

**CHAPITRE IV****LES BOUTEILLES****Fiche technique n° 33**

Les grands vins affinés, tels que nous les connaissons n'ont été possibles que le jour où les bouteilles ont pris une forme permettant de les coucher et de les gerber\* (environ vers l'an 1780).

\* Gerber: empiler des bouteilles les unes sur les autres, dans une cave.

De même, il a fallu le bouchon de liège pour réaliser les bouteilles prestigieuses et le Champagne.

Beaucoup de crus ont déposé juridiquement une forme de bouteille qui leur soit propre (Alsace, Côte de Provence, Vin Jaune du Jura, Côte du Rhône, Frontignan). Leur usage est restrictif.

La bouteille Bourguignonne, la bouteille Bordelaise, la bouteille Champenoise sont les plus anciennes et sont tombées dans le domaine public.

La teinte "vert feuille morte" a une grande importance dans le vieillissement du vin.

Voici les contenances et les dénominations particulières des multiples et sous-multiples formes de la bouteille classique.



<b>A</b>	Côte du Rhône	<b>B</b>	Châteauneuf du Pape (porte en relief, les armes pontificales)
<b>C</b>	Bordeaux blanc	<b>D</b>	Bordeaux rouge
<b>E</b>	Bourgogne blanc	<b>F</b>	Bourgogne rouge 80 cl
<b>G</b>	Occitane	<b>H</b>	Véronique
<b>I</b>	Côte de Provence (Négoce)	<b>J</b>	Côte de Provence (producteur)
<b>K</b>	Champagne	<b>L</b>	Alsace (flûte 72 cl)*
<b>M</b>	Corse	<b>N</b>	Vin de table 100 cl, 6 étoiles consignée

\*Flûte d'Alsace: la réglementation en vigueur autorise l'utilisation de ce modèle de bouteille pour les A.O.C. Cassis, Château Grillet, Côtes de Provence, Crépy, Jurançon, Rosé du Béarn, Tavel rosé.