Formation Continue

# Connaissance en accords mets et vins et dégustation

PRATIQUE

Fabrice ANDRIEU

## Table des matières

LES VIGNOBLES DE FRANCE 1

LA VIGNE ET LE VIN 3

LES DIFFERENTES ETAPES DE L'EVOLUTION DE LA MATURITE DU GRAIN DE RAISIN 4

L'ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE FRANCAISLES FACTEURS DE QUALITE DU GRAIN DE RAISIN 4

LES VINIFICATIONS 7

LE VIGNOBLE D'ALSACE 15

LE VIGNOBLE DE BOURGOGNE 17

LE VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHONE 19

LE VIGNOBLE DE BORDEAUX 22

LE VIGNOBLE DU JURA 24

LE VIGNOBLE DE SAVOIE 26

LE VIGNOBLE DE PROVENCE 26

LE VIGNOBLE DE CORSE 29

LE VIGNOBLE DU SUD OUEST 29

LE VIGNOBLE DE VAL DE LOIRE 33

LE VIGNOBLE DE CHAMPAGNE 35

LES ACCORDS METS ET VINS 38

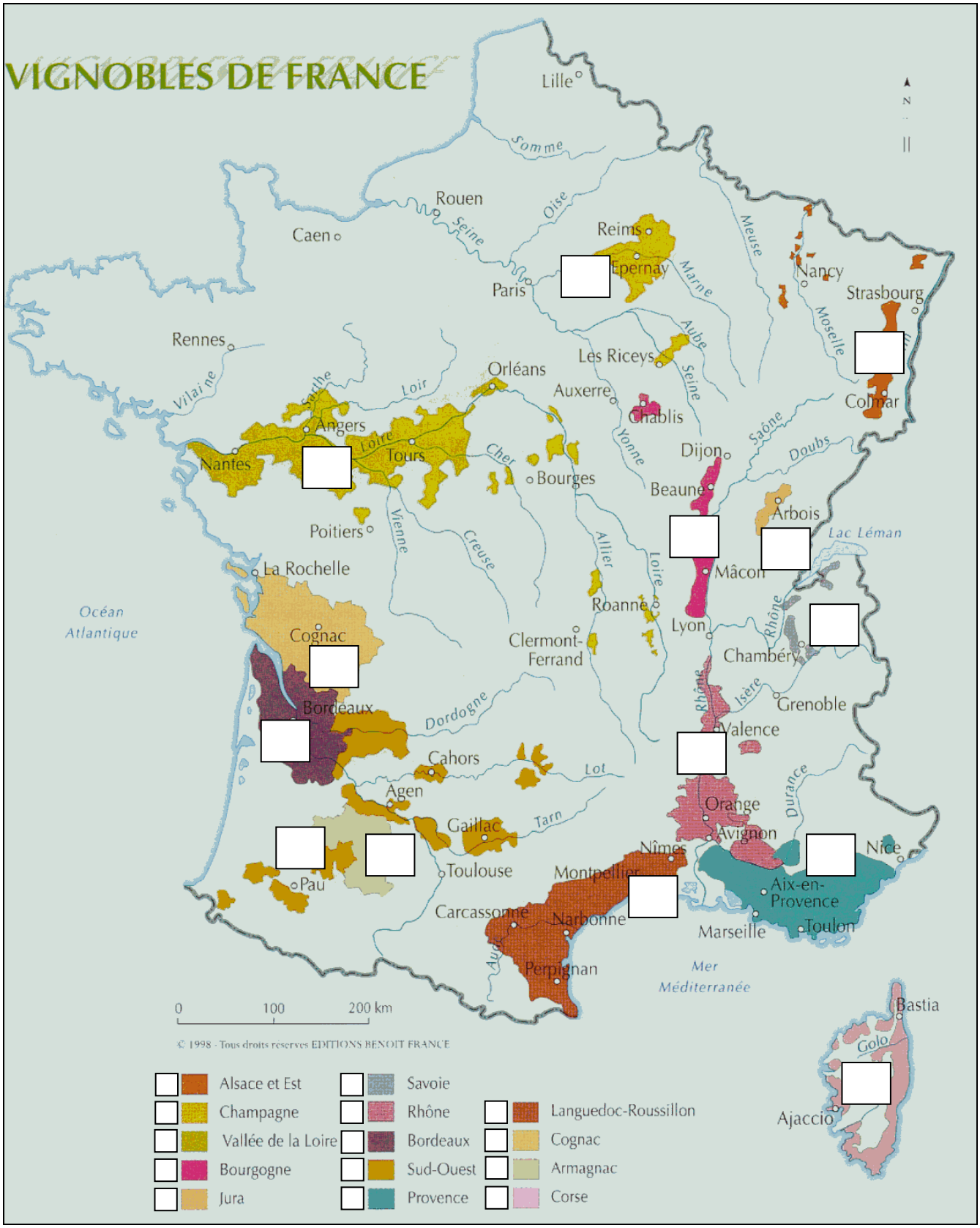
ALLIANCE DES VINS ET DES METS 41

LE VOCABULAIRE DU VIN 42

FICHE DE DEGUSTATION 1 42

FICHE DE DEGUSTATION 2 43

# LES VIGNOBLES DE FRANCE



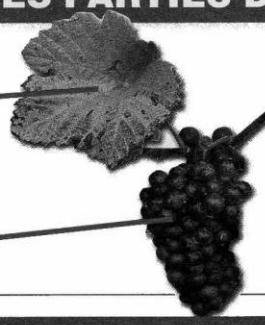
# LA VIGNE ET LE VIN

■ DÉFINITION LÉGALE DU VIN : LE VIN EST OBTENU EXCLUSIVEMENT PAR LA FERMENTATION ALCOOLIQUE, TOTALE OU PARTIELLE, DE RAISINS, FOULÉS OU NON, OU DE MOÛTS* DE RAISIN.

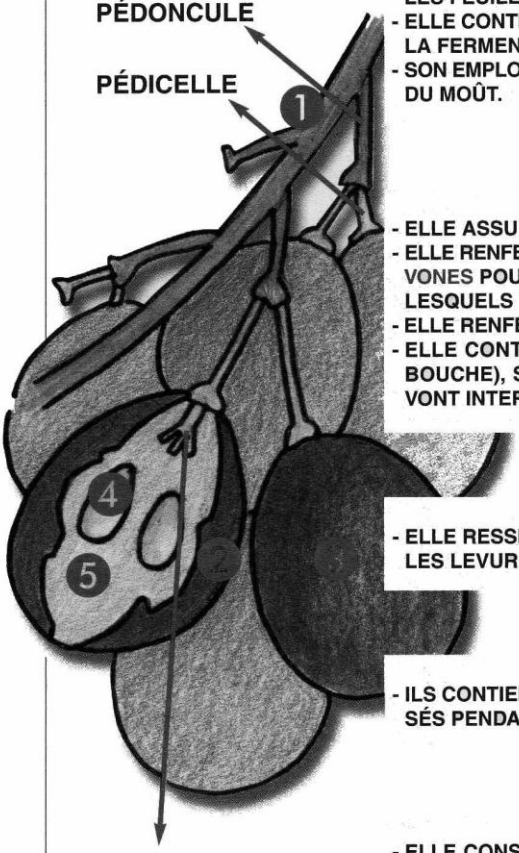
LE MOÛT C'EST LE JUS DU RAISIN*

* NON FERMENTÉ

## LES DIFFÉRENTES PARTIES DE LA GRAPPE



## LES DIFFÉRENTES PARTIES D'UNE BAIE DE RAISIN




1 _____

- ELLE CONSTITUE LA CHARPENTE DE LA GRAPPE (DONT ELLE PÈSE ENVIRON 3 à 7 % DU POIDS).
- ELLE SERT DE CANAL ALIMENTAIRE ENTRE LES RACINES ET LES GRAINS ET PASSE AUSSI PAR LES FEUILLES.
- ELLE CONTIENT DES SELS DE POTASSIUM QUI SONT L'ALIMENTATION DES LEVURES PENDANT LA FERMENTATION.
- SON EMPLOI DANS LA VINIFICATION AMÈNE TOUJOURS UNE MODIFICATION DE LA COMPOSITION DU MOÛT.

2 _____

- ELLE ASSURE L'IMPERMÉABILITÉ DU GRAIN.
- ELLE RENFERME LES MATIÈRES COLORANTES : ANTHOCYANES POUR LES VINS ROUGES ET FLAVONES POUR LES VINS BLANCS (SAUF POUR QUELQUES CÉPAGES DITS "TEINTURIERS" POUR LESQUELS LES MATIÈRES COLORANTES SONT CONTENUES DANS LA PULPE).
- ELLE RENFERME AUSSI LES MATIÈRES ODORANTES CARACTÉRISTIQUES DE CHAQUE CÉPAGE.
- ELLE CONTIENT DES TANINS : CEUX-CI APPORTENT DE L'ASTRINGENCE (QUI ASSÈCHE LA BOUCHE), SE DISSOLVENT DANS L'EAU ET L'ALCOOL ET SE RETROUVENT DANS LE VIN. ILS VONT INTERVENIR DANS LA QUALITÉ ET LA CONSERVATION DES VINS.

3 _____

- ELLE RESSEMBLE À UNE FINE POUSSIÈRE CIREUSE ET RECOUVRE LE GRAIN : ELLE RETIENT LES LEVURES APPORTÉES PAR LE VENT ET LES INSECTES.

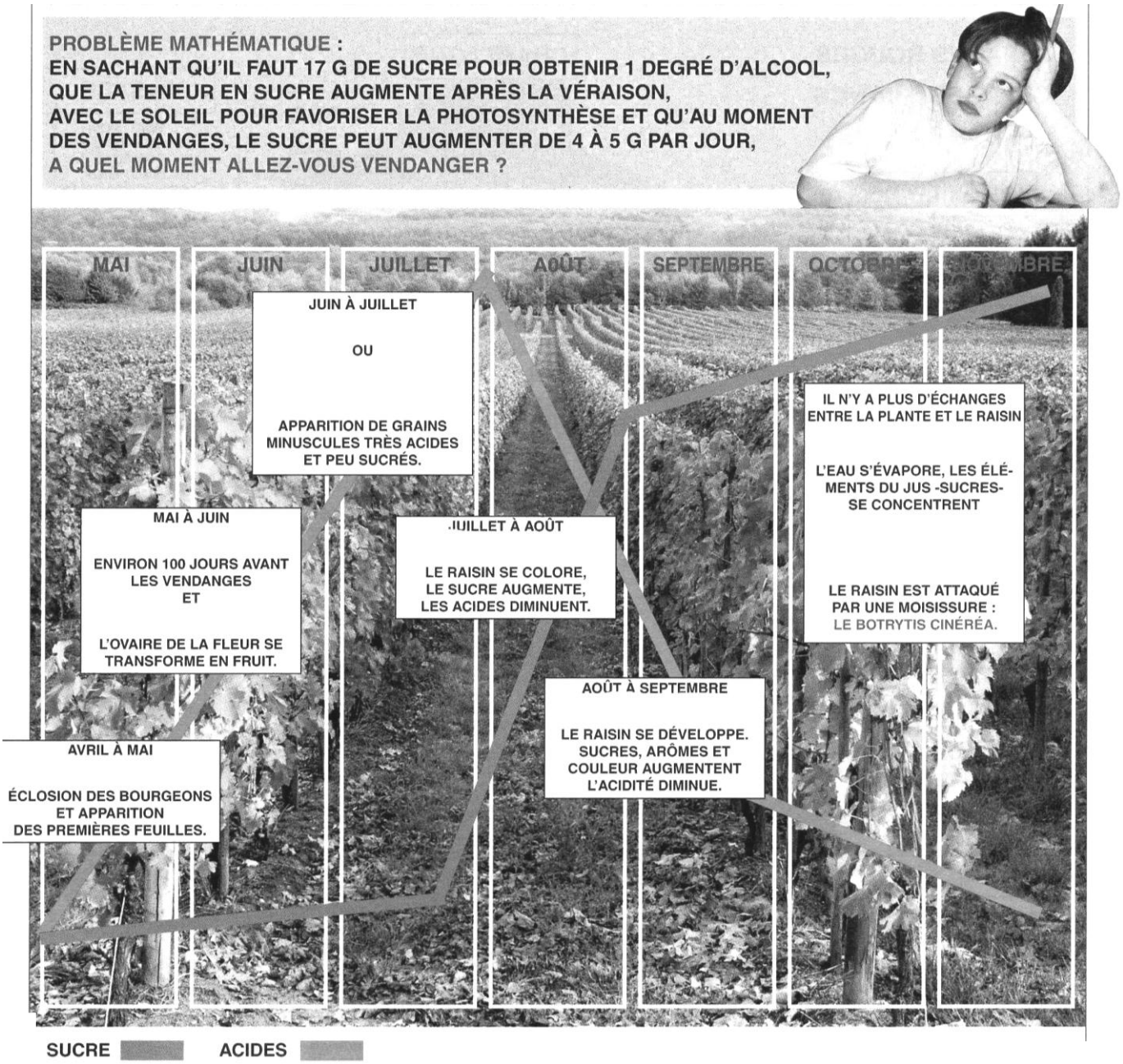
4 _____

- ILS CONTIENNENT DES TANINS ET ... DE L'HUILE ! ILS NE DOIVENT EN AUCUN CAS ÊTRE ÉCRASÉS PENDANT LES VENDANGES ET LA VINIFICATION.

5 _____

- ELLE CONSTITUE LA PARTIE LA PLUS IMPORTANTE DU GRAIN DE RAISIN. ELLE EST COMPOSÉE DE :
- EAU (70 À 80 %),
- SUCRE (100 À 300 GRAMMES PAR LITRE DE MOÛT),
- ACIDES ORGANIQUES (SELS MINÉRAUX, VITAMINES C, P ET B...).

# LES DIFFERENTES ETAPES DE L'EVOLUTION DE LA MATURITE DU GRAIN DE RAISIN



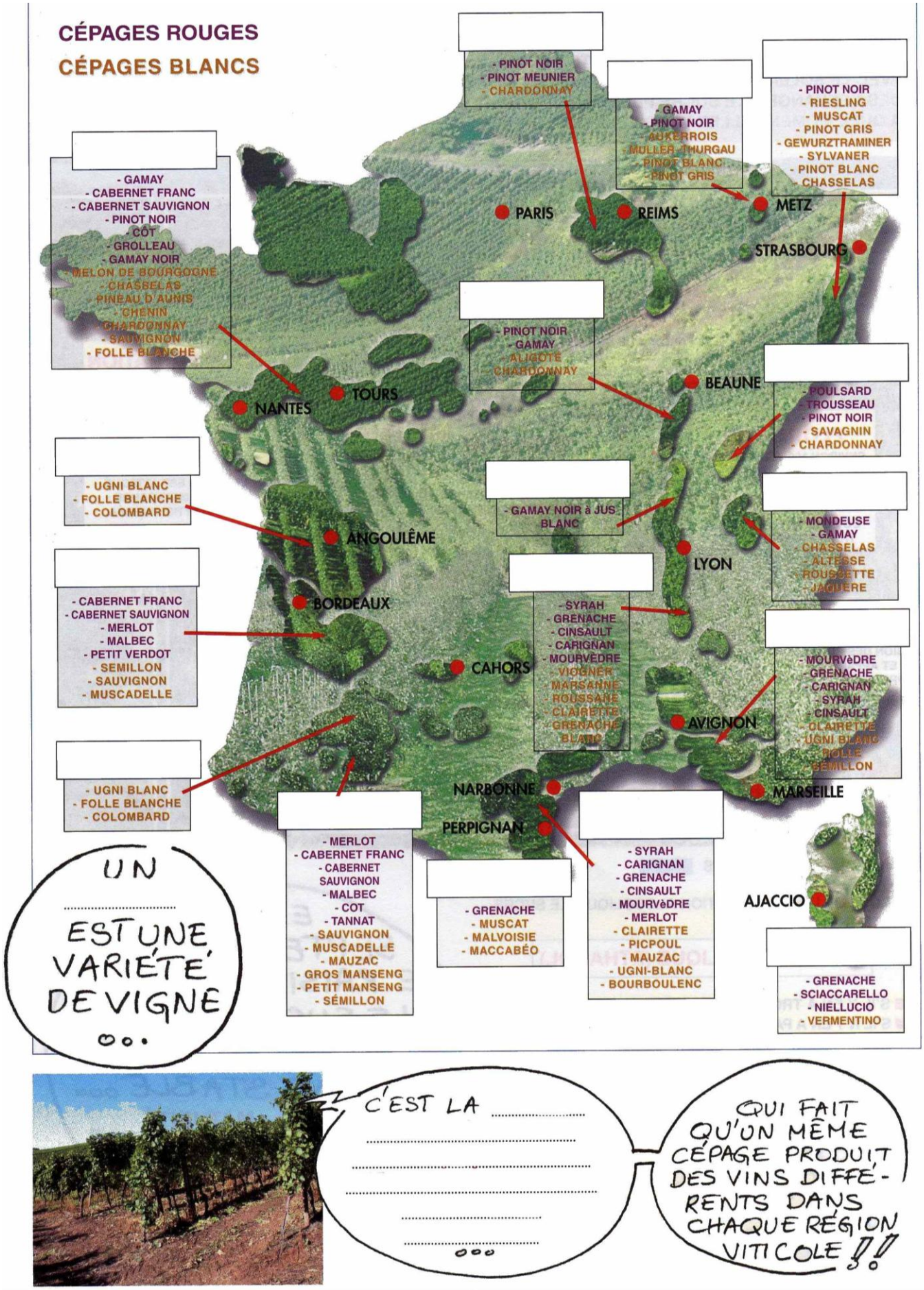

SUCRE ACIDES

■ LORS DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE, LE SUCRE SE TRANSFORME EN...

■ S'IL Y EN A TROP LE VIN EST TROP ACIDE
■ S'IL N'Y EN A PAS ASSEZ, LE VIN EST "PLAT" ET NE SE CONSERVE PAS : CE SONT LES ...

**EN SEPTEMBRE LE RAISIN EST MÜR : LE SUCRE CESSE D'AUGMENTER ET DEVIENT STABLE C'EST LA _____ LE VIGNERON PEUT _____**

# L'ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE FRANCAIS



# LES FACTEURS DE QUALITE DU GRAIN DE RAISIN

## La composition des sols

La vigne se développe même dans des sols pauvres lorsqu'ils sont caillouteux car les pierres accumulent la chaleur pendant la journée (tout en réverbérant le soleil) et la restituent pendant la nuit. Elles facilitent aussi l'écoulement des eaux.
C'est la nature des sols qui conditionne le futur vin :
- les sols argileux améliorent corps et couleur tout en donnant d'excellents tanins ;
- les sols calcaires produisent des vins structurés avec un meilleur degré alcoolique ;
- les sols schisteux et ferreux donnent des vins colorés et durs ;
- les sols siliceux produisent des vins très arômatiques.

## La situation des cultures

La meilleure situation : à flanc de coteau, orientée au sud-est, sud-ouest, et, bien sûr dans des régions ensoleillées.

## l'ensoleillement

- En excès, l'ensoleillement donne des raisins riches en sucre mais pauvres en acidité produisant des vins peu structurés.
- En manque d'ensoleillement, les raisins sont acides, pauvres en sucre et produisent des vins peu alcoolisés.

## la pluviométrie

- Indispensable en hiver et au printemps, la pluie est néfaste en été et notamment pendant la période des vendanges.

## les températures

Les bourgeons sont sensibles au gel.

## La conduite des vignes

- La densité de la plantation peut varier de 1500 à 10 000 pieds à l'hectare.
- Le palissage à l'aide de fils de fer maintient la vigne sous forme de haie.
- La taille : la vigne est une liane qui nécessite une taille dont les formes autrefois nombreuses sont au nombre de 4 actuellement.
- Le gobelet : traditionnellement utilisé dans le midi méditerranéen.
- Le cordon de Royat : conseillé pour une production de qualité quand les vendanges sont mécanisées.
- La taille Guyot : de forme classique, elle est la plus simple à réaliser.
- La lyre : adaptée à des situations diverses, elle est considérée comme le meilleur système de conduite tant pour la quantité que la qualité.

## la maturité du raisin

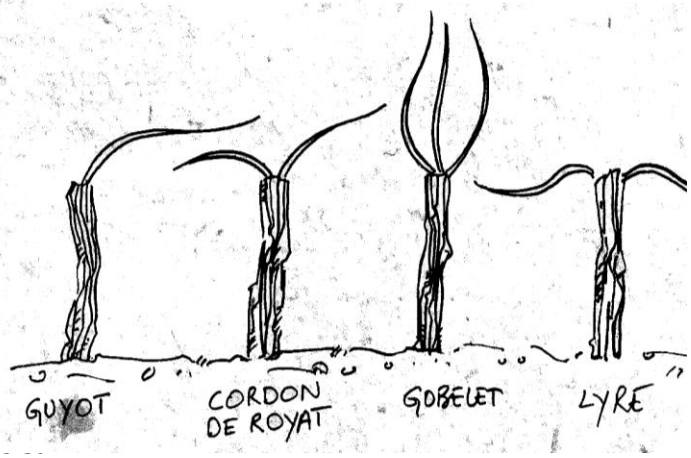
Le mustimètre indique le taux de sucre dans le raisin et par là, la date des vendanges : trop tôt le vin est acide, trop tard, le risque de pourrissement est élevé.

## les vendanges

- Manuelles, elles sont d'un coût élevé mais permettent aux vendangeurs de vérifier la qualité des grappes qu'il coupe.
- Mécaniques, elles sont rapides mais n'empêchent pas les feuilles d'être coupées avec le raisin ni les risques d'éclatement de celui-ci.

# "Un grand millésime en Bourgogne"

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) a estimé lundi qu'un «grand millésime» s'annonçait dans la région, où les vendanges devraient débuter entre le 10 et le 15 septembre. «**Les conditions météorologiques ont été très favorables tout l'été, avec un temps généralement sec et ensoleillé en journée et frais la nuit**», a indiqué le BIVB dans un communiqué. «**Les petites pluies qui ont débuté le 19 août sont arrivées au bon moment pour compenser les effets de la sécheresse, qui avait par endroits ralenti la maturité**», a poursuivi l'inter-profession viticole bourguignonne. «**L'état sanitaire est exceptionnel. Grâce, entre autres, au vent du nord très présent cet été, les vignes sont totalement indemnes de maladies**», a ajouté la directrice du centre technique du BIVB. La récolte devrait s'élever à 1,5 millions d'hectolitres, soit un volume inférieur à la moyenne des dernières années. Les orages de grêle qui se sont abattus durant l'été sont en partie responsables.



# vendanges

***Qu'elles soient mécaniques ou manuelles, les vendanges représentent pour le vigneron l'aboutissement du travail d'une année dans son vignoble.***

Dans certaines régions, la date des vendanges est prévue trois mois à l'avance : les vignerons la calculent en comptant 100 jours à partir de la date de la pleine floraison. Mais plus couramment la date est déterminée en suivant l'évolution de la composition des raisins pendant leur maturation à l'aide d'un "mustimètre" indiquant le taux de sucre dans le raisin : ils sont alors vendangés cépage par cépage.

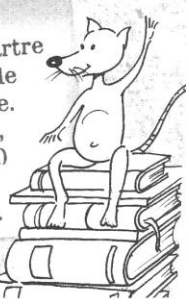
> ***"la réussite d'un vin est conditionnée à 50 % par le temps au moment de la récolte"***

Lorsque les vendanges sont mécaniques, la machine à vendanger enjambe les rangs, sépare les grains de la rafle, le raisin tombe alors sur un tapis qui le remonte dans la benne.

Lorsqu'elles sont manuelles, les vendangeurs cueillent les grappes en les coupant à l'aide d'un sécateur, les porteurs amènent le raisin sur le lieu de ramassage dans des hottes.

Dans les deux cas, ramassage et transport se font en évitant que les raisins soient trop tassés ou écrasés : oxydation et macération sont préjudiciables à la qualité d'autant plus que le délai entre cueillette et foulage sera long.

Les premières vignes de Montmartre furent plantées par Adélaïde de Savoie au milieu du XII$^{e}$ siècle. Replanté dans les années 60, le vignoble produit entre 500 et 600 bouteilles vendues au profit d'œuvres sociales.



# LES VINIFICATIONS

■ ON APPELLE VINIFICATION L'ENSEMBLE DES TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE POUR TRANSFORMER LE MOÛT EN VIN.

## LE MOÛT

■ LE MOÛT EST UN PRODUIT LIQUIDE OBTENU PAR PRESSURAGE OU FOULAGE DE RAISINS FRAIS AVEC OU SANS RAFLE, PÉPINS, PEAUX AYANT UN TITRE ALCOOMÉTRIQUE INFÉRIEUR À 1 % VOL.

PRESSER ET FOULER, C'EST... ÉCRASER LE RAISIN ...

LE MOÛT, EST COMPOSÉ DE ...
EAU : 70 À 80%
SUCRES : 150 À 200g/LITRE
ACIDES : TARTRIQUE, MALIQUE, CITRIQUE ISSUS DU CEP DE VIGNE
SELS MINÉRAUX :
COMPOSÉS AZOTÉS ET MATIÈRES PECTIQUES ...

LORSQUE LE MOÛT N'EST PAS ASSEZ SUCRÉ, TROP OU TROP PEU ACIDE, LE VIGNERON PEUT Y REMÉDIER ...

MANQUE DE SUCRE
### LE SUCRAGE OU CHAPTALISATION

CETTE OPÉRATION (RÉGLEMENTÉE PAR L'INAO) CONSISTE À AJOUTER DU SUCRE AU MOÛT DANS LE BUT D'AUGMENTER LA RICHESSE ALCOOLIQUE DU VIN.

SURPLUS D'ACIDES
### LA DÉSACIDIFICATION

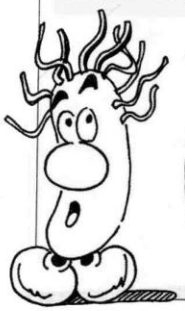
ELLE PEUT ÊTRE CHIMIQUE OU BIOLOGIQUE.
- CHIMIQUE : UN SEL NEUTRE (CARBONATE DE CALCIUM, BICARBONATE DE POTASSIUM) AJOUTÉ AU MOÛT VA NEUTRALISER SON EXCÈS D'ACIDITÉ.
- BIOLOGIQUE : LE MOÛT EST LAISSÉ PLUS LONGTEMPS EN ATTENTE : LES ACIDES MALIQUES (MAUVAIS AU GOÛT) SE TRANSFORMENT EN ACIDES LACTIQUES (MOINS ACIDES ET PLUS AGRÉABLES AU PALAIS). C'EST CE QUE L'ON APPELLE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE (AVEC DÉGAGEMENT DE $CO_2$).

MANQUE D'ACIDES
### L'ACIDIFICATION

ELLE PEUT ÊTRE...
- DIRECTE : PAR AJOÛT D'ACIDE TARTRIQUE.
- INDIRECTE : PAR AJOÛT DE GRAPILLONS VERTS (TRÈS RICHES EN ACIDES CAR PAS MÛRS) : LE VERJUS.
- PAR AJOÛT DE SOUFFRE ($SO_2$).

## LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

■ C'EST LA TRANSFORMATION D'UN LIQUIDE SUCRÉ (LE MOÛT) EN UN LIQUIDE ALCOOLISÉ (LE VIN) SOUS L'ACTION DES LEVURES. CETTE TRANSFORMATION S'ACCOMPAGNE D'UN DÉGAGEMENT DE $CO_2$.



NOUS, LES LEVURES*, SOMMES DES ÊTRES VIVANTS MICROSCOPIQUES QUI NOUS TROUVONS SUR LA PEAU DU GRAIN, DANS LA PRUINE. NOUS NOUS NOURRISSONS DU SUCRE CONTENU DANS LE MOÛT ET LE TRANSFORMONS EN ALCOOL ...

LE GAZ CARBONIQUE ($CO_2$) S'EVAPORE, L'ALCOOL ÉTHYLIQUE RESTE DANS LE VIN !!!

* ON NOUS NOMME : LEVURES ELLIPTIQUES, APICULÉES OU ENCORE «FINISSEUSES».

## LES TRANSFORMATIONS DU MOÛT DUES À LA FERMENTATION

■ C'EST LA TRANSFORMATION D'UN LIQUIDE SUCRÉ (LE MOÛT) EN UN LIQUIDE ALCOOLISÉ (LE VIN) SOUS L'ACTION DES LEVURES. CETTE TRANSFORMATION S'ACCOMPAGNE D'UN DÉGAGEMENT DE $CO_2$.

**BOUILLONNEMENT**
IL EST DÛ AU DÉGAGEMENT DE GAZ CARBONIQUE

**LA SAVEUR**
CHANGE : DE SUCRÉ, LE MOÛT PASSE À UN GOÛT D'ALCOOL

**LA COULEUR**
DEVIENT PLUS FONCÉE AU CONTACT DES PEAUX DE RAISIN

**AUGMENTATION DE LA... TEMPÉRATURE**

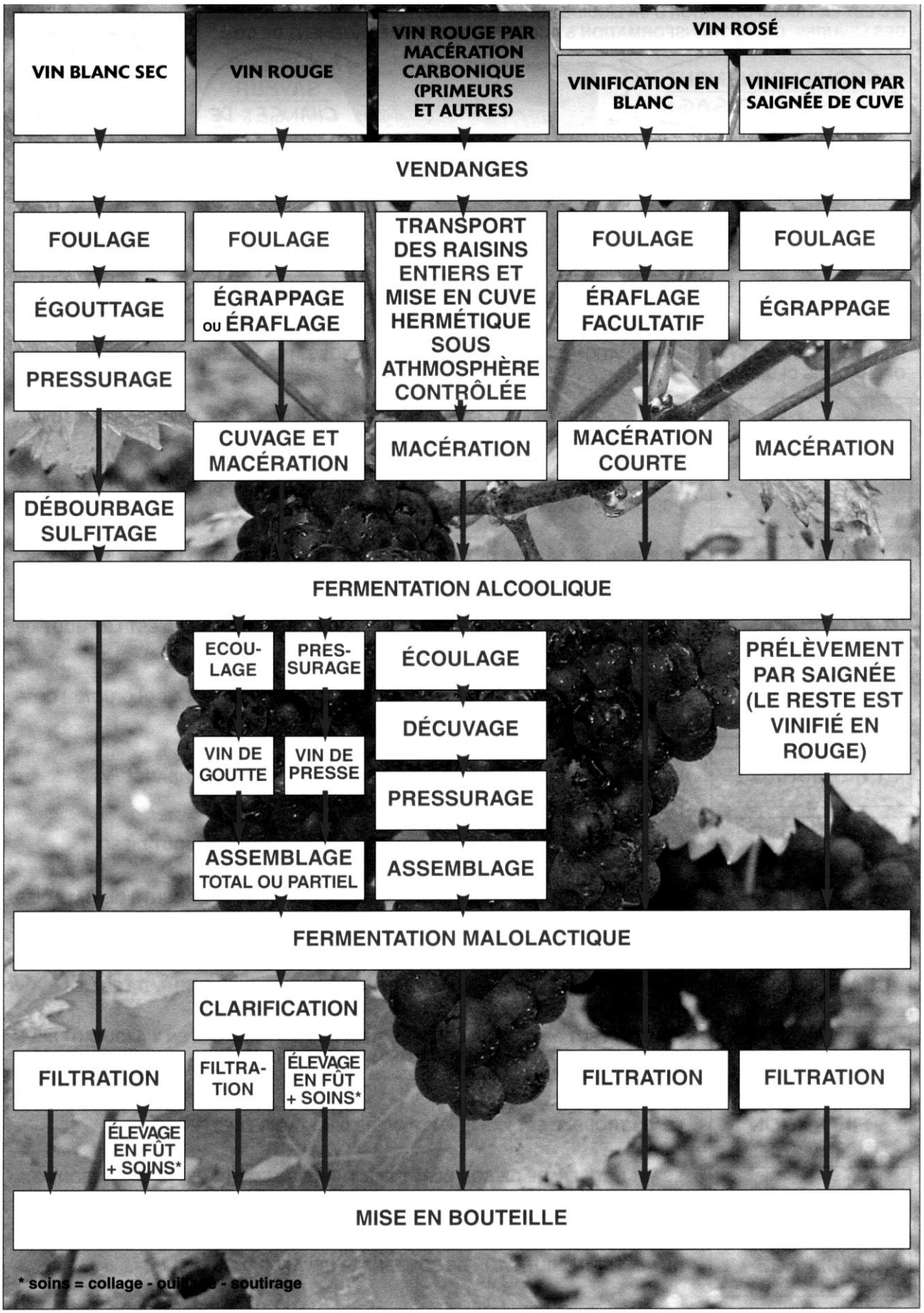
**LA DENSITÉ**
DIMINUE : LE LIQUIDE DEVIENT PLUS ÉPAIS ...

## LES VINIFICATIONS : LES DIFFÉRENTES OPÉRATIONS

■ EN FONCTION DU TYPE DE VINIFICATION (EN BLANC, EN ROUGE, EN ROSÉ...) LE VIGNERON CHOISIT PARMI LES OPÉRATIONS CI-DESSOUS.

| | |
|---|---|
| VENDANGES | RAMASSAGE DU RAISIN À LA MAIN OU MÉCANIQUEMENT, PUIS TRANSPORT AU CUVIER OU VERS DES CUVES HERMÉTIQUES. |
| FOULAGE | LES GRAINS DE RAISINS SONT ÉCLATÉS SANS ÉCRASER PÉPINS ET RAFLES. AUTREFOIS, LE RAISIN ÉTAIT FOULÉ AVEC LES PIEDS. |
| ÉGRAPPAGE OU ÉRAFLAGE | LE RAISIN EST SÉPARÉ DE LA RAFLE TOTALEMENT OU PARTIELLEMENT. CETTE OPÉRATION PEUT S'EFFECTUER EN MÊME TEMPS OU APRÈS LE FOULAGE. |
| ÉGOUTTAGE | LE JUS EST LIBÉRÉ DE LA RAFLE, DES PEAUX ET DES PÉPINS : C'EST LE "MOÛT DE GOUTTE". |
| CUVAISON ET MACÉRATION | LE MOÛT EST MIS EN CUVE AVEC RAFLES, PEAUX ET PÉPINS. LA COLORATION COMMENCE À CE MOMENT LÀ. |
| PRESSURAGE | LE JUS RESTANT EST EXTRAIT DE LA PARTIE SOLIDE DE LA VENDANGE. |
| DÉBOURBAGE - SULFITAGE | LE MOÛT EST DÉBARRASSÉ DES GROSSES IMPURETÉS PAR AJOÛT DE $SO_2$. |
| LEVURAGE | ... ET SULFITAGE LORSQUE LA VENDANGE CONTIENT DES FERMENTS DE MALADIES OU DES RAISINS POURRIS AFIN QUE LA FERMENTATION DÉBUTE AVEC DES MATIÈRES SAINES. |
| CLARIFICATION | ELLE A POUR BUT D'ENLEVER LES IMPURETÉS<br>- NATURELLEMENT QUAND ELLES SE DÉPOSENT AU FOND EN FORMANT LES LIES<br>- OU PAR COLLAGE. |
| COLLAGE | IL A POUR BUT DE RENDRE LE VIN LE PLUS LIMPIDE POSSIBLE EN Y AJOUTANT (PENDANT QU'IL EST EN FÛT OU EN CUVE) DU BLANC D'ŒUF, DE LA COLLE DE POISSON... AFIN D'ENTRAÎNER LES PARTICULES EN SUSPENSION DANS LE FOND. |
| FILTRATION | LE VIN TROUBLE EST PASSÉ AU TRAVERS D'UN TAMIS TRÈS FIN. |
| SOUTIRAGE | LE VIN EST SÉPARÉ DE SON DÉPÔT PAR TRANSVASEMENT. CETTE OPÉRATION PERMET ÉGALEMENT L'ÉVAPORATION DU GAZ CARBONIQUE RESTANT, L'HOMOGÉNÉISATION DU VIN AINSI QUE SON AÉRATION. |
| OUILLAGE | DU VIN EST RAJOUTÉ AFIN DE COMPENSER L'ÉVAPORATION. |

# LES DIFFERENTS TYPES DE VINS ET LEUR VINIFICATION



# LES AUTRES VINIFICATIONS DES VINS

## VINS NATURELLEMENT DOUX

■ CE SONT DES VINS OBTENUS À PARTIR DE RAISINS SURMATURÉS OU ATTEINTS DE POURRITURE NOBLE : LE BOTRYTIS CINÉRÉA EST UN CHAMPIGNON MICROSCOPIQUE QUI S'ATTAQUE À LA PELLICULE ET VA PERMETTRE UNE CONCENTRATION DU MOÛT PAR ÉVAPORATION DE L'EAU. LA TENEUR EN SUCRE DU RAISIN EST ALORS D'ENVIRON 300 G/LITRE.

■ QUELQUES EXEMPLES :
- ALSACE : VENDANGES TARDIVES (VT), SÉLECTION DE GRAINS NOBLES (SGN).
- BORDELAIS : SAUTERNES, BARSAC, SAINTE-CROIX-DU-MONT...
- SUD-OUEST : JURANÇON...
- VAL DE LOIRE : COTEAUX DU LAYON, COTEAUX DE L'AUBANCE.

## VINS DOUX NATURELS (VDN)

■ CE SONT DES VINS MUTÉS : LES MOÛTS REÇOIVENT UN APPORT D'ALCOOL EN COURS DE FERMENTATION QUI VA AGIR SUR LES LEVURES ET STOPPER LA FERMENTATION TOUT EN CONSERVANT LES QUALITÉS AROMATIQUES DU RAISIN. LA TENEUR EN SUCRE DU RAISIN EST D'ENVIRON 250 G/LITRE.

■ QUELQUES EXEMPLES :
- VDN ROUGES : MAURY, BANYULS, RASTEAU...
- VDN BLANCS : MUSCAT DE RIVESALTES, MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE...

## VINS DE LIQUEURS (VDL)

■ CE SONT DES MISTELLES : ILS SONT MUTÉS À L'ALCOOL (LE PLUS SOUVENT À L'EAU-DE-VIE) AVANT LE DÉPART DE LA FERMENTATION.

■ QUELQUES EXEMPLES :
- PINEAU DES CHARENTES (COGNAC),
- RATAFIA DE CHAMPAGNE (MARC DE CHAMPAGNE),
- MACVIN (MARC DU JURA),
- FLOC DE GASCOGNE (ARMAGNAC).

## VIN DE PAILLE DU JURA

■ LES RAISINS SONT PASSERILLÉS (SUSPENDUS DANS UN LOCAL; AUTREFOIS ILS ÉTAIENT SÉCHÉS SUR DE LA PAILLE) : L'EAU S'ÉVAPORE ET LES CONSTITUANTS DU RAISIN SE CONCENTRENT.
APRÈS UNE FERMENTATION TRÈS LENTE, LE VIN VIEILLIT ENSUITE EN FÛTS PENDANT 3 OU 4 ANS.

## VIN JAUNE DU JURA

■ ISSU D'UN SEUL CÉPAGE, LE SAVAGNIN, LE VIN EST ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE APRÈS AVOIR ÉTÉ VINIFIÉ EN BLANC :
- PENDANT 6 ANS ET 3 MOIS,
- SANS OUILLAGE,
- SANS SOUTIRAGE.

38 % DU VIN S'ÉVAPORE (C'EST CE QUE L'ON APPELLE LA "PART DES ANGES")...

# LES AUTRES VINIFICATIONS DES VINS : LA MÉTHODE TRADITIONNELLE

■ AUTREFOIS APPELÉE "MÉTHODE CHAMPENOISE", ELLE PRODUIT LES CHAMPAGNES, À NE PAS CONFONDRE AVEC LES "MOUSSEUX" QUI SONT DES VINS GAZÉIFIÉS PAR ADJONCTION DE GAZ CARBONIQUE.

VENDANGES
↓
PRESSURAGE
↓
ÉLABORATION DE LA CUVÉE
↓
ADDITION DE LIQUEUR DE TIRAGE
↓
TIRAGE
↓
BOUCHAGE
↓
MISE SUR LATTES PRISE DE MOUSSE
↓
MISE SUR PUPITRE REMUAGE
↓
DÉGORGEMENT
↓
ADDITION DE LA LIQUEUR D'EXPÉDITION
↓
BOUCHAGE DÉFINITIF
↓
COMMERCIALISATION

SEULS 3 CÉPAGES, SONT AUTORISÉS
BLANC : CHARDONNAY
ROUGES : PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

Photo John Hodder, collection C.I.V.C.

LES VINS OBTENUS SONT DÉGUSTÉS AFIN D'ASSEMBLER LEURS DIFFÉRENTS CÉPAGES, PROVENANCES, ANNÉES DANS LE BUT D'ÉLABORER LE CHAMPAGNE PROPRE À LA MARQUE (POMMERY, ROEDERER...).

LA LIQUEUR EST COMPOSÉE DE SUCRES ET DE LEVURES MÉLANGÉS AVEC DU VIEUX VIN DOSÉ À 24 G/LITRE.

SI LA CUVÉE EST ÉLABORÉE AVEC DES RAISINS DE LA MÊME ANNÉE, LE CHAMPAGNE PEUT ÊTRE MILLÉSIMÉ ...

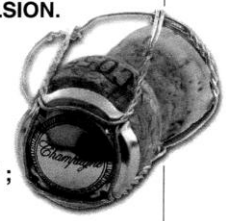
...ET PORTER L'ANNÉE DE LA RÉCOLTE !

LES BOUTEILLES SONT ENTREPOSÉES DANS DES CAVES FRAÎCHES. À L'INTÉRIEUR DES BOUTEILLES UNE SECONDE FERMENTATION VA SE PRODUIRE EN MÊME TEMPS QU'UNE PRISE DE MOUSSE.

LES BOUTEILLES SONT RANGÉES LE GOULOT VERS LE BAS ET REMUÉES D'1/4 OU D'1/8 DE TOUR PAR JOUR POUR QUE LE DÉPÔT SE RAPPROCHE DU BOUCHON.

LE GOULOT DE LA BOUTEILLE EST PLACÉ DANS UN LIQUDE RÉFRIGÉRANT, UN GLAÇON SE FORME, EMPRISONNE LE DÉPÔT ET PERMET AINSI SON EXPULSION.

LE VIDE LAISSÉ PAR LE DÉGORGEMENT EST COMBLÉ PAR CETTE LIQUEUR COMPOSÉE DE VIEUX VINS DE CHAMPAGNE ET DE SUCRE.



LE "FIL DE FER" EMPRISONNANT LE BOUCHON SE NOMME "MUSELET" ; SANS LUI, LES BOUCHONS NE RÉSISTERAIENT PAS À LA PRESSION.

LE CHAMPAGNE NE PEUT ÊTRE COMMERCIALISÉ QU'APRÈS UN SÉJOUR EN CAVE :
- UN AN APRÈS LE TIRAGE POUR UN CHAMPAGNE NON MILLÉSIMÉ,
- TROIS ANS APRÈS LES VENDANGES POUR UN CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ.

SUIVANT, LA QUANTITÉ DE SUCRE AU LITRE AJOUTÉE, ON OBTIENT DES CHAMPAGNES ...

| | |
|---|---|
| 15g/L : | BRUT |
| 12 À 20g/L : | EXTRA DRY |
| 17 À 35g/L : | SEC |
| 35 À 50g/L : | DEMI-SEC |
| + DE 50g/L : | DOUX |

## *Jean-Antoine Chaptal*

***1756/1832***

Né à Nojaret dans la Lozère, Jean-Antoine Chaptal, comte de Chanteloup, étudie la médecine à Montpellier et la chimie à Paris. On lui doit le procédé auquel il donne son nom : la chaptalisation (ou sucrage en première cuvée). Ce procédé consiste en l'ajout de sucre dans les moûts avant le début de la fermentation, afin d'augmenter la teneur en alcool du vin.

La chaptalisation est encore pratiquée aujourd'hui mai sévèrement réglementée par l'INAO : le vigneron a obligation de faire une déclaration préalable d'enrichissement à la direction des douanes et des droits indirects.

Interdite dans certaines régions (Languedoc-Roussillon...), la chaptalisation est surtout utilisée dans les régions septentrionales, moins ensoleillées, et limitée en général à 2 % vol. soit 34 à 36 g de sucre par litre de moût (l'Alsace a droit à 2,5 % vol.).

DOSSIER

# LE MUSTIMÈTRE

C'est un densimètre destiné à évaluer le taux d'alcool probable du vin.

Utilisé par le vigneron, il prend la densité du moût.

| Densité | Sucre g.L. | Alcool probable |
|---|---|---|
| 1075 | 170 | 10.0 |
| 1076 | 172 | 10.1 |
| 1077 | 175 | 10.3 |
| 1078 | 178 | 10.5 |
| 1079 | 180 | 10.6 |
| 1080 | 183 | 10.8 |
| 1081 | 186 | 10.9 |
| 1082 | 188 | 11.0 |
| 1083 | 191 | 11.2 |
| 1084 | 194 | 11.4 |
| 1085 | 196 | 11.5 |
| 1086 | 199 | 11.7 |
| 1087 | 202 | 11.9 |
| 1088 | 204 | 12.0 |
| 1089 | 207 | 12.2 |
| 1090 | 210 | 12.3 |
| 1091 | 212 | 12.5 |

L'alcool probable est la quantité d'alcool en pourcentage volumique théorique obtenue lorsque la fermentation du sucre est complète.

## LES MALADIES DE LA VIGNE

L'oïdium, le mildiou et le phylloxéra (puceron originaire d'Amérique qui affaiblit des souches) sont dès le XIXe siècle les bêtes-noires du vigneron.

- Le mildiou (1878) est dû à un champignon qui se développe sur tous les organes verts sauf sur les vieilles feuilles. On le combat par une solution de sulfate de cuivre et de chaux que l'on pulvérise : la bouillie bordelaise.
- L'oïdium est un champignon l'*Uncinula necator* dont l'attaque se caractérise par une poussière grise sur les feuilles. Chaque début d'allée du vignoble bordelais est planté de rosiers qui préviennent l'oïdium avant la vigne.
- Le black-rot est déclenché par un champignon microscopique d'Amérique du Nord qui vit à l'intérieur du tissu et pourrit les grains.
- L'eudémis (ver de grappe) est un papillon dont la chenille s'attaque à la grappe et la fait pourrir.
- La pourriture grise est due à un champignon, le *Botrytis cinerea* qui pourrit les grains par temps humide. Mais la pourriture noble (même origine) sert aussi à l'élaboration des grands liquoreux : sauternes, barsac, sainte-croix-du-mont, loupiac, aubance, layon.

# LES DIFFÉRENTS VINS EFFERVESCENTS

## LE CHAMPAGNE

Il est produit dans la zone d'appellation délimitée qui porte ce nom. Le gaz du champagne est issu de la seconde fermentation réalisée en bouteille et amplifiée par l'ajout de la liqueur de tirage lors de la mise en bouteilles.

**ATTENTION : la mention «méthode champenoise» concernant les vins mousseux élaborés en seconde fermentation ou en bouteilles est interdite en France.**

## LA MÉTHODE RURALE

Le vin achève sa fermentation en bouteille (Blanquette de Limoux, Clairette de Die).

## LES VINS MOUSSEUX

Le gaz provient d'une seconde fermentation ou est provoqué en cuve avant la mise en bouteille.

## LE VIN GAZÉIFIÉ

Le gaz carbonique ne provient pas de la fermentation. Il est tout simplement rajouté.

## LES VINS PERLANTS PÉTILLANTS

Le gaz carbonique n'est pas complètement éliminé à la fin de la fermentation.

# LES MÉTHODES D'ÉLABORATION DES VINS EFFERVESCENTS

## LA GAZÉIFICATION

L'oxyde de carbone ($CO_2$) liquéfié est ajouté en cuve close ou en bouteille. La dénomination «vin mousseux gazéifié» doit être obligatoirement inscrite sur l'étiquette.

## LA «CUVE CLOSE»

Sucre et levure sont rajoutés après la fermentation alcoolique afin d'obtenir une seconde fermentation qui se produira dans une cuve close afin que le $CO_2$ se dissolve dans le vin. La dénomination de la méthode doit obligatoirement être inscrite sur l'étiquette.

## LA MÉTHODE RURALE (OU ANCESTRALE)

La fermentation est ralentie par le froid. Le vin qui n'a pas encore achevé sa fermentation est mis en bouteille afin que celle-ci se termine (Ayse, Blanquette de Limoux méthode ancestrale...)

## LA MÉTHODE CHAMPENOISE OU TRADITIONNELLE

Après la fermentation alcoolique, le vin est mis en bouteilles. Sucre et levure (liqueur de tirage) y sont rajoutés pour réaliser la seconde fermentation (Champagne, Crémant de Loire, d'Alsace,...).

# LE VIGNOBLE D'ALSACE

## PRESENTATION

Ce vignoble s'étend au pied des Vosges, de Wissenbourg au nord à Thann au sud, sur 2 départements :

– **Le Bas-Rhin (au nord) ;**
– **Le Haut-Rhin (au sud).**

Le vignoble d'Alsace produit surtout des **vins blancs secs**.

## LES A.O.C.

### 3 AOC d'Alsace

**1. AOC Vin d'Alsace** (ou AOC Alsace) suivi ou non d'un des 9 noms de cépages alsaciens ou de la mention « **Edelzwicker**[1] ».
Surtout du blanc, un peu de rouge, Vendanges Tardives, Sélection de Grains Nobles.

**2. AOC Alsace Grand cru** suivi d'un des 4 noms de cépages alsaciens ayant droit à la mention Grand cru et/ou d'un nom de lieu-dit.
Uniquement en blanc, Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles.

**3. AOC Crémant d'Alsace**
Méthode champenoise traditionnelle en blanc ou rosé.

### L'AOC Alsace Grand cru

Pour avoir droit à l'appellation « Alsace Grand cru », les vins doivent être issus des **4 cépages nobles suivants : Riesling ou Gewurztraminer ou Tokay-Pinot gris ou Muscat d'Alsace.**
Quelques lieux-dits très connus produisant l'AOC Alsace Grand cru : Kaefferkopf, Hatschbourg, Kessler, Kitterlé, Rangen, Rosacker, Schlossberg, etc.

## LES CEPAGES

– **Cépages rouges** : Pinot noir (AOC vin d'Alsace).
– **Cépages blancs** : Riesling, Gewurztraminer, Tokay-Pinot gris, Muscat d'Alsace, Pinot blanc (appelé aussi Auxerrois ou Klevener), Chasselas (appelé aussi Gutedel), Sylvaner, Savagnin rosé (Klevener d'Heiligenstein).

## MENTIONS « VENDANGES TARDIVES » & « SELECTION DE GRAINS NOBLES »

Ces mentions peuvent compléter l'AOC Alsace ou l'AOC Alsace Grand cru sous certaines conditions :

– vins issus **d'un seul cépage noble** et mention de ce cépage ;
– vins titrant :
  - **de 13° à 14°3 pour la mention « Vendanges Tardives »,**
  - **de 15° à 16°4 pour la mention « Sélection de Grains Nobles ».**
– moûts n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement, etc.

Ce sont des **vins liquoreux** obtenus par vinification de raisins récoltés à surmaturité et qui se sont donc concentrés en sucres.

*1. S'applique aux vins provenant d'un assemblage de différents cépages alsaciens.*

# CARACTERES DES VINS

L'Alsace produit essentiellement des vins blancs, la production de vins rouges reste relativement faible. Les vins d'Alsace jouissent d'une bonne réputation, notamment le Riesling et le gewurztraminer, ce dernier plaît beaucoup aux dames car il possède un bouquet caractéristique qui rappelle souvent les lichies.

**Le Sylvaner**

Ce sont des vins fruités et frais, parfois légèrement pétillants. Ils s'accordent volontiers avec coquillages, terrines de poissons, escargots, quiches et soufflés

**Le Pinot Blanc ou Klevner**

Ce sont des blancs souples au bouquet léger. Ils s'accordent  avec crustacé, coquillages, terrines de poisson.

**Le Riesling**

C'est un vin blanc sec au bouquet délicat, fin et racé. Il s'accorde parfaitement avec des poissons grillés ou cuisinés au beurre, les volailles en sauce (ex : la poularde au riesling) et les fromages au goût prononcé (comme le munster).

**Le Gewurztraminer**

Vin blanc sec, corsé au bouquet caractéristique. D'une très grande élégance, s'accorde avec des fromages au goût prononcé (munster), poissons grillés ou en sauce. Le gewurztraminer existe en vendanges tardives : il s'agit là d'un produit très noble qu'il convient d'accorder avec du foie gras (l'Alsace produit un foie gras fin et recherché). il peut également être consommé en accompagnement du dessert ou seul en apéritif.

**Muscat d'Alsace**

Vin blanc sec et fruité. Il convient très bien pour l'apéritif et s'accommode très bien avec les préparations à base d'asperges (ex : asperges sauce mousseline).

**Le pinot gris ou tokay d'Alsace**

Vin blanc souple, souvent capiteux et corsé qui s'accorde très bien avec les viandes blanches comme le porc ou le veau en rôti.

**Pinot noir**

Les vins rouges et les vins rosés issus du Pinot Noir se servent frais. Ils sont légers et courts en bouche ils s'accompagnent très bien avec les viandes rouges rôties.

**Le Crémant d'Alsace**

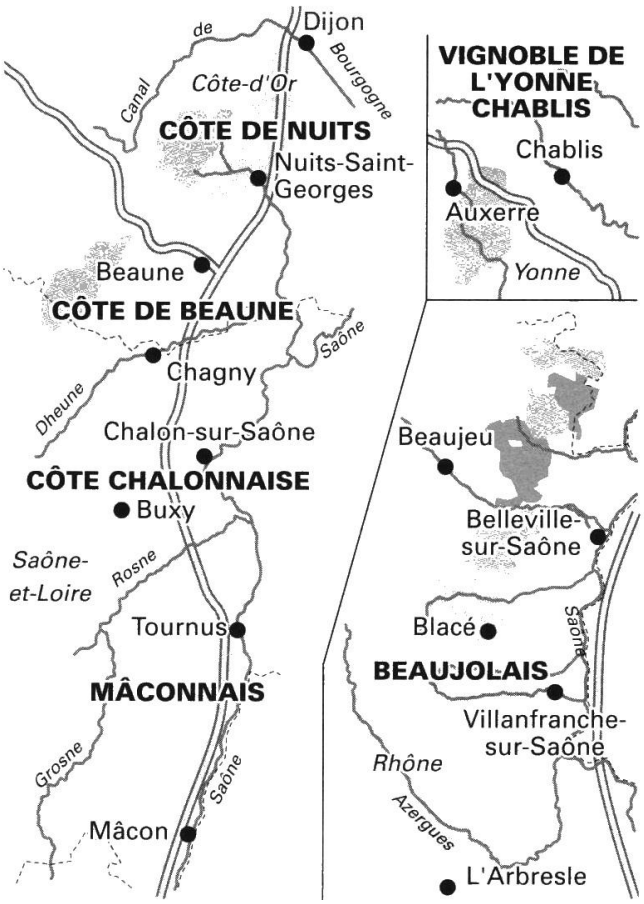
C'est un vin vif et délicat élaboré à partir du Pinot blanc, mais aussi du Pinot gris, du Pinot noir, du Riesling ou du Chardonnay. Il se sert volontiers à l'apéritif et/ou dessert. La méthode employée pour la réalisation de ce vin mousseux est la même qu'en champagne, sauf que le remuage se fait rarement sur pupitre mais sur des gyropalettes

.

# LE VIGNOBLE DE BOURGOGNE

## PRESENTATION

Le vignoble de Bourgogne doit son essor, au Moyen-Âge, aux **moines de Cluny et de Citeaux**.
Le vignoble bourguignon n'a pas vraiment d'unité géographique puisqu'il **s'étend de Chablis** (près d'Auxerre) **à Lyon**, en passant par Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône, et Mâcon.
Le vignoble s'étend donc sur 4 départements :
– **l'Yonne** (89) ;
– **la Saône et Loire** (71) ;
– **le Rhône** (69) ;
– **la Côte d'Or** (21).
La Bourgogne se divise en 6 sous-régions distinctes, du nord au sud :
– **Le Chablisien/Auxerrois ;**
– **La Côte de Nuits ;**
– **La Côte de Beaune ;**
– **La Côte Chalonnaise ;**
– **Le Mâconnais ;**
– **Le Beaujolais** (pas toujours classé dans la Bourgogne).




## LES A.O.C.

**La hiérarchie des appellations en Bourgogne**
Le vignoble bourguignon produit plusieurs appellations à plusieurs niveaux.

*Niveau régional*
**Appellations régionales ou génériques** : elles sont produites sur tout le territoire du vignoble bourguignon ou presque (comportent le mot « Bourgogne »).

*Niveau communal*
**Appellations inter-communales :** elles sont produites par un groupe de communes.
**Appellations communales :** elles sont produites par une seule commune et en portent le nom.
« **Premier cru** » **:** les premiers crus sont produits par un « climat[1] » d'une seule commune et commercialisés sous l'appellation communale de cette commune. Ex. : Beaune.

*Niveau parcellaire*
« **Grand cru** » **:** les grands crus sont produits par un « climat » d'une commune et la plupart possèdent leur appellation (AOC) à part entière (= nom du climat). Ex. : AOC Bâtard-Montrachet.

## LES A.O.C. REGIONALES

**1. AOC Bourgogne** + nom de couleur et/ou de sous-région (surtout en rouge, un peu de blanc et de rosé, en clairet et mousseux)
**2. AOC Bourgogne Passe-tout-grain** (en rouge uniquement)
**3. AOC Crémant de Bourgogne** (vin effervescent)
**4. AOC Bourgogne Ordinaire** (rouge, blanc et rosé)
**5. AOC Bourgogne Grand Ordinaire** (surtout en rouge, un peu de blanc et de rosé)
**6. AOC Bourgogne Aligoté** (en blanc uniquement)

## LES CEPAGES

– **Cépages rouges : Pinot noir**, **Gamay**, César, Tressot.
– **Cépages blancs : Chardonnay**, **Aligoté**, Sauvignon.

*1. Synonyme de « cru ». Il correspond à une parcelle, un lieu-dit.*

## CARACTERES DES VINS

### LES VINS ROUGES

Cette région est devenue la référence mondiale du pinot noir. Souvent copié mais jamais égalé, car ce cépage ne semble vouloir donner le meilleur de lui-même que sur ce terroir, dans ces conditions climatiques. et avec ce savoir-faire bourguignon. Le résultat est là: les grands crus de la Côte de Nuits possèdent une expression aromatique incomparable de petits fruits rouges et offre une belle harmonie en bouche. Dans l'ensemble ce sont des vins de garde, les premiers et grands crus s'accorderont parfaitement avec du gibier, les autres vins se marieront mieux avec des volailles (coq au vin) ou des pièces de bœuf grillées

***Température de service : entre 14 et 16°C  au maximum***

### LES VINS BLANCS  SECS

Les grands crus de Montrachet et de Chablis sont des vins exceptionnels par leur équilibre. Avec une expression aromatique complexe qui rappelle souvent le beurre frais, la noisette et l'amande ils s'ouvrent pleinement en bouche et se terminent sur une bonne longueur. Il faut attendre entre 4 à 5 ans pour profiter pleinement de ces vins sur des poissons nobles, volailles à la crème et foie gras. Les autres vins sont moins racés mais conviennent mieux avec les andouillettes, les escargots, les truites à la bourguignonne.

***Température de service : entre 10 et  12°c selon les appellations***

### LES VINS MOUSSEUX

On trouve des vins mousseux réalisés selon la méthode traditionnelle sous l'appellation Crémant de Bourgogne. Issus de cépages pinot noir et chardonnay, ce sont des produits agréables que l'on ne manquera pas d'accorder avec les desserts locaux comme la poire belle dijonnaise

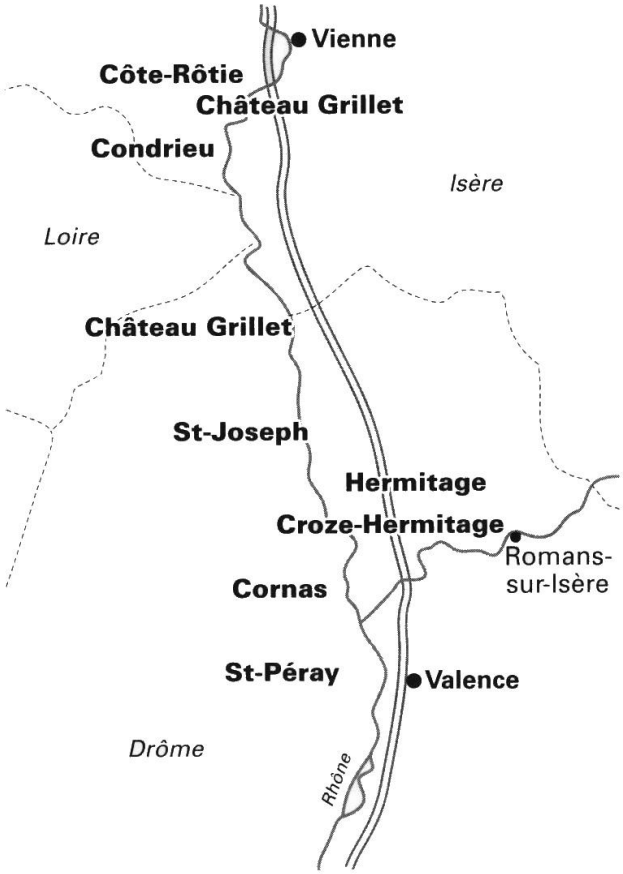
***Température de service :  entre 6 et 8°c***

# LE VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHONE

## PRESENTATION

Le vignoble des Côtes du Rhône se divise en 2 grandes parties :
– **les Côtes du Rhône septentrionales (au nord) ;**
– **les Côtes du Rhône méridionales (au sud).**

Le vignoble des **Côtes du Rhône septentrionales** s'étend **du sud de Lyon au sud de Valence**, sur 4 départements :
– **Le Rhône ;**
– **La Loire ;**
– **La Drôme ;**
– **l'Ardèche.**




## AOC

**2 AOC régionales des Côtes du Rhône septentrionales et méridionales**

1. **AOC Côtes-du-Rhône** (rouge, blanc et rosé)
2. **AOC Côtes-du-Rhône Villages** + éventuellement nom du village (rouge, blanc et rosé)

**13 AOC communales et intercommunales des Côtes du Rhône septentrionales**

1. **AOC Côte-Rôtie** (rouge uniquement)
2. **AOC Condrieu** (blanc uniquement)
3. **AOC Château Grillet** (blanc uniquement)
4. **AOC Saint-Joseph** (rouge, blanc)
5. **AOC Cornas** (rouge uniquement)
6. **AOC Saint-Péray** (blanc, rosé, mousseux)
7. **AOC Hermitage** ou **AOC Ermitage** (rouge, blanc)
8. **AOC Croze-Hermitage** ou **AOC Croze-Ermitage** (rouge, blanc)
9. **AOC Clairette de Die** (mousseux, blanc)
10. **AOC Chatillon en Diois** (rouge, blanc et rosé)
11. **AOC Crémant de Die** (mousseux)
12. **AOC Côteaux de Tricastin** (rouge, blanc)
13. **AOC Côteaux de Die**

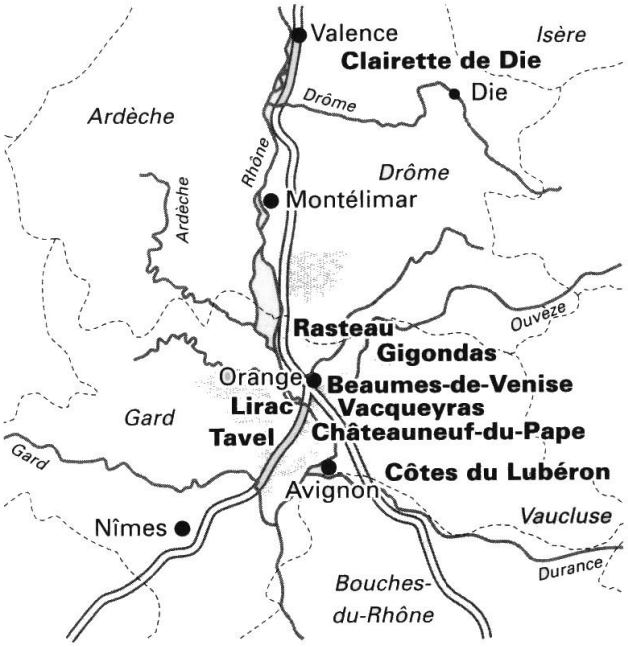
## CEPAGES

– **Cépage rouge** : Syrah.
– **Cépages blancs** : Viognier, Marsanne, Roussanne.

## PRESENTATION

Le vignoble des Côtes du Rhône méridionales s'étend **autour des villes d'Orange et d'Avignon,** sur 3 départements :

– **La Drôme ;**
– **Le Var ;**
– **Le Vaucluse.**




## AOC

**2 AOC régionales des Côtes du Rhône septentrionales et méridionales**

1. **AOC Côtes-du-Rhône** (rouge, blanc et rosé)
2. **AOC Côtes-du-Rhône Villages** + nom du village (rouge, blanc et rosé)

**9 AOC communales et intercommunales des Côtes du Rhône méridionales**

1. **AOC Lirac** (rosé, blanc et rouge)
2. **AOC Tavel** (rosé uniquement)
3. **AOC Châteauneuf-du-Pape** (rouge, blanc)
4. **AOC Gigondas** (rouge, rosé)
5. **AOC Vacqueyras** (rouge, rosé)
6. **AOC Côtes de Ventoux** (rouge, blanc et rosé)
7. **AOC Côtes du Luberon** (rouge, blanc et rosé)
8. **AOC Rasteau** (VDN)
9. **AOC Muscat de Beaumes-de-Venise** (VDN)

## CEPAGES

– **Cépages rouges** : **Syrah**, **Grenache**, **Carignan**, Mourvèdre, Cinsault.

– **Cépages blancs** : **Marsanne**, **Roussanne**, Clairette, Bourboulenc.

# CARACTERES DES VINS

## LES VINS ROUGES

***Zone septentrionale :***

Les vins de la Côte-Rôtie et d'Hermitage sont les plus réputés. Elaborés à partir de la syrah (avec 20% de viognier autorisé pour la Côte-Rôtie et 15% de Roussane ou Marssane pour l'Hermitage), ils déploient de puissants arômes de **mûre** accompagnés d'odeurs de **chocolat** et de **fruits rouges**. En bouche, ils se montrent **puissants** et **riches en tanins**. Ils sont à leur apogée après une **décennie en cave**. Les autres vins rouges produits dans le reste de cette zone septentrionale sont aussi de très bonne qualité, ce sont également des vins **de garde**.

***Zone méridionale :***

Le **Châteauneuf-du-pape** est le plus célèbre, même si parfois sa qualité varie fortement d'un producteur à l'autre. Les Gigondas ont aussi bonne réputation, ce sont des vins bien charpentés aux arômes de **fruits rouges bien mûrs**, ils sont aussi très **tanniques**, ce qui en fait des vins parfois un peu **austères** au premier abord.

Dans l'ensemble, ce sont des vins rouges **puissants** qui s'accorderont mieux avec du **petit gibier** et des **viandes en sauce** (**Coq au vin**)

***Température de service : entre 15 et 18 °c***

## LES VINS BLANCS SECS

***Zone septentrionale :***

S'il ne faut retenir qu'un seul produit de cette zone, c'est le **Condrieu**. Elaboré à partir du seul cépage **viognier**, il est la référence absolue pour les viticulteurs du monde entier qui

élaborent des vins à partir de ce même cépage. Il offre d'abord des arômes **d'abricot confit** pour ensuite ouvrir la porte à des arômes plus subtils de **cardamone**, **cannelle** et autres épices. En bouche il est le parfait équilibre entre **structure** et **finesse**, le tout avec une bonne longueur en bouche. Château Grillet, Hermitage et Crozes-Hermitage élaborent des vins en assemblage de roussanne et marsanne qui possèdent un agréable petit goût de **noisette**. Ces vins s'accorderont mieux sur des produits nobles tels que **Saint-pierre** et **turbot** ou **Brochet** et **Sandre** pour les poissons d'eau douce. A noter que le Château Grillet ne représente qu'une parcelle de **4** hectares.

***Zone méridionale :***

La zone en appellation Côtes-du-Rhône produit très peu de vins blancs (sur Châteauneuf-du-pape surtout), on trouvera des vins blancs dans les Côtes du Lubéron et dans les Coteaux de Die. Issus d'assemblages divers (sauf pour les coteaux de Die : **clairette**), plus **léger** et moins **complexes** que ceux de la zone septentrionale, ils s'accorderont mieux avec des **poissons simplement grillés** et **soupe de poissons** (ou **bouillabaisse**).

***Température de service : entre 9 et 11 °c***

**LES VINS ROSES**

**Lirac** et **Tavel** son les 2 appellations qui produisent le plus de vins rosés dans cette région (**Tavel** ne fait que du rosé) , à température de service, ils se montrent agréables avec un joli **bouquet floral**. Ils s'accommoderont parfaitement avec des **charcuteries** et des **volailles**.

***Température de service : entre 6 et 8 °c***

**LES VINS MOUSSEUX**

Saint-Peray et Die produisent des vins effervescents. Saint-Peray utilise de la roussanne et de la marssane avec une élaboration en **méthode traditionnelle**. Deux vins sont produits à Die : la clairette, qui est élaborée à partir de muscat et de clairette selon la **méthode ancestrale** et le Crémant de Die qui est élaboré avec seulement de la clairette selon la **méthode traditionnelle**.

***Température de service : entre 6 et 8 °c***

**LES VINS DOUX NATURELS :**

La région produit deux vins doux naturels : le **muscat de Beaumes-de-Venise** et le **Rasteau**. Le **Muscat de Beaumes-de-Venise** est très célèbre pour sa qualité, issu de cépage muscat blanc à petits grains, c'est un muscat bien équilibré aux parfums de **raisins très mûrs** et **d'oranges confites**. Le Rasteau est un vin doux naturel **rouge** ou **blanc** élaboré à partir de grenache rouge et blanc ou gris, ce produit se rapproche un peu du **Porto** mais avec plus de **finesse**. A noter que le Rasteau existe aussi sous l'appellation **Rasteau Rancio**.

# LE VIGNOBLE DE BORDEAUX

## PRESENTATION

Le vignoble du Bordelais s'étend de part et d'autre de la ville de Bordeaux et de son estuaire, ainsi que le long des deux fleuves: la Garonne et la Dordogne.

Le vignoble du Bordelais s'étend sur le département de la Gironde.

Il se divise en 7 grandes parties ou « sous-régions » :

1. le **Médoc;**
2. les **Graves;**
3. le **Sauternais ;**
4. le **Libournais ;**
5. l'**Entre-Deux-Mers ;**
6. le **Blayais ;**
7. le **Bourgeais.**

## AOC

- **7 AOC régionales du Bordelais** (produites sur l'ensemble du vignoble ou presque)
  1. AOC **Bordeaux** (rouge, rosé et blanc)
  2. AOC **Bordeaux Supérieur** (rouge, rosé et blanc)
  3. AOC **Bordeaux rosé** (rosé)
  4. AOC **Bordeaux sec** (blanc)
  5. AOC **Bordeaux Clairet** (rosé)
  6. AOC **Bordeaux mousseux** (blanc, rosé)
  7. AOC **Crémant de Bordeaux** (blanc, rosé)

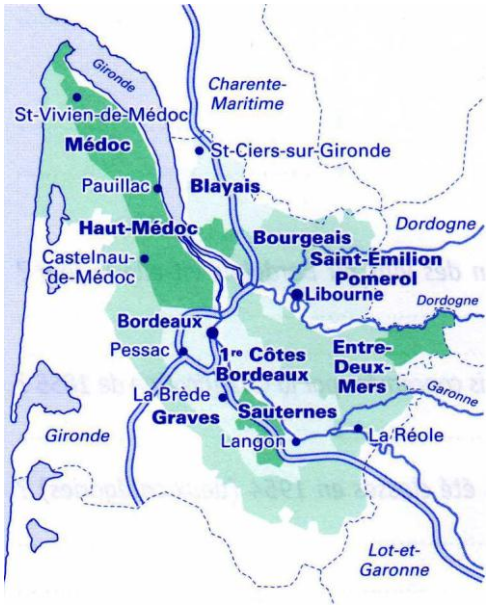
## LES DIFFÉRENTES CLASSIFICATIONS DES VINS DANS LE BORDELAIS

La principale classification existant dans le Bordelais est la classification de 1855, demandée par Napoléon III pour l'Exposition Universelle de cette année-là.

Les vins du Bordelais ont été alors classés de la façon suivante (du plus haut au plus bas) :

- Grand Premier cru;
- Premier cru ;
- Deuxième cru;
- Troisième cru ;
- Quatrième cru ;
- Cinquième cru ;
- Crus non classés.

- Cette classification concernait alors les vins du Médoc, du Sauternais et des Graves (1 seul château classé pour les Graves), mais aucun vin du Libournais, d'Entre-Deux-Mers, de Blayais ou de Bourgeais n'y fut introduit.




- D'autres classements plus récents ont vu le jour, opérés par les différents syndicats interprofessionnels de chaque région :
  - Médoc: classement en « Crus grands bourgeois exceptionnels », « Crus grands bourgeois » et « Crus bourgeois » en 1932, révisé en 1966 et 1978 ;
  - St Émilion (Libournais): classement en « Premier grand cru classé » et « Grand cru classé » en 1954, révisé en 1986 et 1996 ;
  - Graves: classement simplement en « Crus classés » en 1959.

## CÉPAGES

- **Cépages rouges:** Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot.
- **Cépages blancs:** Sauvignon, Muscadelle, Sémillon (pour les vins liquoreux).

## CARACTERES DES VINS

### LES VINS ROUGES

Le Bordelais ne se limite pas aux seuls grands crus d'exceptions, la région produit des vins qui couvrent toute la gamme de prix et de qualité. En haut de l'échelle, on trouve de très grands produits qui ne se boivent qu'au minimum 5 ans après leur mise en bouteille mais ce sont de grands vins de garde (entre 20 à 40 ans). Les grands crus, après décantage, proposent de fins arômes de cassis et de mûre, un bouquet délicat et une très grande finesse en bouche. Intenses, élégants et fins pourraient résumer ces grands crus. A noter le château Pétrus, à Pomerol, qui n'est pas classé mais qui est aujourd'hui une référence mondiale. Le reste de la production propose des vins de bonne qualité et peuvent même parfois être de très grands produits, les vins de Saint Emilion s'avèrent plus souples que les vins du Médoc. Les vins des graves sont également assez souples en bouche. Les côtes de Bourg et côtes de Blaye proposent des vins d'un bon rapport qualité prix. Dans l'ensemble, ces vins s'accordent bien avec des viandes rouges, petits gibiers et volailles.
***Température de service : entre 16 et 18 °C.***

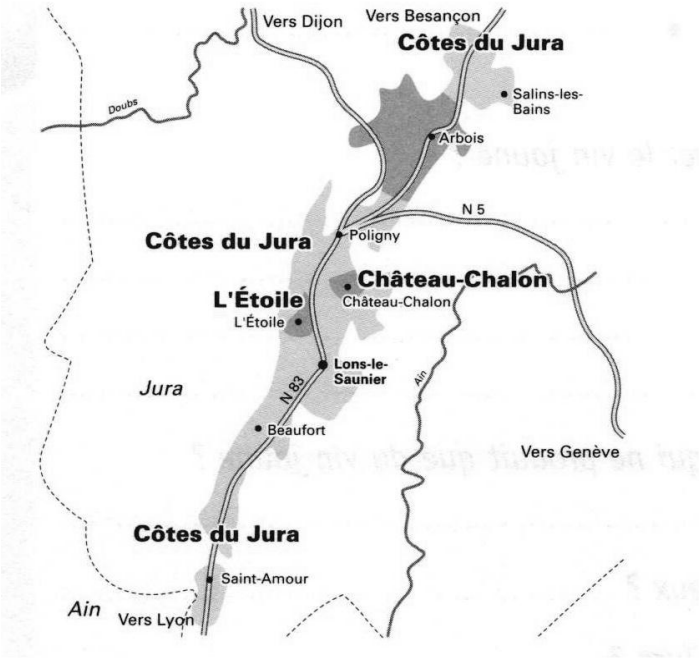
### LES VINS BLANCS SECS

Même si la région est surtout connue à travers ses grands vins rouges et ses vins blancs liquoreux, elle produit des vins blancs élégants et intéressants. Les Graves blancs font partie des meilleurs produits, ils sont légers et aromatiques, c'est un équilibre entre le sauvignon, qui procure fruité et nervosité, le sémillon qui apporte richesse et élégance, et la finesse parfumée de la muscadelle. Ils s'accorderont parfaitement avec des poissons cuits à l'unilatéral et en sauces. L'Entre-Deux-Mers et les Graves de Vayre proposent des vins plus vifs qui s'accordent mieux avec les fruits de mer et les crustacés.
***Température de service : entre 9 et 11 °C.***

# LE VIGNOBLE DU JURA

## PRESENTATION

Surtout connu pour son célèbre vin jaune, le Jura produit également des vins blancs, rouges, rosés, et du vin de paille sous différentes AOC[1].




## AOC

**7 AOC du Jura**

- **AOC Côtes du Jura** (blancs, rouges, rosés, mousseux, vin jaune et vin de paille)
- **AOC Arbois** (blancs, rouges, rosés, mousseux, vin jaune et vin de paille)
- **AOC Arbois Pupillin** (blanc, rouge, rosé, vin jaune et vin de paille)
- **AOC L'Étoile** (pareil que pour les Côtes du Jura sauf vin rouge)
- **AOC Château-Chalon** (**seulement du vin jaune**)
- **AOC Macvin du Jura** (**VDL**[2])
- **AOC Crémant du Jura** (vin effervescent)

## CEPAGES

– **Cépages rouges** : Pinot noir, Poulsard (ou Ploussard), Trousseau.
– **Cépages blancs** : Savagnin, Chardonnay.
– **Cépage vin jaune** : Savagnin.

## LE VIN JAUNE

Vin très typé, **très sec**, rappelant un peu le Xérès (voir p. 37), au goût de noix marqué. Présenté en **bouteille de 62 cL**, **le Clavelin**, il a une excellente aptitude au vieillissement (100 ans et plus pour les meilleurs). Issu du cépage savagnin, il sera conservé **6 ans et 3 mois en fûts, sans ouillage**[3] afin que se forme au dessus du vin une pellicule blanche de levures appelée « voile », ce qui lui apportera son « goût de jaune » caractéristique. Il peut être produit **sous plusieurs appellations** :
– AOC Château-Chalon ;
– AOC L'Étoile ;
– AOC Arbois ;
– ou AOC Côtes du Jura.

**Remarque**

- Il n'existe pas d'« AOC Vin Jaune ».

## LE VIN DE PAILLE

Vin liquoreux obtenu grâce à la surmaturation des raisins qui, avant d'être vinifiés, sont disposés sur un lit de paille ou suspendus pendant 2 mois afin de perdre une partie de leur eau et de se concentrer en sucre : c'est le **passerillage**. Le vin de paille est commercialisé en demi-bouteille uniquement, il est issu d'une association des différents cépages du Jura.

## LE VIN DE PAILLE

VDL bénéficiant de l'AOC, **muté** au Marc du Jura (EDV[4] de marcs) c'est-à-dire obtenu par ajout de Marc du Jura dans le moût en début de fermentation pour stopper cette dernière (vin plus sucré et plus alcoolisé). Se boit en apéritif ou sur les desserts à base de fruits secs par exemple.

*1. Appellation d'Origine Contrôlée.*
*2. Vin De Liqueur.*
*3. Fait de compléter les fûts après évaporation du vin pour éviter l'oxydation.*
*4. Eau De Vie.*

## CARACTERES DES VINS

**LES VINS ROUGES :**

sont des vins très francs qui demandent a être mis en bouteille assez tôt. Possédant une belle robe groseille, un parfum de petits fruits rouges, les rouges d'Arbois sont les plus réputés et gagnent à vieillir. Les vins rouges où domine le Poulsard, prennent cette belle teinte de pelure d'oignon. Ils s'accordent à merveille avec les volailles (canard notamment).

**LES VINS BLANCS :**

de couleur or pâle, sont bien équilibrés, ont du corps et peuvent rester plusieurs années avant d'être mis en bouteilles. Ils possèdent généralement un goût de pierre à fusil typique de la région. Ces vins conviennent parfaitement avec poissons d'eau douce, fondue et plats au Comté.

**LES MOUSSEUX BLANCS ET ROSES :**

sont faits selon la méthode champenoise. Un stockage de 9 mois sur lattes est obligatoire.

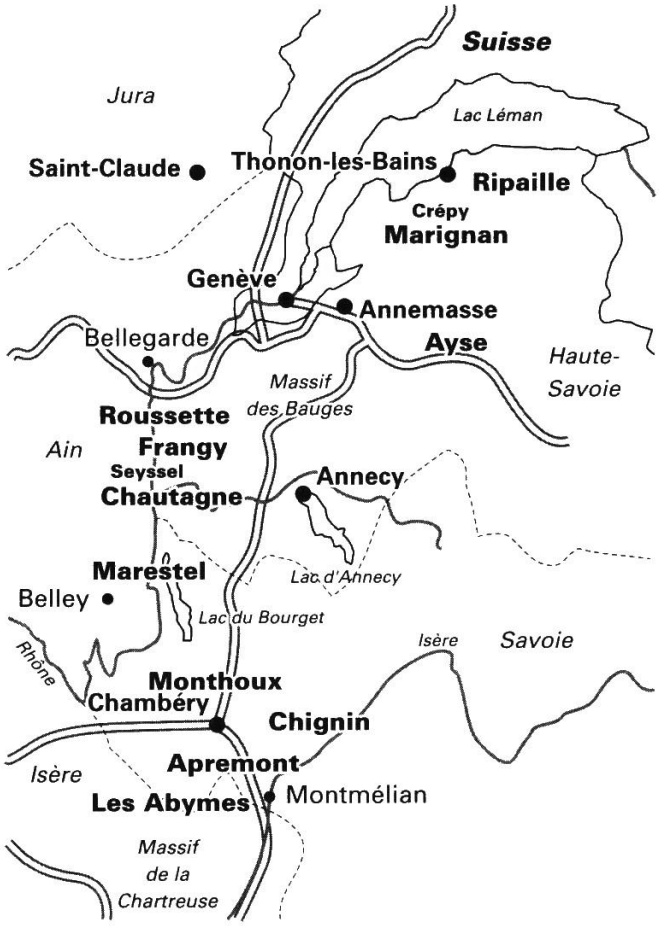
# LE VIGNOBLE DE SAVOIE

## PRESENTATION

Ce vignoble, très dispersé, s'étend sur 4 départements :

- **Savoie ;**
- **Haute-Savoie ;**
- **Isère ;**
- **Ain.**

Le vignoble de Savoie produit surtout des **vins blancs secs**.




## LES AOC

### 4 AOC de la Savoie

**1. AOC Vin de Savoie** suivie éventuellement d'un des noms de crus (voir plus bas)

Surtout du blanc, un peu de rosé et de rouge, du mousseux et du pétillant.

**2. AOC Roussette de Savoie** suivie éventuellement d'un des 4 noms de crus (voir plus bas) Uniquement en blanc.

**3. AOC Crépy**

Uniquement en blanc, rappelle le Fendant suisse.

**4. AOC Seyssel**

En blanc et en blanc mousseux.

### Les crus de l'AOC Vin de Savoie

- Abymes
- Apremont
- Arbin
- Ayze (vin mousseux et pétillants)
- Charpignat
- Chautagne
- Chignin
- Chignin-Bergeron (ou Bergeron)
- Cruet
- Marignan
- Montmélian
- Ripaille
- St-Jean-de-la-Porte
- St-Jeoire-Prieuré
- Ste-Marie-d'Alloix

### 4 crus de l'AOC Roussette de Savoie

- Frangy
- Marestel
- Monthoux
- Monterminod

## LES CEPAGES

- **Cépages rouges** (AOC Vin de Savoie) : Gamay, Pinot noir, Mondeuse.
- **Cépages blancs** : Altesse (AOC Roussette de Savoie), Chardonnay (AOC Vin de Savoie), Chasselas (AOC Crépy), Roussette (AOC Seyssel), Jacquère (AOC Vin de Savoie).

# LE VIGNOBLE DE PROVENCE

## PRESENTATION

Le vignoble de Provence s'étend **le long de la Méditerranée, entre Marseille et Nice**, sur 3 départements :

– **Les Bouches-du-Rhône ;**
– **Le Var ;**
– **Les Alpes-Maritimes.**

## LES AOC

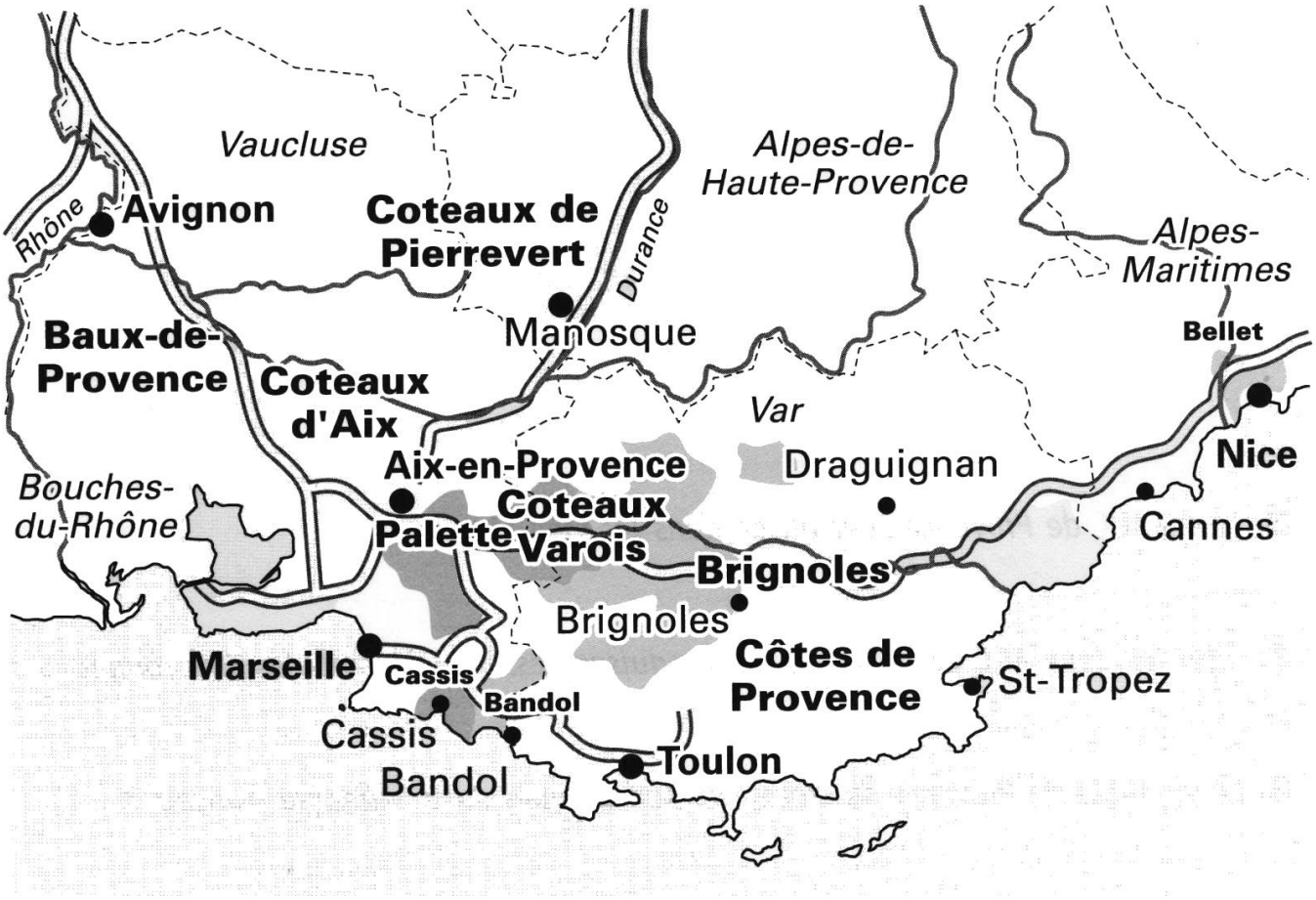
**Une seule AOC régionale de Provence**
**AOC Côtes de Provence** (rosé, blanc et rouge)

**7 AOC communales et intercommunales de Provence**

**1. AOC Bandol** (rouge, blanc et rosé)
**2. AOC Bellet** (rouge, blanc et rosé)
**3. AOC Cassis** (blanc, rouge et rosé)
**4. AOC Coteaux d'Aix-en-Provence** (rouge, rosé et blanc)
**5. AOC Coteaux Varois** (rosé, rouge et blanc)
**6. AOC Les Baux-de-Provence** (rouge, rosé et blanc)
**7. AOC Palette** (rosé, rouge et blanc)

## LES CEPAGES

– **Cépages rouges** : **Cinsault**, **Grenache**, **Carignan**, Mourvèdre.
– **Cépages blancs** : **Clairette**, **Ugni blanc**, Rolle, Sémillon.



## CARACTERES DES VINS

### LES VINS ROUGES

Dans l'ensemble, l'ensoleillement de la région donne des vins rouges **puissants et charpentés**. On trouvera les meilleurs produits, possédant une palette aromatique intense tout en conservant un bon équilibre d'ensemble à Bandol, dans les beaux de Provence et sur les coteaux d'Aix en Provence. L'accord des mets et des vins se fera naturellement avec les spécialités régionales comme le **Lapin des champs sauté à la provençale** ou un **Gigot d'Agneau de Sisteron aux herbes**.

**Température de service : entre 15 et 17°C selon les appellations**

### LES VINS BLANCS

La région de Cassis produit essentiellement des blancs qui sont francs et équilibrés. A Bellet, les blancs déploient des arômes floraux et ont une personnalité propre. Ces vins s'accorderont sur les spécialités locales, comme la **bouillabaisse** .

**Température de service : entre 9 et 12°c selon les appellations**

### LES VINS ROSES

La région des Côtes de Provence produit beaucoup de vins rosés. Ces vins sont **frais**, **vifs** et **savoureux** en général et font le bonheur de la demande locale estivale. On peut les accorder facilement avec des **sardines à l'escabèche** ou des **escargots à la Provençale.**

**Température de service : entre 7 et 10 °c**

# LE VIGNOBLE DE CORSE

## PRESENTATION

Implanté depuis des siècles, le vignoble corse reste pourtant peu connu.

Les vignes corses sont implantées **sur les côtes est et ouest de l'île, essentiellement autour du Cap Corse, d'Ajaccio et dans le sud de l'île.** Le vignoble corse produit essentiellement des **vins rouges**.

## LES AOC

**L'AOC régionale de Corse**

**AOC Vin de Corse** ou **AOC Corse** (rouge, rosé et blanc)

**8 AOC communales et intercommunales de Corse**

1. **AOC Vin de Corse Calvi** (rouge, rosé, blanc)
2. **AOC Vin de Corse Coteaux du Cap Corse** (rouge, rosé et blanc)
3. **AOC Vin de Corse Figari** (rouge, rosé et blanc)
4. **AOC Vin de Corse Sartène** (rouge, rosé et blanc)
5. **AOC Vin de Corse Porto-Vecchio** (rouge, rosé et blanc)
6. **AOC Ajaccio** (rouge, rosé et blanc)
7. **AOC Patrimonio** (rouge, rosé et blanc)
8. **AOC Muscat du Cap Corse** (blanc demi-sec)

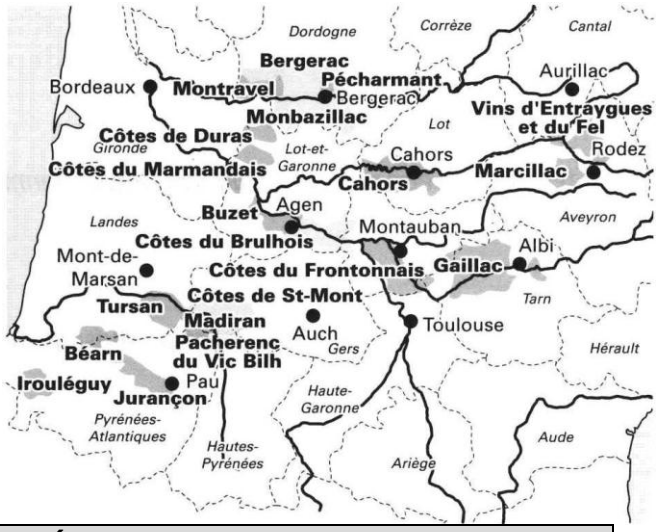
## LES CEPAGES

Ils sont très spécifiques à l'île.

– **Cépages rouges** : **Niellucio**, **Sciacarello**, Grenache.

– **Cépages blancs** : **Vermentino**, Muscat.

# LE VIGNOBLE DU SUD OUEST




## PRÉSENTATION

Le vignoble du Sud-Ouest est très étendu (30 AOC au total et 8 AO-VDQS), entre la côte atlantique du Pays Basque et les vignobles du Languedoc et du Roussillon, **au pied des Pyrénées.**

Les principales villes du vignoble du Sud-Ouest sont: **Pau, Bergerac, Rodez, Gaillac et Toulouse.**

Le vignoble du Sud-Ouest s'étend sur 9 départements:

1. **Dordogne;**
2. **Pyrénées-Atlantiques;**
3. **Hautes-Pyrénées;**
4. **Lot;**
5. **Tarn ;**
6. **Gers;**
7. **Lot-et-Garonne;**
8. **Tarn-et-Garonne;**
9. **Haute-Garonne.**

On distingue trois grandes parties: - le vignoble de **Dordogne** ;
- le vignoble de **Béarn** ;
- les autres appellations du **Sud-Ouest.**

## AOC

- **10 AOC du vignoble de Dordogne**
  1. **AOC Bergerac** (rouge, rosé)
  2. **AOC Bergerac sec** (blanc uniquement)
  3. AOC **Côtes de Bergerac** (rouge ou blanc sec et moelleux)
  4. **AOC Pécharmant** (rouge uniquement)
  5. **AOC Montravel** (blanc sec)
  6. **AOC Côtes de Montravel** (blanc moelleux)
  7. **AOC Haut-Montravel** (blanc moelleux)
  8. **AOC Rosette** (blanc)
  9. **AOC Saussignac** (blanc moelleux uniquement)
  10. **AOC Monbazillac** (blanc moelleux uniquement)

- **7 AOC du vignoble du Béarn**
  1. **AOC Béarn** (rouge, rosé et blanc)
  1. **AOC Béarn Bellocq** (rouge, rosé et blanc)
  2. **AOC Jurançon** (blanc moelleux)
  3. **AOC Jurançon sec** (blanc sec)
  4. **AOC Madiran** (rouge uniquement)
  5. **AOC Pacherenc du Vic Bilh** (blanc moelleux)
  6. **AOC Pacherenc du Vic Bilh sec** (blanc sec)

- **13 autres AOC du Sud-Ouest**
  2. **AOC Cahors** (rouge uniquement)
  3. **AOC Buzet** (rouge, rosé et blanc)
  4. **AOC Côtes de Duras** (rouge, blanc)
  5. **AOC Gaillac** (rouge, blanc et rosé)
  6. **AOC Gaillac Premières Côtes** (blanc sec)
  7. **AOC Gaillac doux** (blanc moelleux)
  8. **AOC Gaillac mousseux** (mousseux)
  9. **AOC Côtes du Frontonnais** (rouge uniquement)
  10. **AOC Côtes du Frontonnais Fronton** (rouge uniquement)
  11. AOC **Côtes du Frontonnais Villaudric** (rouge uniquement)
  12. **AOC Irouléguy** (rouge, rosé et blanc)
  13. **AOC Marcillac** (rouge uniquement)
  14. **AOC Côtes du Marmandais** (rouge, blanc)

## CÉPAGES

- **Cépages rouges:** Cabernet, Tannat, Fer Servadou, Malbec, Merlot.

- **Cépages blancs:** Petit Manseng, Gros Manseng, Sauvignon, Muscadelle, Sémillon.

## CARACTERES DES VINS

### LES VINS ROUGES

A cépage typique, vin unique, c'est ce qui fait le charme des vins de cette région. Les vins les plus connus sont le Cahors, le Madiran, les Côtes de Fronton et l'Irouléguy. Elaborés à partir d'un assemblage de tannat, malbec et cabernets, ces vins possèdent un **nez épicé** et se montrent **puissants** et **structurés** en bouche tout en déployant de riches **tanins;** ce sont des vins de **garde.** Ces vins s'accompagnent à merveille avec la gastronomie locale : **cassoulet, confits** et **canard** dans toutes ses préparations. Les côtes de Duras et Buzet produisent des vins plus **légers** qui rappellent parfois certains vins du **Bordelais.**

**Température de service : entre 16 et 18 °c**

### LES VINS BLANCS SECS

Les meilleurs produits proviennent des appellations Montravel, Gaillac et Jurançon. Le Jurançon offre souvent des notes de **fruits exotiques**, de **pêche** ou **poire**, **acacia**, il possède un bon équilibre en bouche et se montre assez **léger**. Les Montravel se montrent assez proches de leur voisins Bordelais de l'Entre-deux-mer. Les Gaillacs sont issus du cépage Mauzac et donnent des vins agréables aux parfums **floraux** et de **pomme verte**. Ces vins s'accompagnent volontiers avec les **poissons de rivière** présents dans la région : **truite**, **sandre**, **saumon de l'Adour** ou encore des **écrevisses**

**Température de service : entre 6 et 8 °c**

# LE VIGNOBLE DE VAL DE LOIRE

## PRESENTATION

Le vignoble du Val de Loire est vaste : il s'étend de Nantes à l'ouest, près de l'océan Atlantique, jusqu'à Châteaumeillant, près de Montluçon dans le centre de la France, en passant par les villes **d'Anger, de Saumur, de Tours, d'Orléans et de Sancerre** entre autres.
Il suit le cours de **la Loire** sur plusieurs centaines de kilomètres.

D'ouest en est, le vignoble du Val de Loire s'étend sur **six principaux départements** :
– Loire-Atlantique ;
– Maine-et-Loire ;
– Deux-Sèvres ;
– Indre-et-Loire ;
– Loir-et-Cher ;
– Nièvre.

Cette région viti-vinicole peut-être **subdivisée en quatre sous-régions** qui sont, d'ouest en est :
– le **Pays Nantais** (ville de Nantes) ;
– l'**Anjou Saumurois** (ville d'Angers et de Saumur) ;
– la **Touraine** (ville de Tours) ;
– le **Nivernais**, appelé aussi Sancerrois ou même Berry (villes de Nevers et de Sancerre).

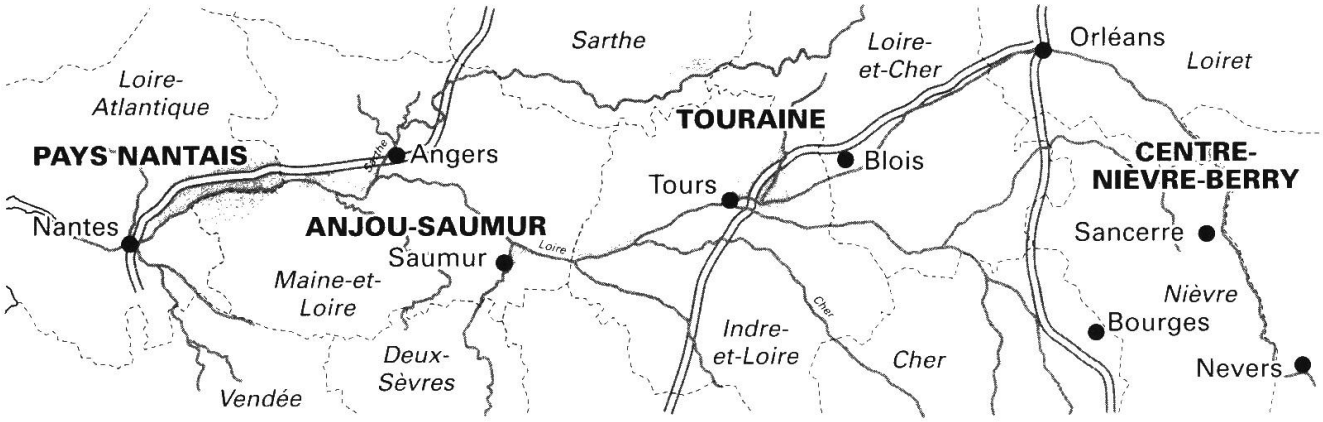
Le Val de Loire produit de **nombreux types de vins différents** : vins blancs secs, vins blancs moelleux ou liquoreux, rosés, rosés demi-secs, rouges légers, rouges « de garde », vins effervescents.

## CEPAGES

– **Cépages rouges : Gamay, Pinot noir, Cabernet franc**, Cabernet sauvignon.
– **Cépages blancs** : **Muscadet** (appelé également Melon de Bourgogne), **Chenin blanc** (vins blancs moelleux et liquoreux essentiellement), **Sauvignon,** Chardonnay, Pineau de la Loire, Pinot gris.

**Remarque**

■ Le Val de Loire ne produit pas d'AOC régionale mais compte de nombreuses AOC sous-régionales.



## CARACTERES DES VINS

### LES VINS ROUGES

Sur l'ensemble des appellations, certaines possèdent une bonne réputation : Anjou-villages, Saumur-Champigny, Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil. Ils sont élaborés à base de Cabernet-franc et cabernet sauvignon, ils possèdent souvent des parfums de violette, d'iris, de fraise et de petits fruits rouges. En bouche, ils offrent une bonne structure et un bon équilibre d'ensemble. La région propose aussi quelques produits à base de gamay qui sont frais et agréables à boire, mais qui n'offrent pas la complexité des vins précédents. A noter que Menetou-Salon produit des vins issus du pinot noir qui peuvent parfois ressembler aux Bourgognes avec leurs parfums de cerise et de mûre.

L'accord des mets et vins se fera naturellement avec les produits régionaux : Volailles de Loué, Cul de veau à l'Angevine et charcuteries locales avec les vins issus du gamay.

**Température de service : entre 14 et 16°C selon les appellations**

### LES VINS BLANCS SECS

Les plus réputés de la région sont le Sancerre et le Pouilly Fumé. Le Sancerre appartient à la famille des meilleurs sauvignon du monde où il est souvent pris comme référence pour ce cépage, il offre des parfums d'agrumes et d'acacia et un subtil équilibre en bouche, il s'accordera volontiers avec des poissons nobles (Brochet beurre blanc, Sole Dieppoise). Le pays Nantais produit le célèbre Muscadet aux arômes d'agrumes frais et nerveux en bouche, il s'accorde à merveille avec les fruits de mer et crustacés locaux (huîtres, moules, langoustines). Le gros plant, plus acide en bouche conviendra mieux avec les fruits de mer. Le vouvray fait l'objet d'une spécialité locale en Touraine : les andouillettes au Vouvray.

**Température de service : entre 7 et 10°c selon les appellations.**

### LES VINS BLANCS MOELLEUX

Le val de Loire dispose d'un climat humide en automne, ce qui est favorable au développement de la pourriture noble. L'Anjou est la principale région productrice et le chenin le cépage le plus employé pour ces vins. Les appellations les plus prestigieuses sont Quart de Chaume et Bonnezeau. Comme en Sauternais, les vendanges se font par tries successives et les rendements sont très faibles (20hl/H). Ce sont des produits aux arômes de fruits confits, abricot, tilleul et miel. En bouche ils se révèlent onctueux et suaves. On pourra les accorder avec les foies gras ou les consommer seuls en apéritif.

**Température de service : entre 7 et 8°c selon les appellations.**

### LES VINS MOUSSEUX

Les appellations Anjou, Touraine, Vouvray, Cheverny et Mont-Louis proposent des vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle. L'assemblage de chenin, chardonnay et cabernets offre des vins aux arômes de poire, citron et d'abricot. Ce sont des vins qui s'accorderont parfaitement avec les desserts locaux (Pêches Tourangelles à la royale ou nougat de Tours) ou seuls en apéritif.

**Température de service : entre 6 et 8°c**

### LES VINS ROSES

La région produit de nombreux rosés dont les plus réputés sont le cabernet d'Anjou et le rosé d'Anjou. Ce sont des vins désaltérants, souples et frais en bouche. Ils se marieront parfaitement avec les nombreuses spécialités charcutières de la région.

**Température de service : entre 9° et 12 °c**

# LE VIGNOBLE DE CHAMPAGNE

## PRESENTATION

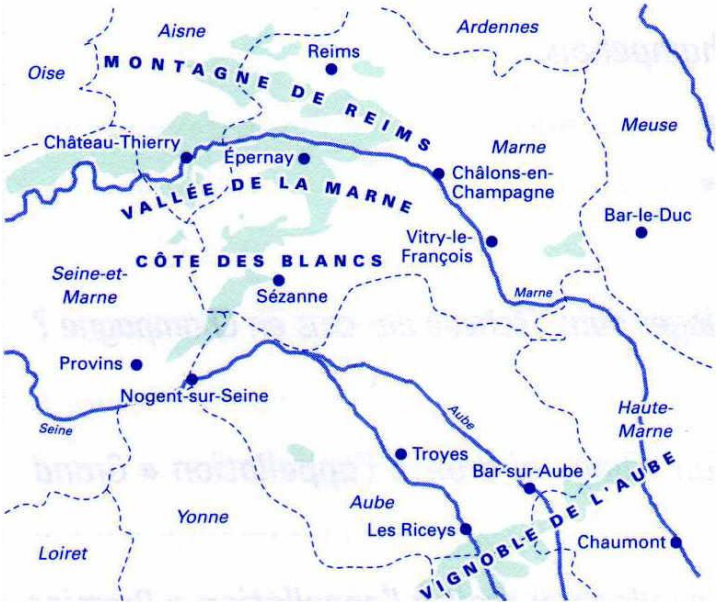
On attribue à Dom Pérignon, moine vivant au XVIIe siècle, la mise au point des vins effervescents. Le vignoble de la Champagne, situé à l'est de Paris, est très éclaté et éparpillé sur 5 départements différents:

- la **Marne** (70 % de la production) ;
- **l'Aube** (20 % de la production) ;
- **l'Aisne** (8 % de la production) ;
- la **Haute-Marne** (1 % de la production) ;
- la **Seine-et-Marne** (1 % de la production) .

Les principales villes de ce vignoble sont: **Reims** et **Épernay**.

Le vignoble de Champagne se divise en 5 sous-régions:

- -la Montagne de Reims;
- la Côte des Blancs ;
- la Vallée de la Marne ;
- le Sézannais ;
- le Vignoble de l'Aube.




## AOC

- **3 AOC du champenois**
  1. AOC **Champagne** (blanc effervescent, rosé effervescent)
  2. AOC **Côteaux Champenois** suivi éventuellement du nom de la commune d'origine (blanc, rouge, vins tranquilles)
  3. AOC **Rosé des Riceys** (rosé, vins tranquilles)

## LES CRUS DE CHAMPAGNE

En Champagne, chaque village est classé dans un document appelé « l'échelle des crus » selon la qualité de ses vins exprimée en pourcentage. Ainsi, les meilleurs crus, ayant obtenu 100 % au classement, ont droit à l'appellation « Grand cru ».

- ***Ex.*** : Mailly, Ambonnay.
- Les crus ayant obtenu entre 90 et 99 % au classement ont droit à l'appellation « Premier cru »,

## CEPAGES

- **Cépages rouges:** Pinot meunier, Pinot noir.
- **Cépage blanc:** Chardonnay.

## ÉLABORATION D'UNE AOC CHAMPAGNE

Méthode Champenoise

1. **Élaboration de vins « tranquilles» de base** (non effervescents)
2. **Élaboration de la cuvée**: assemblage de vins de différentes provenances, de différents cépages et de différentes années (sauf Champagnes millésimés qui proviennent de vins d'un même millésime).
3. **Addition d'une liqueur de tirage**: sucre + levures.
4. **Mise en bouteilles et en cave** (= mise sur lattes): une 2e fermentation commence en bouteilles grâce à la liqueur de tirage.
5. **Mise sur pupitres et remuage** : dans le but de faire descendre le dépôt de levures mortes vers le goulot.
6. **Dégorgement**: ouverture des bouteilles pour expulser le dépôt.

7. **Addition d'une liqueur d'expédition**: vin + sucre, afin de compléter les bouteilles dégorgées.
8. **Bouchage définitif et habillage**.
9. **Vieillissement minimum d'un an en cave** (sauf Champagnes millésimés = minimum de 3 ans).

**LA CONTENANCE DES BOUTEILLES DE L'AOC CHAMPAGNE ET LEUR NOM**

- Bouteille = 75 cL = 1 Bouteille
- Magnum = 2 Bouteilles
- Jeroboam = 4 Bouteilles
- Rehoboam = 6 Bouteilles
- Mathusalem = 8 Bouteilles
- Salmanazar = 12 Bouteilles
- Balthazar = 16 Bouteilles
- Nabuchodonosor = 20 Bouteilles

******

## CARACTERES DE VINS

Le Champagne est le seul vin qui peut s'accorder avec tout un repas et qui peut se consommer seul à toutes heures de la journée. Toutefois, on peut retenir ces quelques règles de base :

**BRUT, BLANC DE BLANCS** : idéal à l'apéritif et sur des entrées à base de poissons.

**MILLESIME** généralement plus ample et plus généreux, il accompagne facilement tout un repas.

**ROSE** sur une viande blanche ou un dessert de fruits rouges... ou encore l'été à l'apéritif.

**DEMI-SEC** à réserver à l'accompagnement des desserts.

Les vins issus de la Montagne de Reims sont très bouquetés et frais, ceux de la vallée de la Marne sont les plus estimés, ils ont un goût fin et un bouquet délicat. Les vins issus de la Côte des blancs sont délicats, de grande finesse mais sont longs à se faire (5 ans). Ceux issus des vignobles de l'aube sont frais et légers.
Particularités de service :
**Température de service comprise entre 6 et 8°C**
La coupe disperse les arômes du champagne il faut donc l'éviter.
La flûte met le champagne en valeur, les parfums restent captifs grâce à la forme rétrécie de l'embouchure du verre.
On ne glace jamais une flûte à champagne qui aurait pour effet de "casser" le goût du vin.

# LES ACCORDS METS ET VINS

## I DEFINITION ACCORDS « METS ET VINS »

Au même titre qu'une sauce doit se marier intimement avec le produit qu'elle accompagne, le vin doit s'accorder parfaitement avec un mets.

Ce sujet, qui consiste à marier les vins et les plats est difficile et délicat.

Trop souvent, nous pouvons lire et entendre

* sur un potage, pas de vin
* sur des crudités, pas de vin
* sur les entrées composées d'agrumes, pas de vin (coupe Florida )
* sur les œufs, pas de vin
* sur les desserts au chocolat, pas de vin.

**Cette formule est à proscrire**

Ce qu'il faut retenir de ces quelques lignes est que certains mets ne mettent pas le vin en valeur et qu'il est préférable, lorsque le menu le permet, de choisir le vin en fonction d'un plat plus attrayant composant le repas.

Exemple :

Potage cultivateur même vin
Entrecôte bordelaise vin rouge
Salade de saison même vin
Glace au chocolat même vin

En matière d'accords mets et vins, une seule obligation :

**le plaisir**

et ne jamais dire

**« pas de vin avec… »**

Un accord mets et vin est parfait lorsqu'il y a concordance entre :

**Le parfum du vin → le fumet d'un plat**

**La saveur d'un vin → la saveur d'un mets**

## II LES CRITERES DE CHOIX D'UN OU PLUSIEURS VINS

Plusieurs critères sont à observer :

| CRITERE | EXPLICATIONS |
|---|---|
| **Le nombre de convives** | *Réserver les grands vins pour les occasions qui réunissent un petit nombre de convives.* |
| **Des convives connaisseurs ou non** | *Il est inutile et bien dommage de servir un excellent vin à une personne qui le boit comme un vin de table ou qui ajoute dans son verre de la glace voire de l'eau !* |
| **Les goûts et les régions préférées des clients** | *Ne jamais imposer ses goûts personnels.* |
| **Le genre de repas** | *La qualité du vin n'est pas la même à l'occasion d'un repas de prestige ou de gala, que lors de repas quotidiens.* |

| | |
|---|---|
| **La saison** | *Un vin charpenté corsé est plus apprécié l'hiver que l 'Eté. Préférez, pour cette saison, servir des vins légers et frais tels que : Tavel, Pinot Noir, Brouilly…* |
| **Le prix de la bouteille** | *Le prix du vin doit être en rapport avec le prix du mets qu'il accompagne. On imagine mal de servir un château Auzone avec une côte de porc charcutière.* |
| **Le millésime** | *Ne pensez pas qu'une bouteille millésimée 2002 doit être impérativement servie après une bouteille millésimée 2005. Le dernier vin cité (05) peut être plus charpenté, nerveux, donc à servir en dernier.* |
| **Les règles élémentaires d'accords mets et vins** | *Elles sont nombreuses logiques et très efficaces.* |

## III LES REGLES ELEMENTAIRES QUI REGISSENT LES ACCORDS METS ET VINS

| REGLES | EXPLICATIONS |
|---|---|
| Les vins blancs précèdent les vins moelleux, liquoreux et rouges | *Sauf quelques exceptions. Ex :*<br>*- Vin moelleux ou liquoreux servi avec un foie gras.*<br>*- Vin blanc sec avec un fromage de chèvre.* |
| Les vins rosés précèdent les vins rouges | |
| Les vins rouges légers sont servis avant les vins rouges corsés. | *La puissance des vins doit aller crescendo* |
| Avec une spécialité ou un produit régional, Servir un vin de la même régions | *Ex :*<br>*- Foie gras du Sud Ouest Sauternes*<br>*- Fondue Savoyarde Vin de Savoie* |
| Lorsqu'un vin de qualité est utilisé pour la réalisation d'un mets ou d'une sauce, servir le même vin | *Ex :*<br>*- Truite au Riesling Riesling*<br>*- Coq au vin Jaune Vin Jaune* |

## IV L'ACCORD HORIZONTAL

On désigne par ce terme « accord horizontal » le choix d'un vin destiné à accompagner tous les mets d'un menu.
Ce genre d'accord est réalisé lorsque le menu ne présente qu'un mets susceptible « d'appeler » un vin.
Exemple : Choisir dans le menu le mets essentiel du repas :

*Potage cultivateur*

*

Entrecôte grillée
Beurre Maître d'hôtel
Pommes allumettes

Mets essentiel

*

Salade de saison

*

Crème caramel

Sélectionner un vin pouvant accompagner le mets (entrecôte grillée) et servir ce vin durant tout le repas.

## V ACCORD VERTICAL

On désigne par ce terme « accord vertical » le choix de plusieurs vins. Chaque vin accompagne un mets. Dans ce cas, il est impératif de tenir compte des qualités gustatives des mets et des vins qui vont se succéder.

Exemple :

| Menu | Vins |
|---|---|
| Crevettes cocktails | Chablis |
| Tournedos Rossini | Pauillac |
| Salade de saison | |
| Plateau de fromages | Côtes de Nuits |
| Crêpes flambées | Champagne |

**RAPPEL : Le vin doit toujours être servi avant le mets qui l'accompagne.**

## VI QUEL NOMBRE DE VINS DIFFERENTS PEUT-ON PROPOSER AU COURS D'UN MÊME REPAS

Il est bien difficile de répondre à cette question.

Une chose est certaine, aujourd'hui les habitudes ont bien changé par rapport aux quelques décennies précédentes. A cette époque, les menus comportaient de nombreux mets et chacun d'eux était accompagné d'un vin différent.
Le changement de comportement de la clientèle est dû, entre autre, à :

* des menus composés de mets en nombre restreint,
* des prix très élevés du vin,
* des campagnes publicitaires contre l'alcoolisme.

Il semble raisonnable de :

- ne pas dépasser 3 vins au cours d'un repas

ou

- choisir un vin par plat, servi au verre et en petite quantité

ou

- déguster tout un repas autour d'un cépage, d'une région ou d'une appellation.

Mais il est vrai que les sensations produites sur le palais, par un même vin, s'estompent rapidement.

**Ceci est l'accoutumance.**

Varier les vins permet de renouveler ces sensations.

# ALLIANCE DES VINS ET DES METS

## GENERALITES

Le but recherché est l'équilibre, l'harmonie. Il faut accorder les boissons que représentent les vins avec les mets, de telle manière que les saveurs et les odeurs se complètent et s'exaltent mutuellement. Dans le cas contraire, la mésalliance, l'incompatibilité totale ou relative n'apporteront que déception et insatisfaction. Il existe de nombreuses incompatibilités, soit avec tous les vins, soit avec les vins rouges ou avec les vins blancs. Mais dans ce domaine, si l'on ne peut certes faire n'importe quoi, il faut se garder d'être trop exclusif et laisser au contraire la porte ouverte à l'aventure, au risque, aux esprits imaginatifs. Ne sommes-nous pas, en effet, ici dans le domaine de l'art où l'inspiration doit garder ses droits.

D'une façon générale et simple, le gourmet pourra s'appuyer, à défaut de recherche savantes, sur les alliances traditionnelles et il faut le dire assez mystérieuses, existant entre les plats régionaux caractérisés et les crus locaux. Par exemple, si généralement, les fromages appellent un accompagnement de vins rouges, le crottin de Chavignol se marie très bien avec un vin blanc, le Sancerre, produit dans la même région.

Sur un plan plus technique, il faut savoir que l'appréciation des caractères organoleptiques des boissons au cours de l'ingestion des aliments solides est très complexe. Néanmoins, cette étude est intéressante car, en dehors de la simple recherche d'un plaisir d'ordre esthétique, elle contribue à favoriser l'appétence des aliments, donc à équilibrer notre nutrition.

## QUELQUES SUGGESTION POUR SERVIR VOS VINS:

| POISSONS- CRUSTACES : | FOIE GRAS : | VOLAILLES : |
|---|---|---|
| *Alsace*<br>*Chablis*<br>*Condrieu*<br>*Graves*<br>*Mâcon*<br>*Meursault*<br>*Montrachet*<br>*Pouilly-Fuissé*<br>*Pouilly-Fumé*<br>*Champagne brut* | *Corton*<br>*Charlemagne*<br>*Gewurztraminer*<br>*Montrachet*<br>*Sauternes*<br>*Champagne brut*<br>*Pommard*<br>*Pomerol* | *Corton*<br>*Hermitage*<br>*Musigny*<br>*St Emilion*<br>*Arbois Jaune*<br>*Château Chalon* |
| **VIANDES ROUGES :** | **DESSERTS :** | **CHARCUTERIE :** |
| Côtes de Beaune<br>Côtes de Nuits<br>Côtes du Rhône<br>Grands vins de Bordeaux | Muscat de Beaumes-de-Venise<br>Banyuls<br>Sauternes<br>Monbazillac<br>Mont-Louis<br>Vin de Paille<br>Champagne demi-sec | Beaujolais<br>Chinon<br>Bourgueil<br>Médoc<br>Bouzy<br>Côtes du Rhône |

| GIBIERS:(CAILLE-PERDRAUX-BECASSE) | |
|---|---|
| St Estèphe<br>St Julien<br>Bourgueil<br>Hermitage | Corton<br>Volnay<br>Grands vins de la côte de Nuits<br>Châteauneuf-du-Pape |

# LE VOCABULAIRE DU VIN

**AMPLE** : qui a de la rondeur, se dit d'un vin qui a de la consistance, qui est généreux.

**ARÔME** : le fruit, le parfum du vin.

**ASTRINGENT** : qui provoque le resserrement des papilles par excès de tanins.

**BOUQUET** : ensemble des arômes du vin.

**BRILLANCE** : limpidité, éclat lumineux.

**CAPITEUX** : riche en alcool.

**CARACTÈRE** : originalité, force d'un vin.

**CHARNU** : qui a du corps, de la consistance, du gras.

**CHARPENTÉ** : vin bien structuré, robuste, bien équilibré, harmonieux.

**COMPLEXE** : riche en arômes qui se combinent de façon subtile.

**CORSÉ** : se dit d'un vin ayant du corps, de la force.

**CRISTALLIN** : dont la transparence est semblable à celle du cristal.

**DISTINGUÉ** : dont l'élégance distingue des autres vins.

**DROIT** : avec un goût franc, sans anormalité.

**ÉCLATANTE** : se dit d'une brillance très lumineuse.

**ÉLÉGANT** : distingué avec du caractère.

**ENTIER** : à qui il ne manque rien, qui n'a pas de lacune à la dégustation.

**ÉQUILIBRÉ** : dont toutes les qualités sont présentes avec harmonie.

**FIN** : remarquable par ses nuances et sa distinction.

**FINESSE** : apporte du plaisir avec délicatesse et subtilité.

**FLAIRER** : action de percevoir les odeurs du vin lors de l'examen olfactif.

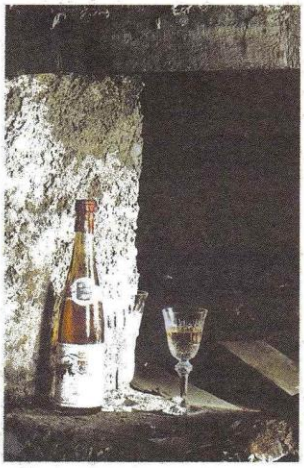
**FRAIS** : peu alcoolisé, bien pourvu en acidité.

**FRIAND** : frais et agréable.

**FRUITÉ** : rappelle le goût du raisin frais. Souvent chez les vins jeunes.

**GÉNÉREUX** : riche en alcool, chaud, vigoureux.

**GOULEYANT** : qui se boit facilement.



**GRAS** : impression de rondeur, de douceur, de moelleux.

**HARMONIEUX** : avec un bon équilibre des saveurs et des teintes.

**HONNÊTE** : vin qui ne trompe pas son monde tout en le satisfaisant.

**JAMBE** : façon dont le vin lisse le long des parois d'un verrre quand il est riche en alcool, comme des larmes.

**LIMPIDITÉ** : absence de troubles dans le vin.

**LIQUOREUX** : doux, légèrement sirupeux, souvent capiteux.

**LONG** : dont on conserve longtemps le bouquet et la saveur en bouche, les grands vins sont longs en bouche.

**LUMINEUSE** : la brillance du vin est telle qu'elle semble apporter de la lumière.

**MÂCHE** : un vin qui a de la mâche est un vin épais, riche en tanins.

**MOELLEUX** : ving rouge présentant du gras, une certaine onctuosité.

**NERVEUX** : qui allie force et vivacité.

**PLAISANT** : agréable, sans rugosité et qui plaît.

**PLEIN** : qui a toutes les qualités d'un bon vin très présent.

**PUISSANT** : très corsé, riche en alcool et qui possède, à l'abondance, toutes les qualités d'un bon vin.

**RICHE** : puissant et fort en alcool et en couleur.

**ROBE** : correspond en œnologie à la brillance, la luminosité, la couleur du vin.

**ROND** : qui est souple, qui a du moelleux, du gras.

**SEC** : pas de perception sucrée à la dégustation.

**SOUPLE** : vin facile à boire, faible en tanin et acidité, qui ne heurte pas le palais.

**STRUCTURÉ** : un vin bien structuré a des arômes équilibrés et de qualité.

**SUBTIL** : vin aux arômes fins, délicats, mariés avec harmonie.

**TANIN OU TANNIN** : composante du vin qui donne plus ou moins d'astringence.

**TANNIQUE** : chargé en tanins.

**TENDRE** : souple, qui se boit facilement.

**TYPÉ** : dont les caractéristiques du ou des cépages se décèlent facilement.

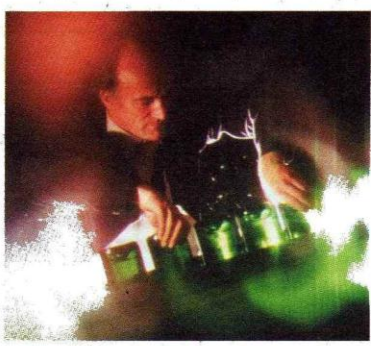


*Photo :* FRÉDÉRIC HADENGUE, COLLECTION C.I.V.C.

*Source :* VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON.

# FICHE DE DEGUSTATION 1

| | | |
|---|---|---|
| Nom du vin : | Millésime : | Prix : |
| Cépage : | Région ou appellation : | |
| Producteur : | Pays : | |

## Analyse visuelle

Couleur (évolution)

VIN BLANC

Verdâtre — Jaune — Dorée — Ambrée

VIN ROUGE

Violacée — Rubis — Orangée — Tuilée

VIN ROSÉ

Framboise — Rose — Saumonée — Pelure d'oignon

Couleur (intensité)

Faible — Intense

## Analyse olfactive

Arômes (intensité)

Faible — Intense

Le nez du vin est

Simple — Complexe

Arômes

Animaux _____

Balsamiques _____

Boisés _____

Chimiques _____

Empyreumatiques _____

Épicés _____

Floraux _____

Fruités _____

Minéraux _____

Végétaux _____

## Analyse gustative

Structure du vin

Acidité

Aucune — Présente — Dominante

Amertume

Aucune — Présente — Dominante

Sucre

Sec — Demi-sec — Doux — Liquoreux

Texture

Mince — Souple — Grasse — Onctueuse

# FICHE DE DEGUSTATION 2

VIN: _____ Millésime: ____ Appellation: _____

Carafage: 0 1/2h 1h 2h 3h 4h 6h 12h 24h * ** *** **** Prix: ____ euros

## OBSERVATIONS VISUELLES

Intensité: Faible Légère Claire Soutenue Foncée Profonde Intense
Teinte: Violet Pourpre Grenat Rubis Vermillon Brique Orange Tuilée Acajou Rousse Brune
Commentaires: _____

## OBSERVATIONS OLFACTIVES

Intensité: Faible Discret Modéré Aromatique Expressif Bouqueté Développé Intense
Finesse et complexité : Ordinaire Simple Fin Subtil Elégant Racé Raffiné
Dominante: Végétale Florale Fruitée Epicée Boisée Empyreumatique Animale

Composantes: _____

Commentaires: _____

## OBSERVATIONS GUSTATIVES :

**Développement en bouche :**

Squelette: Fluet Mince Etroit Svelte Léger Etoffé Corpulent Robuste Charpenté Enorme

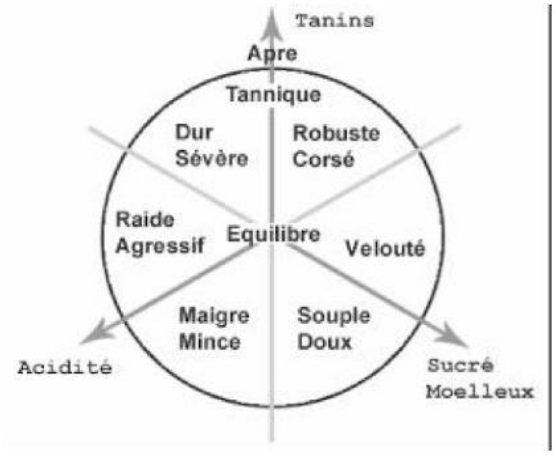
Matière:
Manque Faible Moyenne Belle Forte Trop forte

Commentaires: _____

_____

_____

_____




_____

_____

_____

**Finale:**
Commentaires: _____

## QUALITES D'ENSEMBLE :

Harmonie: Déséquilibré Peu équilibré Assez bien équilibré Equilibré Harmonieux

Commentaires: _____

_____

## PLAT ET TYPE D'ACCORD:

## LE LENDEMAIN : _____