

LA CONNAISSANCE DES VINS

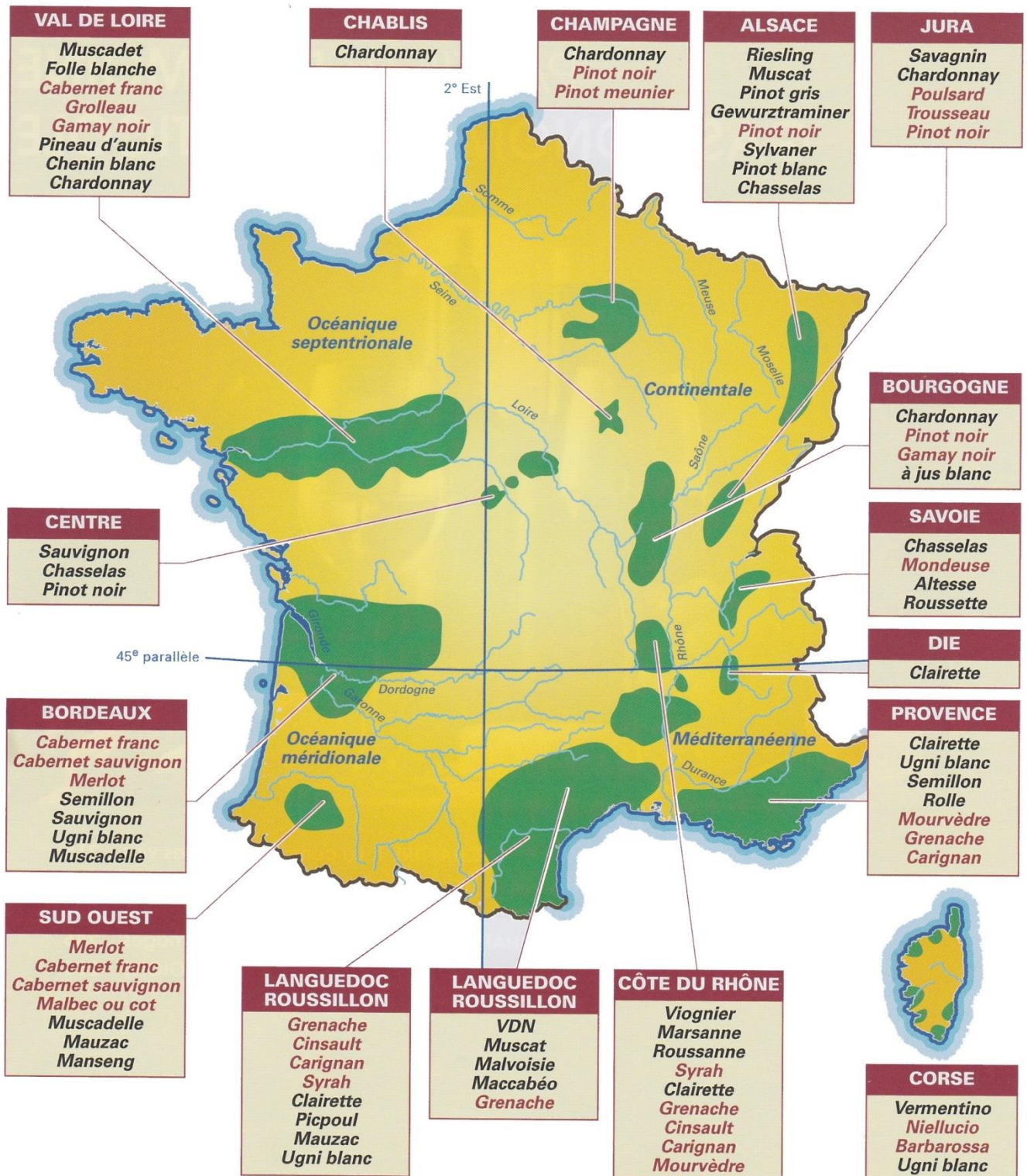
Table des matières

I	LA VIGNE	2
II	LE RAISIN	3
III	LE VIN	5
IV	LA REGLEMENTATION ET L'ETIQUETAGE	12
V	LES INFLUENCES CLIMATIQUES	14
VI	L'ANALYSE SENSORIELLE DES VINS	16
VII	L'HARMONIE DES METS ET DES VINS	19

CONNAISSANCE DES VINS

Fiche technique n° ___

CARTE DU VIGNOBLE FRANÇAIS ET DES DIFFERENTS CEPAGES



* Les cépages rouges sont indiqués en rouge, les blancs en noir.

I LA VIGNE

1 *les origines*

Des pépins fossiles attestent de l'existence de la vigne à l'époque préhistorique, Essentiellement cultivée dans le monde aux alentours du 40^{ème} parallèle, cette espèce *vitis Vinifera* est la plus propice à la production de vin grâce au taux de sucre exceptionnellement élevé de ses fruits (de 20 à 25 % de sucres fermentescibles dans le jus de raisin, le plus sucré des fruits),

Bien que de nombreuses légendes donnent des indices sur les origines probables de la vigne et de sa transformation en Vin, il semble que ce soient les Grecs de Phocée qui en aient introduit la culture en Gaule (des amphores de vin ont été retrouvées à Marseille à l'occasion de fouilles), Ignorant la présence de plants indigènes, ils importèrent les leurs. A leur tour, les Romains, amateurs de vins qu'en Italie ils mélangeaient avec du sucre et des plantes (lointains ancêtres des Vermouths), introduisirent en Gaule leurs propres plants, Ainsi, au fil des fleuves et rivières remontés par l'envahisseur romain, presque toute la Gaule cultiva la vigne.

Les Gaulois surent tirer profit de ce nouveau commerce: ils Inventèrent le tonneau, plus pratique que les amphores pour conserver et transporter le vin, et développèrent progressivement le vignoble. Bien que les rois (dont Charlemagne) aient encouragé à leur tour la culture de la vigne, ce sont surtout les moines, à l'époque seuls détenteurs du savoir, qui améliorèrent les techniques de culture et de vinification,

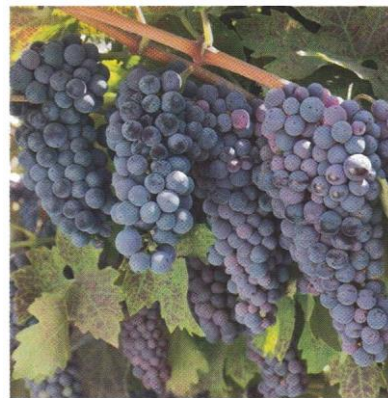
Enfin, au XIXème siècle, Pasteur grâce à ses recherches sur les levures, permit de mieux maîtriser la fermentation alcoolique, il fut d'ailleurs surnommé le « père de l'œnologie moderne »,

2 *les cépages*

Il faut bien distinguer le raisin de table, à consommer tel quel, du raisin de cuve, Les différentes variétés du *vitis vinifera* destinées à la vinification s'appellent des cépages (plus de 5 000 recensés), Qu'ils soient indigènes, importés, hybrides ou clonés, ces cépages ont aujourd'hui en commun une même souche de porte-greffes,

À la fin du XIXème siècle, une terrible épidémie détruisit en 10 ans la quasi-totalité du vignoble français, Le phylloxéra, appelé aussi le puceron maudit, se nourrit et s'abrite en piquant les feuilles et les racines des vignes qui dégénèrent Les racines des vignes américaines résistant parfaitement au phylloxéra, le vignoble fut reconstitué à partir de porte-greffes américains sur lesquels furent greffés les cépages français.

Le vignoble ainsi reconstitué, avec les mêmes cépages, est désormais mieux adapté aux attaques du puceron, Ensuite, selon les « modes », les avancées des recherches en matière de vinification et la volonté d'améliorer la qualité finale du vin, différentes espèces ont été plus particulièrement retenues.



Cabernet Sauvignon,

3 *les facteurs de qualités*

Il est important de s'intéresser aux facteurs pouvant influencer la qualité du raisin et, par conséquent, la qualité du vin.

a) Les facteurs liés à la nature

Le sol: la vigne puise son énergie dans le sol que ses racines traversent et se charge des différentes matières rencontrées,



Vignoble de Sancerre.

L'ensoleillement: une exposition optimale permet à la vigne de se colorer, de se concentrer en sucre et donc de perdre en acidité.

l'altitude: la température baisse de 0,6 °C tous les 100 mètres. On cultive donc rarement la vigne au-dessus de 300 mètres d'altitude.

l'eau: elle est obtenue par les pluies mais aussi par les étendues d'eau limitrophes des vignes. Elle favorise la photosynthèse, nourrit la vigne et régule les variations entre les températures diurne et nocturne.

b) Les facteurs liés à l'homme

- ✓ Choix du cépage.
- ✓ Densité de plantation (nombre de ceps par hectare)
- ✓ Taille de la vigne
- ✓ Date des vendanges.
- ✓ Choix de la méthode de vinification. La vinification est l'ensemble des opérations durant lesquelles le jus de raisin (le moût) va être transformé en vin.
- ✓ Élevage du vin.

4 *les ennemis de la vigne*

Origine météorologique	Origine cryptogamique	Origine animale
<ul style="list-style-type: none">• Les gelées retardent la végétation de la vigne.• La grêle détruit le raisin.• Le vent arrache fleurs et fruits.• La pluie éclate le raisin ou le gorge d'eau. La sécheresse dessèche le raisin et diminue le rendement.	<ul style="list-style-type: none">• Le mildiou dessèche complètement les grappes.• L'oïdium fait éclater les grains durant la maturation.• La pourriture grise recouvre le raisin de poudre grise et entraîne le développement de vers.	<ul style="list-style-type: none">• Le phylloxera s'attaque à la racine. Les oiseaux mangent les baies.• L'araignée rouge se nourrit de la sève des feuilles. Les larves de papillons se nourrissent des grains de raisin.

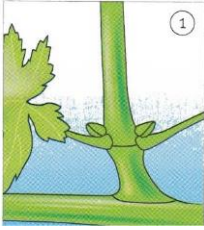
II LE RAISIN

1 *le Choix du cépage*

Le choix du cépage se fait en fonction des règles de l'appellation qui privilégient les cépages traditionnels qui ont fait la réputation de celle-ci. L'enjeu est de composer la meilleure combinaison cépage/terroir. Un cépage hâtif (précoce) sera planté sous un climat rigoureux, tandis que le cépage tardif sera planté dans une région chaude pour que les deux soient vendangés en septembre-octobre.

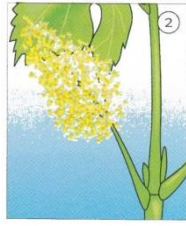
2 le cycle végétatif de la vigne

Mars



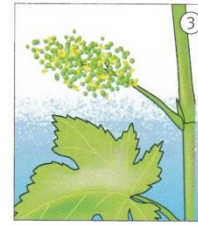
Le débourrement
Éclosion des bourgeons.

Mai



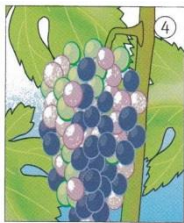
La floraison
Les pousses se couvrent de petites fleurs blanches.

Juin



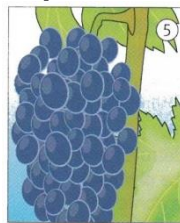
La nouaison
Les fleurs fécondées donnent de petites baies (vertes et dures).

Aout



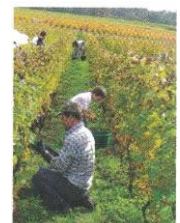
La véraison
Les baies les plus exposées au soleil se colorent et l'acidité augmente.

Septembre



La maturation
Les sucres se concentrent. l'acidité diminue et la coloration s'intensifie.

Octobre



Les vendanges
Le raisin est à maturité, est vendangé manuellement ou mécaniquement



La taille d'hiver a pour but de fixer le nombre de grappes que le cep produira. La taille d'été consiste à supprimer les pousses indésirables non-fructifères et qui ralentissent le développement des sarments fructifères. On effeuille aussi en fonction de l'ensoleillement. La « vendange verte » vise à sacrifier certaines grappes en vue de réduire le rendement.

3 Vendanges et composition du raisin

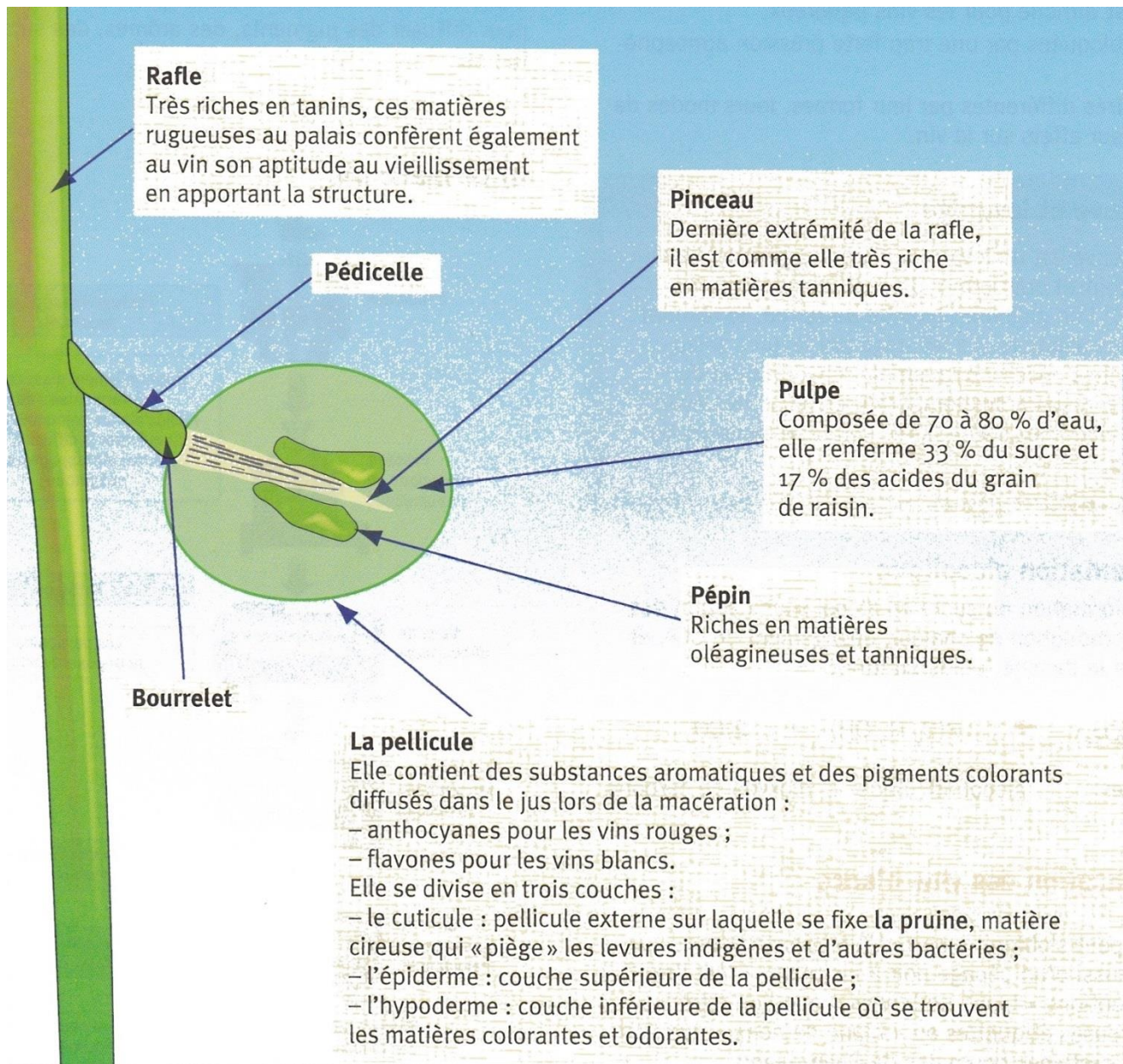
On ne peut faire du bon vin sans bon raisin.

Pour cela, il est indispensable de vendanger (récolter le raisin) au meilleur moment. Deux méthodes permettent de déterminer la date idéale:

- **La méthode empirique:** le viticulteur observe et goûte son raisin pour connaître son degré de maturité.
- **La méthode moderne:** diverses analyses sont menées en laboratoire pour connaître la teneur précise de chaque constituant du grain de raisin.

Si le sucre est indispensable lors de la vinification, il n'est pas le seul composant important du raisin. Le grain de raisin renferme d'importants éléments tels que des pigments colorants, des tanins et composés chimiques que l'on va trouver dans les différentes parties du raisin.

Essentiellement composé d'eau (le jus), le grain de raisin renferme aussi d'innombrables composés chimiques, pigments colorants, tanins et une partie des agents de sapidité tous regroupés sous l'appellation de polyphénols, qui ont une influence sur la qualité finale du vin selon qu'on les utilise ou pas.



III LE VIN

1 Des levures à la fermentation alcoolique

Le vin, c'est du jus de raisin fermenté. C'est donc une solution hydro-alcoolique.

a) Les levures

Les levures sont des êtres vivants très petits de la famille des champignons. Comme tout être vivant, elles respirent, se nourrissent, se reproduisent et meurent.

- ✓ Elles combinent leur action avec des enzymes pour produire de l'alcool.
- ✓ Elles se nourrissent de 17 g de sucre pour produire un degré d'alcool, ce qui permet de savoir le degré alcoolique prévisible.
- ✓ Elles respirent et rejettent du dioxyde de carbone (50 litres pour 1 litre de moût en fermentation). D'où la nécessité d'ouvrir les chais.
- ✓ Elles se multiplient en milieu aérobie, ce qui motive le remontage pendant la cuvaison.
- ✓ Elles fermentent et produisent de l'alcool en milieu anaérobie, raison pour laquelle on ferme les caves.

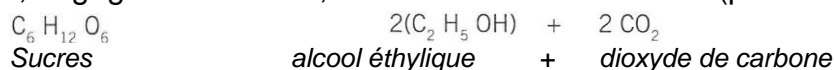
- ✓ Elles sont engourdies par le froid, et abattues par la chaleur (> 35°C) : **régulation par les températures.**
- ✓ Elles résistent plus ou moins à la teneur en alcool. Fermenter tous les sucres reste difficile et long.
- ✓ Elles résistent plus ou moins à la concentration en sucre du moût. C'est difficile pour les vins liquoreux.
- ✓ Elles sont bloquées par une trop forte pression atmosphérique.
- ✓ Elles sont très différentes par leur formes, leurs modes de vie, et enfin leur effets sur le vin.

Pied de cuve et levurage

Le pied de cuve est un levain de flore indigène (3 litres pour 1 hectolitre) qui permet d'ensemencer la cuve à fermenter. Si l'on gagne en typicité de terroir, le résultat est aussi plus aléatoire. Le levurage par levures sélectionnées sèches nécessite la simple réhydratation de la poudre. Le respect des températures prescrites évite l'apparition d'arômes secondaires non représentatifs de l'appellation.

b) La fermentation alcoolique

C'est la transformation du sucre en alcool sous l'action des levures avec production de chaleur, dégagement de CO², et diminution de la densité (poids au litre).



2 La vinification des vins blancs

Le vin blanc peut s'obtenir à partir d'un cépage blanc à jus blanc, mais aussi d'un cépage noir à jus blanc. C'est l'explication des mentions « blanc de blancs » que l'on retrouve sur de nombreuses étiquettes ou « blanc de noirs » que l'on remarque sur certaines bouteilles de Champagne.

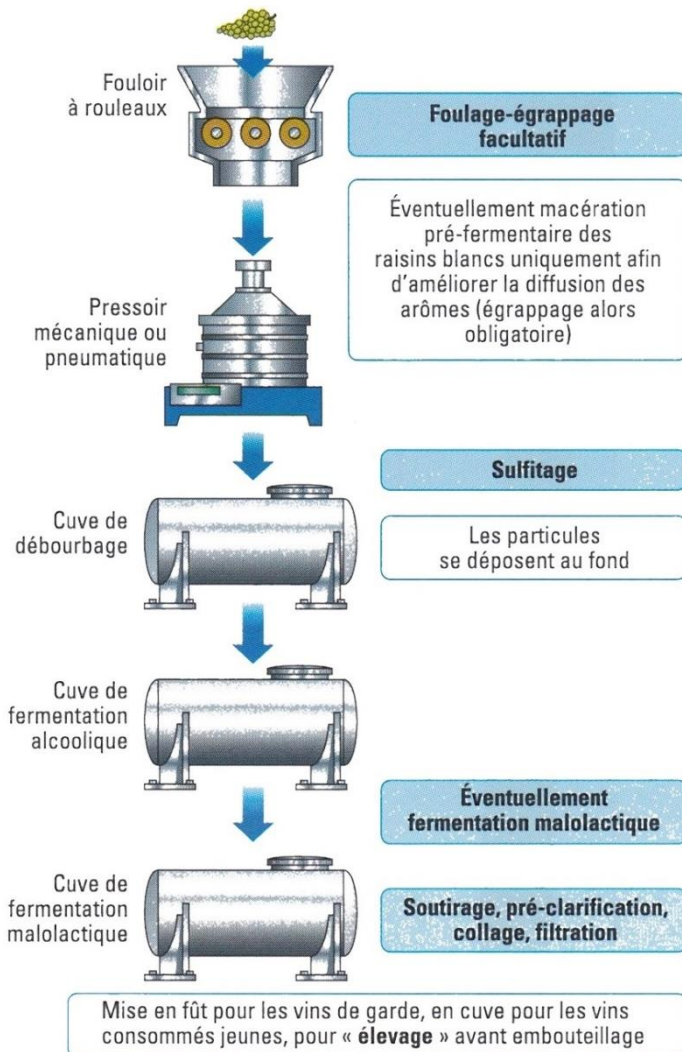
a) Les étapes de la vinification

- ✓ **Les vendanges**
Manuelles, elles permettent de ne sélectionner que le meilleur raisin. Mécaniques, elles sont beaucoup moins sélectives et le raisin perd de son jus en cours d'acheminement. Mais cette dernière méthode est la moins coûteuse en main-d'œuvre.
- ✓ **Le foulage**
Il permet d'« éclater » le grain, libérant ainsi la pulpe et le jus. L'écoulement du jus sur les grains permet, grâce aux levures indigènes, de débiter la fermentation.
- ✓ **Le pressurage**
Effectué avant la fermentation alcoolique, le pressurage permet d'extraire le jus et de le séparer du marc. Il doit être rapide et doux afin, d'une part, d'éviter la coloration du jus blanc au contact des pellicules noires et, d'autre part, de ne pas écraser les pépins néfastes au final.
- ✓ **Le débourage**
Le repos du moût pressé permet aux déchets lourds de redescendre dans le fond de la cuve.
- ✓ **Le sulfitage**
Ajout de SO₂ (dioxyde de soufre) afin de faciliter le débourage en clarifiant et d'aseptiser le jus pour éviter son oxydation.

✓ **La macération-pré-fermentaire**

C'est une macération sans alcool pendant le temps suffisant pour diffuser des pigments, des arômes, des sucres, et des tanins.

b) Le blanc sec



3 La vinification des vins rouges

Les vins rouges de qualité s'obtiennent à partir de raisins noirs à jus blanc, certains cépages noirs à jus rouge dit « teinturier » sont réservés aux vins de table de qualité médiocre.

Il existe deux méthodes d'élaboration :

- ✓ la méthode traditionnelle (la quasi-généralité des vins rouges) ;
- ✓ la vinification beaujolaise par macération carbonique réservée aux vins primeurs.

a) Les étapes de la vinification traditionnelle

✓ **L'éraflage**

Total ou partiel. Dans le premier cas, il évite les goûts herbacés pour les vins consommés jeunes; dans le deuxième, il apporte une structure tannique favorable au vieillissement du vin.

✓ **La macération (cuvaïson)**

Elle permet aux substances colorantes et aromatiques contenues dans la pellicule de se diffuser dans le moût à l'intérieur de la cuve. Sa durée varie de 5 à 30 jours selon que l'on souhaite produire des vins légers à consommer jeunes ou des vins puissants de garde.

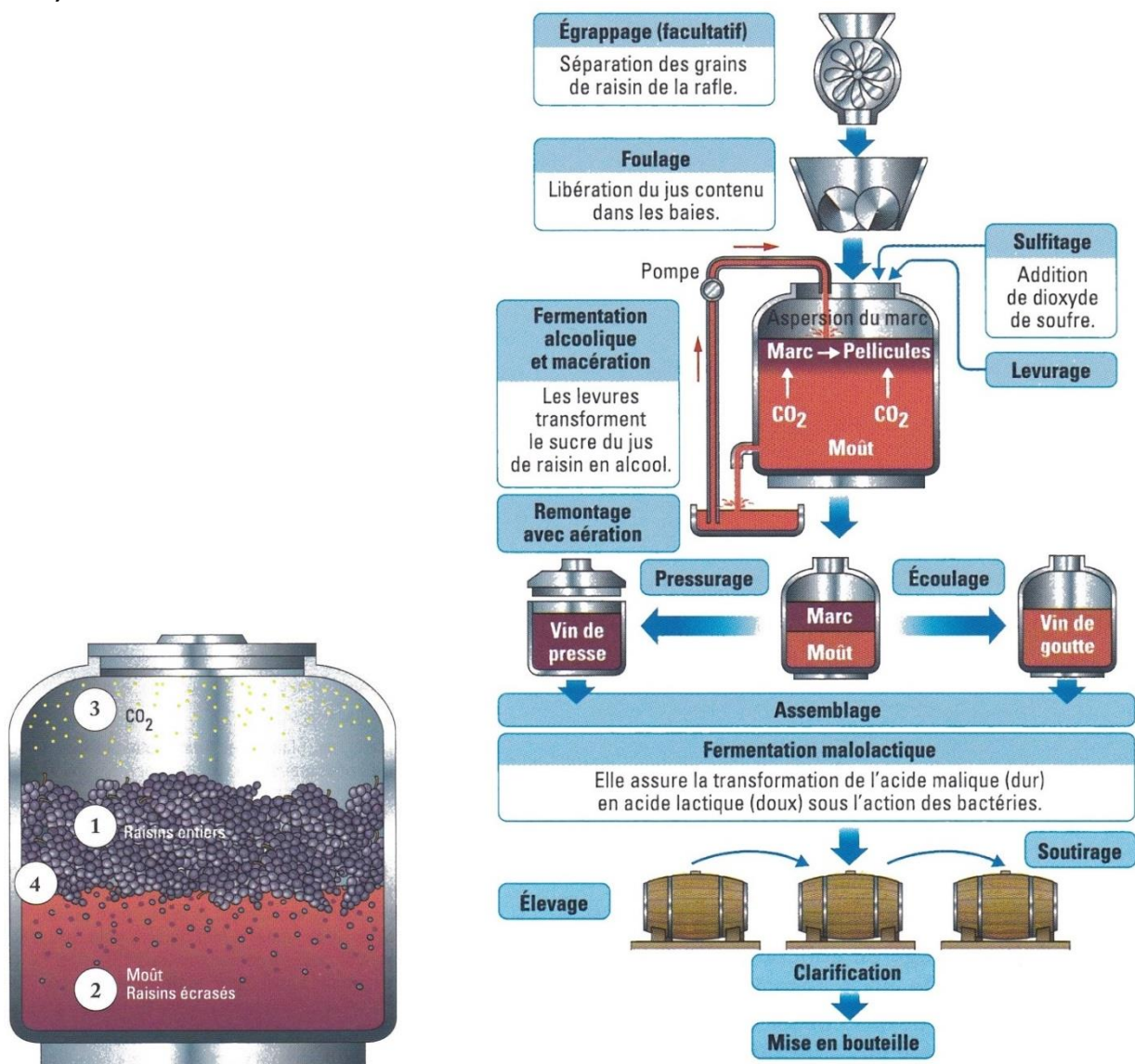
✓ **La fermentation alcoolique**

Sous l'action des levures, cette étape permet au sucre contenu dans le moût de se transformer en alcool et en gaz carbonique. Elle s'effectue à une température de 28 à 30°C. et peut aller jusqu'à 45°C. pour diffuser davantage de pigments colorants (au détriment de la qualité des arômes).

✓ **La fermentation malolactique**

Fermentation secondaire, elle permet une désacidification naturelle des vins rouges après assemblage du vin de goutte et du vin de presse.

b) La méthode traditionnelle



c) La macération carbonique

Principe de cette vinification:

- ✓ Les raisins sont vendangés entiers (non égrappés) et intacts (non foulés).
- ✓ La cuve est hermétiquement fermée.

- ✓ L'absence d'oxygène empêche la fermentation de se faire à l'extérieur du grain, elle se fait donc à l'intérieur.
- ✓ Le jus des raisins écrasés par le poids de la vendange (au fond de la cuve) fermente et produit suffisamment de CO₂ pour saturer la cuve.
- ✓ L'éclatement des grains libère un jus faiblement alcoolisé.
- ✓ Après six jours, on décuve et on effectue un pressurage. La vinification se poursuit par une fermentation alcoolique traditionnelle permettant d'obtenir un vin titrant de 12 à 13°, et s'achève sur une fermentation malolactique.

4 Les vinifications particulières

a) Les vins blanc moelleux et liquoreux

Quelques particularités de cette vinification:

- ✓ Les raisins sont en sur-maturité: ils se dessèchent et se concentrent en sucre. Le jus est alors moins abondant mais naturellement beaucoup plus sucré.
- ✓ Les vendanges sont **manuelles**, grain par grain, par tris successifs.
- ✓ Les **pressurages** sont longs et successifs.
- ✓ Le **sulfitage** est important pour protéger le moût qui fermente lentement.
- ✓ La **fermentation alcoolique** est particulièrement délicate, pour trois raisons:
 - la forte teneur en sucre du moût ralentit le travail des levures;
 - le *Botrytis cinerea* (la pourriture noble) consomme une partie de l'azote nécessaire à leur croissance et sécrète un antiseptique, la botryticine ;
 - la forte teneur en alcool en fin de fermentation tue de nombreuses levures.

b) Le vin jaune ou vin de voile

- ✓ Vendange de cépage Savagnin uniquement arrivé à **sur-maturation**.
- ✓ Égrappage-foulage.
- ✓ Pressurage long.
- ✓ Vinification en blanc avec **fermentation longue** (diffusion de substances nécessaires au vieillissement).
- ✓ Élevage en fût sans ouillage pendant six ans et 3 mois. Ne pas « ouiller », c'est laisser un vide dans la barrique pendant le vieillissement qui permet le développement d'une épaisse couche (3 à 5 cm) de flore du jaune (levures mycodermiques) pour protéger le vin, et le transformer par un voile qui descend progressivement jusqu'au fond du fût. Pour réussir la prise de jaune, il faut de l'oxygène (pas d'ouillage), et un degré alcoolique compris entre 14,5 et 16 %, sinon le vin se transforme en vinaigre. Suite à cet élevage, il ne reste que 62% de vin, c'est l'explication du volume particulier de la bouteille.
- ✓ Mise en bouteilles de **62 cl** appelées « **clavelins** ».

c) Le vin de paille

Le **passerillage** est le fait de faire sécher les raisins cueillis sur un lit de paille (ou sur des fils) pendant 3 mois. Ces derniers se dessèchent par évaporation, et produisent après un pressurage difficile et une lente fermentation, un vin aux arômes de fruits secs, de miel. Le rendement est faible: 100 kg pour 15 à 20 litres de vin.

d) Le vin de glace

Vendanger par – 8°C. permet de presser, souvent sur place, les raisins congelés, dont les paillettes de glace retiennent l'eau et laisse filer un jus très concentré en sucre et en acide. La vinification ne va pas au-delà de 10% d'alcool. Cela se pratique dans les pays naturellement froids: Allemagne, Autriche et Canada.

5 La vinification des vins rosés

Attention: un vin rosé n'est pas le mélange d'un vin rouge et d'un vin blanc. Le vin rosé peut s'obtenir à partir d'un cépage noir à jus rouge ou d'un cépage noir à jus blanc.

Il existe deux méthodes d'élaboration:

- ✓ par saignée;
- ✓ par pressurage direct.

Les étapes de la vinification

✓ Par pressurage direct (vinification en blanc)

- Vendange de raisin rouge;
- Foulage-égrappage facultatif;
- Pressurages successifs sans macération préalable, pressoir avec sortie de jus rosé (le jus des premières pressées peu coloré est alors recueilli) ;
- Sulfitage-débourbage;
- Fermentation alcoolique;
- Fermentation malolactique;
- Filtration ;
- Mise en bouteille.

✓ Par saignée (macération partielle)

- Vendange de raisin rouge;
- Foulage-égrappage facultatif ;
- Macération partielle (dès que la teinte désirée est obtenue, on pratique une « saignée » dans la cuve, le reste étant vinifié en rouge);
- Fermentation alcoolique;
- Fermentation malolactique ;
- Filtration ;
- Mise en bouteille.

✓ L'élevage

Il permet d'améliorer le vin par différentes manipulations:

- **le collage:** on clarifie le vin à l'aide de blancs d'œufs ou d'autres substances protéiques. Les impuretés sont entraînées vers le fond de la cuve;
- **le soutirage:** on transvase le vin d'un fût à l'autre afin de le débarrasser de ses impuretés;
- **l'ouillage :** on complète la perte de vin (évaporation, absorption par le bois, etc.) par un ajout de même vin évitant le développement de la piqure acétique.

Remarque:

Le vin rosé est un vin à part entière. Ses caractéristiques viennent de sa coloration quand le moût n'est pas encore fermenté, contrairement au vin rouge; et au choix des cépages qui sont forcément différents des blancs de blancs, dont les caractères gustatifs leur sont propres.

Pour le vinificateur, la saignée d'une cuve pour faire un vin rosé présente l'avantage de concentrer la macération en cours du vin rouge. De vin accessoire pour en améliorer un autre, le vin rosé est devenu aussi un vin en phase avec son époque: facile à apprécier, adaptable aux situations.



6 La vinification des vins mousseux

Il existe quatre méthodes d'élaboration:

- ✓ méthode traditionnelle;
- ✓ méthode rurale ou ancestrale;
- ✓ méthode Charmat ou « cuve close » ;
- ✓ méthode par gazéification.

MÉTHODE TRADITIONNELLE (ex.: Champagne)	MÉTHODE RURALE (ex. : Clairette de Die)	MÉTHODE CHARMAT (ex. : Asti Spumante d'Italie)	MÉTHODE PAR GAZÉIFICATION
Vinification complète en blanc (avec éventuellement macération pelliculaire d'une partie des raisins noirs pour obtenir ensuite des Champagnes rosés).	Vinification incomplète d'un vin blanc, puis mise en bouteille d'un vin « tranquille ».	Vinification complète d'un vin blanc qui reste en cuve.	Vinification complète d'un vin blanc.
Assemblage de la cuvée (mélange de vins issus de différentes parcelles et de différents pressurages) puis mise en bouteilles d'un vin « tranquille », Ajout de la liqueur de tirage: composée entre autres de levures, elle permet la seconde fermentation en bouteille. Mise sur latte: les bouteilles sont alignées horizontalement en cave.	Le réchauffement au printemps redémarre et termine naturellement la fermentation des sucres non transformés en alcool lors du refroidissement de l'hiver.	Ajout de la liqueur de tirage en cuve close.	Pas de liqueur de tirage.
Seconde fermentation en bouteille: pour obtenir une pression régulière de 4 à 6 atmosphères.	Seconde fermentation en bouteille	Seconde fermentation en cuve close: mise en bouteille d'un vin mousseux.	Pas de seconde fermentation, mais gazéification directe, mise en bouteille d'un « vin » effervescent.
Remuage, congélation du goulot et dégorgement pour expulser le dépôt des bouteilles.	Remuage, congélation du goulot et dégorgement pour expulser le dépôt des bouteilles.	Ni remuage ni dégorgement.	Ni remuage ni dégorgement.
Ajout de la liqueur de dosage (ou d'expédition) : le vin est ainsi plus ou moins « édulcoré » pour lui donner son caractère final (brut, sec, demi-sec ...).	Ajout de la liqueur de dosage (ou d'expédition) : le vin est ainsi plus ou moins « édulcoré » pour lui donner son caractère final (brut, sec, demi-sec ...).		
Procédé permettant la maîtrise de la prise de	Procédé artisanale et empirique	Procédé industriel.	Procédé industriel similaire aux sodas.



Pressurage. Mise sur lattes et prise de mousse en bouteilles.



Remuage manuel.

IV LA REGLEMENTATION ET L'ETIQUETAGE

1 Les labels

La réglementation vise à :

- ✓ Garantir des conditions de concurrence et la réputation des produits régionaux;
- ✓ Harmoniser les réglementations nationales aux règles de l'Organisation Mondiale du Commerce;
- ✓ Informer les consommateurs de la conformité des produits avec leur appellation.

a) AOC: l'Appellation d'Origine Contrôlée



C'est le nom d'une région, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire, dont les qualités ou les caractéristiques sont

dues au milieu géographique par ses facteurs naturels et humains.

b) AOP : l'Appellation d'Origine Protégée



C'est la réglementation européenne de l'AOC française.

c) IGP : l'Indication Géographique protégée



C'est le nom d'une région ou d'un lieu qui sert à désigner un produit agricole ou alimentaire, originaire de ce lieu, et dont la qualité ou les

caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique.

d) STG : Spécialités traditionnelles garanties



C'est un label qui se distingue des autres par des caractéristiques spécifiques dont la transmission sur plusieurs générations a

été prouvée.

e) Label rouge



Ce label atteste d'un produit de qualité supérieure à celle d'un produit courant.

f) Agriculture Biologique



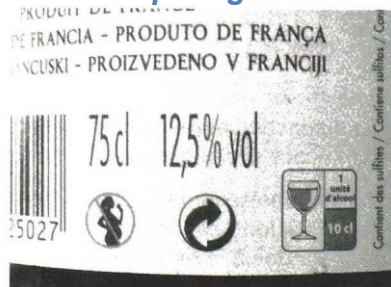
La production respecte un processus naturel et respectueux des équilibres, sans utilisation de produits chimiques.

g) Dénomination Montagne



Toutes les matières premières et étapes de fabrication sont situées dans une zone de montagne.

2 Les mentions obligatoires de l'étiquetage



- ✓ **L'appellation**,
- ✓ Le **nom** et l'**adresse** du responsable de l'embouteillage,
- ✓ La mention « **viticulteur à ...** » ne doit pas porter à confusion avec une autre appellation, Le vigneron utilise alors le code postal.
- ✓ **% vol**: c'est l'indication du pourcentage d'alcoolique,
- ✓ La **contenance** de la bouteille en cl ou ml.
- ✓ Le volume de la bouteille est certifié à la hauteur indiquée, Exemple: 75 cl E 63 mm,
- ✓ **Un numéro de lot** pour l'exportation,
- ✓ **Product of France** précise le pays d'origine pour le marché international,
- ✓ Contient des sulfites,
- ✓ Le **logo** qui déconseille à la femme enceinte de boire du vin,

3 Les mentions facultatives

- ✓ Le millésime indique l'année de la récolte,
- ✓ Le nom commercial, bien reconnu par le consommateur car il est attaché à la réputation du produit.
- ✓ Les cépages peuvent être mentionnés, mais ils doivent représenter au moins 15 % du vin,

4 Les capsules congés



La capsule-congé indique que les droits du vin ont été acquittés auprès de la D.G.D.D.I. (Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects), Elle permet sa circulation et donc sa commercialisation,

La couleur de la capsule CRD (capsule représentative de droit) permet de distinguer le niveau d'appellation d'un vin,

- **Verte**: AOC et AOVDQS - AOP,
- **Bleue**: Vin de pays et Vins de table - IGP,
- **Orange** : Vins spéciaux (Vins doux naturels et Vins de liqueur),
- **Jaune**: Cognac ou Armagnac,

La lettre fait référence à la qualification de l'embouteilleur. On peut trouver trois lettres différentes:

- **R** pour Récoltant;
- **N** pour Non Récoltant ou Négociant;
- **E** pour Éleveur,

V LES INFLUENCES CLIMATIQUES

1 Les trois types de climats en France

- a) Ouest, Ile-de-France, Aquitaine
- Océanique
 - Océanique dégradé

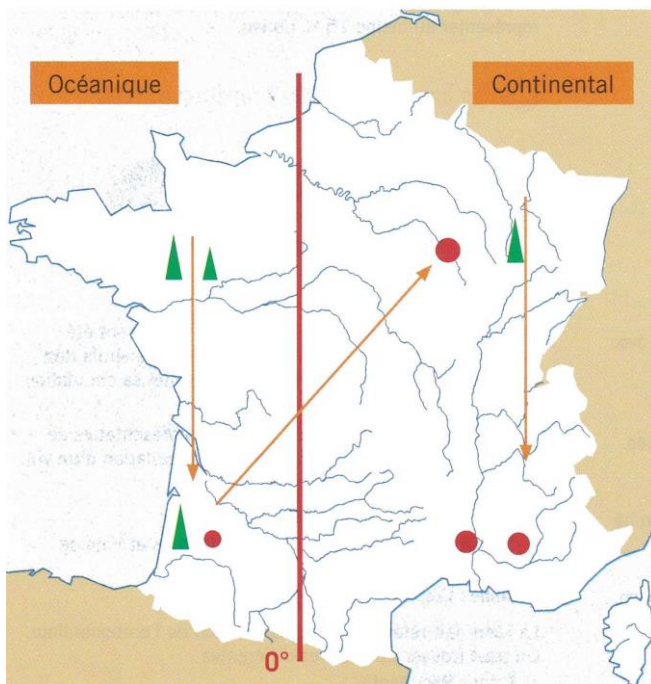
Caractérisé par des températures régulières, il gèle rarement et il n'y a pas de grosses chaleurs, Les pluies sont fines et fréquentes, Le climat océanique dégradé signifie qu'il est moins typé que le climat océanique, C'est-à-dire que ses caractéristiques sont atténuées,

- b) Est et Centre
- Continental
 - Continental dégradé

L'amplitude des températures est élevée entre l'été et l'hiver (grosse chaleur et grand froid) et les pluies moins fréquentes,

- c) Sud-est et Corse
- Méditerranéen
 - Méditerranéen dégradé

Les températures sont douces en hiver et élevées en été, les pluies sont violentes sous forme d'orages aux intersaisons,



par de la rondeur ●

2 L'influence climatique sur les vins blancs

L'influence climatique sur les vins blancs

La distinction entre les vignobles repose sur l'influence océanique ou continentale.

Si l'on représente la sensation de fraîcheur due à l'acidité par une pointe verte ▲, la rondeur due à la richesse alcoolique par un rond rouge ●., alors les vins de la zone:

- **océanique septentrionale** donneront la sensation de fraîcheur ▲ soutenue par de la fraîcheur ▲;
- **océanique méridionale** donneront de la fraîcheur ▲ soutenue par de la rondeur ●;
- **continentale** donneront de la rondeur. ● soutenue par de la fraîcheur ▲;
- **méditerranéenne** de la rondeur. ● soutenue

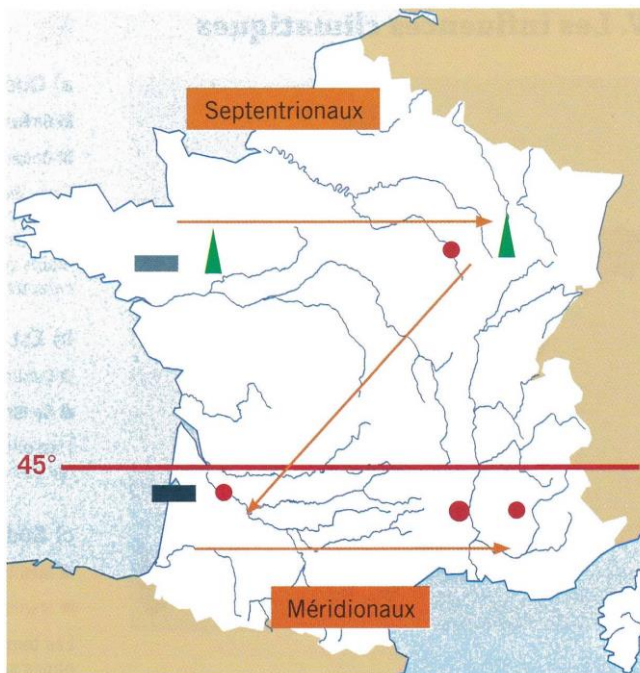
Dans une progression de puissance, on débute par les vins d'influence océanique septentrionale pour finir par les vins d'influence méditerranéenne. Cela sera très utile pour harmoniser les mets avec les vins blancs ou rosés.

3 L'influence climatique sur les vins rouges

La distinction entre les vignobles pour les vins rouges s'appuie sur l'influence septentrionale ou méridionale.

Si l'on ajoute à la représentation précédente le tanin des vins rouges par un rectangle bleu ■, alors les vins de la zone:

- **océanique septentrionale** donneront la sensation de tanins discrets ■ soutenue par de la fraîcheur ▲;
- **continentale** donneront de la rondeur ● soutenue par de la fraîcheur ▲;
- **océanique méridionale** donneront la sensation de tanins puissants ■ soutenue par de la rondeur ●;
- **méditerranéenne** donneront de la rondeur ● soutenue par de la rondeur ●



4 Comment se repérer dans l'étude des vignobles ?

Pour vous aider à vous repérer dans l'étude des vignobles, on peut utiliser le code couleur suivant:

- Les vins blancs frais et légers à l'influence océanique septentrionale
- Les vins blancs légers et souples à l'influence océanique méridionale
- Les vins blancs ronds et frais à l'influence continentale
- Les vins blancs ronds et onctueux à l'influence méditerranéenne
- Les vins rouges légers et coulants à l'influence océanique septentrionale
- Les vins rouges riches et frais à l'influence continentale
- Les vins rouges tanniques et pleins à l'influence océanique méridionale
- Les vins rouges souples et étoffés à l'influence méditerranéenne

Remarque: Les vins rosés suivent les caractéristiques des vins blancs.

L'influence continentale pourrait être nuancée par une zone plus chaude au Sud, qui donne un caractère rond et plein aux vins blancs et riche et plein aux vins rouges.

VI L'ANALYSE SENSORIELLE DES VINS

L'analyse sensorielle peut avoir différentes finalités:

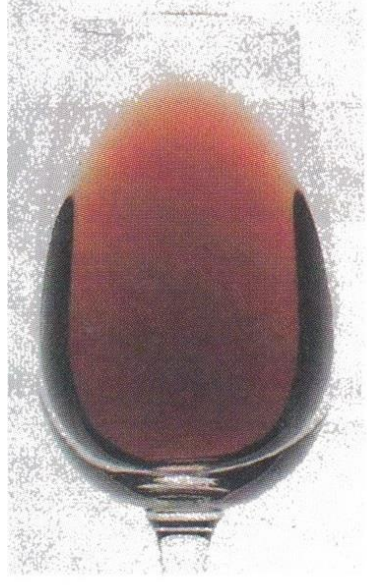
- ✓ comparer plusieurs produits dans le but de faire une carte, c'est l'**analyse d'achat**;
- ✓ suivre l'évolution des vins de la cave, avant de servir, c'est l'**analyse de contrôle**;
- ✓ construire une argumentation commerciale par rapport au marché, c'est l'**analyse commerciale**.

1 Les sens intervenant dans la dégustation

- ✓ la **vue** permet d'observer la couleur du vin et de définir ainsi son évolution (jeune, mature ou malade).
- ✓ l'**olfaction** permet de sentir les odeurs, d'en déduire l'influence du sol.
- ✓ le **goût** permet de ressentir la saveur du vin et son influence climatique.

2 La vue

a) La qualité visuelle d'un vin perçue par l'éclat de sa couleur

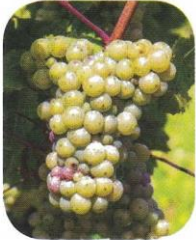

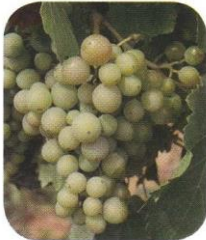

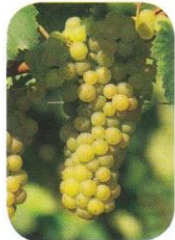
Favorable		Défavorable
Franche		Mate
Fraîche		Douteuse
Lumineuse		Indécise
Éclatante		Éteinte
Chatoyante		Morte
Scintillante		Passée
Rayonnante		Défraîchie

b) La robe

- ✓ La **robe** qualifie l'aspect visuel du vin, sa couleur, son aspect.
- ✓ La **nuance de la robe** indique:
 - le caractère du vin (léger ou puissant) ;
 - sa structure (tannique, liquoreux...) ;
 - son évolution (jeune, vieux, malade...).
- ✓ La **couleur du vin** est définie par:
 - la variété du raisin (le cépage) ;
 - son degré de maturité (mûr, les matières colorantes ont coloré le jus)
 - son mode d'élaboration (la durée et la température de macération),

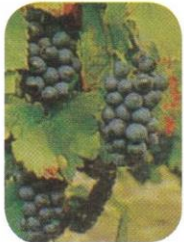
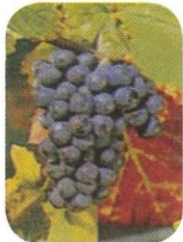
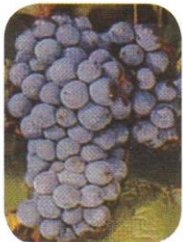

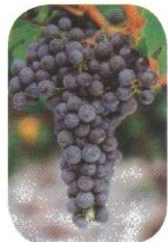
c) Les cépages et l'évolution des couleurs dans le temps

- ✓ Les vins blancs

Folle blanche	Sauvignon	Aligoté	Chardonnay	Chasselas
				
Blanc incolore	Jaune vert	Jaune pâle	Jaune serin	Jaune paille







Les vins blancs se colorent avec le temps vers l'orangé.

✓ Les vins rouges

Gamay	Pinot noir	Grenache	Syrah	Cabernet-Sauvignon
				
Groseille	Cerise	Fraise	Prune	Framboise

Les vins rouges évoluent de la couleur violine à l'orangé.

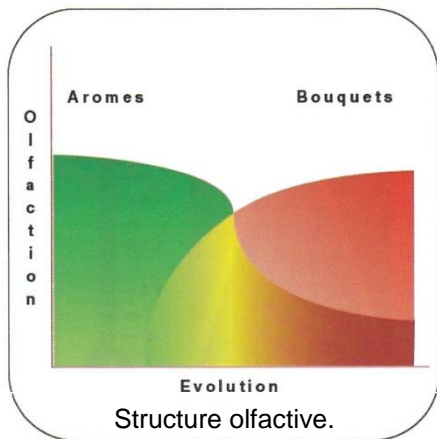
De manière générale, l'évolution de la couleur suit l'évolution des composants du vin. C'est pourquoi l'observation de la robe d'un vin nous informe sur son état. La couleur du vin lui donne son visage.

Structure	
 Transparent = Souple	 Opaque = Charpenté
Caractère	
 Brillant = Vif	 Mat = Mou
Évolution	
 Violine = Jeune	 Ambré = Évolué

3 L'olfaction

La qualité d'une perception olfactive est définie par:

- ✓ sa **complexité**: les grands vins développent une multitude d'arômes;
- ✓ son **intensité**: la puissance, l'épanouissement des arômes sont signes de qualité;
- ✓ sa **permanence**: la persistance est plus difficile à obtenir que les parfums fugaces (qui disparaissent rapidement).



a) Les arômes

Les arômes sont l'ensemble des principes odorants des vins jeunes.

On distingue:

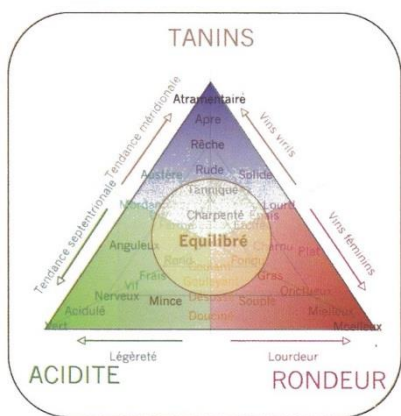
- ✓ Les arômes **primaires** issus du fruit: ils sont caractéristiques du cépage;
- ✓ Les arômes **secondaires** ou arômes **fermentaires** obtenus lors de la vinification.

b) Le bouquet

Le bouquet est le registre olfactif acquis avec le temps. Il se développe par l'évolution du vin dans un endroit confiné (la bouteille), appelé **milieu réducteur** par opposition au vieillissement en fût qui est un milieu **oxydatif**, ouvert à l'oxydation provoquée par l'oxygène de l'air.

Le bouquet dépend de l'aptitude au vieillissement du vin qui tient à sa structure **tannique**, sa puissance en **alcool**, son **acidité** et la qualité de ses **esters**. Dès la vinification, le vigneron recherche ou non l'aptitude au vieillissement du vin. Le sommelier doit « suivre » ses vins pour les présenter à la plénitude de leurs arômes ou de leur bouquet.

4 Le goût



a) Le goût est fonction du climat

Le climat détermine le choix du cépage et donc la capacité à puiser dans le sol les nutriments qui vont donner le caractère au vin.

b) La structure gustative

Les vins blancs secs ont une structure gustative qui repose sur l'acidité et l'alcool, tandis que les vins blancs liquoreux s'appuient en plus sur la douceur des sucres résiduels.

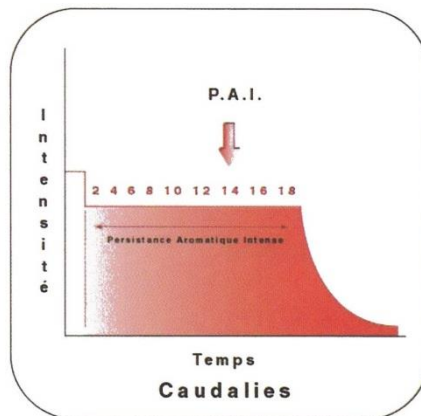
Les vins rouges reposent sur trois éléments;

- ✓ les tanins,

- ✓ l'acidité,
- ✓ la puissance alcoolique.

On peut situer les vins français dans un triangle selon leur structure gustative.

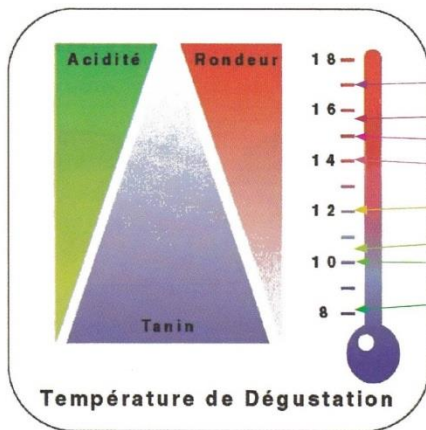
c) La persistance



Une caudalie est un étalon de mesure de la persistance aromatique en bouche après dégustation. Elle équivaut à une seconde de persistance.

d) La température

Les vins blancs les plus secs se boivent les plus frais, les plus tendres se dégustent un peu plus tempérés. En dessous de 8°C, les qualités du vin ne sont plus perçues. Les vins



La température.

rouges les plus structurés se dégustent chambrés (soit à 18°C.), les moins tanniques peuvent se consommer rafraîchis (15°C.). Au-dessus de 20°C. la perception des vins rouges est quelque peu dénaturée.

VII L'HARMONIE DES METS ET DES VINS

1 L'harmonie des sens et des mets

Par tradition culturelle, les Européens consomment le vin au cours d'un repas. Les caractéristiques gustatives du plat et du vin se rencontrent donc au cours de la dégustation. Plusieurs sortes d'alliance sont possibles:

- ✓ **Par analogie:** le plat et le vin ont des goûts analogues (semblables, similaires). Par exemple, le foie gras est rond, gras et parfumé, il s'accorde avec un vin liquoreux de même nature: long, gras et parfumé.
- ✓ **Par association:** les tanins facilitent la digestion des protéines, donc un vin riche en tanins s'associe avec une viande rouge. Par exemple, le pavé charolais (protéine) s'associe aux tanins du vin rouge.
- ✓ **Par qualité sensorielle:** un plat chaleureux rustique accompagne un vin chaleureux et rustique. Par exemple, le cassoulet chaleureux et rustique sera accompagné d'un vin des Corbières.
- ✓ **Par contraste:** le goût du plat est opposé au goût du vin. Cet accord peut exister mais ne peut pas être apprécié par tout le monde.
- ✓ **Par tonalité:** si la région d'origine peut être un guide pour proposer des accords, la couleur du plat prépare aussi à l'accord gustatif. Les plats de couleur fade s'associent à un vin au goût peu prononcé, un plat très coloré est souvent relevé en goût et nécessite un vin puissant.

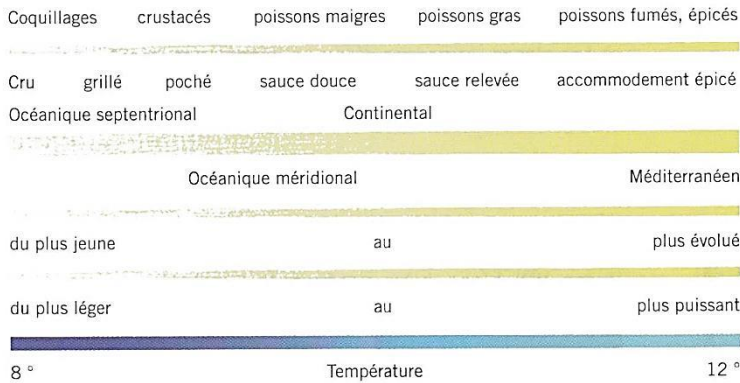
2 L'interaction des saveurs

- ✓ Le sel renforce le sucré.
- ✓ Le sucré diminue l'amertume.
- ✓ L'amertume atténue l'acidité.
- ✓ L'acidité efface le sel.

Quelques exemples

- ✓ Le sel augmente la saveur du sucré (Roquefort - vin de Loupiac).
- ✓ Le sucré atténue l'amertume (Roquefort - vin de Loupiac).
- ✓ L'amertume atténue l'acidité (chèvre - coteau giennois).
- ✓ L'acidité atténue le salé (vin de Saumur - Jambon fumé).
- ✓ Les épices et le piment doivent être adoucis par la puissance d'un vin chaleureux (13% vol).

3 l'harmonie des poissons et des vins

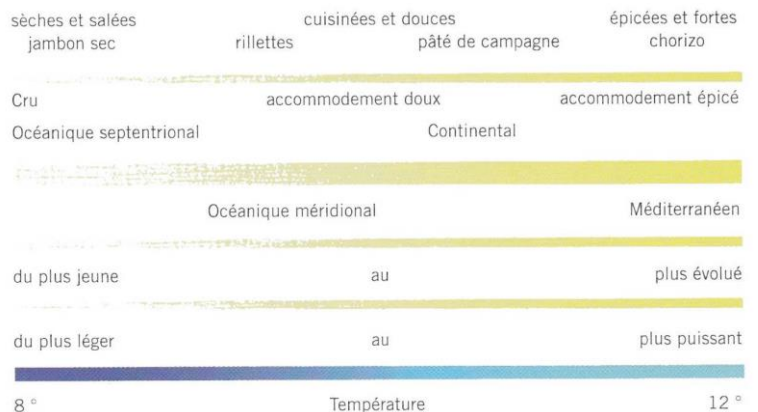


✓ Avec des **coquillages crus**, on choisira un vin de la région septentrionale, plutôt jeune et léger servi très frais à 8°, par exemple un Muscadet.

✓ Avec une **bouillabaisse**, au contraire, on choisira un vin méditerranéen, évolué (âgé), puissant et servi à 12°, par exemple un Bandol blanc.

4 l'harmonie des charcuteries et des vins

- ✓ Avec un **jambon cru**, on pourra choisir un vin de la région sous influence océanique septentrionale, jeune et léger servi frais, par exemple un Saumur blanc des Andides.
- ✓ Le **chorizo** nécessitera un vin évolué, puissant et servi à 12°, par exemple un vin des Côteaux du Languedoc.



5 l'harmonie des viandes et des vins



✓ Un **steak tartare** est une viande servie crue, elle se consommera donc avec un vin d'une région au climat océanique septentrional en rouge, jeune et léger servi un peu frais à 13°, par exemple un Touraine Gamay.

✓ Au contraire, un **canard aux olives** devra être accompagné d'un vin méditerranéen mature servi à 16°, par exemple un Côtes de Provence château Roubine.

✓ On distingue parmi les vins rouges, les vins matures et les vins plus évolués. En effet, le vieillissement prolongé de

certains vins ne leur permet pas d'accompagner les plats relevés, car avec l'âge ils se sont affinés et conviennent mieux à des plats plus fins.

6 *l'harmonie des fromages et des vins*

- ✓ **Chèvres** (salé et astringence) = sec/sec, vin océanique septentrional.
- ✓ **Pâte pressée cuite** (douceur et finesse) = vin océanique tannique.
- ✓ **Pâte fermentée fleurie ou lavée** (deux caractères) = vin puissant, partie continentale.
- ✓ **Pâte persillée** = blanc liquoreux, l'union des puissances, vin méridional.



7 *l'harmonie des desserts et des vins*

Il est fréquent que le dessert soit le moment où le client souhaite faire une pause dans sa dégustation.

Les associations

les desserts au chocolat = VDL rouge, par exemple Maury AOC rancio, Porto tawny réserve.

les glaces = un verre d'eau en accompagnement, une liqueur (Grand Marnier, cassis, Get 27...) ou une eau-de-vie qui rentre dans la composition (Vodka, Whisky, Armagnac...).

Pâtisserie humidifiée par un sirop alcoolisé = prendre la même eau-de-vie.

les desserts aux fruits = vin blanc liquoreux, Champagne 1/2 sec, VDL blanc, bière aux fruits (cerises).

