et de l’agriculture afin de mieux promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne...

Il est attribué pour une durée de trois ans, après recommandation du Conseil Supérieur de l’Oenotourisme.



Le label “**Vignobles & Découvertes**” cible une nouvelle clientèle sensible à l’univers du vin mais non connaisseur, qui peut être individuelle ou de groupe et à la recherche d’excursion ou de court séjour.

À l’international, une nouvelle cible se dessine composée de séniors sur les marchés matures et de jeunes cadres actifs du “village mondial” sur les marchés émergents, notamment le Brésil, l’Inde et la Chine.

Pour répondre à leurs attentes et lever les éventuels freins vers la pratique de l’Oenotourisme, le label cultive plusieurs valeurs clés : **la transmission, l’authenticité, l’accueil, l’ouverture, l’attractivité, la consommation responsable, ainsi que la mise en valeur du patrimoine naturel, culturel et humain.**

L’objectif de ce label est d’offrir plus de lisibilité au client et plus de visibilité à la destination en identifiant le ou les site(s) phare(s) proposant un produit attractif et complet (vignoble, patrimoine culturel, naturel, immatériel, activités de loisirs, de bien-être et de santé, événements culturels, sportifs, d’affaires ainsi qu’hébergement et restauration).



### L’avantage pour les touristes

Le label Vignobles & Découvertes doit permettre d’identifier des destinations répondant aux attentes d’un public individuel ou familial, d’une clientèle de groupes française et internationale, de court séjour et excursionniste. Grâce aux relais d’informations des partenaires engagés dans la démarche, le visiteur se sent accompagné tout au long de sa découverte de la destination viticole.

Les engagements qualité pris par chaque partenaire assurent la continuité d’un accueil et d’un service de qualité sur l’ensemble du séjour. Le porteur de projet est garant de l’engagement des prestataires. Il anime, promeut, développe la destination en ce sens. À cet effet, il met en oeuvre des outils d’analyse de satisfaction clients et d’évaluation interne au réseau.

Dans ce guide, le logo “**Vignobles & Découvertes**” sera présent pour indiquer les destinations “labelisées” des régions viticoles en France.



## Découvrez les destinations labellisées Vignobles & Découvertes

### Vignobles

### Destinations

Alsace	La route des vins d'Alsace
Beaujolais	Le Beaujolais des Pierres Dorées
Beaujolais	Le Beaujolais, de Crus en Villages
Bergerac	Pays de Bergerac et Duras
Bordeaux	Les routes du vin de Bordeaux en Graves et Sauternes
Bordeaux	Les routes du vin de Bordeaux en Entre-deux-Mers
Bordeaux	Les routes du vin de Bordeaux - Bordeaux, porte du vignoble
Bordeaux	Les Routes du vin de Bordeaux, Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac
Bordeaux	Les routes du vin de Bordeaux en Médoc
Bordeaux	Les routes du vin de Bordeaux en Blaye & Bourg
Bourgogne	Beaune, de Corton en Montrachet
Bourgogne	Côte Chalonnaise
Bourgogne	Dijon Côte de Nuits
Bourgogne	Le vignoble de Chablis
Bourgogne	Le vignoble de l'Auxerrois
Bourgogne	Vignoble du Mâconnais
Bourgogne	Vignoble du Châtillonnais
Bourgogne	Vignoble du Tonnerrois
Champagne	Côte des Bar
Champagne	Coteaux du Sézannais
Champagne	Coteaux Sud d'Epervay et Côte des Blancs
Champagne	Massif de Saint Thierry, vallée de l'Ardre
Champagne	Montagne de Reims
Champagne	Vallée de la Marne
Champagne	Coteaux Vitryats
Champagne	Vallée de la Marne Ouest
Cognac	Vignoble de Cognac
Ile d'Oléron	Le Vignoble de l'Ile d'Oléron
Jura	Vignoble du Jura
Languedoc	Thau en méditerranée
Languedoc	Les Vignobles de la Via Domitia en Languedoc
Languedoc	Minervois Saint-Chinian Faugères
Languedoc	Béziers, Canal du Midi, Méditerranée
Languedoc	Coeur d'Hérault
Languedoc	Vignoble des Cévennes
Languedoc	Grand Vins en Grand Carcassonne
Languedoc	Limoux, Vignoble d'Histoire et de Légende
Languedoc	Terre de garrigues et du Pic Saint-Loup





## Vignobles

## Destinations

Provence	Le Pays d'Aix - Sud Lubéron
Provence	La Provence Verte
Provence	Bandol, Provence Sud Sainte Baume
Provence	Dracénie, Terre de Provence
Roussillon	Vignoble du Roussillon
Savoie	Coeur de Savoie
Savoie	Vignoble de Savoie, Aix-les-Bains Riviera des Alpes
Sud-Ouest	Vignoble de Gaillac
Sud-Ouest	Cahors-Malbec en Vallée du Lot
Sud-Ouest	Les Bons Crus d'Artagnan
Sud-Ouest	Conques et le vignoble de Marcillac
Sud-Ouest	Vignoble de Fronton
Sud-Ouest	Jurançon, Béarn Pyrénées
Sud-Ouest	Vignoble du Quercy
Val de Loire	Vallée du Loir
Val de Loire	Chinon, Bourgueil, Azay
Val de Loire	Anjou-Saumur, Val de Loire
Val de Loire	Muscadet Loire Océan
Val de Loire	Berry, Centre-Loire
Val de Loire	Sancerre, Pouilly, Giennois
Vallée du Rhône	D'Hermitage en Saint-Joseph
Vallée du Rhône	De Cornas en Saint-Péray
Vallée du Rhône	Autour des Dentelles de Montmirail
Vallée du Rhône	Côtes du Rhône Gardoises
Vallée du Rhône	Condrieu, Côte-Rôtie
Vallée du Rhône	Destination Costières de Nîmes
Vallée du Rhône	Drôme Provençale
Vallée du Rhône	Vignoble du Bugey
Vallée du Rhône	Vignobles Sud Ardèche
Vallée du Rhône	Autour du Ventoux
Vallée du Rhône	Clairette Drôme Vallée

**ATOUT  
FRANCE**  
L'Agence de développement  
touristique de la France



**ATOUT FRANCE**

Ministère de l'Économie,  
de l'Industrie et de l'Emploi  
79/81, rue de Clichy (9e)  
PARIS

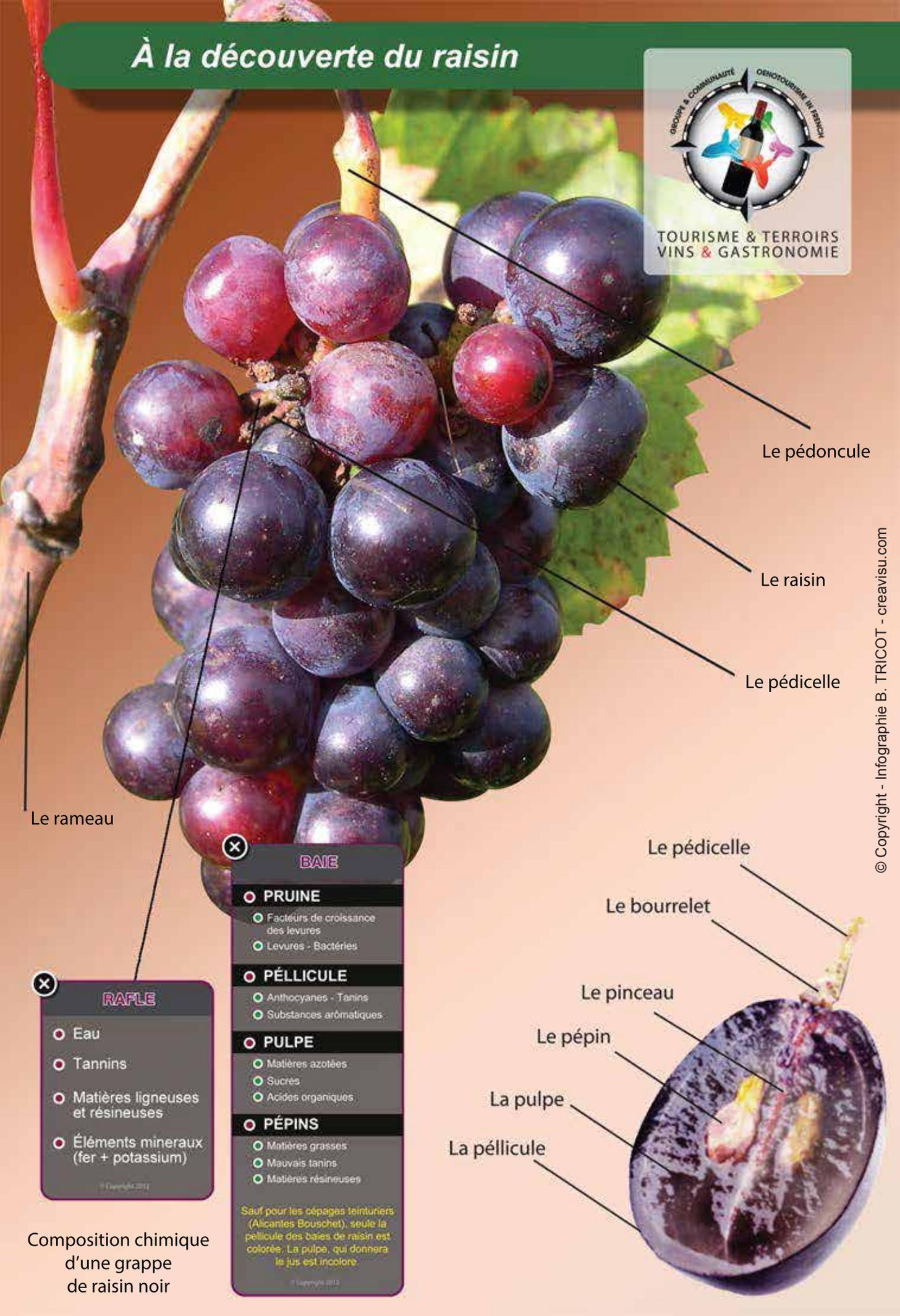


[www.atout-france.fr](http://www.atout-france.fr)

# À la découverte du raisin



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE



Le pédoncule

Le raisin

Le pédicelle

Le rameau

Le pédicelle

Le bourrelet

Le pinceau

Le pépin

La pulpe

La pellicule

## BAIE

### ○ PRUINE

- Facteurs de croissance des levures
- Levures - Bactéries

### ○ PÉLLICULE

- Anthocyanes - Tanins
- Substances aromatiques

### ○ PULPE

- Matières azotées
- Sucres
- Acides organiques

### ○ PÉPINS

- Matières grasses
- Mauvais tanins
- Matières résineuses

Sauf pour les cépages teinturiers (Alicantes Bouschet), seule la pellicule des baies de raisin est colorée. La pulpe, qui donnera le jus est incolore.

© Lagrange 2012

## RAFLE

- Eau
- Tannins
- Matières ligneuses et résineuses
- Éléments minéraux (fer + potassium)

© Lagrange 2012

Composition chimique  
d'une grappe  
de raisin noir



# LA FRANCE DES CÉPAGES



Comme toutes les cartes, vous pouvez zoomer...



# LES CÉPAGES

## UN PATRIMOINE FRAGILE

**Peu revendiquées en France, terre d'appellations contrôlées plutôt que de vins de cépage, les variétés de raisins sont pourtant une composante essentielle de la qualité de nos vins.**

Ils seraient près de 10 000 dans le monde, tous de l'espèce *Vitis vinifera*, mais seul 1% d'entre eux sont bien connus et abondamment exploités.

Nous avons choisi d'en illustrer seize, les cépages les plus représentatifs du vignoble français mais nous citerons l'ensemble.

Pourtant, en France, les plants de vigne n'ont jamais vraiment eu la vedette. Nos vins s'appellent "Pommes", "Muscadet" ou encore «Côtes-du-Rhône» du nom de leurs appellations d'origine.

Seule exception, l'Alsace, qui assume ses Rieslings et autres Gewurztraminers, les "nouveaux" pays producteurs, en revanche, comme les Etats-Unis ou l'Australie, font presque systématiquement porter à leurs vins le nom du raisin dont ils sont issus.

Pour les vignerons français, ce qui prime, c'est le terroir, cette alchimie entre un sous-sol et un micro-climat.



N'oublions pas... Il y a un siècle, le Phylloxera a fait disparaître pour toujours des milliers de cépages, une richesse à tout jamais perdue.



### Cabernet franc

Cépage noir secondaire du bordelais, il a la part belle en Europe de l'est et en Australie.

#### Particularités

Moins coloré et tannique que le cabernet-sauvignon, il favorise un vieillissement plus rapide des vins auxquels il participe. En bouche, on reconnaît des notes de violette, de framboise et de réglisse, voire du poivron vert pour les raisins cultivés sur des terres relativement froides.

#### Associations

Cépage quasi-unique des bourgueils, chinons et saumurs rouges et rosés, on le retrouve aussi dans l'assemblage des bordeaux, buzets, côte-de-duras et pécharmant.



### Chardonnay

Unique cépage blanc de la Bourgogne, il est très répandu à travers le monde et offre des arômes très variables selon les terroirs où il est cultivé.

#### Particularités

Les vins de chardonnay se distinguent par une acidité soutenue. On peut y retrouver des arômes de poire, pêche, litchi, mais aussi de pierre à fusil, de tilleul, de caramel, de beurre et de miel.

#### Associations

Cépage vedette des bourgognes blancs : Montrachets, Meursaults, Chablis, Pouilly-Fuissé, Mâcon, etc.

Il est aussi utilisé seul dans les champagnes blancs de blancs. D'autres régions l'ont adopté comme cépage secondaire, telle l'Alsace pour son crémant. De nombreux vins de pays en sont issus.



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

Mes conseils...

Selon moi, pour apprendre à reconnaître un cépage, c'est de l'avoir dégusté en monocépage auparavant, cela pour mémoriser ses arômes particuliers... Il sera toujours plus difficile s'il est associé à d'autres cépages.

# LES CÉPAGES



## Le Chatus

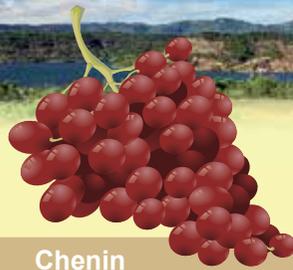
Peut être à l'origine du "lieu dit" du même nom dans la Drôme, au sud et à l'est du vignoble de l'Hermitage. Où il était cultivé en Grand.

### Particularités

Son caractère très tannique riche en couleur, quelque peu acide, solide, dur et âpre, il se bonifie en vieillissant... Une robe rouge sombre soutenue d'une grande brillance... (à ouvrir 5h avant dégustation)

### Associations

Il était souvent Associé à la Mondeuse noire et la Douce noire mais aussi au Syrah... Et présente des arômes de café, de cannelle, eau de vie de prune, de figue sèche, fruits confits, pruneau, réglisse... tabac, vanille... ce cépage a actuellement la côte...



## Chenin

En France, on retrouve principalement le chenin dans le Val de Loire, mais il a aussi conquis les vigneron du nouveau Monde, Afrique du Sud, Californie, Australie et Nouvelle-Zélande.

### Particularités

Les vins liquoreux de chenin s'habillent d'une robe jaune-vert à or-orangé et expriment des arômes de coing, de fruits confits, de miel et de fleur d'acacia. Les vins secs offrent des notes d'agrumes, et dans certains terroirs, de fleurs blanches.

### Associations

Unique cépage liquoreux dans la Loire, bonnezeaux, quarts-de-chaume, côteaux-du-layon et savennières, mais aussi de vouvray, montlouis, jasniers ou côteaux-du-Loir.



## Gewürztraminer

Caractéristique de l'Alsace, le gewürztraminer s'est développé en Europe et dans le Nouveau Monde.

### Particularités

Il se distingue par des arômes de rose, de litchi, de zeste d'agrumes, d'abricot et de pain d'épices (cannelle, girofle). «Gewür» signifie d'ailleurs «épice» en allemand. Sa robe dorée tire sur la pêche

### Associations

En France, dans le vin blanc éponyme. À l'étranger, il est utilisé dans de nombreux pays sous divers synonymes : traminer aromatico en Italie, tramini piros en Hongrie et roter traminer en Allemagne, entres autres...



## Sémillon

Associé aux grands vins liquoreux, le sémillon compte parmi les cépages blancs les plus courants en France. Il est très présent dans le Nouveau Monde, en Argentine et au Chili.

### Particularités

Peu acide, il évoque le miel, la cire d'abeille et les fruits secs et confits après quelques années de garde.

### Associations

Souvent assemblé avec du sauvignon et de la muscadelle, il participe à l'association de vins blancs secs ou moelleux. Dans cette dernière catégorie, on le retrouve dans les appellations sauternes-barsac, sainte-croix-du-mont, loupjac, cérons, cadillac dans le Bordelais,



## Grenache

Originaire d'Espagne, il trouve ses terres de prédilection de part et d'autre des Pyrénées. C'est aujourd'hui l'un des grands cépages de qualité du bassin méditerranéen.

### Particularités

Le grenache donne des vins colorés, rouge modoré, au accents de violette, de mûre et de cerise. Les vins doux naturels (VDN), élaborés auxquels il contribue, comme le banyuls, évoquent le cacao, le café, le tabac et la figue sèche.

### Associations

Il participe largement à l'assemblage des vins de la vallée du Rhône (côte-du-rhône, château-neuf-du-pape), du Languedoc-Roussillon (côteau-du-languedoc et les vins doux naturels (banyuls, rivesaltes, maury) et de Provence



## Riesling

Cultivé en Allemagne depuis l'occupation romaine, il se serait développé en Alsace à partir du 9<sup>ème</sup> siècle. Il est très répandu en Autriche et au Canada.

### Particularités

Autour d'une structure acide, il se caractérise par des notes citronnées, de fruits de la passion, de pêche, d'abricot, de fleurs et de fruits confits. Sur les terroirs granitiques, il offre une minéralité très marquée (notes de silex et de pétrole)

### Associations

Emblème du vin Alsacien éponyme, il entre aussi dans la composition du crémant. En Allemagne et en Autriche, il produit de somptueux vins secs et liquoreux, ainsi que des vins de glace.



## Merlot

Premier cépage noir cultivé en France, très en vogue dans le Bordelais et aux États-Unis, il fut considéré comme un cépage secondaire jusqu'à la moitié du

### Particularités

Le merlot délivre des notes de violette et de pruneau lorsque le raisin est très mur, mais aussi d'épices et de fruits rouges (framboise)

### Associations

Il est prépondérant dans les pommerols, les saint-émilions et certains graves. Il contribue à hauteur de 95% au célèbre petrus. On le retrouve aussi dans des productions monocépage.



# LES CÉPAGES



## Sauvignon

Principal cépage blanc du Bordelais, il est très présent également dans le Centre-Loire et, dans une moindre mesure, en Provence. À l'étranger, il est cultivé en Australie, en Californie, en Allemagne et en Autriche.

### Particularités

Le sauvignon possède des notes typiques de buis, de poivron, de pamplemousse, d'ananas, de poire, de pomme verte et de bougeon de cassis.

### Associations

Présent dans les bordeaux et les bergeracs blancs secs, il est vinifié en liquoreux dans les appellations sauternes, Monbazillac, loupillac et barsac. Dans la Loire, il joue les vedettes des sancerres, pouilly-fumés, reuilys, quincys et menetous-salons. En Provence, il participe notamment à l'encépagement des cassis et bandol.



## Viognier

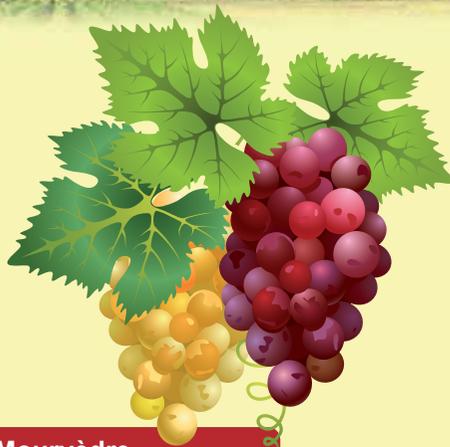
Au début des années 60, ce cépage ne couvrait que 30 hectares en France... Cent fois moins qu'aujourd'hui...

### Particularités

Vinifié seul, il est peu acide et donne des vins blancs aux notes de pêche, d'abricot, de mangue, d'aubépine, de miel et d'épices.

### Associations

Vedette des vins blancs les plus prestigieux de la Vallée du Rhône (condrieux, château-grillet), il entre aussi, à titre exceptionnel, dans la composition de vins rouges (côte-rotie, hermitage). Il gagne du terrain dans de nombreux vignobles du sud de la France.



## Mourvèdre

Deuxième cépage noir d'Espagne (sous le nom de monastrell), il retrouve aujourd'hui l'attention des vigneronnes du pourtour méditerranéen.

### Particularités

Très coloré, il est riche en tanins et en alcool. Après plusieurs années de garde, il développe des arômes de fruits noirs et une très présente note d'épice.

### Associations

En Provence, il participe largement à l'assemblage des bandols, et comme cépage secondaire, aux cassis, côte-de-provence, palette, côteaux-d'aix-en-provence.

Il est aussi l'un des 13 cépages autorisés en châteauneuf-du-pape, et contribue aux côtes-du-rhône, côtes-du-ventoux ou côtes-du-lubéron.



## Pinot noir

Il est le cépage le plus répandus dans le Monde. Star de la Bourgogne où il est omniprésent, il donne aussi des résultats époustouffants aux Etats-Unis, dans l'Oregon et l'État de Washington.

### Particularités

Sa robe, peu intense, cache une palette aromatique qui perdure longtemps en bouche, teintée de notes de violette, de cerise et de mûre pour les vins jeunes, Après quelques années, elle évoque le gibier, la truffe, le cuir.

### Associations

C'est l'unique cépage rouge de Bourgogne, d'Alsace et de Champagne. Dans cette région, il donnera un champagne rosé ou «un blanc de noirs» (champagne blanc issu de raisin noir). En assemblage, il associe sa structure au chardonnay et au pinot meunier. Dans la Loire, il produit le sancerre rouge et contribue à de nombreux rosés.



## Ugni blanc

Premier cépage cultivé en France, l'ugni blanc est originaire d'Italie.

### Particularités

Dans les régions septentrionales, il est très acide et peu aromatique, ce qui fait de lui un excellent candidat à la distillation. Sur le pourtour méditerranéen, il présente un goût neutre et peu acide. Il est souvent associé à la Clairette, au sauvignon ou au grenache blanc.

### Associations

En Provence, il intervient en assemblage dans des AOC cassis, bandol et bellet. Dans le Languedoc, il est à l'origine de vins de pays et de vins de table. Mais il est surtout connu sous sa forme distillée, dans le cognac et l'armagnac.



## Syrah

L'histoire de ce grand cépage de la Vallée du Rhône reste encore très mal connue. Après l'avoir longtemps cru originaire de la ville de Shiraz, en Iran, les ampélogues pensent désormais qu'il est né sur les bords du Rhône, d'un croisement entre dureza (une variété ardéchoise) et la mondeuse blanche de Savoie.

### Particularités

Riche en tanins, sombre, la syrah a un goût caractéristique de la violette, aux nuances poivrées, voire fumées. Elle peut aussi évoquer le cacao, la framboise, la mûre, et, après vieillissement, le gibier.

### Associations

Ce plant est emblématique de nombreuses appellations du Rhône (côte-rotie, cornas, hermitage, saint-joseph...) Mais aussi du Languedoc.

# LES CÉPAGES

## LES PRINCIPAUX CÉPAGES FRANÇAIS

Tous les vins rouges proviennent obligatoirement de cépages noirs, de même que les vins gris, les clarets et les rosés. (sauf le Champagne rosé). Les vins blancs proviennent indifféremment de cépages blancs ou noirs. Les "Blancs de Blancs" proviennent de cépages blancs exclusivement. Les "Blancs de Noirs" proviennent de cépages noirs exclusivement.

### **ALIGOTE**

Cépage blanc de Bourgogne, un peu cultivé en Lorraine et dans le Centre, c'est surtout en Bourgogne que l'on retrouve ce cépage.

Moins fin que le Chardonnay, cépage noble bourguignon, l'Aligoté produit des vins blancs frais et nerveux que l'on boit dans leur jeunesse pour profiter pleinement de ses arômes de pomme verte et de citron. A Bouzeuron, en Saône-et-Loire, est produit le seul Aligoté bénéficiant d'une appellation communale, le reste étant produit sous l'appellation Bourgogne Aligoté, ou entrant en composition des assemblages pour l'élaboration du Crémant Blanc de Blancs.

### **ALTESSE**

Cépage blanc de Savoie (Roussette).

### **ARAMON**

Cépage noir de la région méditerranéenne (Hérault).

### **ARBANNE**

Cépage blanc de Champagne (pratiquement disparu)

### **ARBOIS**

Cépage blanc de Touraine. (ne pas confondre avec Arbois, Jura)

### **ARRUFAC**

Cépage blanc du Béarn.

### **AUXERROIS**

Cépage noir lorrain. Nom donné aussi au malbec, à Cahors.

### **BARBAROUX**

Cépage noir de Provence.

### **BAROQUE**

Cépage blanc du Béarn.

### **BEQUIGNOL**

Cépage rouge du Bordelais.(Blayais).

### **BLANC FUME**

Cépage blanc (sauvignon) à Pouilly-sur-Loire (Pouilly fumé).

### **BLANQUETTE.**

Cépage blanc du Languedoc.

### **BOUCHET.**

Cépage rouge du Bordelais. (Pomerol).

### **BOURBOULENC**

Cépage blanc de la région méditerranéenne.

### **BRETON**

Cépage noir du Val-de-Loire (cabernet-franc).

### **CABERNET-FRANC**

Cépage noir du Bordelais et du Val-de-Loire. Avec un peu moins de finesse que son proche cousin Cabernet-Sauvignon, il confère aux vins le même caractère. Il est à l'origine des plus grands vins rouges de Touraine (St Nicolas de Bourgueil, Chinon), mais entre également dans la composition des assemblages dans le bordelais.

### **CABERNET-SAUVIGNON**

Cépage noir produit dans le Bordelais, le sud-ouest, le Saumurois (Saumur-Champigny), le Languedoc-Roussillon et la Provence, il donne des vins bien charpentés, de longue garde, mais avec beaucoup de finesse.

On lui connaît ses arômes typiques de poivron vert, de réglisse et cassis.

### **CARIGNAN**

Cépage noir de la région méditerranéenne et autres régions.

### **CHARDONNAY**

Très répandu en France et même à l'étranger, le Chardonnay transmet aux vins des arômes complexes et d'une grande finesse.

Des vins blancs secs bourguignons aux Champagnes " blanc de blancs ", en passant par la Loire, le Jura et la Savoie, on lui reconnaît généralement ses arômes typiques de noisette, d'amande grillée, de beurre frais ou encore de pain grillé.

### **CHASSELAS**

Cépage blanc de Savoie, d'Alsace et de Pouilly-sur-Loire, connu en tant que raisin de table, on cultive également pour élaborer des vins blancs vifs et légers en Alsace.



# LES CÉPAGES

## **CHENIN BLANC**

Il est le cépage roi dans la Loire : tous les grands vins blancs moelleux, secs ou demi-secs en sont issus.

On produit grâce à lui des vins de longue garde aux arômes complexes d'amande grillée, de tilleul, de coing et de cannelle.

## **CHENIN NOIR**

Cépage noir d'Anjou.

## **CINSAULT**

Cépage noir de la région Méditerranéenne.

## **CLAIRETTE**

Cépage blanc de la région méditerranéenne et du Dauphiné.

## **COLOMBARD**

Cépage blanc du Sud-Ouest et de Provence.

## **COT**

Autre nom du malbec. Cépage noir (ou Malbec), également appelé Auxerrois à Cahors où il est le cépage roi, très présent dans le sud-ouest et surtout dans le bordelais où on l'apprécie pour la matière et la couleur qu'il apporte au vin, et son potentiel de vieillissement dont il fait preuve.

## **COURBU**

Cépage blanc du Sud-Ouest (Pays Basque et Béarn).

## **COUNOISE**

Cépage rouge des Côtes-du-Rhône (Châteauneuf-du-Pape)

## **CRUCHEN**

Cépage blanc du Sud-Ouest (Jurançon).

## **DURAS.**

Cépage noir de la région de Gaillac.

## **DURIF**

Cépage noir du Dauphiné.

## **FER**

Cépage noir de Cahors.

## **FER-SERVADOU**

Cépage noir de Gascogne.

## **FOLLE BLANCHE**

Cépage blanc. Bordelais et Loire (Gros plant dans le Pays Nantais).

## **FRONTIGNAN**

Cépage blanc du Bordelais (Blayais).

## **GAMAY**

Cépage noir. Présent en Touraine, dans le sud-ouest et en Savoie, le Gamay s'exprime pleinement dans le Beaujolais où on le vinifie par macération carbonique. On obtient alors des vins aux arômes typiques de banane ou encore de bonbons anglais.

De façon plus générale, il donne des vins rouges fruités et gouleyants, agréables à boire jeunes.

Dans le cas précis du Beaujolais, on peut lors d'une grande année obtenir un vin d'assez bonne garde : certains crus comme le Morgon le prouvent.

## **GRACIANO**

Le graciano est un cépage noir espagnol originaire de la région viticole de la Rioja. Très aromatique, cette variété donne au vin une remarquable acidité et une structure tanique importante.

## **GEWURZTRAMINER**

Cultivé dans l'Est et en Alsace, ce cépage blanc très aromatique donne des vins plus ou moins secs selon le mode de vinification, et exhibe sans aucune retenue des arômes de Litchi, de violette, de rose ou d'acacia.

## **GRENACHE**

Cépage noir. Présent dans la plupart des vignobles méditerranéens, on l'utilise en assemblage pour donner des grands vins rouges corsés comme le Châteauneuf-du-Pape ou le Gigondas. Il dégage des arômes de laurier, de mûre, d'épices et de réglisse dans les vieux vins.

## **GRENACHE BLANC**

Cépage blanc du Languedoc-Roussillon.

## **GRINGET**

Cépage blanc de Haute-Savoie.

## **GROLEAU**

Cépage noir du Val de Loire.

## **GROS-LOT**

Cépage noir de la région d'Anjou.

## **GROS MENSENG**

Cépage blanc de Gascogne.

## **GROS PLANT**

Cépage blanc du Pays Nantais. (Appelé aussi Folle Blanche).

## **JACQUERE**

Cépage blanc du Dauphiné et de Savoie.

## **KLEVNER**

Cépage blanc d'Alsace.

## **KNIPERLE**

Cépage blanc d'Alsace.

## **MACABEU**

Cépage blanc du Roussillon.

## **MALBEC**

Cépage noir de Cahors. Appelé "Côt" dans certaines régions.



# LES CÉPAGES

## **MALVOISIE**

Cépage blanc de Corse.

## **MANICLE**

Cépage noir du Bugey.

## **MANSENC**

Cépage blanc du Sud-Ouest (Jurançon).

## **MARSANNE**

Cépage blanc des Côtes-du-Rhône.

## **MAUZAC**

Cépage blanc du Languedoc et de Gaillac .

## **MELON**

Cépage blanc de Bourgogne.

## **MENU PINEAU**

Cépage blanc de Touraine.

## **MERLOT**

Cépage noir. On l'utilise dans l'assemblage de tous les grands vins du Bordelais et du sud-ouest. A Pomerol, on le vinifie seul pour obtenir un vin délicat, velouté et rond.

## **MERLOT BLANC**

Cépage blanc du Bordelais (Blayais).

## **MEUNIER**

Cépage noir de Champagne.

## **MONDEUSE**

Cépage noir du Dauphiné et de Savoie.

## **MOURVEDRE**

Cépage noir. Essentiellement en Provence et dans le Languedoc-Roussillon, Bandol est son terroir de prédilection, où il bénéficie de conditions climatiques idéales à sa culture. Il se développe alors dans les vins qui en sont issus des arômes de fruits noirs, de cuir, de réglisse et de mûre.

## **MUSCADELLE**

Cépage blanc du Bordelais.

## **MUSCADET**

Cépage blanc de la Loire.

## **MUSCADIN**

Cépage noir de Chateauneuf-du-Pape.

## **MUSCAT**

Cépage blanc d'Alsace.

## **MUSCAT NOIR**

Cépage noir du Languedoc.

## **NEGRETTE**

Cépage noir des Côtes-du-Rhône.

## **NIELLUCIO**

Cépage noir de Corse.

## **NOIRIN GROS**

Cépage noir du Jura.

## **ŒILLADE BLANC**

Cépage blanc de Provence. (Cassis).

## **PACHERENC**

Cépage blanc du Sud-Ouest.(Portet). PASCAL. Cépage noir de Provence.

## **PECOULTOUAR**

Cépage blanc de Provence.

## **PETIT MANSIN**

Cépage blanc du Béarn.

## **PETIT MESLIER**

Cépage blanc de Champagne (pratiquement disparu).

## **PETIT VERDOT**

Cépage noir du Bordelais.

## **PICARDAN**

Cépage noir des Côtes-du-Rhône

## **PICPOUL**

Cépage blanc des Côtes-du-Rhône et du Languedoc.

## **PINEAU D'AUNIS**

Cépage noir du Val-de-Loire.

## **PINEAU DE LA LOIRE**

Cépage blanc de Touraine et d'Anjou (appelé aussi Chenin blanc).

## **PINOT BLANC**

Cépage blanc d'Alsace, de Bourgogne, de Champagne et du Jura.

## **PINOT GRIS**

Cépage donnant le Tokay d'Alsace.

## **PINOT MEUNIER**

Cépage noir de Champagne.

## **PINOT NOIR**

Cépage noir. Unique cépage utilisé pour les grands vins rouges de Bourgogne, le Pinot Noir est également cultivé sur les bords de la Loire (Sancerre) ,en Alsace et en Champagne où il entre en composition des assemblages. Ce cépage est très réputé pour sa finesse et ses arômes de petits fruits rouges.

## **POULSARD**

Cépage noir du Jura.

## **RIESLING**

On le retrouve en Alsace, où il a la réputation de produire des vins blancs vifs très aromatiques rappelant la cannelle, l'acacia et la citronnelle. On le sait très à l'aise en accompagnement de choucroute ou de fruits de mer, mais il s'avère être également un excellent vin de garde.



# LES CÉPAGES

## **ROLLE**

Cépage blanc des Côtes-de-Provence.

## **ROMOTANTIN**

Cépage blanc du Val de Loire.

## **ROUSSANNE**

Cépage blanc des Côtes-du-Rhône.

## **ROUSSETTE**

Cépage blanc des Côtes-du-Rhône (autre nom de la Roussanne).

## **SACY**

Cépage blanc de l'Yonne.

## **SAINT-PIERRE**

Cépage blanc de l'Allier.

## **SAUVIGNON**

Ce cépage est bien connu pour les vins blancs frais et nerveux de la Loire, mais s'utilise également en assemblage pour les vins blancs du Bordelais et du sud-ouest. Il développe généralement des arômes de pierre à fusil, de musc ou encore de valériane.

## **SAVAGNIN**

Cépage blanc appelé également " Gringet ", ce cépage est produit dans le Jura pour les célèbres Vins Jaunes et le Château-Chalon, dans lesquels on retrouve des notes de noix fraîche, d'épices et de pomme.

## **SCIACARELLO**

Cépage noir de Corse.

## **SEMILLON**

Cépage blanc du Bordelais (Sauternes).

## **SYLVANER**

Cépage blanc d'Alsace.

## **SYRAH**

Cépage noir. Cultivé dans toute la partie sud de la France, il domine et excelle dans le nord de la vallée du Rhône, où l'on extrait de son raisin des tanins puissants, une couleur très concentrée et des arômes de cassis, de poivre, de mûre et de myrtille.

## **TANNAT**

Cépage noir. Le nom qui lui a été donné évoque bien son caractère tannique, très apprécié dans le vignoble du sud-ouest. À Madiran où on sait en maîtriser la vinification, on obtient des vins de longue garde aux arômes de fruits noirs, sans excès d'amertume.

## **TEMPRANILLO**

Cépage de raisin noir Espagnol

## **TERRET**

Cépage blanc du Languedoc et du Roussillon.

## **TIBOUREN**

Cépage noir de Provence. (Var).

## **TRAMINER**

Cépage blanc d'Alsace.

## **TRESSALIER**

Cépage blanc de l'Allier (Sacy dans l'Yonne).

## **UGNI-BLANC**

Cépage blanc des Côtes de Provence et de Gascogne.

## **VACCARESE**

Cépage noir des Côtes-du-Rhône.

## **VERDOT**

Cépage rouge du Bordelais.

## **VERMENTINO**

Cépage blanc de la région méditerranéenne.

## **VIOGNIER**

Cépage blanc dans le vignoble du Rhône où il excelle, à Condrieu et Château Grillet plus précisément. Très expressif, il donne à ces vins des arômes d'abricot, d'acacia, d'amande grillée ou de violette quelquefois.





# Les appellations



## Explications...

Vous allez chez votre caviste, vous achetez une bouteille que vous connaissez, mais vous voyez "AOP".

Vous pensez: "J'ai du mal lire !"... Vous vérifiez et c'est toujours AOP : Mais où est donc passé mon bon vieil AOC ?

Pas de panique, c'est juste que l'Union Européenne on mis le pied dans le plat ! Et oui, depuis une réforme du 1er août 2009, nos anciennes appellations changent peu à peu.

Pourquoi ? Il s'agit d'harmoniser les appellations européennes et de protéger les productions locales. En 2005, les Grecs se sont plaints car 90% de "leur" feta était produite en dehors du pays. C'est pourquoi la législation s'est renforcée reconnaissant le caractère unique et traditionnel de ce fromage et les industriels ont eu l'obligation d'enlever ce terme de leurs étiquettes. Ainsi la fameuse feta Salakis n'a plus droit d'être mentionnée, car produite en France...oups !!

1) Les **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) deviennent des **AOP** (Appellation d'Origine Protégée).

Une seule lettre qui change, ça ne va pas trop nous déstabiliser ! D'autant que les règles d'attribution, sont toujours les mêmes. **Les 3 critères essentiels sont : l'origine géographique, les cépages et la méthode de production.**

2) Les VDQS. (Vin Délimité de Qualité Supérieur) deviennent...rien puisqu'ils **Cette appellation disparaît...**

Ces vins de qualité mais de moindre notoriété que **les AOC devront choisir entre AOP ou IGP**

3) Passons à nos bons vieux Vin de Pays.

Ces vins mentionnent une indication géographique précise, avec des critères de production encadrés mais une législation plus souple. Ils se transforment en **IGP**, c'est à dire Indication Géographique

Protégée. On peut mentionner le département (IGP Pays de l'Aude), une région (IGP Pays d'Oc) ou une zone (IGP Pays des Côtes du Tarn).



## LES APPELLATIONS ONT CHANGÉES !!

AVANT LE 01/08/2009		APRÈS LE 01/08/2009
<b>VDQS</b>		<b>DISPARITION ! À CHOISIR ENTRE AOP OU IGP</b>
<b>VIN DE PAYS</b>		
<b>VIN DE TABLE</b>		



## Les questions sur le carafage...

Pour apprécier pleinement un vin, il est souvent judicieux de le mettre en carafe. Outre ses qualités esthétiques, la carafe de verre ou de cristal contribue en effet à mettre le vin en valeur, à le préparer à la dégustation. Prudence néanmoins, la décantation obéit à certaines règles strictes qu'il faut absolument respecter.

### Qu'est-ce que la décantation ?

Décanter, signifie littéralement débarrasser un liquide des matières qu'il contient en suspension. Concernant les vins, on obtient ce résultat en transvasant le contenu de la bouteille d'origine dans un autre récipient, une carafe par exemple. Cette opération a aussi pour conséquence d'aérer le vin, de l'oxyder, ce qui peut être la meilleure ou la pire des choses.

### Quel vin décanter ?

Tous les vins vieux en général, mais aussi les vins jeunes lorsqu'ils comportent un dépôt. S'il n'y a pas de dépôt, une dégustation préalable peut vous aider à trancher. Sentez le vin une première fois, avant d'avoir agité le verre ; puis sentez le une seconde fois après une légère agitation. Si vous ne constatez pas de différence, il est inutile de décanter.

### Quand décanter ?

Attention, les vins vieux sont souvent fragiles et ne supportent pas toujours très bien une forte aération. Pour un vin de plus de 20 ans, les bourgognes en particulier, il est préférable de ne décanter qu'au dernier moment ; s'il s'agit en revanche d'un vin encore solide et de très grande origine, on peut effectuer l'opération une à deux heures avant...



L'oxygénation d'un vin jeune est primordial, mais un vieux vin ne supportera pas l'oxydation irréversible et détruire un vin....



Le flux du vin qui s'ouvrira et développera ses arômes grâce à l'oxygène...

### Comment décanter ?

Pratiquez doucement, le goulot ou l'épaule de la bouteille au-dessus d'une source lumineuse. Ayez toujours un oeil sur l'épaule et un autre sur ce que vous êtes en train de faire... afin de ne pas en renverser. Versez le vin sur les parois de la carafe et non directement sur le fond ; cela fera moins de bulles. Lorsque le dépôt arrive dans l'épaule de la bouteille, stoppez l'opération.

### Ne gâchez pas tout !

Une bouteille couchée depuis des années doit être débouchée couchée dans un panier de service sous peine de voir le dépôt envahir à nouveau la bouteille. Si cette opération vous semble difficile, vous pouvez parfaitement déboucher la bouteille debout à la condition expresse que celle-ci ait été redressée plusieurs jours auparavant ; c'est le temps nécessaire pour que tout le dépôt retombe au fond. Inutile de préciser qu'un vieux vin ne doit pas voyager juste avant d'être dégusté.

### Le must

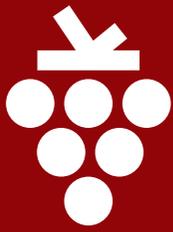
Emmenez vos invités dans la cave et décantez "au cul du casier à bouteilles". Mieux vaut amener la carafe à la bouteille que la bouteille à la carafe.

### Quel type de carafe utiliser ?

Peu importe sa forme, mais privilégiez plutôt les carafes dans lesquelles le liquide ne s'étale pas trop. Une petite carafe, haute et étroite conviendra très bien à vos vieux flacons. Pour les vins plus jeunes, n'ayez en revanche pas de scrupule à utiliser une carafe de grande capacité, large et évasée ; le but recherché est ici d'oxygéner le vin pour lui permettre de s'ouvrir.

### Propreté de la carafe

Il faut toujours se méfier des carafes restées justement "en carafe" trop longtemps dans un vieux meuble sentant la cire (dans le meilleur des cas). Pour chasser toute odeur indésirable, avinez votre carafe, c'est-à-dire rincez la avec un peu de vin ; de l'ordinaire suffira.



# QUAND LE VIN MET NOS SENS EN ACTION...

Lorsqu'un dégustateur teste un vin, il commence par effectuer un examen visuel (limpidité, couleur, brillance, viscosité, etc.) Puis il procède à une analyse olfactive, avant et après agitation du verre : les premiers arômes sont alors identifiés (impressions, intensité, etc.). Vient ensuite l'examen gustatif : une fois en bouche, le vin dégage d'autres arômes (rétro-olfaction) et de nombreuses saveurs (goût) et sensations tactiles (texture). Voici comment le cerveau décode ces différentes étapes :

## 1/ Le vin est vu

La couleur a une grande influence : un vin rouge sera plutôt décrit avec des noms de fruits (objets) rouges ou noirs (cassis, pruneaux, mûres, etc.) Idem pour un blanc (miel, noisette, coin, etc.)

## 2/ Le vin est senti

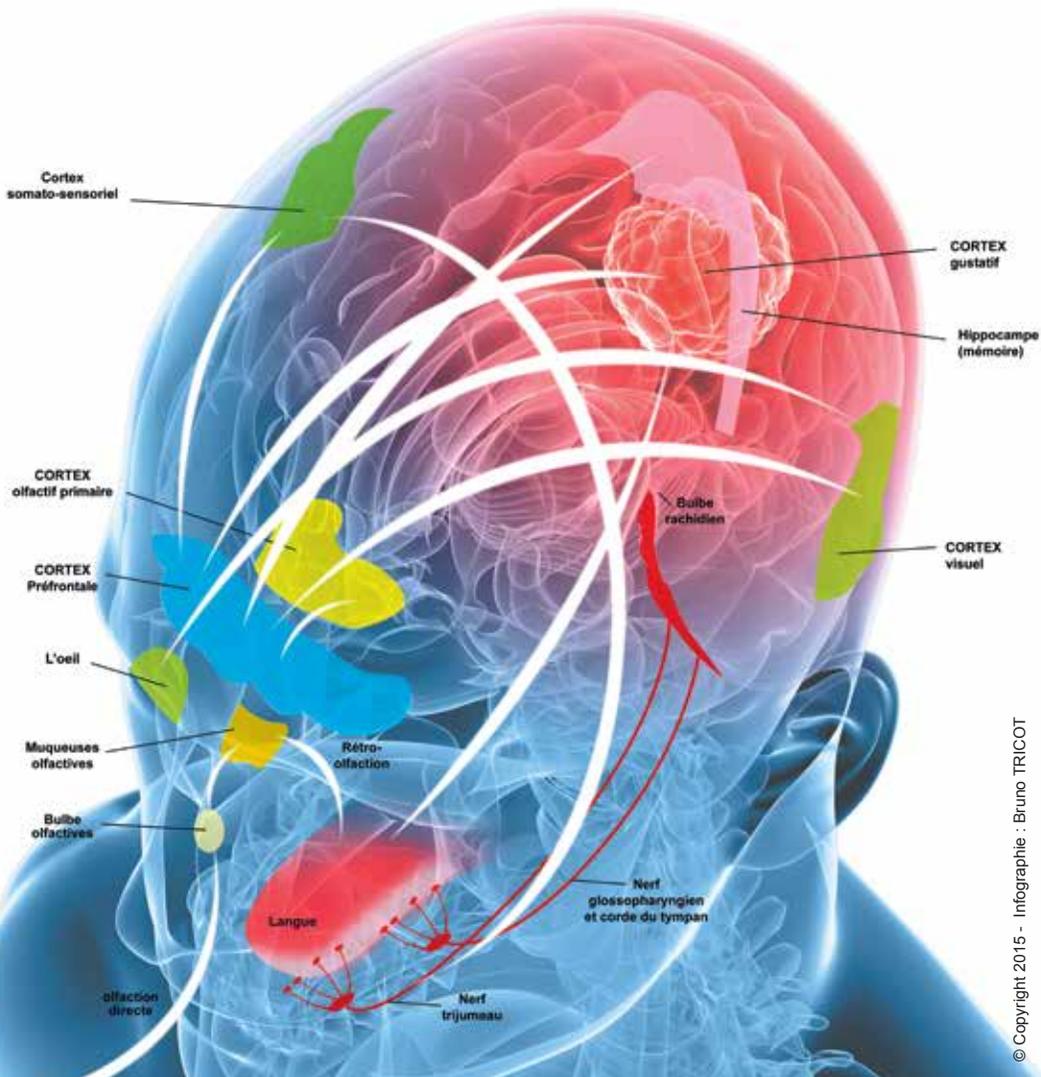
Les molécules volatiles du vin atteignent les récepteurs situés dans la muqueuse olfactive, dans les parties hautes de la cavité nasale.

## 3/ Le vin est savouré

Le vin en bouche, se dégage d'autres arômes par des mouvements de langue. Ceux-ci remontent eux aussi vers la muqueuse olfactive par le carrefour nasopharyngien, situé en arrière du palais, C'est la rétro-olfaction.

## 4/ Le vin est goûté

Les molécules sapides (non volatiles) se diluent dans la salive. Elles fixent sur des récepteurs situés dans les papilles gustatives, réparties dans la cavité buccale, les sensations sucrées, salées, amères, acides et d'autres saveurs non reconnues..



## 5/ Les sensations sont intégrées

Les signaux en provenance du nez et de la bouche sont interprétés par le cerveau et intégrés dans la partie antérieure du lobe frontal. S'y agrègent des informations venant d'autres sens, mais faisant appel à la mémoire (les sensations

vécues, les mots appris, l'éducation reçue, les plaisirs vécus).

## 6/ Un avis est émis

Alors que ces multiples informations convergent vers le lobe frontal, nous prenons conscience de la complexité ou non du vin et de l'impression qu'il procure.





# Les arômes du Vin



## Les saveurs du vins et ses arômes :

D'un vin, plusieurs arômes peuvent en être découvert, mais aussi en fonction de la personne qui déguste... En effet, certaines personnes peuvent être plus sensibles que d'autres et auront une expérience plus grande pour détecter un arôme, plutôt qu'un autre...

Cette infographie va vous permettre de visualiser les principaux arômes rattachés aux vins. Un outil très intéressant en support de dégustation.

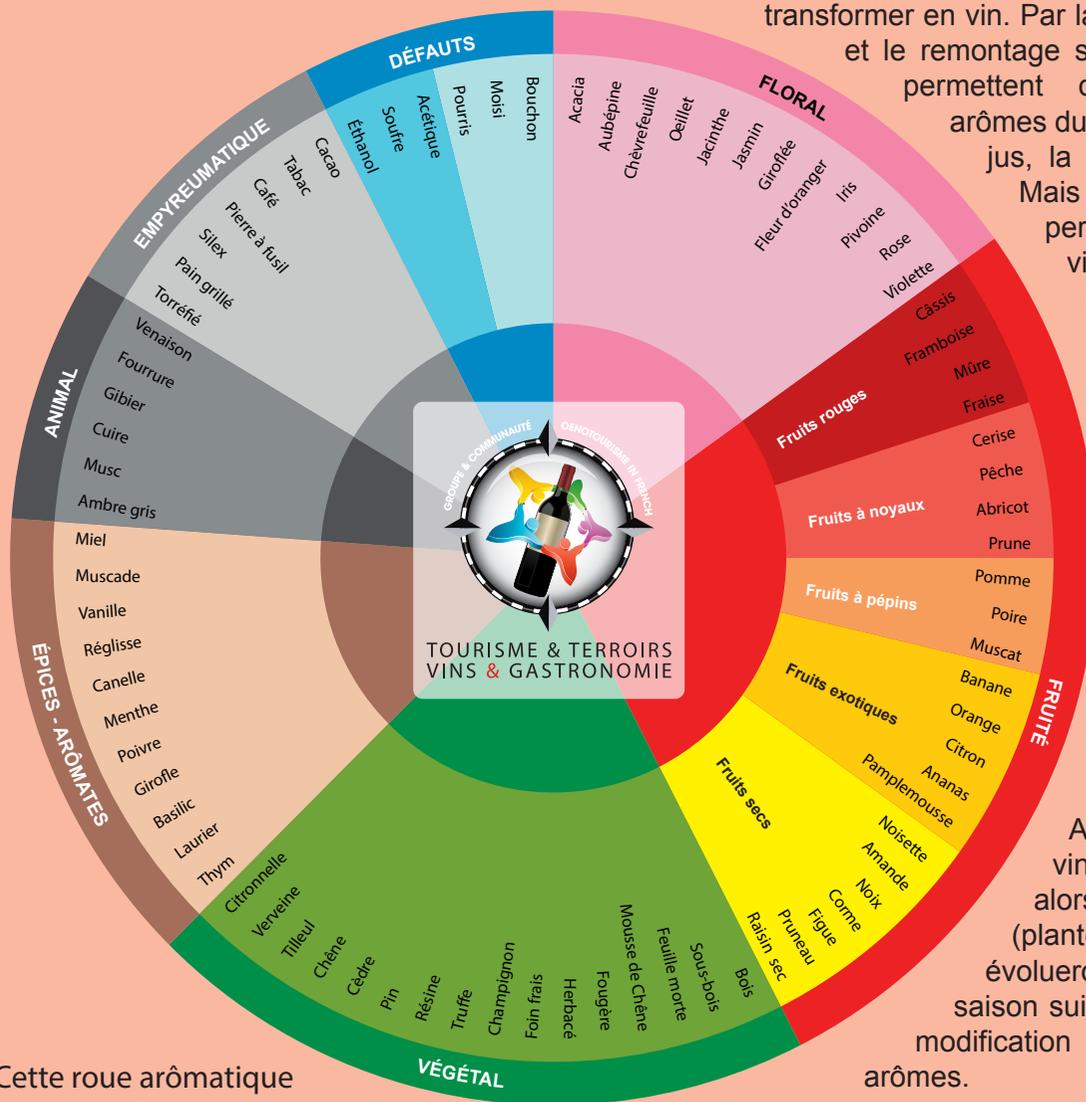
Les arômes du vin sont formés durant la fermentation alcoolique. Après la vendange, les grappes de raisin sont rapidement transportés vers le chai, pour pouvoir les transformer en vin. Par la suite, la macération et le remontage sont deux étapes qui permettent de développer les arômes du vin en mélangeant le jus, la pulpe et les pépins.

Mais seule la fermentation permet de conférer au vin son bouquet original.

Mais les arômes du vin ne sont jamais figés ! Ils évoluent au cœur même de la bouteille et au fil des années. Pour cela, notez que le vin, tout comme la vie, évolue en fonction des saisons. Nous appelons cela un cycle.

Au début de sa vie, le vin est dit jeune. Il aura alors des allures estivales (plantes, fleurs, fruits) qui évolueront petit à petit vers la saison suivante, entraînant une modification radicale de ses arômes.

Ainsi, les arômes qui évoluent au cours du cycle de vie du vin, se prêtent parfaitement au cycle des saisons.



Cette roue aromatique vous est offerte par Tourisme & Terroirs

© Copyright - Infographie B. TRICOT - creavisu.com

## Les trois types d'arômes du vin

Pendant le processus de vinification (fabrication du vin), nous assistons à une véritable explosion de saveurs, dégagées par la fermentation des grains de raisin. On peut classer la fabrication du vin en trois phases : nous retrouvons ici les arômes primaires, secondaires et tertiaires.



Bois de réglisse

© Tourisme & Terroirs

– Les arômes primaires sont ceux qui sont présents dans le raisin et qui se révèlent pendant la fermentation alcoolique. On retrouve alors des saveurs de fruits, de feuilles, de végétaux, de fleurs... Ils sont plutôt doux.

– Les arômes secondaires sont libérés par les levures (présentes dans le fruit ou ajoutées lors de la macération) qui transforment le sucre et la pulpe en alcool. Cette fermentation dure 10 jours environ. Ces arômes possèdent des airs sucrés.

– Les arômes tertiaires quand à eux sont le résultat du vieillissement du vin en bouteille ou en fût. On retrouve des notes très prononcées d'épices, d'écorces de bois, de torrification...

## La dégustation

Une fois en bouche, vous n'avez plus qu'à déguster votre vin ! Et cette dégustation est tout un art... Vous pouvez le « Mâcher » ou bien le « Grumer ». C'est très bien tout ça, mais concrètement, qu'est ce que ça donne ? Qu'est-ce que ça signifie ? C'est très simple :

– Mâcher le vin permet au breuvage de s'exprimer de A à Z et de vous faire ressentir tous ses arômes. Pour cela, il suffit de le mâcher une fois en bouche, comme on le ferait d'un chewing-gum.

– Le grumer, correspond à le déguster en faisant entrer un peu d'air dans votre bouche. Pour cela, aspirez un peu d'air entre les dents, gardez le vin et l'air en bouche pour le réchauffer, et expirez par le nez. Vous ressentirez ainsi tous ses arômes !

## Et si mon vin ne sent pas bon ?

Il est malheureusement possible que certains vins ne sentent pas bon, ou n'ont pas un goût agréable en bouche... Cela peut être causé par les désagréments suivants :

– Le vin peut avoir viré au vinaigre (pour éviter cela, conservez vos bouteilles dans une cave à 12-13°C)

– Le vin a subi une oxydation (cela sent le fruit pourrit)

– Le raisin utilisé pour la vinification n'était pas assez mûre (cela sent le gazon, l'ammoniac, les fruits acides)

– Le vin n'a pas été correctement conservé (par une exposition à la lumière, ou à l'humidité)



# La dégustation d'un vin



## La dégustation

La dégustation est un apprentissage continu, la pratique régulière vous permettra de construire votre propre mémoire et ainsi progresser et développer vos sens afin d'être plus sensible.

## Les règles d'or de la dégustation

-  1. Ayez confiance en vos sens, efforcez vous d'exprimer votre perception du vin.
-  2. Dégustez régulièrement et systématiquement pour développer vos sens.
-  3. Prenez l'habitude d'établir vos fiches de dégustation.
-  4. Soyez curieux de tous les vins que vous dégustez, goûtez des vins différents sans a priori.

## Comment cela fonctionne ?

Le vin se déguste en 3 étapes.

Une étape visuelle, une étape olfactive, et une étape gustative, étapes effectuées dans cet ordre :

On observe le vin, on le sent, et on le goûte !

Chacune de ses étapes nous apporte des informations sur le vin dégusté.

Ainsi, l'oeil vous donnera des informations sur

- L'âge du vin
- Sa richesse en alcool

Le nez vous donnera des informations sur :

- Un défaut éventuel du vin
- Son potentiel d'évolution

La bouche vous donnera des informations sur :

- L'équilibre du vin
- Sa qualité
- Son potentiel d'évolution

**Pour déguster le vin, on décompose chacune de ses phases en différentes étapes :**





## L'analyse visuelle d'un vin

### 1 - La couleur

#### VIN ROUGE



Évolution au cours du temps

**Pourpre - Cerise - Tuilé - Acajou**

#### VIN BLANC



Évolution au cours du temps

**Incolore - Jaune-vert - Jaune-citron - Orangé**

La nuance de couleur donne une indication sur l'âge du vin : le vin passe de pourpre (jeune) à tuilé (vieux) pour les vins rouges, et de jaune-vert (jeune) à orangé (vieux) pour les blancs.

Dans le cas du vin blanc, une teinte orangée peut aussi caractériser un vin moelleux (riche en sucre) : la sucrosité joue en effet sur la teinte du vin blanc.

Pour aller plus loin, voici quelques autres facteurs influençant la couleur : le cépage, le millésime, la fermentation, l'élevage...

### 2 - La limpidité *Limpide / Voilée / Trouble*

On peut caractériser 2 choses :

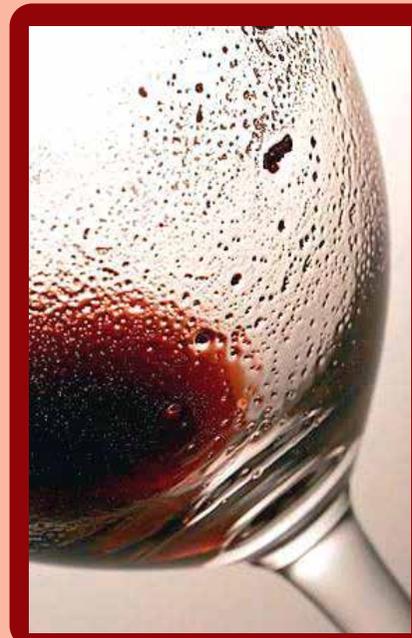
#### • Soit la présence de dépôts :

o Signification pour le vin rouge : Vin évolué (ou vin non filtré). On les trouve communément en fond de bouteille, ou dans le verre (**voir photo**).

o Signification pour le vin blanc : Les cristaux blancs sont des cristaux de tartre ; ceux-ci se forment quand le vin est conservé dans un milieu trop froid... mais ce n'est pas un défaut !

#### • Soit une robe trouble :

Ceci est souvent dû à une altération du vin (défaut).





## 3 - La brillance    Vocabulaire : Terne / Mate / Brillante / Eclatante

Il s'agit d'évaluer le reflet de la lumière à la surface du vin. La brillance est liée à l'état sanitaire du raisin, et au niveau d'acidité du vin. Au cours de son évolution, le vin perd son acidité, et sa brillance diminue.

C'est pourquoi une robe terne est souvent signe d'un vin sur le déclin.

Il fallait ouvrir la bouteille avant !



© Copyright - Infographie B. TRICOT - creavisu.com

## 4 - INTENSITÉ

Vocabulaire : Pâle / Soutenue / Intense / Opaque

Le vin peut être opaque, ou pâle. Je vous recommande de remplir le verre au tiers, et de le pencher sur une surface blanche : si on voit ses doigts par transparence, le vin est plutôt pâle. Sinon, il peut être soutenu, voire foncé.



Mais quelle est la signification de cette intensité ?

Cette différence de teinte a plusieurs origines.

**Pour le vin rouge.**

### • Le cépage

Sachez que c'est la peau du raisin rouge qui apporte les pigments colorants au vin rouge, lors de la macération. Cette variation d'intensité colorante est donc fonction des pigments colorants diffusés par le cépage. Logique, non ?

Il existe des cépages riches en pigments colorants (=anthocyanes), comme la syrah, le cabernet-sauvignon, le malbec, et d'autres cépages moins riches en pigments colorants, comme le pinot noir, le gamay.



### • Le millésime

Un millésime pluvieux donne des vins raisins plus dilués, et donc des robes moins soutenues, plus pâles.

### • Le rendement

De faibles rendements donnent des raisins plus concentrés, et donc des vins plus soutenus.



**Pour le vin blanc.**

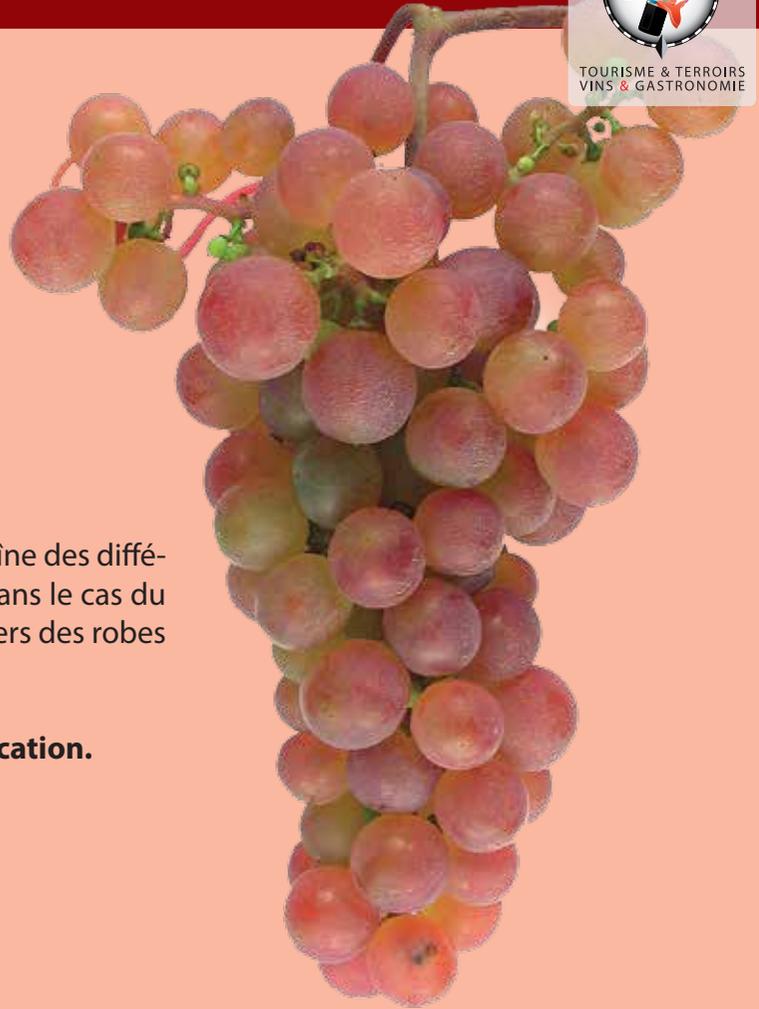
## • Le cépage

Là aussi, certains cépages donnent des robes plus concentrées : je pense par exemple au gewürztraminer (Alsace), et à certains cépages méditerranéens.

## • L'âge du vin

Au cours du temps, le vin s'oxyde, ce qui entraîne des différences de teintes (voir la page précédente). Dans le cas du vin blanc, le vieillissement fait évoluer le vin vers des robes plus foncées, et aux reflets orangés.

## • Autre facteur pour aller plus loin : la vinification.



## 5 - FLUIDITÉ

**Vocabulaire : Fluide / Epais / Gras / Visqueux**

En penchant le verre, on observe la formation de gouttelettes sur les parois du verre. Cette présence de larmes est liée à la concentration en alcool et sucre du vin.

Les larmes caractérisent donc le gras du vin.

Aussi quand on verse un vin visqueux, on a une impression d'huile... dû à son épaisseur... Ces vins sont souvent plus forts en alcool...





## L'analyse olfactive du vin

Pour caractériser le nez du vin, on hume d'abord le vin sans faire tourner le verre : **c'est le 1er nez**, qui permet de définir quelques arômes.

On le sent une deuxième fois en l'aérant (on fait tourner le vin dans le verre), ce qui permet de libérer les arômes : **c'est le 2ème nez**.

## L'Intensité

**Vocabulaire : Fermée / Discrète / Ouverte / Puissante**

Nous définissons là la puissance de l'arôme.

## Les familles aromatiques

La gamme olfactive des vins est très riche !

Pour faciliter l'analyse, on raisonne en terme de familles d'arômes.

Voilà ci-après les principales familles :

**Fruitée** : Pomme, pêche, poire, banane, groseille, cassis, pamplemousse

**Florale** : Aubépine, acacia, chèvrefeuille, jasmin, rose, tilleul, violette

**Végétale** : herbe, poivron vert, foin coupé, sous-bois, fougère, thym, laurier, buis, humus

**Boisée** : bois sec, cèdre, vanille

**Epicée** : poivre, menthe, cannelle, réglisse

**Empyreumatique**: fumé, toasté, pain grillé

**Animale** : cuir, fourrure, gibier

**Balsamique** : pin, résine

**Minérale** : iode, pétrole, carton, colle, pierre à fusil



## Que peut-on déduire de ces arômes ?

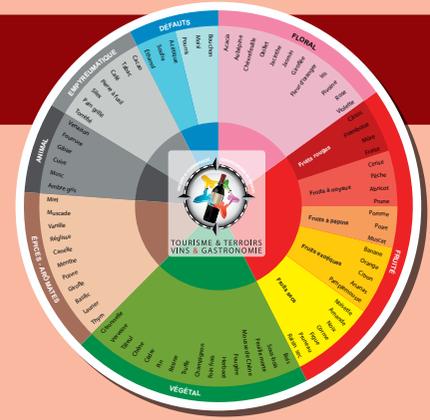
Les arômes sont liés au cépage, à la maturité du raisin, à la vinification, à l'âge du vin...

Bref, de nombreux facteurs !

Pour simplifier, retenir que les arômes évoluent au cours du temps : dans sa jeunesse, le vin présente des arômes de fruits frais, fleurs, qui vont évoluer vers des fruits confits, puis des notes de sous-bois, champignon.

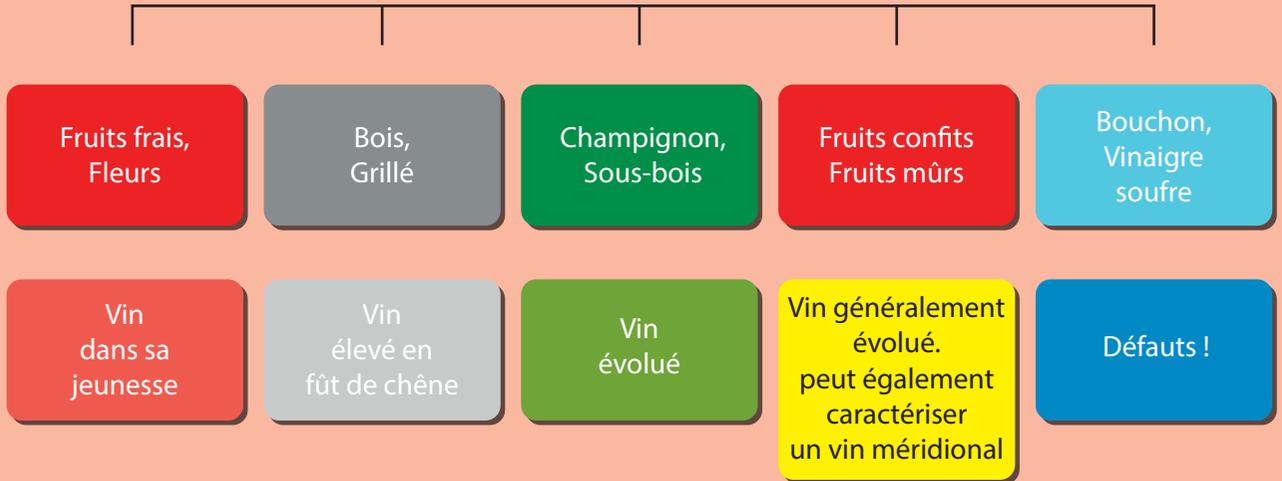


# La dégustation d'un vin



Quels sont les arômes du vin ?

## Arômes dominants



© Copyright - Infographie creavisu.com

## L'analyse gustative du vin

Prenez le vin en bouche, et gardez-le de 8 à 10 secondes pour le faire passer sur toute la surface de la langue.

Ceci va vous permettre de caractériser les saveurs du vin : sucré, salé, acidité, amertume.

Ensuite, vous aspirerez un peu d'air tout en gardant le vin en bouche : c'est ce qu'on appelle la rétro-olfaction ; celle-ci permet de caractériser les arômes du vin en bouche.

L'essentiel dans cette analyse gustative est de caractériser l'équilibre dominant du vin.



© Copyright - Infographie creavisu.com



## L'équilibre dominant du vin

### Le cas du vin blanc

Pour un vin blanc, il y a 2 sensations à évaluer :

- La sensation d'acidité
- La sensation d'onctuosité (apportée par l'alcool, le glycérol, ou le sucre résiduel).

En tant que dégustateur, votre objectif est de caractériser l'axe dominant, et le niveau de chacune de ces sensations.

Avec la pratique, vous pourrez apprendre à caractériser le profil de chacun des vins que vous dégustez

Vous constaterez qu'en fonction de l'appellation, de la région viticole, du cépage, les profils dominants varient.

Prenez l'habitude d'évaluer l'équilibre dominant de tous les vins que vous dégustez, et vous progresserez très vite.

### Le cas du vin rouge

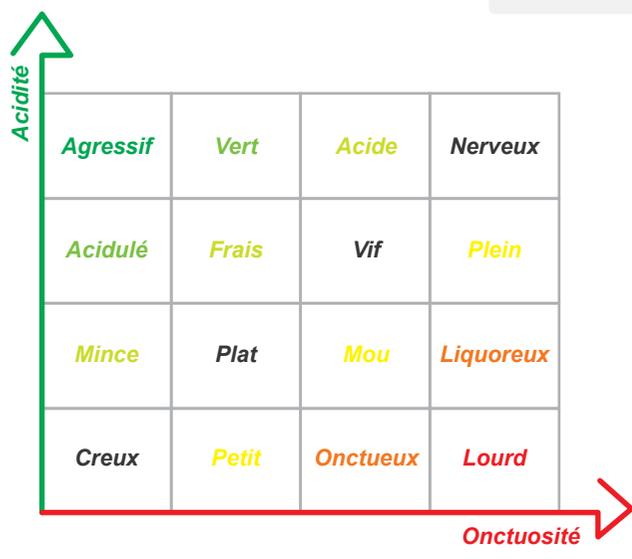
Pour un vin rouge, il y a 3 sensations à évaluer :

- La sensation d'acidité
- La sensation d'onctuosité (apportée par l'alcool, le glycérol, ou le sucre résiduel).
- La sensation tannique.

Avant d'aller plus loin, quelques notions de base sur les tanins : Ce sont des composants apportés par la peau du raisin, et transmis au vin lors de la macération. Ils sont par ailleurs présents dans de nombreux végétaux. Ce sont eux qui donnent la sensation de « sécheresse », de râpeux en bouche. Ils apportent l'astringence.

### Comment analyser facilement les tanins du vin ?

Lors de la macération, le contact prolongé entre les peaux du raisin et le jus, va extraire de la couleur, des arômes, et des tanins.



© Copyright - Infographie creavisu.com



### Pourquoi certains vins pétillent légèrement ?

Le pétilllement en bouche provient de la présence de gaz carbonique produit au cours de la fermentation et resté dans le vin. Le pétilllement peut être voulu afin de donner de la vivacité au vin. C'est le cas en rouge dans les beaujolais primeur et dans de nombreux blancs qui recherchent la fraîcheur. Mais si le vin pique franchement, il peut s'agir d'une reprise de fermentation. Pour le savoir, secouez-le ou laissez-le ouvert jusqu'au lendemain. Si le gaz persiste, le vin est défectueux.

C'est la raison pour laquelle les tanins sont présents dans le vin rouge et non dans le vin blanc. En effet, pendant la vinification d'un vin rouge, on a besoin de réaliser cette macération entre la peau du raisin (noir) et le jus, pour extraire de la couleur ... et donc des tanins.

C'est d'ailleurs la grande différence entre le vin blanc et le vin rouge : Le vin rouge possède des tanins (il est donc rugueux, astringent, la langue devient râpeuse), et pas le vin blanc.

### Analyser les tanins

Bien, maintenant que vous connaissez mieux les tanins et la sensation qu'ils procurent en bouche, nous allons voir qu'il existe différents niveaux de tanins, qui provoquent différents niveaux d'astringence.



# La dégustation d'un vin



## Faites donc cet exercice pratique !

Procurez vous les 3 vins suivants :

- 1 vin blanc
- 1 vin rouge de cépage gamay ou pinot noir (il s'agira donc de prendre un vin du Beaujolais ou de Bourgogne)
- 1 vin rouge dominé par le cépage cabernet-sauvignon ou le malbec (donc un vin de Bordeaux, de préférence du Médoc, ou bien vous pouvez partir sur le Sud-Ouest et déguster un Cahors).

À présent, « mâchez » chacun des vins pendant quelques secondes, faites le passer sur toute la surface de la langue, pour évaluer la force des tanins.

Vous allez ressentir des tanins plus ou moins prononcés. Parfois, ils coagulent fortement la salive (le vin est alors âpre, tannique), et parfois, ils sont très légers (le vin est alors souple, coulant).



© Copyright - Infographie creavisu.com

## La puissance des tanins

Je parle dans l'exercice précédent de la quantité de tanins.

Plus ils assèchent la bouche, plus ils sont puissants. On opposera les tanins doux aux tanins durs.

Dans l'exercice précédent, vous aurez constaté que le vin blanc n'a pas de tanin, le 1er rouge a des tanins doux, et le 2ème a des tanins durs.

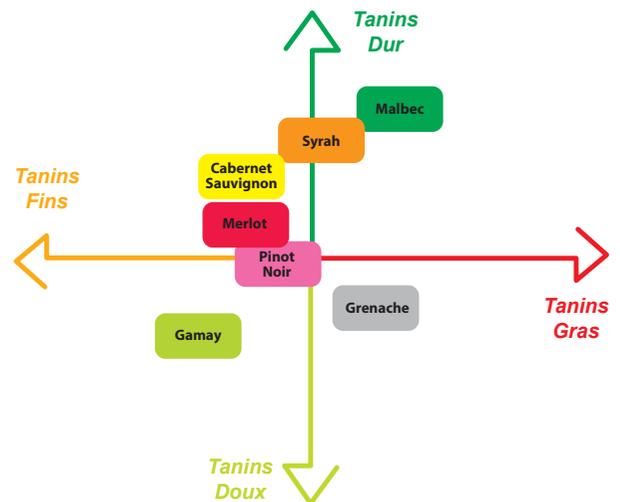
La persistance des tanins

En vous concentrant sur le niveau de tanin, remarquez vous autre chose ? Certains tanins « persistent » longtemps en bouche, et d'autres disparaissent très vite, ils sont rincés par la salive.

On peut donc aussi parler de persistance des tanins en bouche, en plus de leur puissance.

Dans ce cas, on oppose les tanins fins (qui disparaissent vite) aux tanins gras (qui restent en bouche).

Voilà quelques considérations sur les caractéristiques des tanins des grands cépages (ou type de raisin). Bien entendu, on ne considère que les cépages rouges, puisque ce sont eux qui participent à l'élaboration des vins rouges. Mais vous aviez suivi, non ?



A vous de mettre tout cela en pratique dans vos dégustations !

Alors résumons :

- les tanins assèchent la bouche
- ils sont issus de la peau du raisin,
- sont donc présents dans le vin rouge, et pas dans le vin blanc

on caractérise les tanins par leur puissance et leur persistance : on parle de tanins fin/gras pour la persistance, et doux/dur pour leur puissance.



# La dégustation d'un vin

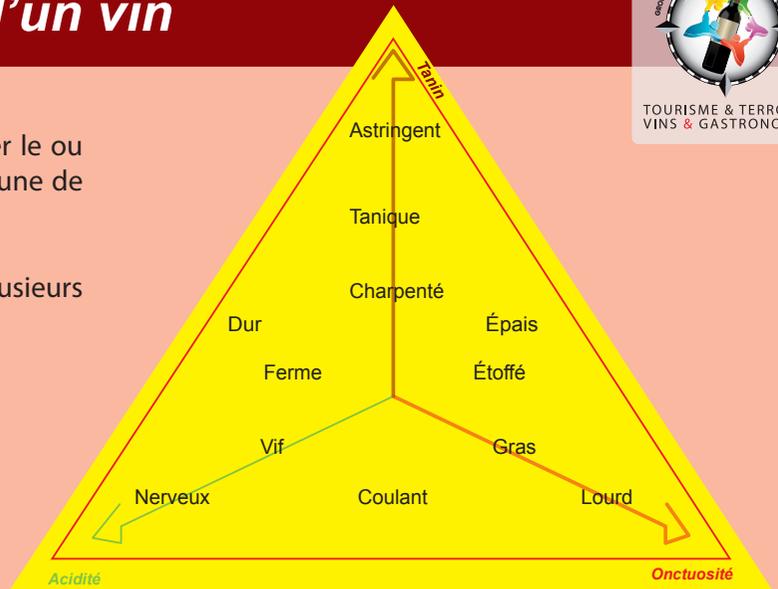


Là aussi, votre boulot consiste à caractériser le ou les axe(s) dominant(s), et le niveau de chacune de ces sensations.

À force de pratique, vous découvrirez plusieurs catégories de vins.

## Vous trouverez les vins dominés par :

- les axes tanins + acidité, ou
- les axes tanins + onctuosité, ou
- l'axe de l'onctuosité, ou
- l'axe de l'acidité



© Copyright - Infographie creavisu.com

Entraînez-vous à distinguer l'équilibre dominant dans tous les vins dégustés.

## Récapitulatif

### ANALYSE VISUELLE

<b>Aspect</b>	<b>Limpidité</b>	Transparent, limpide, voilé, trouble, opaque
	<b>Brillance</b>	Terne, mat, brillant, éclatant
	<b>Viscosité</b>	Fluide, épais, gras, visqueux
	<b>Intensité</b>	Pâle, soutenue, clair, profond, dense, intense, opaque
<b>Couleur</b>	Vins blanc : incolore, jaune-vert, jaune pâle, citron, paille, doré, miel	
	Vins rouge : pourpre, cerise, rubit, grenat, fauve, acajou, brique, tuilé	

### ANALYSE OLFACTIVE

<b>Intensité</b>	Fermé, pauvre, discret, aromatique, ouvert, fort, intense
<b>Arômes</b>	Nommer les arômes par famille / sous famille

### ANALYSE GUSTATIVE

<b>Saveurs et sensations tactiles</b>	<b>Acidité</b>	Plat, mou, rafraîchissant, nerveux, vert, agressif, acerbe
	<b>Onctuosité</b>	Souple, coulant, tendre, suave, sirupeux, mielleux, onctueux, lourd
	<b>Amertume</b>	Faible amertume, amertume moyenne, forte amertume
	<b>Tanins</b>	Fin, solide, ample, charpenté, fondu, charnu, velouté, dur, ferme, astringent, amer, rustique, agressif
<b>Équilibre</b>	Nous vous recommandons d'établir les profils gustatifs	
<b>Corps</b>	Léger, moyen, corsé	
<b>Arômes</b>	Nommer les arômes par famille / sous famille	
<b>Longueur</b>	Courts, moyen, long, très long	
<b>Conclusion</b>	Impressions générales, potentiel de garde	



# La dégustation d'un vin



## Conclusion dans une dégustation

il faut reprendre chacune des étapes de la dégustation, et tirer certaines conclusions de vos appréciations sur le vin.

Pour schématiser à l'extrême, je vous donne ci-après un exemple de conclusions (ou suppositions) au cours d'une dégustation.

Exemple de conclusions tirées de notes de dégustation portant sur un pinot noir de Bourgogne d'Appellation Régionale.

Robe : robe pâle, rubis, reflets violacés

On suppose que le vin est dans sa jeunesse du fait de ses reflets pourpres.

D'autre part, la robe pâle caractérise un cépage apportant peu de pigments colorants. Il s'agit dans ce cas du pinot noir.

Nez : notes de fruits rouges, cerise, et épices (poivre)

Un nez sur la fraîcheur, a priori plutôt caractéristique d'un vin dans sa jeunesse.

Bouche : l'attaque est vive (traduisez « on ressent de l'acidité »), les tanins fins et doux.

En bouche, on retrouve des notes de fruits noirs. Longueur moyenne.

L'axe dominant est celui de l'acidité. (Les tanins fins « ne ressortent pas » de l'équilibre).

À vous de mettre des mots sur vos sensations, et de caractériser au mieux le vin dégusté pour vous en souvenir.

Et bien sûr, la dégustation étant un plaisir, la conclusion consiste à dire si le vin vous plaît, et pourquoi ...

Rappelez-vous aussi que rien ne vaut une pratique régulière (avec modération) pour progresser dans la dégustation !

Vous trouverez ci-après un modèle de fiche de dégustation que vous pouvez imprimer et utiliser pour prendre des notes sur vos vins.



## Comment repérer les défauts d'un vin ?

**Manque de concentration :** Dans un vin rouge, il se repère par la faiblesse de la robe et se traduit par un manque de richesse en bouche (impression que le palais n'est pas totalement tapissé par le vin). Dans un blanc sec, seule la bouche permet d'évaluer la concentration.

**Réduit :** Défaut très courant, il se signale par une odeur de soufre ou d'oeuf pourri. Il est lié à l'ajout de soufre au moment de la mise en bouteille. Si après une forte agitation du verre ou plusieurs heures de carafage, ce caractère persiste, le défaut est irrémédiable.

**Bouchonné :** Forte odeur de liège humide liée à la dégradation du bouchon par des moisissures. Par ailleurs, un défaut d'étanchéité du bouchon provoque une piqûre acétique (acidité du vinaigre).

**Moisi :** Déviance aromatique (également serpillière ou fumier) provenant de raisins pourris ou d'une mauvaise hygiène vinaire.



## A quelle température servir son vin ?

La température joue un rôle primordial dans la dégustation. En effet, si vous dégustez un vin trop chaud, ou au contraire trop froid, vous ne l'apprécierez pas à sa juste valeur.

Il est donc très important de servir un vin à la température qui lui convient le mieux.

## Pourquoi sert-on les vins blancs frais ?

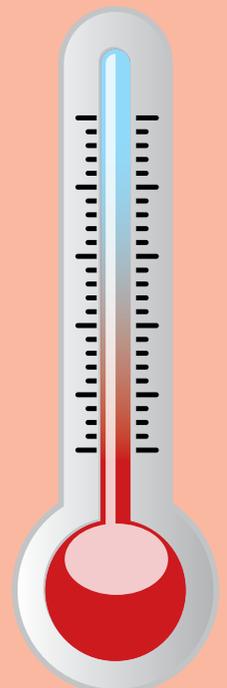
Les vins blancs ont une acidité bien plus élevée que les vins rouges. Le fait de les servir plus froids, va permettre de souligner cette acidité, et ainsi d'accentuer le côté rafraîchissant que l'on recherche. Plus un vin est vif, plus il pourra être servi frais. Boire un vin blanc trop chaud va apporter la sensation de lourdeur, et faire ressortir l'alcool. Attention de ne pas le servir trop frais non plus, cela aurait pour effet d'endormir les arômes.

## Pourquoi sert-on les vins rouges moins frais ?

Un vin rouge, contient forcément des tanins (résultat de la macération, étape pendant laquelle le jus, alors blanc, est mis en contact dans une cuve avec la peau, la pulpe, et les pépins. Il va donc capter la couleur, certains arômes, et notamment les tanins, présents dans la peau du raisin). Hors, les tanins, au contact du froid, se durcissent, et apportent de l'amertume à la dégustation. Plus un vin est tannique, moins il appréciera le froid. Attention de ne pas servir un vin trop chaud, l'alcool risque de se faire alors très, voire trop présent.

## Voici les températures auxquelles les vins devraient être servis :

Les Vins effervescents	8 - 9°C
Les Vins Rosés	8 - 10°C
Les Vins blancs sec vifs (Alsace, Loire, Savoie)	9 - 10°C
Les Vins Blancs moelleux	10 - 11°C
Les Vins blancs secs ronds et gras (Bourgogne, Vallée du Rhône, Sud-ouest, Languedoc, Bordeaux, ...)	11 - 12°C
Les Vins rouges non tanniques (Loire, Alsace, certains Bourgognes, Beaujolais...)	15 - 16°C
Les Vins rouges puissants et tanniques (Bordeaux, sud-Ouest, Languedoc, Vallée du Rhône...)	17 - 18°C





## **Rafrâchir rapidement le vin ?**

Une envie soudaine de déguster un vin, et bien-sur, il n'est pas au frais? Pas de panique, voici quelques techniques qui permettent de rafraîchir rapidement le vin.

## **Le congélateur ?**

Surtout pas ! Le froid, beaucoup trop brutal, va brusquer le vin, même quelques minutes. Le choc thermique risque tout simplement d'altérer le vin.

## **Des glaçons dans le verre ?**

Aie aie aie... les glaçons vont fondre, et donc diluer le vin. A noter que certaines caves coopératives, ou certains domaines, préconisent de « déguster » leurs rosés avec des glaçons dans le verre... Preuve de la qualité médiocre de leurs vins !

## **Rafrâchisseur à vin**

(en inox ou sous forme de sac avec du gel sur les parois )

Très bien pour conserver la température fraîche, à condition d'avoir conservé le rafraîchisseur au congélateur, mais pas assez efficace si vous voulez vraiment rafraîchir votre bouteille.

## **Le réfrigérateur**

Oui, je sais, vous allez me dire que c'est long. Alors essayez d'entourer la bouteille avec du papier essuie-tout (ou un tissu), mouillez-le, et entreposez la bouteille juste au-dessus du bac à légume de votre réfrigérateur (il s'agit de la partie la plus froide, généralement 2-3°C...). Ce ne sera pas instantané, mais vous gagnerez beaucoup de temps !

## **Le seau à glaçon**

Appelé également seau à champagne, c'est certainement LA technique pour rafraîchir un vin rapidement sans trop le brusquer. Sortez votre carafe d'eau du réfrigérateur, videz-là dans le seau, avec des glaçons, et plongez-y la bouteille de vin. Quelques minutes suffisent à rafraîchir rapidement le vin !

## **Les glaçons permanent !!**

une solution conseillée par Tourisme & Terroirs... !!

Les glaçons permanents, oui, sont une solution sans risques et sans eau...

C'est une nouveauté qui a du chic, vous trouverez ce produit pour pas très cher en grande surface...





# La fiche de dégustation

Date :

Nom :

Appellation :

Millésime :

Cru :

## ROBE :

<b>Limpidité</b>	Limpide <input type="checkbox"/>	Trouble <input type="checkbox"/>			
<b>Couleur</b>	Pourpre <input type="checkbox"/>	Cerise <input type="checkbox"/>	Rubis <input type="checkbox"/>	Grenat <input type="checkbox"/>	Tuilé <input type="checkbox"/>
	Incolore <input type="checkbox"/>	Jaune-vert <input type="checkbox"/>	Citron <input type="checkbox"/>	Or <input type="checkbox"/>	Orangé <input type="checkbox"/>
<b>Intensité</b>	Pâle <input type="checkbox"/>	Moyenne <input type="checkbox"/>	Rubis <input type="checkbox"/>	Grenat <input type="checkbox"/>	Tuilé <input type="checkbox"/>
<b>Brillance</b>	Mat <input type="checkbox"/>	Lumineux <input type="checkbox"/>	Brillant <input type="checkbox"/>	Éclatant <input type="checkbox"/>	
<b>Viscosité</b>	Fluide <input type="checkbox"/>	Épais <input type="checkbox"/>	Visqueux <input type="checkbox"/>		

## NEZ :

<b>1ère impression</b>	Trouble <input type="checkbox"/>				
<b>Intensité</b>	Fermé <input type="checkbox"/>	Discret <input type="checkbox"/>	Arômatique <input type="checkbox"/>	Ouvert <input type="checkbox"/>	Explosif <input type="checkbox"/>

Arôme : .....

## BOUCHE :

<b>Sucrosité</b>	Sec <input type="checkbox"/>	demi-sec <input type="checkbox"/>	Doux <input type="checkbox"/>	Moelleux <input type="checkbox"/>	Liquoreux <input type="checkbox"/>
<b>Alcool</b>	Très faible <input type="checkbox"/>	Faible <input type="checkbox"/>	Moyen <input type="checkbox"/>	Fort <input type="checkbox"/>	Très fort <input type="checkbox"/>
<b>Acidité</b>	Très faible <input type="checkbox"/>	Faible <input type="checkbox"/>	Moyen <input type="checkbox"/>	Fort <input type="checkbox"/>	Très fort <input type="checkbox"/>
<b>Tanin</b>	Aucun <input type="checkbox"/>	Faible <input type="checkbox"/>	Moyen <input type="checkbox"/>	Fort <input type="checkbox"/>	Très fort <input type="checkbox"/>
<b>Corps</b>	Très léger <input type="checkbox"/>	Léger <input type="checkbox"/>	Moyen <input type="checkbox"/>	Corsé <input type="checkbox"/>	Puissant <input type="checkbox"/>
<b>Intensité arômes</b>	Très faible <input type="checkbox"/>	Faible <input type="checkbox"/>	Moyen <input type="checkbox"/>	Fort <input type="checkbox"/>	

Arômes : *Voir avec la roue aromatique* .....

Longueur      Court       Faible       Moyen       Long

## CONCLUSION :

Qualité : .....

Potentiel de garde    Jeune     Épanoui     Passé

## Équilibre / Impressions générales

.....

.....

.....



# Les calories que contient l'alcool



## Vin

Vins rouge et blanc  
de 11 à 14 %

de 98 à 125 calories

Plus le vin est sec, moins il est calorique

142 ml

## Le Champagne

de 105 à 180 calories



BRUT SEC

142 ml

## Spiritueux

de 40 à 50 %

95 calories



## Vins fortifiés

Porto  
de 15 à 20 %

225 calories

90 calories



60 ml



150 ml

## Vermouth

de 15 à 20 %

170 (sec)  
et 190 (sucré)  
calories



150 ml

## Digestifs

de 23 à 40 %

210 calories



60 ml

Baileys,  
Crème  
irlandaise

## Liqueurs

de 140 à 160 calories



## Brandy & Cognac



110 calories

## Bières

Bière très légère  
0,5%

de 60 à 85 calories



340 ml

Bière régulière 5%  
140 calories

Bière légère 4%  
90 calories

## Cooler

340 ml

(Boisson à la Vodka)

260 calories



(Boisson au vin)

170 calories

## **Acerbe :**

Sensation désagréable en bouche combinant acidité astringence.

## **Acidité :**

Le vin est une boisson alcoolisée et plus ou moins acidulée. L'acidité est un élément essentiel du vin. Elle est présente dans le raisin, elle participe à donner de la fraîcheur et de la vigueur au vin, en excès, elle donne de la verdeur. Si le vin manque d'acidité, on dit qu'il est mou.

## **Alcooleux :**

Se dit d'un vin qui par un excès d'alcool le rend légèrement déséquilibré.

## **Ample :**

Se dit d'un vin qui occupe pleinement et longuement la bouche de par ses arômes et sa couleur, taux d'alcool élevé.

## **Anthocyanes :**

Ce sont les pigments ou mauves situées dans la pellicule du raisin qui donne sa couleur au vin rouge.

## **Âpre**

Sensation de dureté, de rape, d'astringence provoqué en bouche par les tanins en excès ou de mauvaise qualité.

## **Aqueux**

Vin dilué donnant l'impression de peu de matière et d'une liquidité acqueuse.

## **AOP / AOC :** (Appellation d'Origine Contrôlée)

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. En France, près de 500 produits sont référencés comme AOP. On retrouve notamment le camembert de Normandie, le Roquefort, la châtaigne d'Ardèche, la noix de Grenoble, la lentille verte du Puy, l'olive de Nîmes, etc.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP. À noter que le logo AOC ne peut plus figurer sur les produits qui ont été enregistrés comme AOP, à l'exception des vins.

## **Arômes :**

Odeur(s) d'un vin.

Ils caractérisent les odeurs et peuvent être primaires, secondaire ou tertiaire.

## **Arômes primaires :**

Ils proviennent du cépage; ils caractérisent des vins simples.

## **Arômes secondaires :**

Ils expriment les odeurs de fermentation dûes aux levures. Par exemple : la pomme, pour les vins blancs...

## **Arômes tertiaires :**

La maturation du vin offre une palette aromatique plus nuancée et plus élaborée. On parlera de bouquet. Avec le vieillissement en fût, on aura des arômes de vanille ou de sésame grillé.

## **Arômes variétaux :**

Arômes plus particulièrement identifiables dans certains cépages.

## **Assemblage :**

Différentes cuvées d'un même cépage ou différents vins de cépages variés sont mêlés pour obtenir le vin souhaité.

## **Astringence :**

Qualité d'un vin tanique. En bouche, le resserrement des muqueuses donne une sensation de dureté et de râpe.

## **Ban des vendanges :**

Date officielles de début des vendanges dans les appellations

## **B tonnage :**

Se dit du brassage du vin pour remettre en suspension les lies déposées au fond du fût et favoriser le développement des arômes. Cette aération du vin se pratique pendant la phase d'élevage, à l'aide d'une tige en inox.

## **Botrytisé :**

Se dit d'un vin issu de raisins affectés par la pourriture noble, c'est à dire par la forme la plus bénéfique du Botrytis. Les vins botrytisés sont dits liquoreux.

## **Boisé :**

Sensation desséchante en bouche, avec des arômes de vanille ou de grillé dûs aux tanins des fûts de chênes neufs notamment.

# Glossaire du Vins

## **Bouquet :**

Ensemble des arômes complexes que dégage un vin lors de son vieillissement. On serait plutôt dans les arômes tertiaires...

## **Bourru :**

Qualité du vin (trouble) en cours d'évolution avant la fin de la fermentation alcoolique.

## **Boutique Winery :**

Vignobles de petite taille, parfois accompagnés d'un B&B ou d'une boutique Hôtel.

## **Caudalie :**

Unité de mesure de la persistance aromatique (1 caudalie = 1 seconde) : le nombre de secondes pendant lesquelles après avoir avalé ou craché le vin, il donne encore une impression complète en bouche... d'où la persistance d'un arôme en bouche...

## **Cépage :**

Variétés de vigne de l'espèce *Vitis Vinifera* qui produit des variétés raisins de cuve ou de table. Certains vins portent le nom du cépage dont ils sont issus (pour ce qu'on appelle des "mono"cépage en général).

## **Chaptalisation :**

Ajout de sucre au Moût de raisin en cours de fermentation, afin d'augmenter le degré alcoolique du futur breuvage... on modifie ainsi les arômes, la rondeur, la couleur, l'astringence et l'acidité. Ce qui est interdit pour certains vins, cette méthode est réglementée depuis 1972 par l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

## **Chai :**

Local où se trouvent les vinifications et/ou élevages du vin en cours.

## **Chair :**

Concistance du vin, le gras, la rondeur du vin.

## **Capiteux :**

Vin riche en alcool et qui monte à la tête.

## **Charnu :**

Un vin qui donne une sensation de volume et de densité en bouche.

## **Charpenté :**

Un vin qui a du relief, une bonne tenue grâce à ses composants.

## **Chaud**

Un vin où la sensation alcoolique domine.

## **Chêne :**

Le passage du vin en fût de chêne lui procure des saveurs de vanille ou de pain grillé.

## **Collage :**

Méthode de clarification d'un vin au cours de son élevage, à l'aide de protéines naturelles comme le blanc d'oeuf, le lait ou la colle de poisson. En milieu acide, ces protéines coagulent, emprisonnant les particules agglomérées en suspension (floculation) et elles précipitent au fond du fût ou de la cuve.

## **Corps :**

Un vin a du corps quand les tanins et l'alcool qui le composent sont suffisamment présents.

## **Cru :**

Zone viticole délimitée, donnant au vin qui y est cultivé des caractéristiques qui lui sont propres. Mais selon les régions, ce terme peut aussi revêtir d'autres sens. Appelé "climat" en Bourgogne et assimilé au terroir, il repose historiquement dans le bordelais sur une logique commerciale : le classement établi en 1855, déterminant les premiers, seconds, troisième crus, etc. et encore utilisé de nos jours s'appuyant en effet sur le prix des bouteilles de chaque château, autant que sur le terroir, l'encépagement et le savoir-faire des hommes. Dans cette région, c'est l'exploitation viticole dans son ensemble - le domaine, le château - qui représente le cru.

## **Décantation :**

Transvasement d'un récipient à un autre, pour éliminer les dépôts, ou pour l'oxygéner... Afin de lui faire ressortir les arômes...

## **Échalas :**

Un pieu de bois que l'on enfonce dans le sol au pied d'un cep de vigne pour le soutenir.

## **Élevage :**

Ensemble des opérations qui font suite à la vinification, de la fin de la fermentation à la mise sur le marché. L'élevage (ou vieillissement) contribue au mûrissement harmonieux du vin.

## **Équilibré :**

Pour les vins blancs, balance entre alcool et acidité. Pour les vins rouges, s'intègre un troisième élément : le tanin

# Glossaire du Vins

## **Effeuillage :**

ôter les feuilles situées autour de la grappe permettant une bonne exposition au soleil et au vent.

## **Egrappage :**

Élimination des rafles avant la mise en cuve de la vendange.

## **Élevage :**

Opérations diverses effectuées sur le vin entre la fin de la fermentation et la mise en bouteille.

## **Équilibré :**

Vin harmonieux qui présente un juste dosage entre l'alcool, l'acidité et les tanins.

## **Fermentation alcoolique :**

Transformation du sucre contenu dans le raisin en alcool sous l'effet des levures.

## **Fermentation malolactique :**

Fermentation qui suit la fermentation alcoolique, sous l'action de certaines bactéries lactiques, l'acide malique se transforme en acide lactique et CO<sub>2</sub>.

## **Fermentation :**

Deux types de fermentation interviennent dans la réalisation d'un vin. Indispensable, la fermentation alcoolique a lieu pendant la vinification. Sous l'action des levures présentes naturellement sur la peau du raisin, elle transforme les sucres en alcool, dioxyde de carbone et chaleur. Facultative pour les vins blancs, la fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges. Elle désacidifie en partie le vin en dégradant l'acide malique, au goût de pomme, en acide lactique, plus doux, grâce aux bactéries lactiques.

## **Flaveur :**

Ensemble des perceptions olfactives et gustatives.

## **Fouillage :**

Éclatement des grains de raisin avant leur mise en cuve... Dans le passé, les femmes le faisaient avec leurs pieds nus...

## **Frais :**

Vin peu alcoolisé et bien pourvu en acidité.

## **Garde :**

Vin ayant de bonnes facultés de vieillissement.

## **Gelée noire :**

Très fortes gelées d'hivers entraînant la mort du cep (-18° au moins).

## **Gouleyant :**

Vin souple et facile à boire.

## **Gravelle :**

Nom donné au dépôt de tartre au fond d'une bouteille.

## **Graves :**

Sols composés de cailloux (des galets le plus souvent).

## **Hybride :**

Cépage obtenu par croisement avec d'autres cépages.

## **Hygrométrie :**

Mesure du taux d'humidité à l'aide d'un hygromètre.

## **Intrants :**

Ce sont les produits naturels ou de synthèse qui peuvent être utilisés lors de la vinification. Parfois utilisés à bon escient, des fois par contre destinés à "soigner" des vins "malades" issus de raisins de mauvaise qualité.

## **IGP :**

L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

L'IGP repose par ailleurs sur la notion de savoir-faire. Elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale.



# Glossaire du Vins

## **Levures :**

micro-organismes transformant le sucre en alcool.

## **Lies :**

Dépôts fins de couleur jaunâtres se déposant au fond des barriques. On les élimine par soutirage. Composé de levures, ainsi que de bactéries inactives. De couleur très clair, voire blanche, elles ne doivent pas être confondues avec les bourbes foncées qui sont les restes solides du raisin, obtenus après extraction du jus du marc.

## **Marc :**

Parties solides du raisin (peaux, pépins, rafles) qui sont dans le vin en cours de vinification et qui peut être distillé en eau de vie...

## **Mâche :**

Sensation de pouvoir mâcher le vin que donnent certains tanins.

## **Madérisé :**

Se dit d'un vin oxydé, ayant subi un long contact avec l'oxygène (arômes caractéristiques de noix, pomme verte...)

## **Magnum :**

Bouteilles de 150 cl.

## **Malo-lactique (levures) :**

Couramment nommé «malo», la fermentation malo-lactique consiste en la transformation de l'acide malique en acide lactique par l'intermédiaire de bactéries.

## **Marc :**

Ce qui reste de la vendange (peaux, pépins...) après vinification et pressurage.

## **Millésime :**

Année de récolte du raisin (et élaboration du vin).

## **Moelleux :**

Vin blancs doux issu de vendanges tardives et de pourrissement (pourriture nobles) par exemple.

## **Mou :**

Vin sans relief manquant d'acidité.

## **Moût :**

Jus de raisin non fermenté. Constitué d'éléments solides (fraguement de peaux ou pellicule de rafles) et d'éléments liquides (eau, sucres, acides, etc.) Il est la base du futur vin.

## **Mutage :**

Le mutage a pour but de conserver au moût une partie de ses sucres en arrêtant la fermentation alcoolique par addition d'alcool neutre.

## **Nerveux :**

Vin vif dont l'acidité excite les papilles.

## **Nouaison :**

Période, en juin en général, pendant laquelle les fleurs sont fécondées, la baie de raisin se forme.

## **Organoleptique:**

Capacité à faire réagir les organes sensoriels de l'homme. Étude des qualités du vin, de sa robe, de ses arômes et de sa structure.

## **Oxydation:**

Réaction bio-chimique au cours de laquelle le vin fixe l'oxygène de l'air, transformant les éléments qui le composent. Modérée, elle peut aider un vin, surtout jeune à exprimer ses qualités. Trop importante ou prolongée (à travers un bouchon de liège de mauvaise qualité par exemple), elle le détériore et le transforme au pire en vinaigre...

## **Perlant :**

Légère sensation de gaz carbonique en bouche.

## **Pigeage :**

Lors de la vinification en rouge, immersion du chapeau de marc qui s'accumule à la surface de la cuve. La macération est ainsi réactivée. ce qui favorise notamment l'extraction des molécules aromatiques et des anthocyanes responsable de la couleur.

## **Polyphénols :**

Molécules organiques produites par le métabolisme des plantes, et dotées de propriétés antioxydantes. Dans le vin, les principaux polyphénols sont les tanins (lire ci-après), les anthocyanes (pigments présents dans la peau des raisins rouges) et les flavones (pigments des raisins blancs)

## **Pourriture noble:**

Elle est produite par le champignon *Botrytis Cinerea*, qui dans des conditions idéales transforme les grains et les fait naître les plus grands vins liquoreux.

## **Rafle :**

Squelette ligneux d'une grappe de raisin, riche en composés phénoliques susceptible d'être libérés dans le vin.

## **Retraite viticole :**

Une dégustation de vin que l'on combine avec du Wellness, par exemple en sirotant son verre de blanc dans une piscine à débordement avec vue sur les vignes.

## **Robe :**

Désigne la couleur d'un vin et plus généralement tout son aspect visuel. La robe donne de bons indices sur les vieillissements et la qualité technique.

## **Sarments :**

Pousses de plus d'un an arrivées à maturité ; les plus importantes sont les pousses à fruits, celles qui porteront les raisins de l'année.

## **Soutirage :**

Transvasement du vin d'une cuve à une autre ou d'un fût à un autre, pour lui ôter ses lies et l'oxygéner modérément. L'opération est effectuée pendant l'élevage, par gravité ou par pompage.

## **Tanins :**

Substances d'origine organique que l'on trouve dans tous les végétaux. Dans le raisin, ils se situent dans les peaux, les rafles et les pépins. Leur structure chimique est très variable. Ces composés phénoliques se lient aux protéines de la salive expliquant la sensation d'assèchement de la bouche (lire astringence).

## **Tranquille :**

se dit d'un vin non effervescent.

## **Terroir :**

Plus que le sol où est cultivé la vigne, il est fonction de la pédologie, de la géologie, du climat, de la topologie, de l'hydrologie du milieu mais aussi, dans certaines régions, des facteurs humains (en Bourgogne notamment). Cette notion est l'un des fondements de l'appellation d'origine contrôlée (AOC).

## **Véraison :**

Stade de la maturation où les raisins rouges prennent leur couleur et où les blancs s'attendent et deviennent translucides, où la teneur en sucre s'élève alors que l'acidité décroît. Cette période s'étend d'août à septembre dans l'hémisphère nord, et de mars à avril dans l'hémisphère sud.

## **Vif :**

Vin présentant une acidité rafraîchissante.

## **Vin naturel :**

Terme familier (également Artisan Wine, Naked Wine, Vin nature ou vin naturel)

Pour désigner les vins produits d'une certaine manière, qui font partie du groupe des vins alternatifs. Les produits effervescents sont appelés "Pétillants Naturels" ou Pét Nat.

À savoir qu'un véritable vin «naturel» ne serait qu'un vilain vinaigre âpre et infect sans la aïe de l'Homme... donc un vin naturel n'existe pas dans nos bouteilles....

## **Vineux :**

Vin riche en alcool.

## **Vinicole :**

Ce qui a trait à l'élaboration du vin

## **Vin :**

Selon la réglementation en usage en Europe, un vin est le résultat exclusif de la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais ou de moûts de raisins. Mais il existe dans le monde de nombreux «vins» à base d'autres fruits, et des boissons alcoolisées issues de raisins qui ne sont pas du vin.

## **Vert :**

Vin blanc qui a une acidité excessive de par sa jeunesse et son manque de maturité.

## **Vinification :**

Phase de l'élaboration d'un vin, comprenant toutes les opérations entre la réception d'une vendange et la fin des fermentations.



Comme n'importe quelle culture,  
un vignoble s'entretient tout au long de l'année.



## TAILLE DE LA VIGNE

L'exploitation démarre dès le mois de **janvier**. Le vigneron commence par tailler ses pieds de vigne pour les préparer au reste de l'année. Cela peut paraître une étape anodine, mais elle n'en reste pas moins primordiale, pour obtenir de beaux raisins à cultiver. Cette étape permet de définir quelles branches auront des raisins. Les autres seront coupées.



## BOUTURAGE

En **février**, il est temps pour le vigneron de préparer et de bouturer sa vigne. L'objectif est que la vigne puisse grandir et se développer correctement.



## LABOURAGE

Au mois de **mars**, il faudra s'occuper du labourage. Cette étape se terminera juste avant le printemps. Elle permettra « d'aérer » le sol. C'est une étape qui peut se faire à main nue, mais pour des raisons économiques, une machine est recommandée. Surtout pour les grands vignobles.



## PLANTER ET PALISSER

Au mois **d'avril**, il faudra planter et palisser. Le vigneron attache ses pieds de vigne à un fil de fer. Cette étape permet de révéler et de maintenir la vigne correctement tout au long de la saison.



## PROTÉGER

Le mois de **mai** est un mois charnière. En effet, le vigneron devra faire attention à ce que son vignoble n'attrape pas de maladie. Il faudra donc le surveiller et le soigner.



### FLORAISON

Le mois de juin rend compte au vigneron de tous ces efforts. En effet, c'est durant ce mois qu'il peut voir apparaître les premières grappes de raisins. Cependant attention, il n'est pas encore mûr et ne peut donc pas être dégusté pour le moment.



### ENTRETIEN

Les mois de juillet et août sont les deux mois où il faut faire vraiment attention. La surveillance ainsi que l'entretien des vignes ne seront donc pas à négliger. C'est le moment de traiter les pieds de vigne contre les maladies. La nouaison en juillet, l'effeuillage, la veraison... et l'aoutement en août...



### VENDANGES et FABRICATION

Le mois de septembre est le mois des vendanges. En général, les vignerons recrutent des saisonniers pour les aider à récolter le raisin. Certains vignerons feront leur récolte avec des machines. Tout dépend du vignoble. En effet, certains sont bien trop pentus pour qu'une machine puisse faire le travail, par exemple.



### MISE EN CHAI

En octobre, il faut s'occuper de la mise en chai. C'est à cette période que le viticulteur surveille jour après jour son vin. Il s'agit de l'une des étapes cruciales avant la mise en bouteilles puisque cela déterminera la qualité du vin.



### PRÉPARER CONTRE LE GEL

Pour le mois de novembre, le vigneron prépare les vignes à passer l'hiver. Il faut, notamment les préparer contre le gel.



### REPOS

Enfin, le vigneron profite du climat froid du mois de décembre pour se reposer.

© Copyright - Infographie creavisu.com

Pour conclure, comme vous avez pu le constater, s'occuper d'un vignoble n'est pas de tout repos. Le vigneron est avant tout un artisan de la terre et il travaille une grande partie de l'année dans les vignes. Il veille sur ses ceps pendant sept à huit mois pour arriver à l'étape tant attendue des vendanges à la fin de l'été ou au début de l'automne. La qualité du vin dépend de la météo, mais aussi savoir-faire du vigneron. Il sait voir et interpréter les signaux de la vigne.

# LA VINIFICATION

## L'Art du VIN

Des vignes, prouvant depuis deux siècles que la science a pris une part prépondérante dans la fabrication du vin... Aussi des machines et des techniques en pleine évolution... Mais l'Homme reste au coeur de ce processus complexe où rien n'est laissé au hasard...

La magie faisant, nous évoluons avec le vin, ce breuvage qui a été et qui sera encore pour longtemps, pour de nombreux viticulteurs le fruit de leur labeur... Et la délectation des amateurs.

*“Des vignes plongeant leurs racines dans les entrailles minérales de la terre. Des raisins qui tremblent sous la pluie, se séchant au vent et se gorgant de soleil jusqu'aux vendanges. Des parfums lourds ou subtils, des tanins qui assèchent les joues et la douce ivresse qu'ils engendrent...”*

Quelle mystérieuse alchimie transforme ainsi le raisin ? Nous allons essayer d'expliquer les étapes de la vinification et présenter les 10 exceptions à la règle qui font de nos vins une véritable culture expérimentale depuis deux siècles.

La vinification suit un processus différent selon la couleur souhaitée pour le vin (voir infographie, page suivante). Dans le cas du blanc, qui peut être issu aussi bien de raisin noir ou blanc, le pressurage a lieu avant la fermentation. Le but, séparer rapidement le jus du marc. Ce sont en effet les colorants contenus dans la peau des grains qui font rougir le vin. De plus en plus sophistiqués, les pressoirs sont souvent

pneumatiques : au milieu d'un grand cylindre horizontal rempli de raisin, une membrane étanche gonfle lentement par injection d'air, de façon à écraser doucement le marc contre les parois perforées. Pour un vin rouge, en revanche, le pressurage intervient après l'étape essentielle du processus : la fermentation alcoolique. Ce sont les levures qui détiennent la clé. Elles sont naturellement présentes sur les baies, mais on en incorpore à présent dans les cuves en quantité voulue. Leur rôle : rompre chaque molécule de glucose (le sucre du raisin) pour former deux molécules d'éthanol (alcool) et deux de dioxyde de carbone (gaz carbonique). On peut aussi au contraire arrêter le travail des levures pour obtenir un vin moins alcoolisé, mais plus sucré. À chaque étape, le viticulteur contrôle et reproduit chaque étape de la vinification pour obtenir un vin en respectant une continuité dans la qualité et le respect de son appellation.



LE FOULAGE en cuve de bois, au XV<sup>e</sup> Siècle  
source Wikipédia.



## Vinification du Vin blanc...

Après la récolte, la première étape est le tri du raisin, qui peut être blanc ou noir. Il s'effectue sur des tables de tri, voire dans le vignoble, par des opérateurs qui éliminent les baies immatures ou malades.



## ... Et du vin rouge

### 1. ERAFLAGE ET FOULAGE

Dans la majorité des cas, les grains de raisin sont séparés des rafles, celles-ci dominant un goût amer et astringent. L'éraflage est effectué par une machine juste après le foulage.





## Les dix exceptions à la règle...

### *Les vins doux naturels (VDN)*



Muscats de Lunel, Rivesaltes, maury, Banyuls et bien d'autres vins doux naturels (VDN) sont des vins dit «mutés». Une technique qu'utilisent les vigneron permet au final de conserver entre 15 et 18% d'alcool, mais en conservant une bonne partie des sucres qui proviennent exclusivement des raisins. Un climat comme le Roussillon s'y prête merveilleusement bien avec des températures douces et prolongées... 90% de la production des VDN provienne de cette région.

### *Les vins de liqueur*

Comme les VDN, les vins de liqueur sont des vins mutés mais au contraire des vins doux naturels, l'alcool injectée doit être parfumée et n'est pas neutre... Le Pinot de Charente, son secret... l'ajout de cognac, à 60% d'alcool. En fin d'élaboration, le pineau présentera un titre alcoolique de 16 à 22%.



### *Les vins de voile*



Pendant l'élevage d'un vin, après vinification, alors qu'il repose en fût, il est une étape à ne pas manquer : régulièrement, le vigneron procède à l'**ouillage**. Chaque semaine, il rajoute un peu de vin dans le fût, dont le niveau baisse par évaporation et pénétration du vin dans le bois. Sans lui, l'oxygène s'insinue dans le fût et le vin tourne au vinaigre... Sauf dans le cas du vin jaune du Jura et du Xérès espagnol. Lors de l'élevage de ces vins, on laisse intentionnellement le niveau baisser. Et il se forme à la surface un voile de levure mycodermique.

Au fil du temps, ce voile qui n'est pas très appétissant s'épaissit et brunit au fur et à mesure... Mais confère au vin ces arômes si particuliers de noix, de noisette et champignons... Lorsque l'alchimie est parfaite, cela est un succès, après pas moins de 6 ans d'élevage, le vin obtenu est un vrai délice pour les amateurs.



## Les vins de glace

Oser exposer la vigne à la morsure du froid... Au risque de tout perdre... Des vigneronns l'ont fait... et cela donne un vin blanc exceptionnel. Retarder les vendanges, parfois jusqu'au mois de janvier pour une température de  $-7^{\circ}\text{C}$ ... Aussitôt récoltées, les baies givrées sont aussitôt pressées, souvent sur place avant de pouvoir décongeler... Les paillettes d'eau ainsi restées prisonnières dans le fruit, tandis que l'on recueille le jus... Concentré en sucre et en acide... Au final des vins légers en alcool (environ 10%). L'Autriche et l'Allemagne restent les spécialistes de ces vins de glace, grâce à un climat particulier... Le Canada qui a découvert sur le tard la richesse de son climat rigoureux en est le plus gros producteur. Pas encore d'encadrement AOC pour le moment au vu du nombre restreint des producteurs.



## Les vins de paille

Une viticulture ancestrale, vendangées, les grappes sont couchées sur un lit de paille, jusqu'à ce que les baies perdent leur eau par évaporation... Donc fort en sucre, trois mois plus tard, elles sont presque confites, bonnes à être pressées en vue d'une longue fermentation et d'un long mûrissement... Le résultat un breuvage de couleur ambrée, possédant des arômes de fruits secs et de miel... Il n'existe plus que sous quelques appellations dans le Jura ou le nord de la vallée du Rhône, sans oublier quelques vignobles italiens.



## Les vins pétillants

Lors de la vinification, le gaz carbonique se dégageant de la transformation du sucre en alcool, qui d'ordinaire s'échappe, est cette fois retenu et se dissout dans le vin... Et voici que "naissent les bulles".

La Clairette de Die est l'un des pétillants les plus connus... Mais bon nombre de vins pétillants sont produits dans diverses régions.





### **Les vins mousseux**

Crémants, Champagnes, blancs, rosés, rouges... La diversité des mousseux n'a rien à envier à celle des vins classiques...

Ce n'est pas la vinification qui les distinguent mais au terme de celle-ci, une fermentation alcoolique supplémentaire, dont le rôle est la prise de mousse.

Selon la méthode champenoise, les bouteilles sont inclinées pour permettre aux levures de s'accumuler dans le goulot, avant d'être expulsées.



### **Les Tokays**

Vin liquoreux issu de raisins botrytisés (pourris) comme le sauternes. En Hongrie, à l'extrême nord-est du pays, ce raisin est ramassé et "délaissé" pour l'obtention de pourritures nobles : les nuits sont humides, mais les journées d'automne sèches et chaudes.

Les cépages utilisés, (le fürmint et l'Harslevelü) ainsi qu'une technique de vinification originale le distingue des autres vins liquoreux. Le Tokay en ressortira paré d'arômes de miel, de raisin sec, d'abricot et de prune.



### **Les vins botrytisés**

Faire du vin à partir de raisin pourri... Une recette de sorcière... pour des vins blancs liquoreux à souhait, comme le prestigieux Sauternes. Dans cette région du sud de Bordeaux, on guette la maturation du raisin. Quand l'heure à sonné, au lieu de claironner, on le laisse pourrir. L'intru le plus attendu est le champignon Botrytis cinerea. Ce champignon qui est d'ordinaire le cauchemar des vigneron est une bénédiction pour la conception de ces vins dits «botrytisés». Le micro-climat crée un phénomène rarissime qui rend la pourriture... Noble !

Après deux hivers et une fermentation lente qui déshydrate et sucre les baies, ce vin affiche des arômes de miel et des notes d'agrumes confits... Un délice !



### **Les beaujolais**

De ce vin, on entend souvent parler que du «nouveau»... Mais les beaujolais sont aussi de fameux vins de garde, surtout les rouges, mais également les blancs et rosés. Une région, le Beaujolais, un cépage aussi, le gamay noir à jus blanc. Et surtout une étonnante technique de vinification, la fermentation semi-carbonique. Un vin offrant un véritable bouquet si fruité qui n'appartient qu'au beaujolais.



# Comment choisir son vin et constituer sa cave ?



## Choisir son vin, trois bons conseils...

1- Ne pas faire confiance à l'étiquette.

Une Appellation d'Origine Contrôlée n'est pas automatiquement signe de qualité.

Faites donc plutôt confiance à un producteur. Le système français est basé sur les

vins de pays, vins de table, AOP, IGP. Même si, en principe, l'AOP est haut de

gamme, en réalité, toutes les AOP ne sont pas forcément de bons vins : il y a

énormément de mauvais vins produits sous des Appellations d'Origine

Protégée. La France continue certes à produire une majorité des grands

vins du monde (mais on est très loin d'être seuls). En revanche, la

France produit à elle seule une majorité "des pires". Très peu de

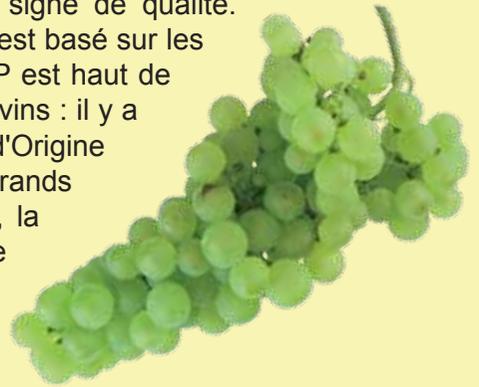
pays ont autant de mauvais vins qui se vendent aussi cher ! Par

conséquent, mieux vaut payer 8 ou 9 € un vin de pays que de

payer au même prix un vin AOP : à un moment donné, forcément,

vous payez l'étiquette, l'emballage. Un vin médiocre peut

se vendre à un certain prix s'il a une étiquette. Celui qui n'a pas d'étiquette, pour se vendre à un certain prix, il faut qu'il soit bon, ce n'est pas plus compliqué que ça !



2- Lorsque vous goûtez un bon vin, pensez à noter le nom du producteur et non l'appellation.

L'exemple est le suivant : dans le monde de l'art, je ne dis pas que j'ai acheté une sculpture en bronze, je

dis que j'ai acheté un Rodin. Lorsque j'achète une toile, je ne dis pas que j'ai acheté une aquarelle, je dis

que j'ai acheté un Monet. Pour le vin, la démarche est la même. Choisir un vin, c'est choisir un producteur

et lui accorder sa confiance. Et si l'on fait tout un flan dans la presse des millésimes, il faut savoir que les

millésimes sont bien souvent secondaires. En Bourgogne, globalement, il n'existe pas de bons et de mau-

vais millésimes. Il n'existe que des bons et des mauvais vigneron. Et les bons vigneron font de bons vins

tous les ans ou presque. Il n'y a pas de "petits" vins, ils n'y en a que des bons ou des mauvais.

3- Soyez curieux, et n'hésitez pas à demander conseil.

N'oubliez pas : il n'existe pas de questions idiotes ! Surtout, n'allez pas chez les vendeurs généralistes type

grandes surfaces. Demandez plutôt conseil à votre caviste de quartier et n'hésitez pas à vous déplacer

chez les viticulteurs. Quand on n'y connaît rien, il est compliqué d'apprendre tout seul. L'offre est tellement

vaste... Il faut trouver les personnes qui sauront vous guider au fur et à mesure de vos dégustations. Nous

dirons qu'en France, probablement 70% des vins ne sont pas dignes de leur étiquette et de leur prix. Une

majorité de la production n'est pas à la hauteur de ce qu'elle prétend. Or il y a tout de même un certain

nombre de professionnels du vin pour sélectionner les bons. Quelqu'un qui va acheter son vin au hasard

a 90% de chances de se tromper. Documentez vous sur internet, ne commandez pas au hasard...

Certains vins "méconnus" méritent-ils selon vous le détour ?

- Les vins qui sont inconnus et qui ont des personnalités qui peuvent surprendre sont situés à nos frontières, en Europe. Essayez par exemple un Guetariako Txakovina (pays basque espagnol), les Riesling de la Moselle allemande, ou encore les grands vins de Madère.

Au moment de constituer sa cave, faut-il insister sur la diversité, selon l'usage que l'on en fera à table ?

- Il faut des vins pour toutes les occasions. Mais la chose la plus importante est d'avoir une cave qui vous ressemble. S'il est vrai que l'on ne débouche tous les jours un grand vin, il peut s'avérer judicieux d'avoir une gamme de vins relativement diverse. Reste à différencier la cave du jour et la cave de vieillissement. Constituer sa cave implique du long terme, se fait sur la durée. Les citadins s'approvisionneront la majeure partie du temps chez le caviste en vue d'une consommation régulière, et non d'une collection de grands crus.

Quelles associations qui peut-être surprenantes nous conseilleriez-vous ?

- **Une réalité qui surprend toujours, c'est que le fromage ne va pas avec le vin rouge, sauf l'exception... Les rouges rubis Jurassiens (par exemple).** Associer du blanc est bien plus intéressant ! Aucun risque de vous tromper. Avec du rouge, à l'inverse, vous ferez forcément une erreur (hormis le Saint-Nectaire, qui se marie parfaitement avec un vieux Bordeaux). De même, n'associez pas systématiquement des vendanges tardives avec du foie gras (sachez d'ailleurs que mille recettes sont possible avec le foie gras, et qu'autant de vins peuvent s'associer à ce plat). À noter que les Xerès extrêmement secs sont divins avec du foie-gras mi-cuit accompagné d'une tranche de pain grillé et de quelques noix. Globalement, retenez que les vins de gastronomie sont les vins blancs. Même le canard s'avère plus intéressant cuisiné avec du blanc. **Un Sauterne associé à un bleu (Roquefort) bien "beurré" sur une tartine... Voilà une explosion en bouche de saveurs...**

Il est prévu que Tourisme & Terroirs propose dans un futur proche des dégustations (sur invitations) dans des vignes avec des produits simples mais qui ouvriront les papilles...



Est-il intéressant de se rendre sur les Foires aux Vins ?

- Beaucoup de salons sont aujourd'hui accessibles aux particuliers, notamment celui des vigneron indépendants, où l'on peut acheter directement aux producteurs. Les Foires aux Vins font en général le bonheur des amateurs "avertis" qui n'y connaissent pas grand chose et qui ne savent boire que du Bordeaux. Pour constituer une cave, mieux vaut donc vous rendre au **salon des vigneron indépendants**, où l'offre est plus large et surtout "osez" les vins du Jura ou encore du Languedoc ou les beaujolais.

Que dire de la tendance bio ?

- **Le terme bio est assez flou.** On parle aussi beaucoup de vin « nature », ce qui est une hérésie : n'en déplaise à certains, le vin n'est pas un produit naturel. C'est un produit de culture. La nature ne fait pas du vin : elle fait, au mieux, du vinaigre, et la main de l'homme est déterminante dans le résultat final. **Les vins « nature » (sans soufre) sont des vins à consommer rapidement, car instables.** Après, certains vins provenant d'une culture biodynamique sont nettement supérieurs aux autres. Mais il ne faut vraiment faire aucune généralité !

Quel type de stockage préférer pour une conservation optimale ?

- Tout dépend dans un premier temps de la place dont on dispose, puis de l'utilisation que l'on va avoir des bouteilles en question. Pour un appartement, préférez une armoire à vin, sinon, choisissez un lieu sombre, ventilé, dénué d'odeurs puissantes et persistantes, à température stable et surtout, humide. Petite astuce pour éviter que les étiquettes ne s'altèrent : entourez vos bouteilles de papier film.





# Fiche de Cave



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

Région : .....

Année : ..... Producteur : .....

Appellation : .....

Domaine : ..... Millésime : .....

Cépages : ..... Cuvée : .....

Blanc  Rouge  Rosé  Effervescent

Sec  Moelleux



DESCRIPTION

Date d'achat : ..... Prix : .....

Référence cave :

Lieu d'achat : .....

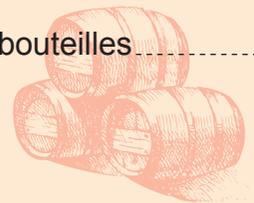
Nbre de bouteilles .....

À boire à partir de : .....

Date de mise en bouteilles .....

À boire avant : .....

Garde maxi : .....



CONSERVATION

Servi le :

Note dévaluation :  /10

Accompagnement : .....

Appréciations : .....

.....

.....

Étiquette :

DÉGUSTATION



# Savoir lire une étiquette



C'est à la portée de tous de savoir déchiffrer une étiquette de vin, mais les plus curieux peuvent apprendre à lire entre les lignes...

## LES MENTIONS OBLIGATOIRES :

Elles sont indiquées en bas de l'étiquette. Y figure **les nom et adresse de l'embouteilleur (vigneron, coopérative ou négociant), à droite le volume, et à gauche le degré alcoolique.**

Inscrite dans des caractères plus gros la catégorie du vin à laquelle on a à faire :

- **vin de table,**
- **vin de pays (IGP),**
- **Appellation d'origine Protégées (AOP).**

Dans ce dernier cas, elle est suivie obligatoirement du nom de la région (Bordeaux, Bourgogne...) ou du nom de la commune (Margaux, Meursault...).



**La marque ou le domaine** sont mentionnés, mais les termes de **Château, Clos ou Cru** sont réservés uniquement aux Appellations d'origine.

**Le nom du cépage est interdit dans le cas des AOP** (mais de plus en plus toléré), sauf pour l'Alsace, la Savoie, le Jura et la Touraine, où il fait partie intégrante de l'appellation d'origine.

**Le millésime, qui est l'année de récolte** (avec une tolérance de 15 % d'une année antérieure), n'est pas obligatoire mais quasiment toujours mentionné, sauf pour les champagnes bruts non millésimés issus d'un assemblage de plusieurs récoltes. En revanche, il est interdit pour les vins de table.

La mention **"mise en bouteille à la propriété ou au château"** indique un vin de vigneron. En Champagne, la mention **NM** avant l'adresse est réservée aux maisons de négoce ou aux grandes marques et la mention **RM** aux récoltants manipulateurs (vigneron).

Dans certains vignobles illustres, il existe des classements. La mention Classé à Bordeaux **Grand Cru** est attachée aux propriétés, alors qu'en Bourgogne et en Alsace, elle se rapporte aux terroirs.

**"Vendangé à la main"** n'est pas obligatoirement signe de qualité. Il vaut parfois mieux une vendange à la machine dans le cas de conditions météo défavorables. Le terme **"trié à la vendange"** serait un signe de qualité...

**"Elevé en fûts"**, certes, mais dans quels fûts ? neufs ou anciens, longtemps ou pas ? prudence...

Une vigne dite **"vieille vigne"** doit avoir au moins 40 ans sinon elle ne doit pas être considérée de la sorte.



**Contient des sulfites** : depuis peu, les vignerons doivent indiquer si leur vin contient du soufre. Il faut savoir que celui-ci a toujours été utilisé dans les vinifications car il stabilise le vin et à dose minimale, l'organisme le tolère très bien. N'ayez donc aucune inquiétude à la lecture de cette mention.

## La contre-étiquette

Lorsqu'elle existe, au dos de la bouteille, elle mérite toute votre attention car elle révèle souvent de précieuses informations sur la qualité du vin, les cépages qui le composent, la température de service, l'association avec les mets et parfois le temps de garde.

# LE QR CODE

## OBLIGATOIRE

Le vin n'est plus l'exception qui confirme la règle.

Il n'échappe pas à la déclaration nutritionnelle ni à l'indication de la liste des ingrédients.

Ces informations devront figurer sur les étiquettes, directement ou par le biais d'un QR-code.



Même s'il demeure quelques points à éclaircir, l'essentiel est là. Focus sur cette nouvelle réglementation.

Quels produits sont concernés ?

Tous les vins, et plus largement, toute boisson alcoolisée commercialisée sur le marché européen. Cette réglementation s'applique aux vins conditionnés en bouteilles ou en bib et au vrac.

Quelles sont les informations visées ?

La déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients.

Qu'appelle-t-on « déclaration nutritionnelle » ?

La déclaration nutritionnelle comprend la valeur énergétique d'un produit, la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel qu'il renferme.

Qu'est-ce qui devra figurer obligatoirement sur l'étiquette ?

Seule la valeur énergétique exprimée au moyen du symbole « E » en kilojoules ou kilocalories pour 100 mL devra obligatoirement figurer sur l'étiquette.

Le 8 décembre 2023. Les vins produits et non étiquetés au 8 décembre 2023 seront soumis à cette réglementation, y compris pour les vins transposés en vrac, qui devront être accompagnés d'un document mentionnant les ingrédients et la valeur nutritionnelle. En revanche, les vins produits et étiquetés avant cette date seront exemptés.





# La contenance des bouteilles de vin...

## Pourquoi les bouteilles de vin font-elles 75cl ?

Les bouteilles de vin font 75 centilitres et non un litre.

### D'où vient cette exception ?

La contenance de la bouteille de vin a été standardisée au 19e siècle et depuis les théories les plus folles sont nées de cette mesure singulière.



### Cela correspondrait à :

- La capacité pulmonaire d'un souffleur de verre
- La consommation moyenne lors d'un repas
- Une meilleure façon de conserver le vin
- Une facilité de transport.

La réponse n'est dans aucune de ces théories, et encore moins dans la législation française ou européenne, Il s'agit simplement d'une organisation pratique et historique.

À cette époque, les principaux clients des viticoles français étaient les Anglais.

Mais nos voisins britanniques n'ont jamais eu le même système de mesure que nous.

Leur unité appelé "gallon impérial" valait précisément 4,54609 litres.

Pour éviter un casse-tête dans la conversion,

ils transportaient le Bordeaux en barriques de 225 litres, soit 50 gallons, en arrondissant.

Et 225 litres correspondent à 300 bouteilles de 75 centilitres.

Or 300 est un chiffre plus aisé pour faire des calculs que 225.

On avait donc : 1 barrique, 50 gallons, 300 bouteilles.

Ainsi un gallon valait 6 bouteilles.

C'est d'ailleurs pourquoi, aujourd'hui encore,

les caisses de vin sont la plupart du temps vendues par 6 ou 12 bouteilles.

Voilà... et ne me remerciez pas car, depuis le temps que vous buvez du vin, et du champagne... vous auriez dû le savoir !...



Vous êtes un peu perdus devant la quantité de vins disponibles... Lequel acheter ?  
Beaucoup de domaines, d'AOP, énormément de bouteilles...

Peut-être avez-vous l'habitude de vous accrocher aux médailles, pour « être sûr » de choisir le bon vin.

Et bien, sachez qu'il existe une bien meilleure stratégie d'achat pour ne pas se tromper de vin !  
Et que les médailles ne sont pas un gage de qualité.

### ***Pourquoi ?***

Parce que qu'il y a de plus en plus de concours, ce n'est pas la qualité de dégustations qui sont remis en cause, mais les avis... et la quantité des concours... Sachant que dans certains concours, les médailles s'achètent... Oui, elles ne sont pas gratuites...

Il est toujours très intéressant pour l'organisateur d'un concours d'attribuer un maximum de médailles, cela étant pour lui très rentable... car le vigneron devra acheter en conséquence, au vu du nombre des bouteilles à étiqueter, ce qui lui garanti la vente de son vin... par rapport à une bouteille non médaillée... Cela a pour effet de booster les ventes. et plus il y a de médailles, moins il y aura de consensus et la médaille perd sa crédibilité.

Comme dans le sport, le niveau des participants fait aussi que quand une médaille est décernée localement... elle est moins qualifiable qu'un rendez-vous national ou international... et il arrive même que dans certain concours, un participant se retrouve seul dans sa catégorie... et se trouve à être médaillé...

Il faut savoir que les appellations de prestiges ne sont jamais dans ces concours, ils auraient en plus, plus à y perdre qu'à y gagner... Un concours serait plus un "tremplin" à des vigneron qui ont des vins moins connus... et moins qualitatifs

Les dégustateurs peuvent aussi ne pas être très crédibles dans le sens, ou il y a des amateurs qui ne sont pas oenophiles avertis et qui donnent leur avis personnel.

Il faut aussi savoir que dans ces dégustations il y a des vins qui n'ont pas le temps de s'ouvrir... de dégager ses arômes dans sa totalité... Car ces vins qui peuvent être de qualité ne sont pas ouvert avant et ainsi s'oxygène... Donc au moment de la dégustation, ils peuvent ne pas être retenus, ce qui est dommage, cela ne met donc pas les vins sur un même pied d'égalité.

# LES PRINCIPALES RÉGIONS VITICOLES

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  Alsace / Lorraine |  Bourgogne        |  Jura       |  Savoie & Bugey  |
|  Armagnac          |  Champagne        |  Languedoc  |  Sud-Ouest       |
|  Beaujolais        |  Poitou-Charentes |  Provence   |  Vallée de Loire |
|  Bordeaux          |  Corse            |  Roussillon |  Vallée du Rhône |
|  |  |  Bretagne   |  Normandie       |

Comme toutes les cartes de cette oeuvre, vous pouvez zoomer...





# Téléchargez ici gratuitement les vignobles de votre choix...



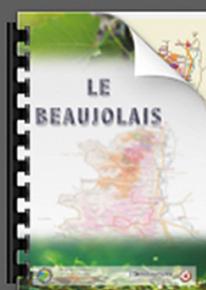
01.pdf



02 - ALSACE.pdf



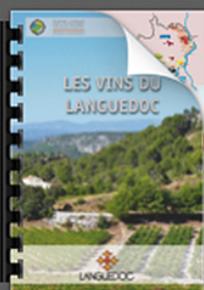
03 - ARMAGNAC.pdf



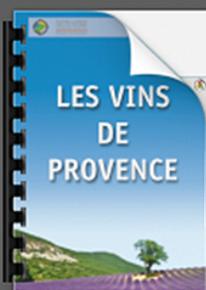
04 - BEAUJOLAIS.pdf



05 - JURA.pdf



06 - LANGUEDOC.pdf



07 - PROVENCE.pdf



08 - BORDEAUX.pdf



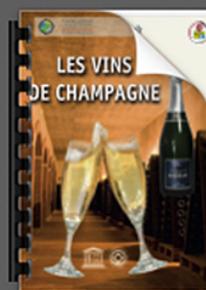
09 - BOURGOGNE.pdf



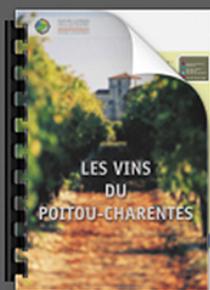
10 - ROUSSILLON.pdf



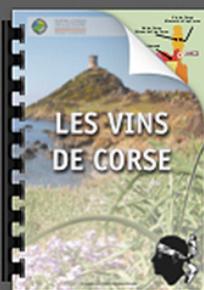
11 - SAVOIE ET BUGEY.pdf



12 - CHAMPAGNE.pdf



13 - POITOU CHARENTES.pdf



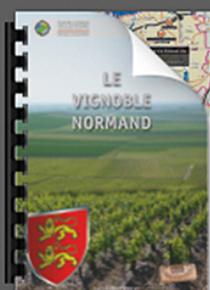
14 - CORSE.pdf



15 - SUD OUEST.pdf



16 - VAL DE LOIRE.pdf



17 - NORMANDIE.pdf



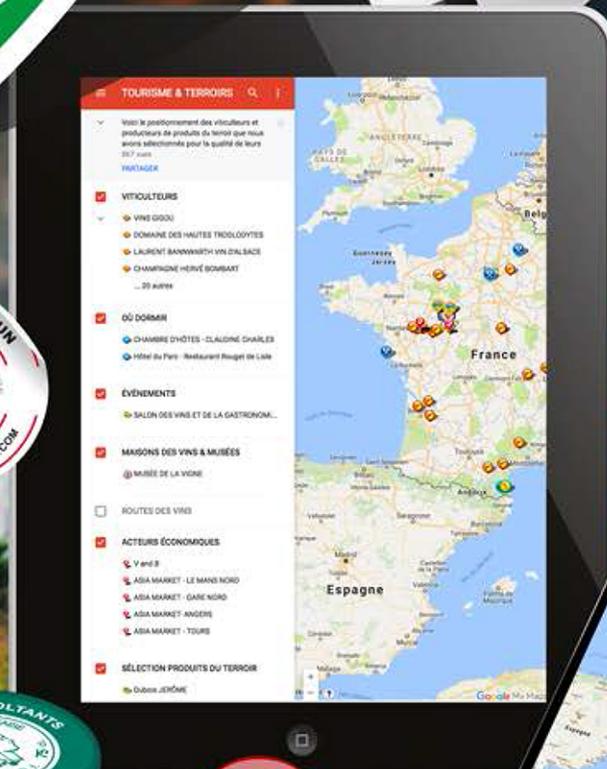
18 - VALLEE DU RHONE.pdf



Carte VIGNOBLE...BRETAGNE.pdf



VIGNOBLE NORMAND.pdf



**NOS BONNES  
ADRESSES  
À PORTÉE  
DE MAIN...**