



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN



**Bienvenue
dans le monde
des Bordeaux**



Sommaire

The background features a light blue wash of grape clusters and various spices like cinnamon sticks and star anise. In the bottom left corner, there are more detailed images of red grapes, a cinnamon stick, and a star anise.

**1/ Le terroir : Géographie bordelaise
et appellations spécifiques**

2/ La viticulture et la vinification

3/ La dégustation des Bordeaux et les accords mets et vins

4/ Le client : Gestion, vente et service du vin au restaurant

Le terroir : Géographie bordelaise et appellations spécifiques



1.1 Bordeaux se présente



1.2 Un terroir unique



1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



1.4 Les classements de Bordeaux

BORDEAUX SE PRÉSENTE

Une ville, une région **et son vin**

Aperçu **historique**

Bordeaux **aujourd'hui**

Bordeaux dans le vignoble **européen**



BORDEAUX SE PRÉSENTE

Une ville, une région et **son vin**



- Ville classée au Patrimoine Mondial de l'**UNESCO**
- Équilibre entre tradition et modernité
- Côte atlantique et plages de sable
- Châteaux et vignes à perte de vue
- **Capitale oenotouristique** incontournable



BORDEAUX
L'ÉCOLE DU VIN

BORDEAUX SE PRÉSENTE

Aperçu historique



- Un vignoble plus que millénaire
- 1152 : mariage d'**Aliénor d'Aquitaine** avec **Henri Plantagenêt**
 - importants échanges commerciaux avec l'Angleterre, l'âge d'or du claret !
- 15^e siècle : **reconquête de l'Aquitaine par la France**
 - fin des relations commerciales avec l'Angleterre
- 17^e siècle : la **Hollande**, les villes de la **Hanse** et la **Bretagne** sont les principaux marchés pour les vins de Bordeaux



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

BORDEAUX SE PRÉSENTE

Aperçu historique



- 18^e siècle : **développement des exportations** grâce au commerce avec les îles des Caraïbes
- 19^e siècle : grands investissements au profit d'une viticulture de qualité, lutte **contre les maladies de la vigne** (oïdium, phylloxéra, mildiou)
- 1936 : fondation de l'**INAO** (Institut National des Appellations d'Origine)
- 1948 : fondation du **CIVB** (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux)



BORDEAUX
L'ÉCOLE DU VIN

BORDEAUX SE PRÉSENTE

Bordeaux aujourd'hui



- Près de **112 600 hectares** - le plus grand vignoble français de vins AOC
- **1,5 %** du vignoble mondial
- **5,2 millions d'hectolitres** de vins produits par an (production moyenne)
- 7 650 exploitations viticoles
- **60 AOC**
- Berceau de cépages réputés dans le monde entier (Merlot, Cabernet, Sauvignon)



BORDEAUX
L'ÉCOLE DU VIN

BORDEAUX SE PRÉSENTE

Bordeaux dans le vignoble européen

Le vignoble de Bordeaux :
3 % du vignoble de
l'Union Européenne à 27



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

BORDEAUX SE PRÉSENTE

Bordeaux dans le vignoble européen

Ce qui a changé :

Ancienne dénomination	Nouvelle dénomination	Commentaires
Vins de table	Vins sans IG (Indication Géographique)	Les vins sans IG sont la première catégorie mise à jour par la nouvelle réglementation
Vins de pays	IGP (Indication Géographique Protégée)	Les IGP et les AOP se regroupent sous la catégorie des vins avec IG, deuxième catégorie mise à jour par la nouvelle réglementation
AOC (Appellation d'Origine contrôlée)	AOP (Appellation d'Origine Protégée)	

UN TERROIR UNIQUE

La situation géographique

Un climat tempéré

La diversité des sols

L'équation magique

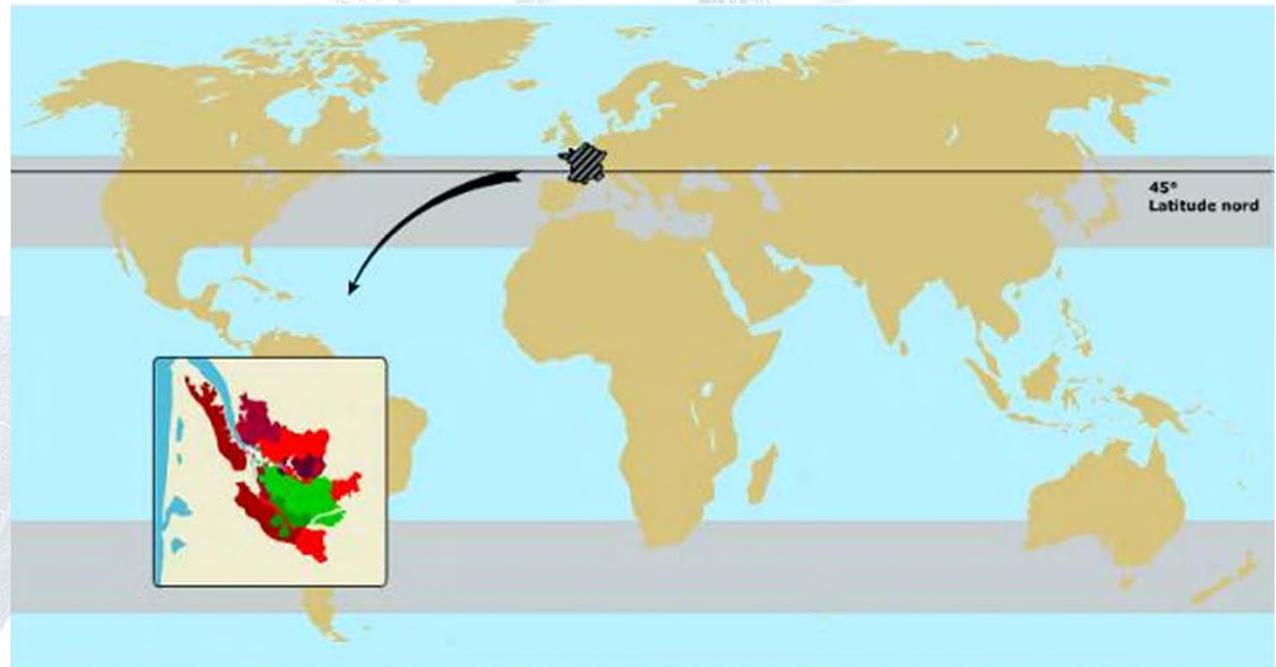
BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN



UN TERROIR UNIQUE

La situation géographique

- 45^e parallèle nord, dans le sud-ouest de la France (*Département de la Gironde*)
- Région Aquitaine (lat. *aqua* = eau)
- Océan atlantique, cours d'eau : Garonne, Dordogne et estuaire de la Gironde



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

UN TERROIR UNIQUE

Un climat tempéré

- Climat **océanique tempéré**
- Influence du **gulf stream** qui réchauffe et régule la température
- Les forêts de pins protègent contre le vent et les intempéries
- **Étés ensoleillés et chauds**
- **Beaux automnes et hivers doux (gel rare)**



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

UN TERROIR UNIQUE

La diversité des sols

LES SOLS DE GRAVES

- rive gauche de la Garonne et de la Gironde
- emmagasinent la chaleur
- favorisent la maturation des raisins
- conditions parfaites pour le Cabernet Sauvignon

LES SOLS CALCAIRES

- rive droite
- sont relativement chauds
- conditions idéales pour le Cabernet Franc

LES SOLS ARGILEUX

- rive droite
- fraîcheur et humidité
- conditions idéales pour le Merlot



BORDEAUX : l'équation magique



site



climat



microclimat



microclimat



sol



terroir



BORDEAUX : l'équation magique



Terroir + cépages et assemblage + savoir-faire des viticulteurs =
le secret de Bordeaux

BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

- Tour d'horizon des familles de vins et caractéristiques des AOC
- Vins blancs secs
- Bordeaux & Bordeaux Supérieur
- Les Côtes de Bordeaux
- Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac
- Médoc et Graves
- Sweet Bordeaux (moelleux et liquoreux)



AOC : APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Que signifie AOC ?

Les appellations du Bordelais



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

AOC : APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Que signifie **AOC** ?



Décret : appellation d'origine contrôlée AOC

- Aire géographique
- Cépages
- Teneur en alcool
- Procédés de culture et de vinification
- Rendement maximal à l'hectare
- Conditions d'étiquetage
- Depuis le 1^{er} juillet 2008, les AOC obéissent à :
 - des règles plus strictes pour tous les opérateurs de la plantation de la vigne jusqu'à la mise en bouteille
 - des contrôles plus fréquents



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

AOC : APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Le plus grand vignoble d'AOC



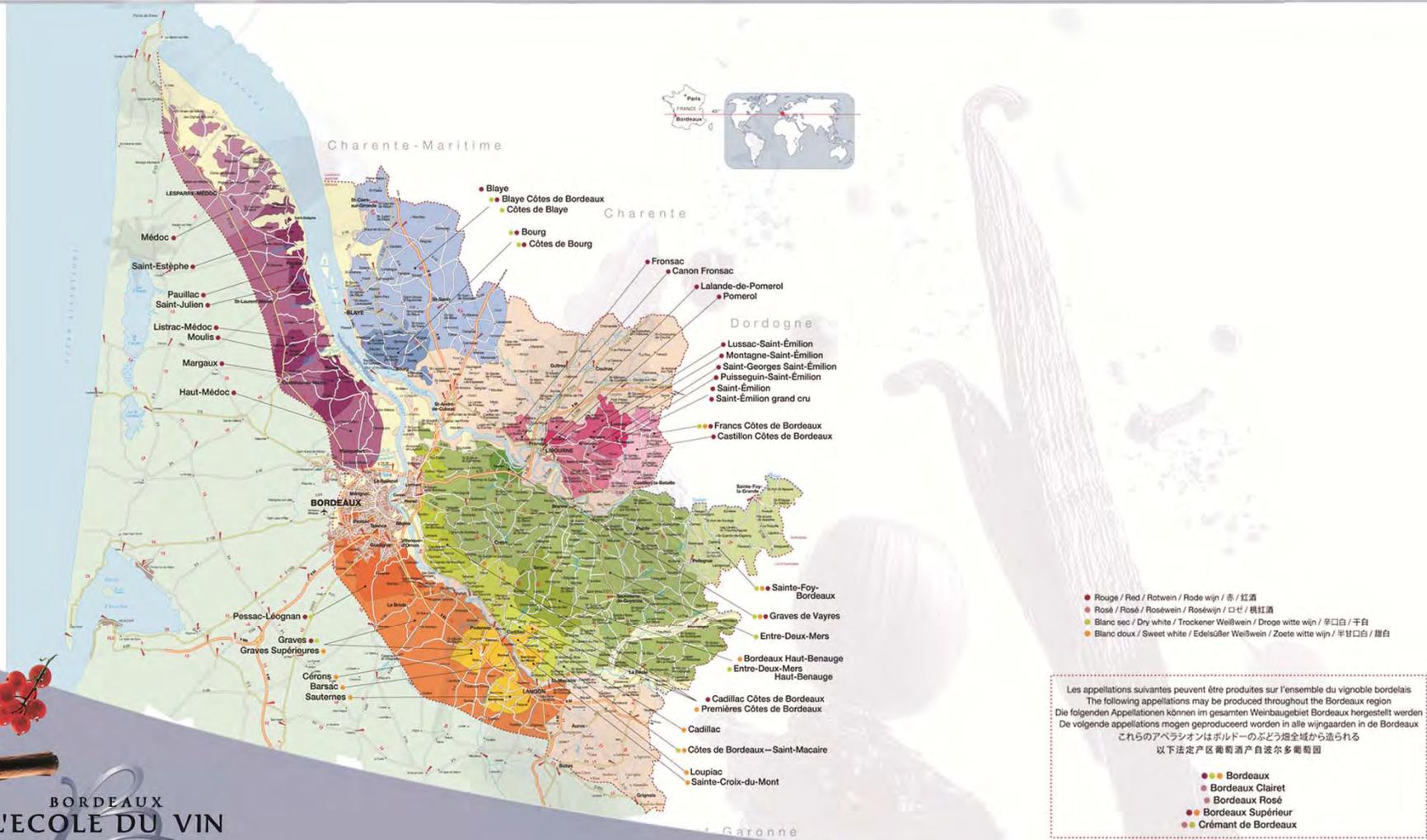
Les appellations du Bordelais (ha)

- 1,6 fois la Vallée du Rhône
- 3,9 fois la Bourgogne
- 6,6 fois le Beaujolais
- 7,2 fois l'Alsace

BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

AOC : APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Le vignoble de Bordeaux



Tour d'horizon des familles de vins

Bordeaux blancs secs **8%**

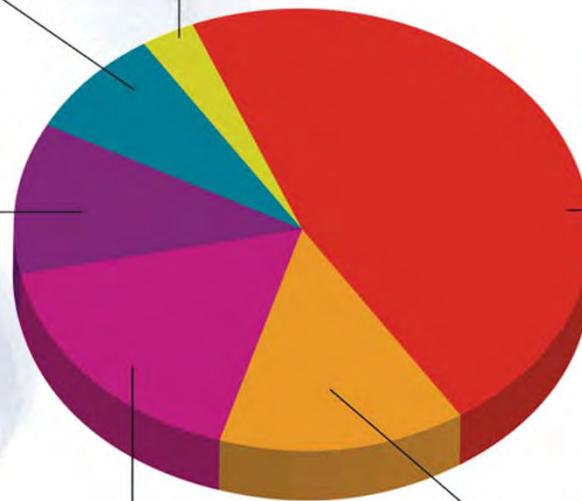
Saint-Émilion-Pomerol-
Fronsac **11%**

Bordeaux blancs doux **3%**

Bordeaux rouges et rosés et
Bordeaux supérieurs **47%**

Côtes **13%**

Médoc et Graves **18%**



Sources : CIVB

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Vins blancs secs

fraîcheur et élégance



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

Vins blancs secs – fraîcheur et élégance



- Superficie actuelle : près de **9 300 hectares**
- Principaux cépages : **Sauvignon, Sémillon, Muscadelle**
- Appellations les plus connues : Bordeaux blanc, Entre-Deux-Mers, Graves, Pessac-Léognan (*AOC depuis 1987*)
- Classifications : **16 crus classés en Graves**

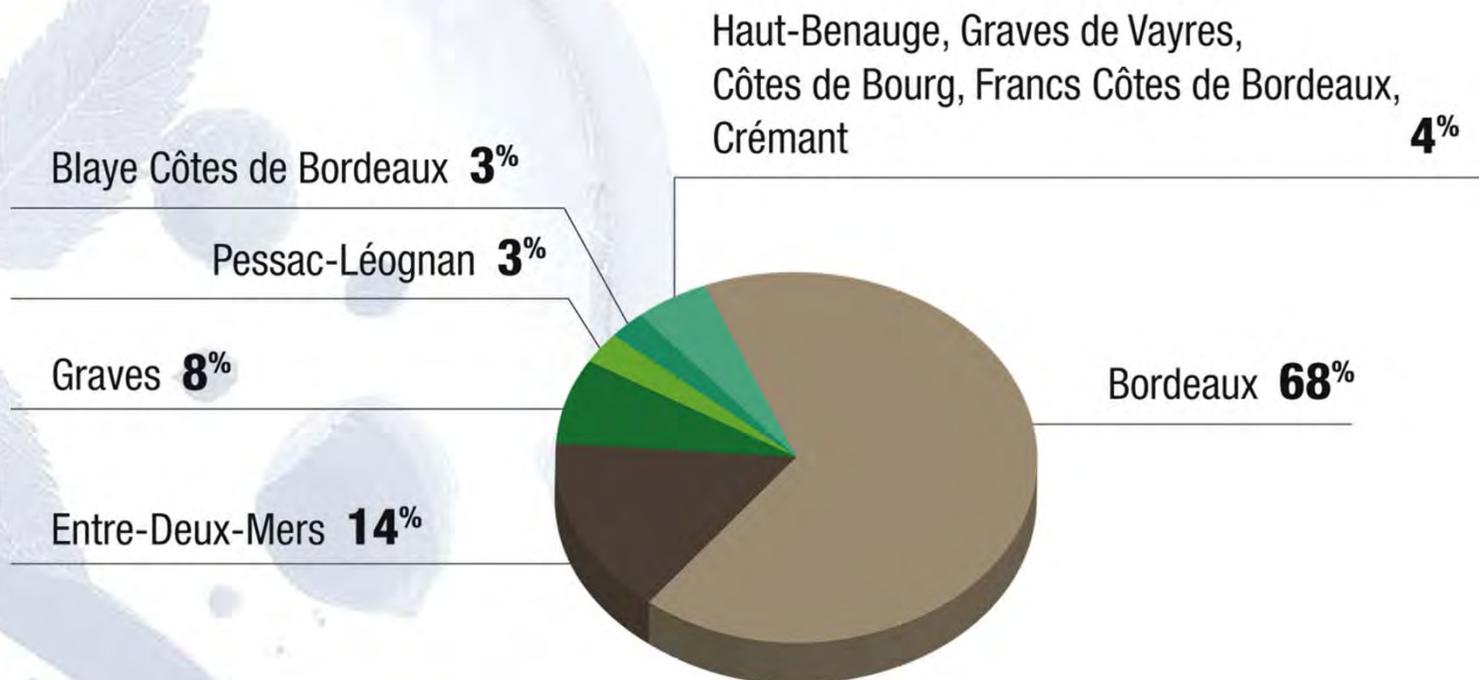
LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Vins blancs secs – fraîcheur et élégance



- Bordeaux
- Francs Côtes de Bordeaux
- Bordeaux Haut-Benauge
- Côtes de Bourg
- Crémant de Bordeaux
- Entre-Deux-Mers
- Entre-Deux-Mers-Haut-Benauge
- Graves
- Graves-de-Vayres
- Pessac-Léognan
- Blaye Côtes de Bordeaux
- Sainte-Foy-Bordeaux

Vins blancs secs – Répartition des appellations



Vins blancs secs – fraîcheur et élégance

STYLES DE VINS BLANCS À BORDEAUX :

Vin blanc sec, frais et fruité :

notamment Entre-Deux-Mers et Bordeaux blanc

- frais, élégants et fruités
- se boivent généralement jeunes
- parfaits pour accompagner poisson, volaille, salade ou à l'apéritif...

Vin de garde avec élevage en barrique :

notamment Graves et Pessac-Léognan

- arômes fruités et fleuris complexes, notes boisées et fumées
- bon potentiel de vieillissement
- accompagnent parfaitement cuisine asiatique, légumes, poisson fumé, viandes blanches...



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Vins rouges et rosés pour chaque jour



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Bordeaux & Bordeaux Supérieur –

Vins rouges et rosés pour chaque jour



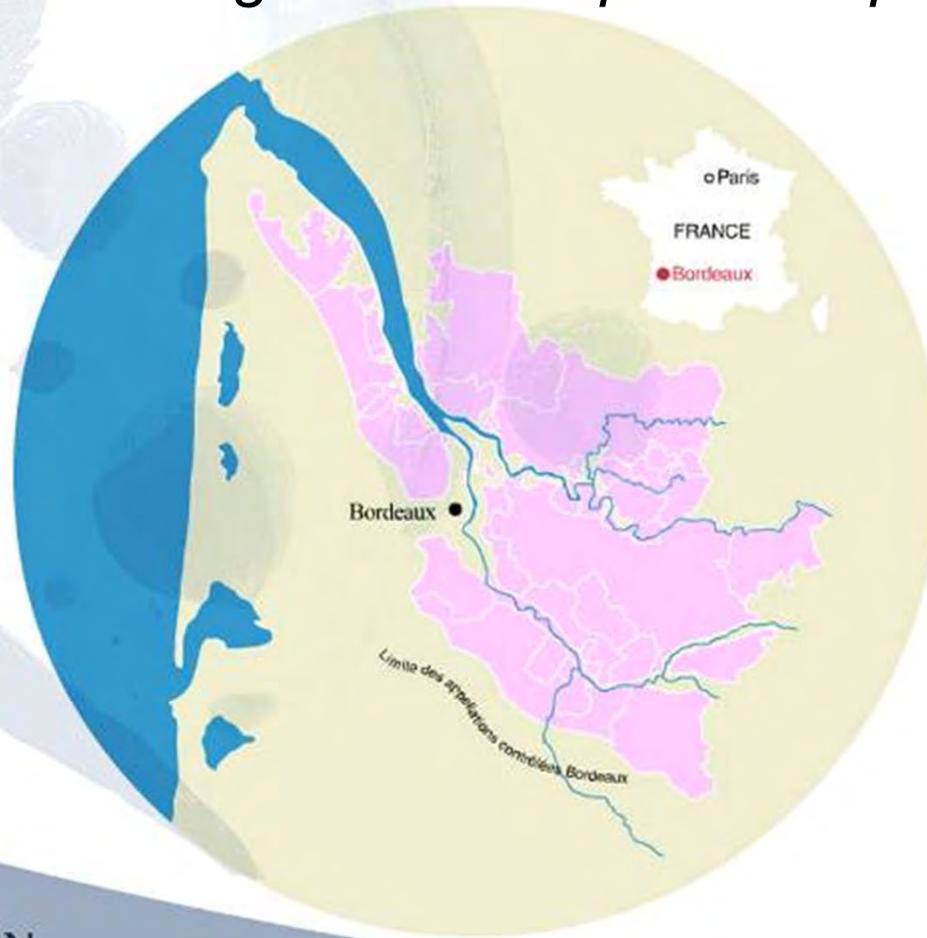
- Superficie actuelle : plus de **52 000 hectares** (soit 47 % de la production totale du vignoble bordelais)
- Répartition sur l'ensemble du vignoble
- Tous les cépages et types de sol
- Appellations : Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Bordeaux rosé, Bordeaux claret, Crémant rosé



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

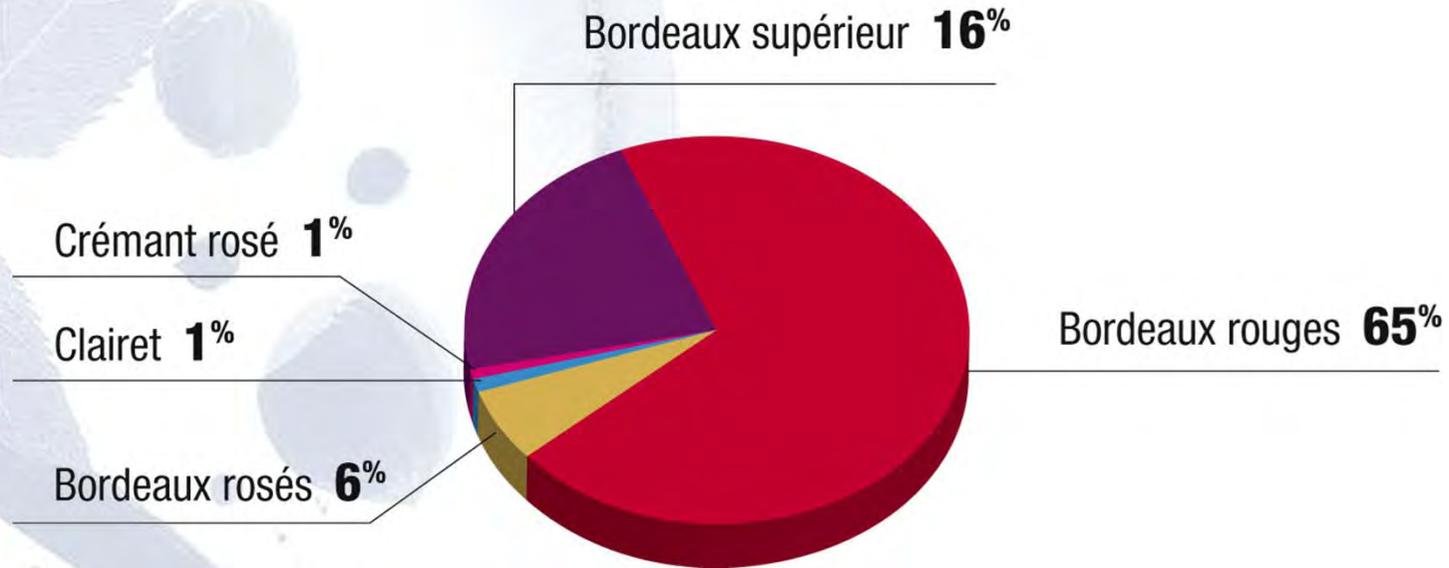
Bordeaux & Bordeaux Supérieur – *Vins rouges et rosés pour chaque jour*



- Bordeaux
- Bordeaux Supérieur
- Bordeaux Clairet
- Bordeaux rosé
- Crémant rosé

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Bordeaux & Bordeaux Supérieur – *Vins rouges et rosés pour chaque jour*



Bordeaux & Bordeaux Supérieur –

Vins rouges et rosés pour chaque jour

Bordeaux :

- fruités et gouleyants
- peuvent se boire jeunes
- se marient facilement avec tous styles de mets

Bordeaux Supérieur :

- plus puissants que les Bordeaux, conditions de production plus strictes (rendement inférieur, élevage pendant au moins 9 mois
- potentiel de garde
- le vin idéal pour accompagner plats de viande, grillades et fromages...



Bordeaux & Bordeaux Supérieur – *Vins rouges et rosés pour chaque jour*

Des vins de détente par excellence :

Rosé :

- couleur rosé clair, notes florales d'iris, notes fruitées de mandarine et fruits rouges
- se boivent généralement jeunes
- vin typique de l'été, idéal pour accompagner grillades et pique-nique



Claret :

- une spécialité bordelaise, entre rosé et rouge, descendant du « claret », plus sombre et puissant qu'un rosé (macération du moût prolongée)
- arômes de framboise, groseille, cassis, cerise
- se boivent généralement jeunes
- se marient parfaitement avec hors-d'œuvre, poisson relevé, légers plats de viande et de volaille...



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Les Côtes de Bordeaux *des rouges à la hauteur*



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

Les Côtes de Bordeaux – *des rouges à la hauteur*

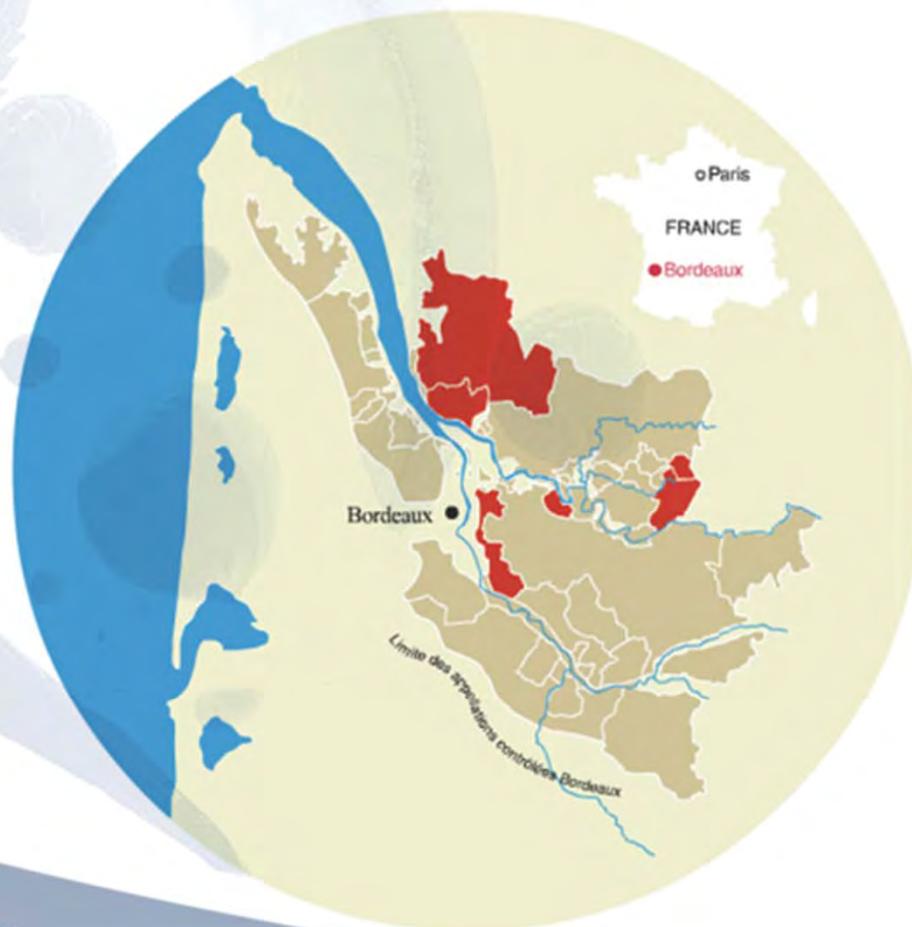


- Superficie actuelle : près de **15 400 hectares**
- Principal cépage : **Merlot**
- Tout le vignoble est concentré sur la rive droite de la Garonne (les fameuses côtes), sols argilo-calcaires, petites exploitations familiales



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

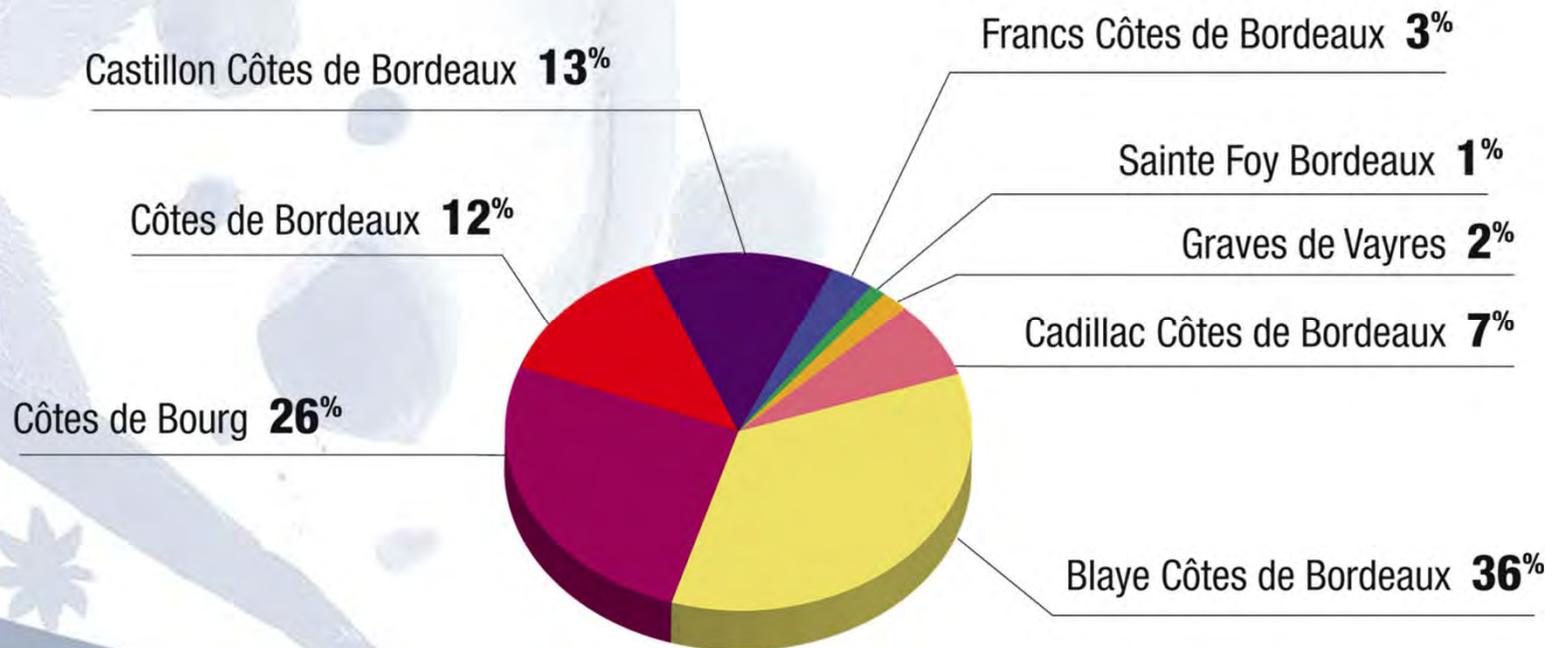
Les Côtes de Bordeaux – *des rouges à la hauteur*



- Blaye Côtes de Bordeaux
- Francs Côtes de Bordeaux
- Côtes de Bourg
- Castillon Côtes de Bordeaux
- Graves-de-Vayres
- Cadillac Côtes de Bordeaux
- Sainte-Foy-Bordeaux

Les Côtes de Bordeaux – *des rouges à la hauteur*

> Répartition des appellations



Une nouvelle AOC

> Vers une meilleure lisibilité

- Création de l'association des Côtes de Bordeaux en 1985 qui devient l'Union des Côtes de Bordeaux en 2007.
- Naissance officielle de l'appellation Union des Côtes de Bordeaux le 31 octobre 2009 pour une synergie de communication, une segmentation de l'offre et une meilleure lisibilité à l'export.
- L'AOC Côtes de Bordeaux pourra être précédée d'une communale pour des produits plus haut de gamme ou de terroirs spécifiques :

- **Premières Côtes de Blaye** **Blaye**
- **Côtes de Castillon** **Castillon**
- **Bordeaux Côtes de Francs** **Francs**
- **Premières Côtes de Bordeaux** **Cadillac**

CÔTES DE BORDEAUX

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Une nouvelle AOC

> Entre tradition et souplesse

- Cépages autorisés :
 - Cépages noirs : Merlot noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, (Petit Verdot et Carmenère < 10 %).
 - Cépages blancs : Sauvignon blanc et gris, Sémillon et Muscadelle, (Colombard et Ugni blanc < 10 %).
- Un vin d'assemblage.
- Respect des spécificités dans le cas des communales
- (densités de plantation, rendements, conditionnement).

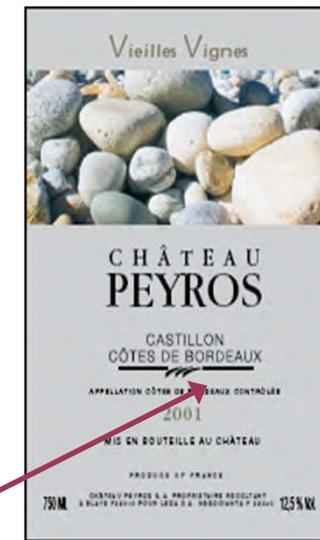
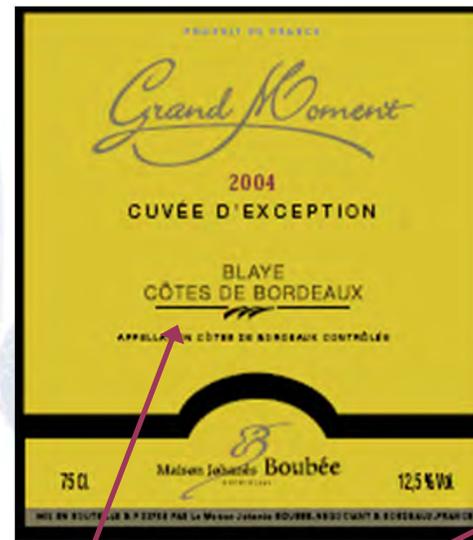


Création de marques : possibilité d'assembler des vins des différentes Côtes pour l'AOC « Côtes de Bordeaux »

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Une nouvelle AOC

> Nouvelles étiquettes



Une seule appellation, permettant toutefois de conserver les communales.

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Les Côtes de Bordeaux – *des rouges à la hauteur*

- vins fruités et ronds, moyennement puissants à puissants
- peuvent se boire jeunes mais potentiel de vieillissement
- pour accompagner viandes blanches et rouges, fromages, plats finement épicés...



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac

Le royaume du Merlot



BORDEAUX
L'ÉCOLE DU VIN

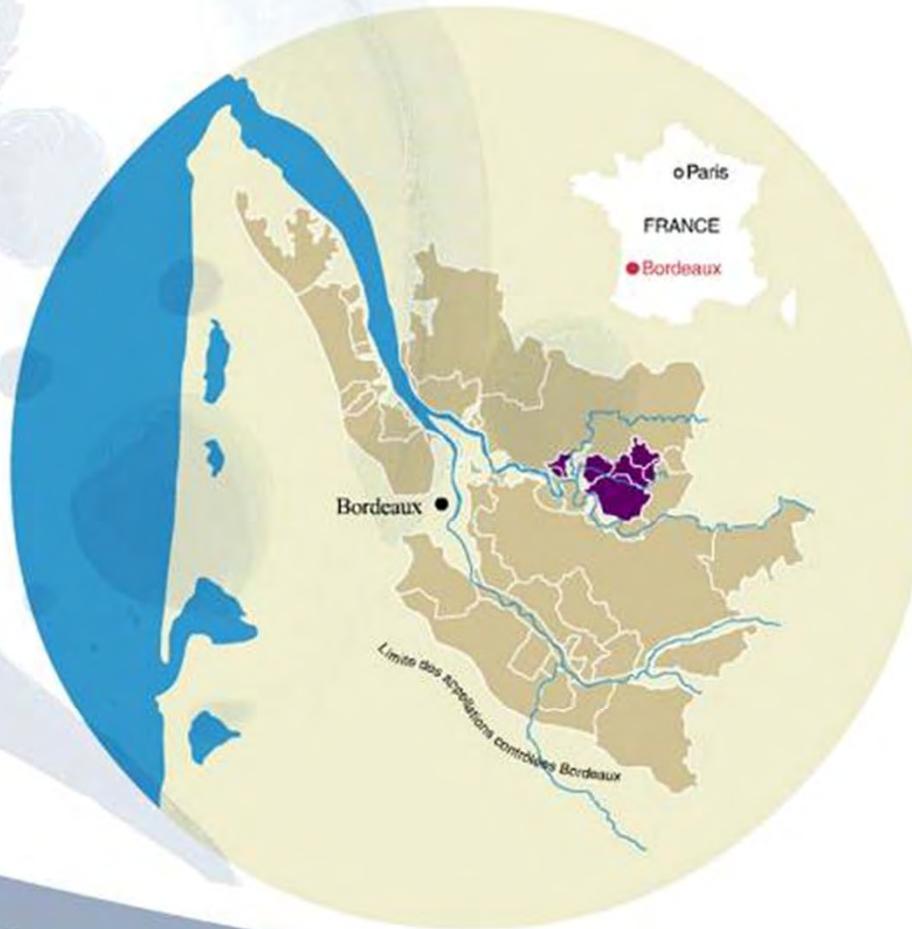
Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac – *Le royaume du Merlot*



- Superficie actuelle : plus de **12 300 hectares**
- Saint-Émilion = patrimoine culturel mondial de l'UNESCO (depuis 1999)
- Principaux cépages : **Merlot, Cabernet Franc**
- Tout le vignoble est concentré sur la rive droite de la Garonne, sols surtout calcaires et argileux, petites exploitations familiales

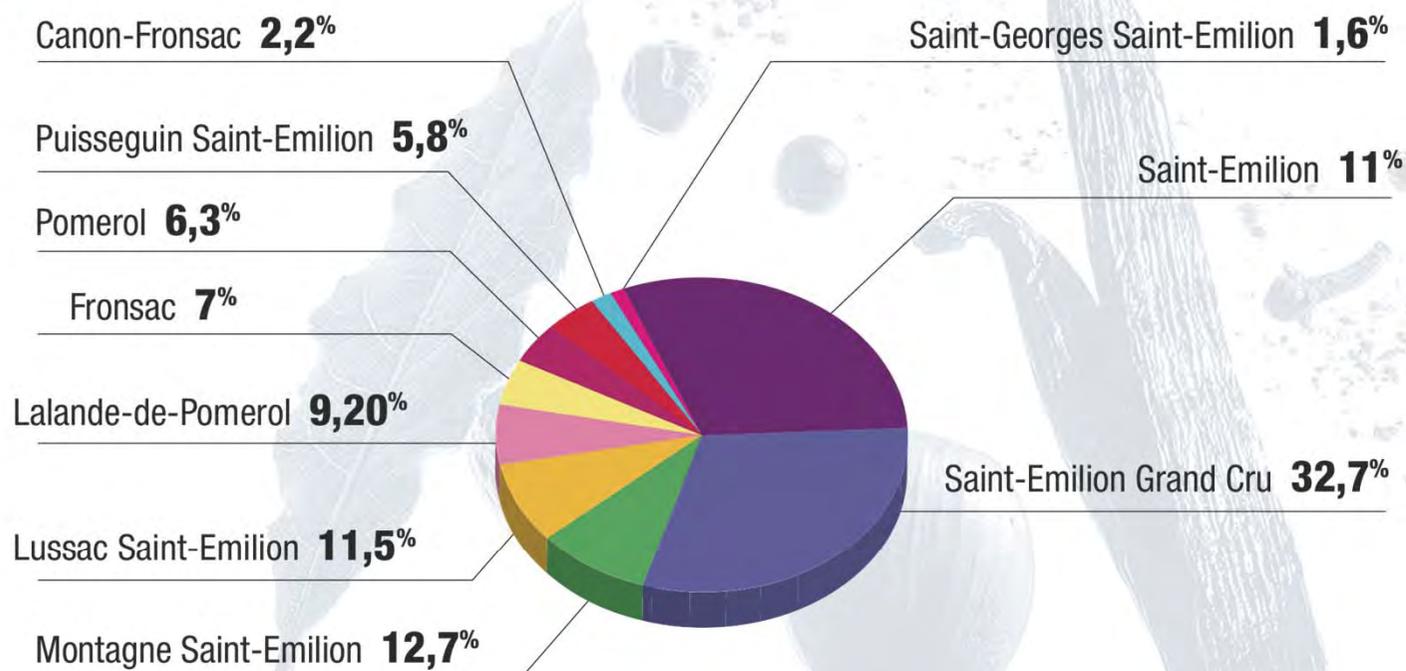
LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac – *Le royaume du Merlot*



- Canon-Fronsac
- Fronsac
- Lalande de Pomerol
- Lussac-Saint-Émilion
- Montagne-Saint-Émilion
- Pomerol
- Puisseguin-Saint-Émilion
- Saint-Émilion
- Saint-Émilion Grand-Cru
- Saint-Georges-Saint-Émilion

Les 10 appellations de Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac



Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac – *Le royaume du Merlot*

- Appellations : Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Montagne Saint-Émilion, Saint-Georges Saint-Émilion, Puisseguin Saint-Émilion, Lussac Saint-Émilion, Fronsac, Canon Fronsac, Pomerol, Lalande de Pomerol
 - Classement depuis 1955, revu tous les 10 ans
-
- > Tous les crus classés appartiennent à l'appellation Saint-Émilion Grand Cru
 - > Particularité de Saint-Émilion Grand Cru : double dégustation avant l'agrément AOC



Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac – *Le classement de Saint-Émilion*

Origine

- 1954 : Création du classement des crus de Saint-Émilion, pris en charge par l'INAO et révisable tous les 10 ans.
- 5 Classements depuis l'origine



16 Juin 1955 (Complété par 2 arrêtés en 1958)	2 Premiers Grands Crus Classés 63 Grands Crus Classés
17 Novembre 1969	12 Premiers Grands Crus Classés 72 Grands Crus Classés
23 Mai 1986	11 Premiers Grands Crus Classés 65 Grands Crus Classés
8 Novembre 1996	13 Premiers Grands Crus Classés 55 Grands Crus Classés
12 Décembre 2006 (annulé en décembre 2006. 13 Mai 2009 : l'article 65 - valide jusqu'à la récolte 2011 incluse, la possibilité pour les crus classés de 1996 et pour les crus promus au classement 2006 de se prévaloir de la mention Grand Cru Classé ou Premier Grand Cru Classé)	15 Premiers Grands Crus Classés 57 Grands Crus Classés
6 Septembre 2012	18 Premiers Grands Crus Classés 64 Grands Crus Classés



Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac – *Le royaume du Merlot*

Vins rouges avec dominance nette du Merlot

- douceur veloutée, fruit et élégance
- peuvent se boire jeunes mais bon potentiel de vieillissement
- parfaits pour les mets finement épicés ou le fromage doux...

Vins rouges avec une note de Merlot et présence nette du Cabernet Franc

- potentiel de garde affirmé
- notes épicées, voire florales
- accompagnent parfaitement les plats en sauce relevés, les viandes rouges...



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Médoc et Graves

le règne du Cabernet Sauvignon



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

Médoc et Graves – *le règne du Cabernet Sauvignon*

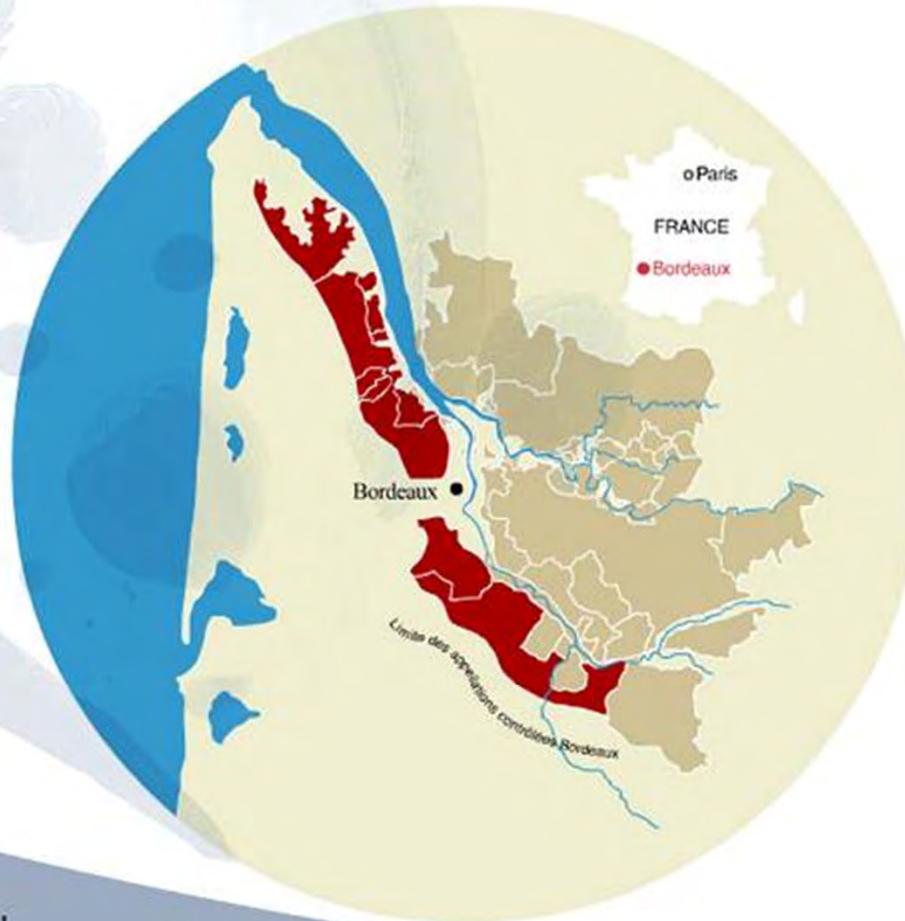


- Superficie actuelle : **20 200 hectares**
- Médoc : « terre du milieu » concentration de crus classés mondialement connus
- Graves : berceau du vignoble bordelais
- Principaux cépages : **Cabernet Sauvignon et Merlot**
- Appellations : *Médoc, Haut-Médoc (appellations régionales), Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis-en-Médoc, Listrac-Médoc, Margaux (appellations communales), Graves et Pessac-Léognan*



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Médoc et Graves – *le règne du Cabernet Sauvignon*



- Haut-Médoc
- Listrac-Médoc
- Moulis en Médoc
- Margaux
- Médoc
- Pauillac
- Saint-Estèphe
- Saint Julien
- Graves
- Pessac-Léognan

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

MEDOC et GRAVES - VOYAGE DANS LES APPELLATIONS

Médoc : 8 appellations

6 AOC communales

Saint-Estèphe 8%

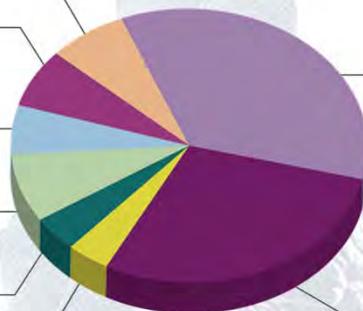
Pauillac 8%

Saint-Julien 6%

Margaux 9%

Listrac 3,5%

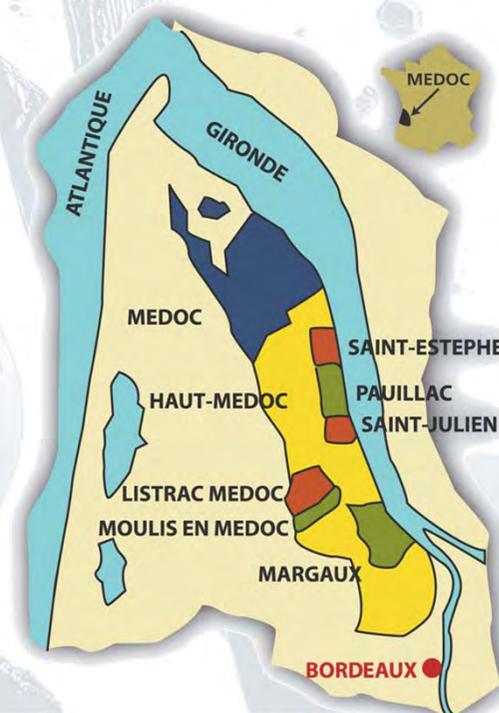
Moulis 3,5%



Médoc 34%

Haut Médoc 28%

2 AOC régionales

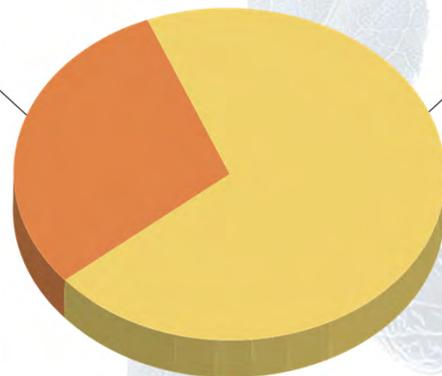


LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

MEDOC et GRAVES - VOYAGE DANS LES APPELLATIONS

Graves : 2 appellations

Pessac Léognan **36%**



Graves **64%**



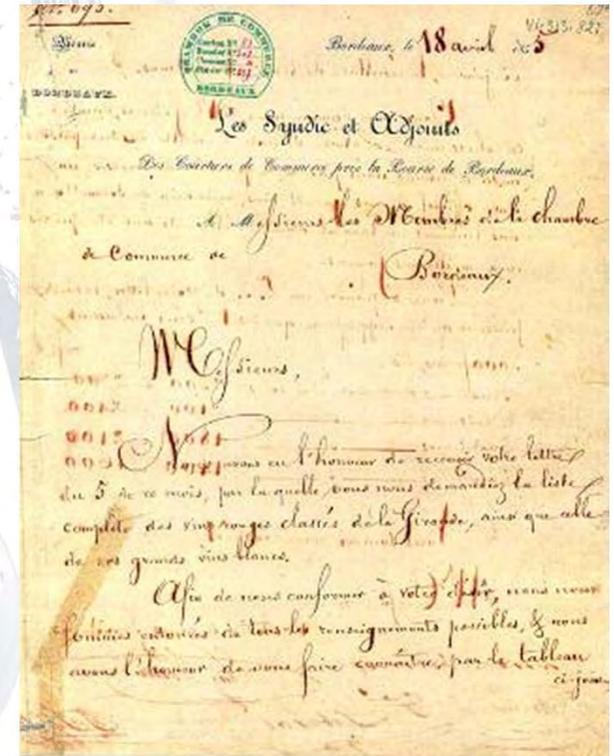
Médoc et Graves – *le règne du Cabernet Sauvignon*

LE CLASSEMENT DE 1855 :

- le plus ancien classement des vins de Bordeaux
- à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris (1855)
- a fait la renommée mondiale du Bordelais
- **61 crus classés** : 60 Médoc, 1 Graves (*Château Haut Brion*)
- Pauillac : « Le roi du Médoc » : 3 premier crus (*Château Lafite-Rothschild, Latour, Mouton-Rothschild*)

LE CLASSEMENT DES GRAVES :

- établi en 1953 et complété en 1959, il distingue 16 crus classés de Graves en rouge et/ou blanc



Médoc et Graves – *le règne du Cabernet Sauvignon*

STYLES DE VINS DANS LE MÉDOC ET LES GRAVES :

Médoc, au nord de Bordeaux

- puissants, harmonieux, grande finesse, forte influence du Cabernet Sauvignon
- complexité et potentiel de vieillissement affirmé
- parfaits pour accompagner gibier, viandes rouges...

Graves, au sud de Bordeaux

- vins rouges élégants et structurés, très bon potentiel de vieillissement, viandes et fromages



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Sweet Bordeaux (*moelleux et liquoreux*)



Sweet Bordeaux (*moelleux et liquoreux*)

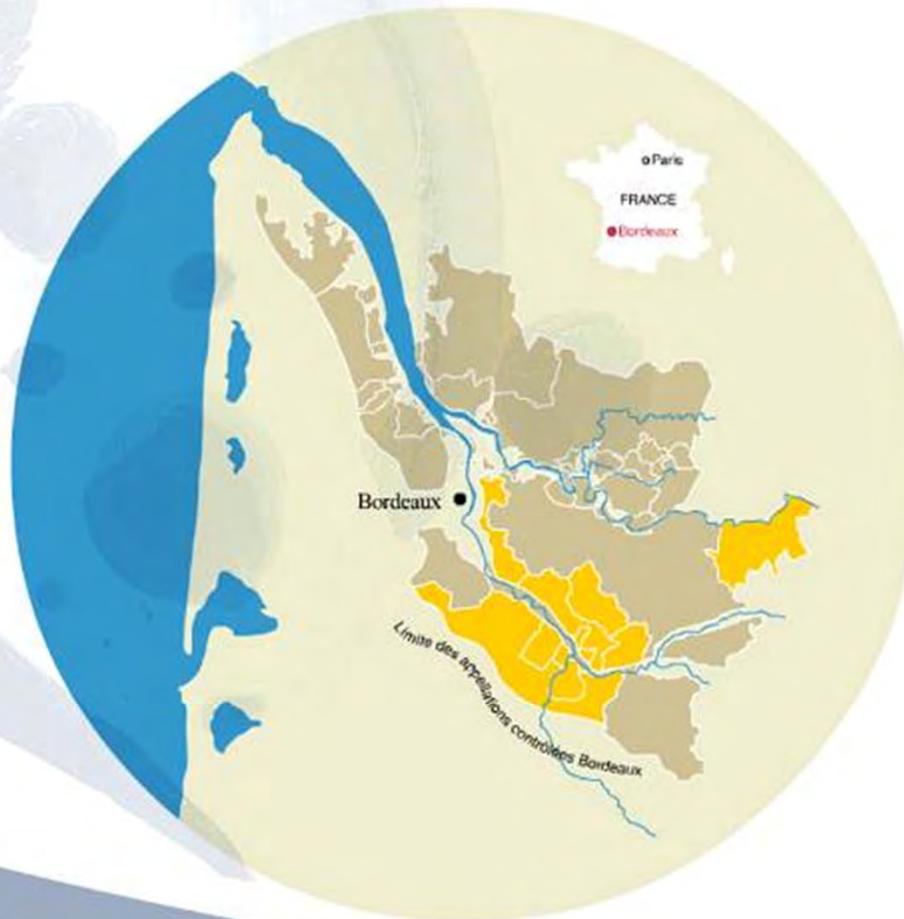


- Superficie actuelle : près de **3 500 hectares**
- Principal cépage : **Sémillon**
- Classement : **27 crus classés à Sauternes et Barsac (1855)**



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

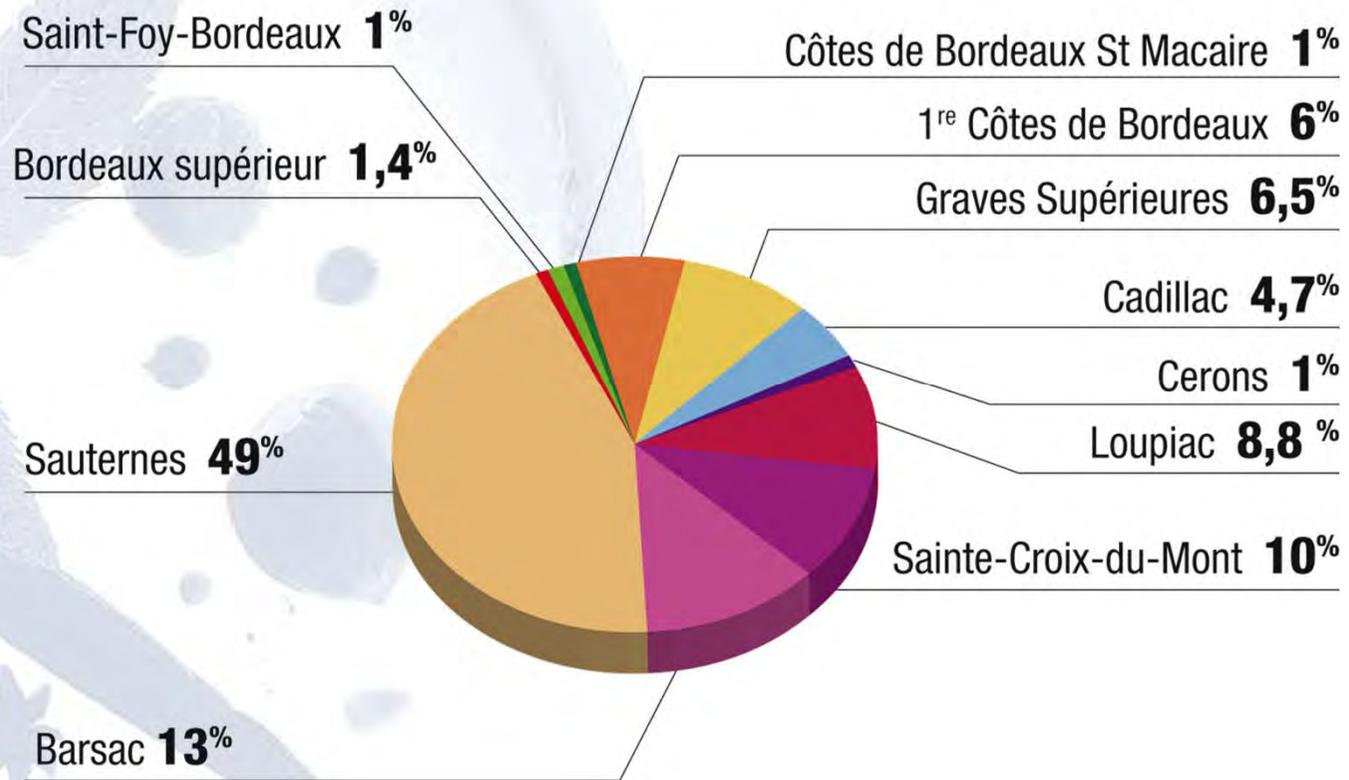
Sweet Bordeaux (*moelleux et liquoreux*)



- Barsac
- Bordeaux Haut-Benaige
- Bordeaux moelleux
- Bordeaux Supérieur
- Cadillac
- Cérons
- Côtes de Bordeaux St Macaire
- Graves Supérieures
- Loupiac
- Premières Côtes de Bordeaux
- Sainte-Croix-du-Mont
- Sainte-Foy-Bordeaux
- Sauternes

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

Sweet Bordeaux (*moelleux et liquoreux*)



Sweet Bordeaux (*moelleux et liquoreux*)

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE VIN MOELLEUX ET VIN LIQUOREUX ?

Vins blancs moelleux

- Taux de sucre résiduel, 4 à 45 grammes de sucre résiduel
- Appellations : *Bordeaux Supérieur*, *Graves Supérieures*, *Premières Côtes de Bordeaux...*

Vins blancs liquoreux

- Taux de sucre résiduel dépasse les 45 grammes
- Appellations les plus connues : *Sauternes et Barsac*
- Autres appellations : *Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont*



Sweet Bordeaux (*moelleux et liquoreux*)

D'OÙ VIENT LA POURRITURE NOBLE ?

- petit cours d'eau (Ciron)
- alternance quotidienne d'humidité et de sécheresse
- développement du *Botrytis Cinerea*
- évaporation de l'eau



VENDANGE A LA MAIN EN TRIES SUCCESSIVES

- production restreinte et onéreuse



2/ La viticulture et la vinification



2.1 Le travail de la vigne



2.2 Les cépages et l'assemblage



2.3 L'élaboration des vins de Bordeaux



2.4 L'élevage

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Le cycle de la vigne

La composition du raisin



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN



LE CYCLE DE LA VIGNE

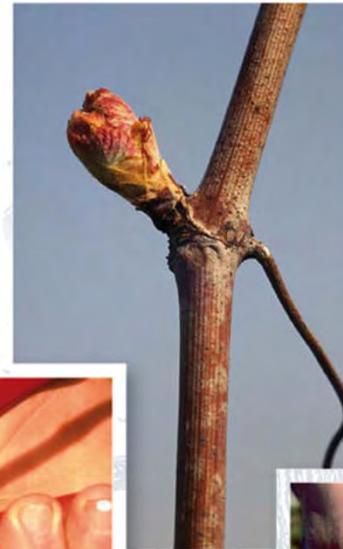


Fin octobre
La fin des vendanges



Novembre à mi-mars
La taille et le palissage

Mi-Mars
Le débourrement



Avril
L'ébourgeonnage



LE CYCLE DE LA VIGNE



Mai
La floraison

Juillet et août
L'éclaircissage et la véraison



Juin
La nouaison

Septembre
Les vendanges

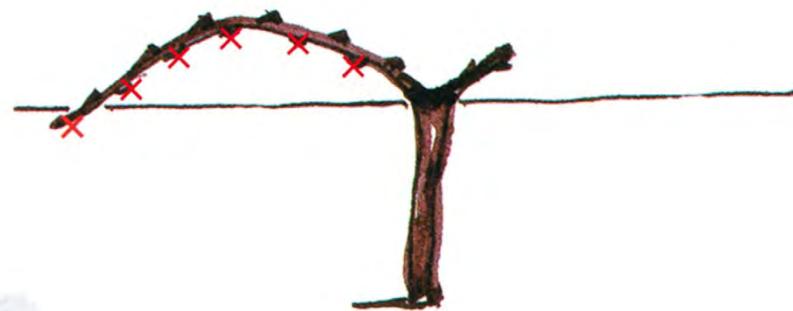


LA TAILLE DE LA VIGNE

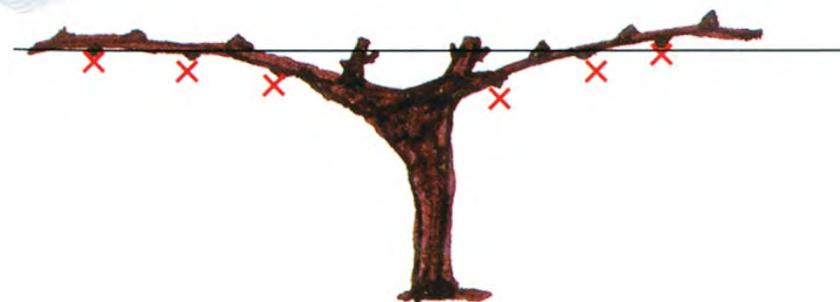
La taille bordelaise / de Médoc



Les tailles en Guyot



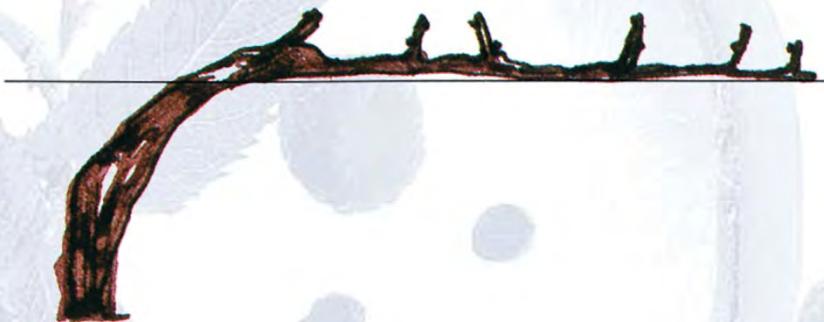
Taille en Guyot simple



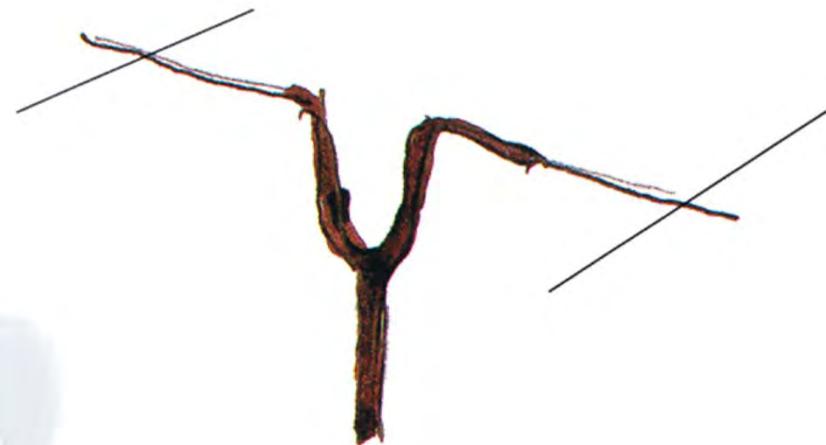
Taille en Guyot double

LA TAILLE DE LA VIGNE

La taille en cordon

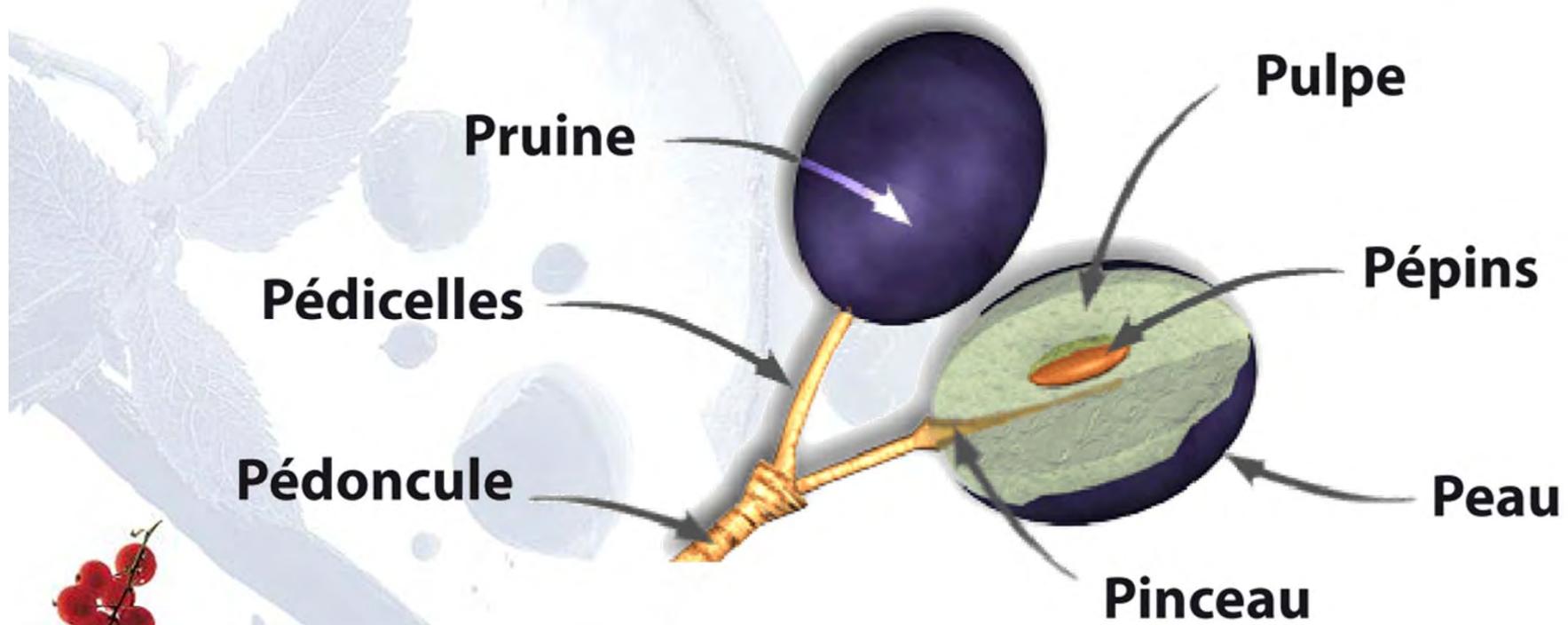


La taille en lyre



LA COMPOSITION DU RAISIN

Composition du grain de raisin



LES CÉPAGES ET L'ASSEMBLAGE

Bordeaux : berceau de cépages réputés
dans le monde entier

Les cépages blancs

Les cépages rouges

L'art de l'assemblage

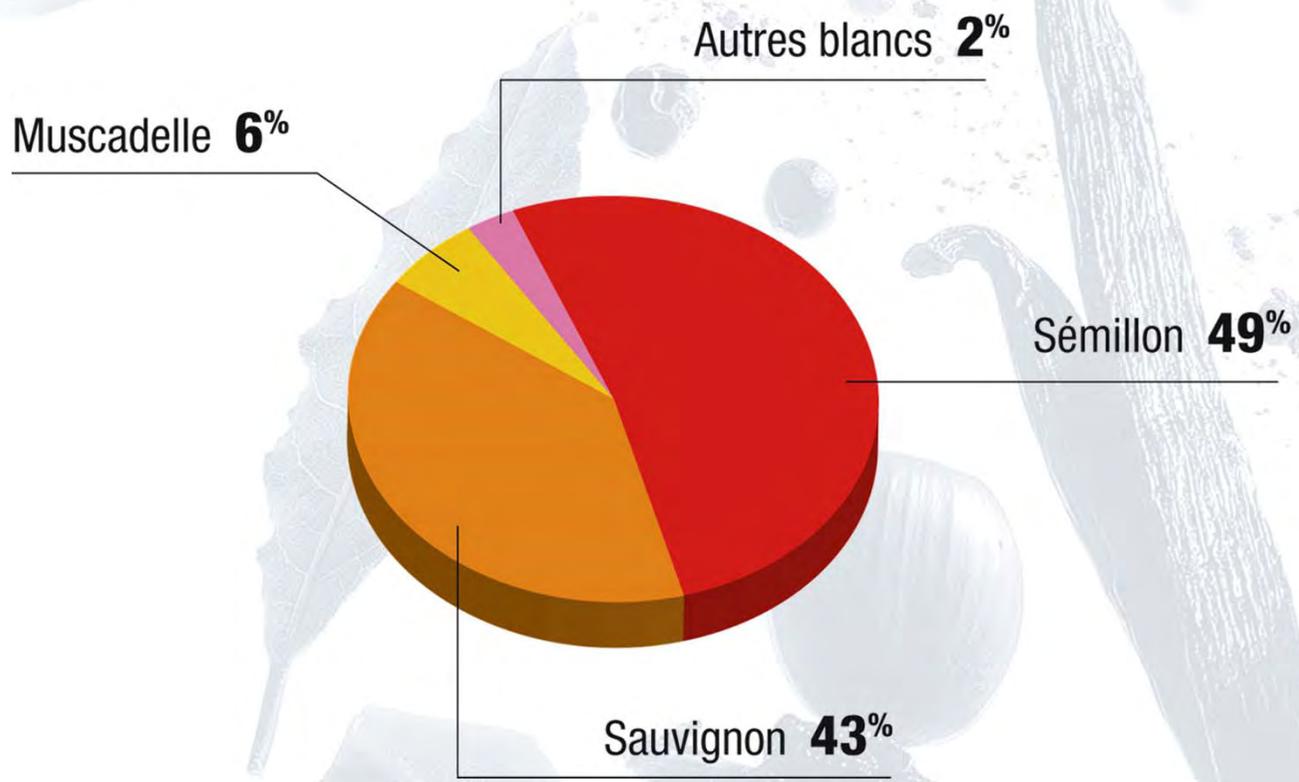
Bordeaux : *berceau de cépages réputés dans le monde entier*



- Le plus grand vignoble du monde pour le **Merlot**, le **Cabernet Sauvignon**, le **Cabernet Franc** et le **Sémillon**
- **11 %** de la surface viticole bordelaise = cépages blancs
- **89 %** = cépages rouges
- **Merlot** - numéro 1 incontesté avec 69 000 hectares
- **Cabernet Sauvignon** - 2^e position avec 24 460 hectares



Les cépages blancs



Les cépages blancs

Sémillon (49 %)

- Robe dorée
- Finesse
- Onctuosité

Sauvignon (43 %)

- Robe pâle
- Bonne acidité
- Richesse aromatique (agrumes, genêt)

Muscadelle (6 %)

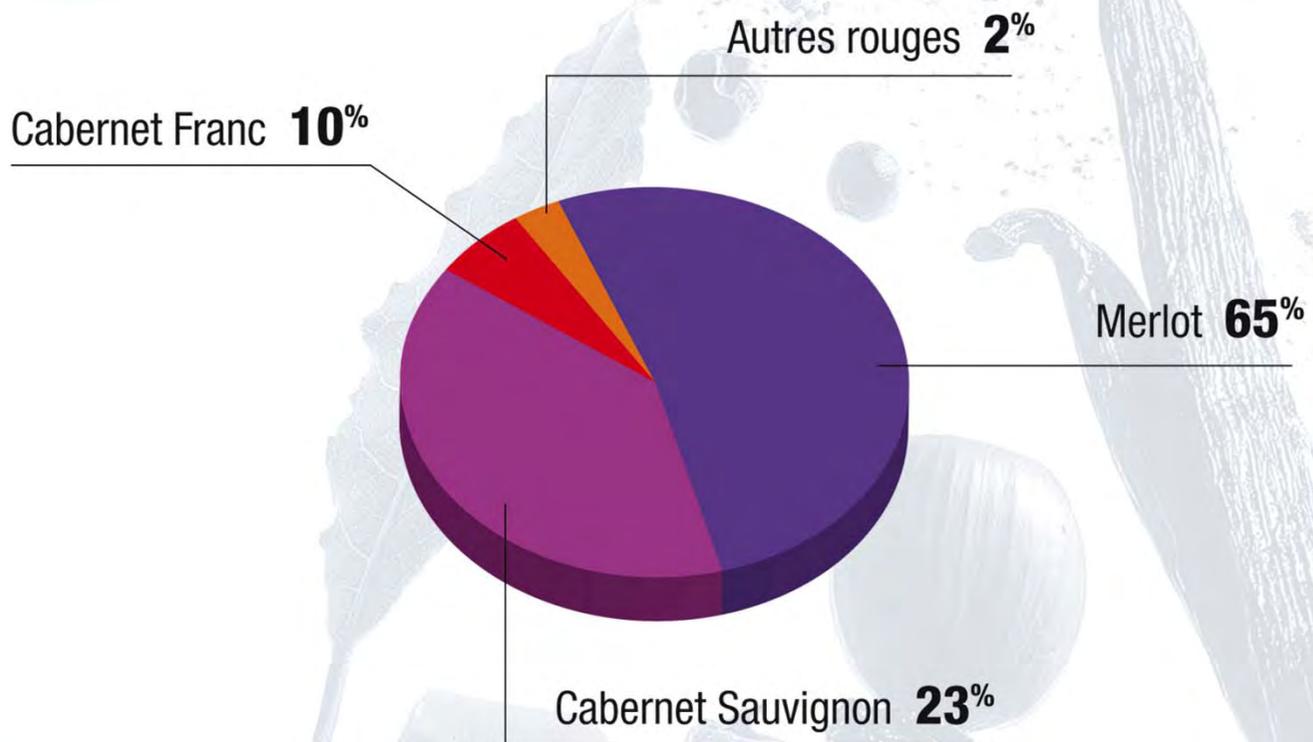
- Arômes puissants (floraux et muscatés)
- Faible acidité
- Rondeur

Autres cépages (2 %)

- Ugni blanc et Colombard



Les cépages rouges



Les cépages rouges

Merlot (65 %)

- Précoce
- Teneur en sucre relativement élevée
- Souplesse des tanins
- Aromatique (fruits rouges, cerise)

Cabernet Sauvignon (23 %)

- Maturité lente et tardive
- Tanins prononcés, bonne acidité
- Aromatique (cassis)

Cabernet Franc (10 %)

- Finesse des tanins et des arômes

Autres cépages (2 %)

- Petit Verdot, Malbec et Carmenère



LES CÉPAGES ET L'ASSEMBLAGE

L'art de l'assemblage

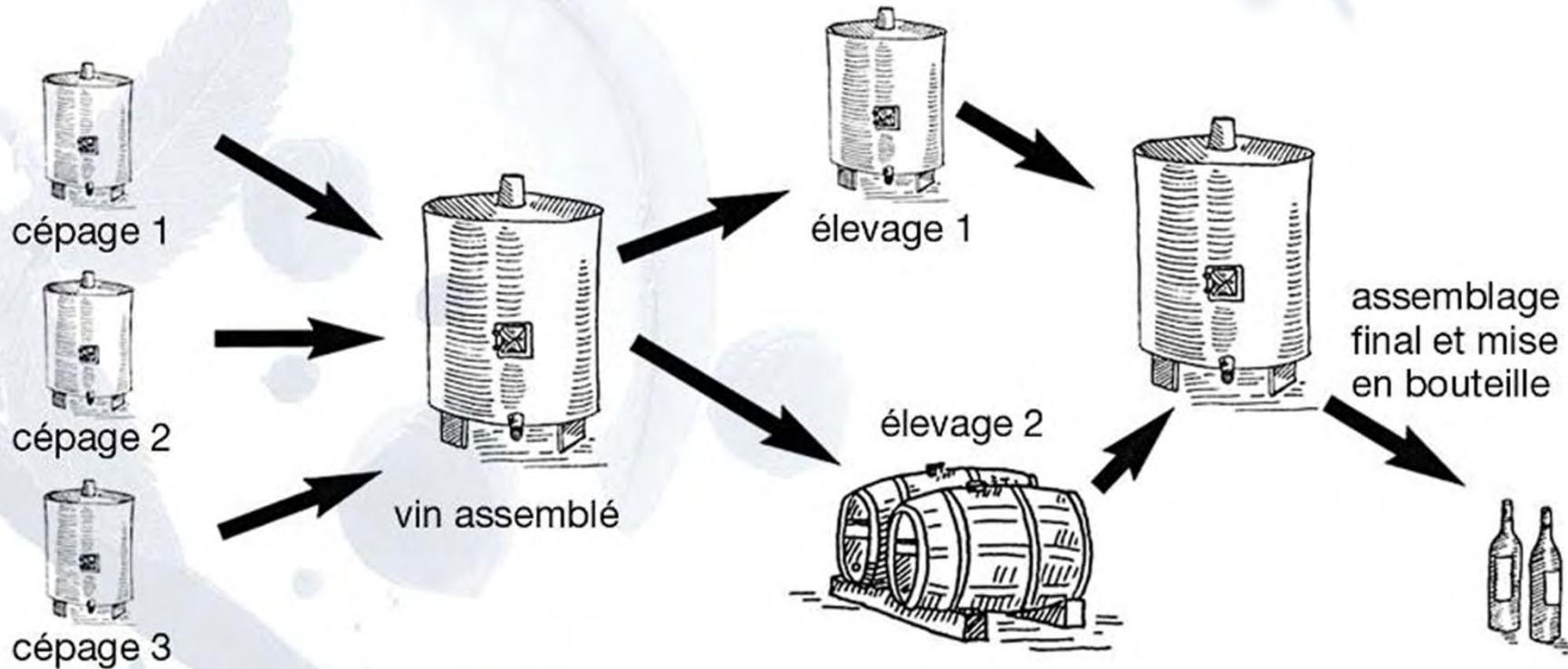


- Assemblage de plusieurs cépages
- Accord et complémentarité
- Qualité maximale, équilibre parfait et harmonie
- Styles de vin variés
- Caractère et personnalité



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

LES CÉPAGES ET L'ASSEMBLAGE



L'ÉLABORATION DES VINS DE BORDEAUX

La vinification des vins blancs

La vinification des vins rouges

La vinification des vins rosés et Clairets

La vinification des Crémants



BORDEAUX
L'ÉCOLE DU VIN



L'ÉLABORATION DES VINS DE BORDEAUX

Égrappage



baies
rafles

Foulage



moût

Macération pelliculaire



marc
jus trouble

Débourbage



jus clair
dépôts

La vinification des vins blancs



Mise en bouteille



Élevage



en cuves



en barriques

ASSEMBLAGE

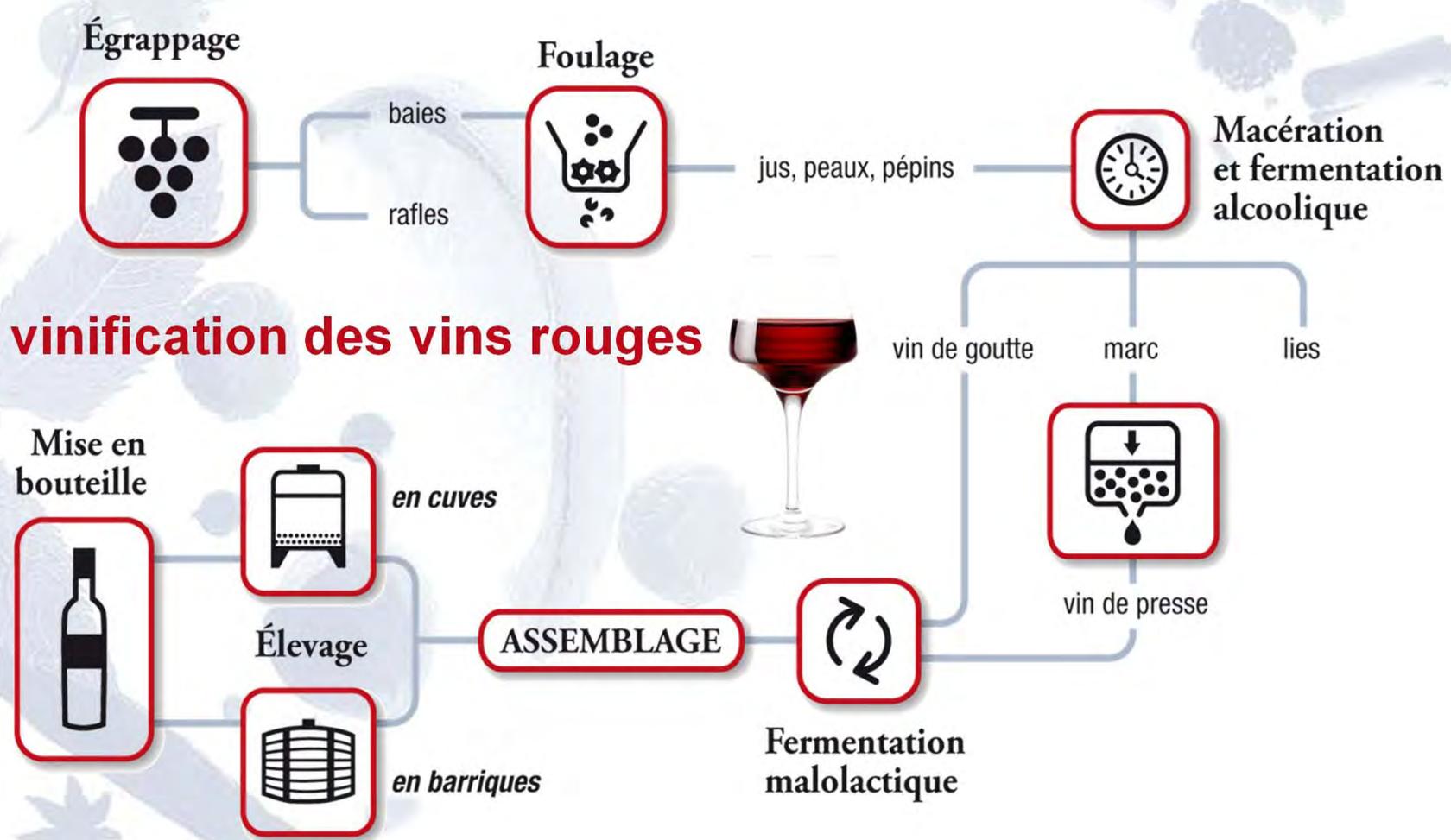
lies
vin



Fermentation alcoolique

L'ÉLABORATION DES VINS DE BORDEAUX

La vinification des vins rouges



L'ÉLEVAGE

Les étapes du vieillissement

Les fûts

Les différents modes de bouchage



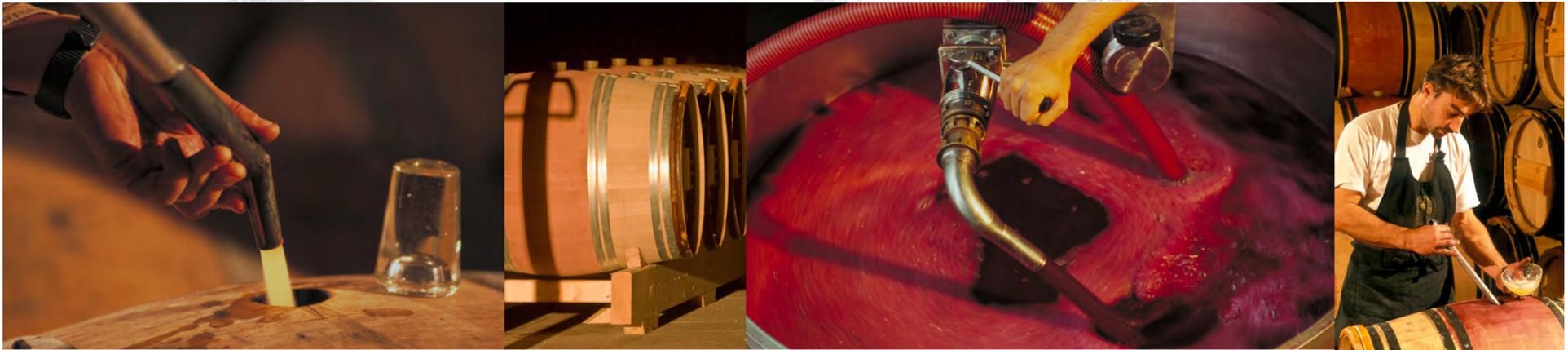
Les étapes du vieillissement



- Le soutirage
- L'ouillage
- Le bâtonnage
- La clarification



Les étapes du vieillissement > *La clarification*



Les méthodes de clarification

- La filtration
- La centrifugation
- Le collage



L'ÉLEVAGE

Les fûts



Les barriques en bois



Les cuves en inox et en bois



BORDEAUX
L'ÉCOLE DU VIN

Les différents modes de bouchage



- Le bouchon de liège
- Le bouchon synthétique
- La capsule à vis
- Le bouchon en verre



3/ La dégustation des Bordeaux et les accords mets et vins



3.1 L'analyse sensorielle



3.2 Les accords mets et vins de Bordeaux

L'ANALYSE SENSORIELLE

L'examen visuel

L'examen olfactif

L'examen gustatif

L'analyse globale



L'examen visuel > *verre idéal et disque*

LE VERRE IDÉAL POUR LA DÉGUSTATION > VERRE INAO

- forme cheminée et tulipe
- 16 cm sur 7 cm
- contenance de 200 ml rempli à 50 ml pour la dégustation

LE DISQUE

- observation du verre à la verticale, au-dessus du verre
- surface du cercle de liquide représente le disque
- brillance du disque est signe de bonne santé du vin
- descriptifs : cristallin - éclatant - brillant ≠ mat - terne



L'examen visuel > *viscosité et limpidité*

LA VISCOSITÉ

- observation du verre en léger mouvement à la hauteur des yeux, par au-dessus
- peu de lipides et sucres résiduels → vin fluide et aqueux
- présence de lipides et sucres résiduels → vin gras et onctueux
- descriptifs : aqueux - fluide - gras ≠ onctueux - sirupeux

LA LIMPIDITÉ

- présence de cristaux (bitartrates de potassium) sans incidence sur le goût
- descriptifs : bourbeux - trouble - flou ≠ limpide



L'examen visuel > *la nuance*

Evolution des nuances avec l'âge du vin

VINS BLANCS SECS



VINS BLANCS DOUX (SWEET BORDEAUX)



VINS ROSÉS



VINS CLAIRES



VINS ROUGES



L'examen visuel > *l'intensité*

L'INTENSITÉ

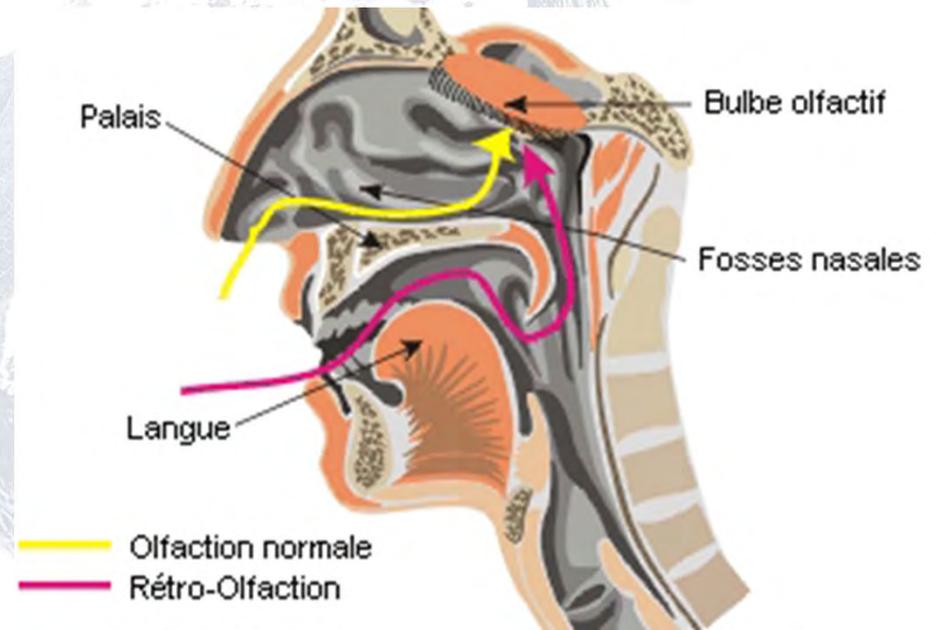
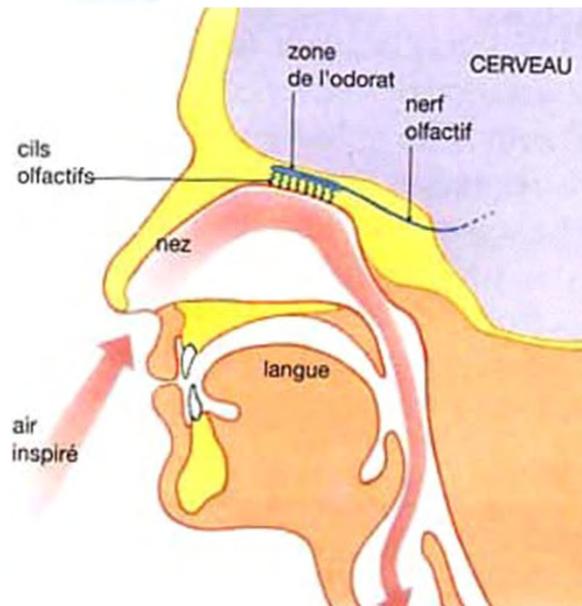
- observation du disque à la verticale :
fond du verre non visible = vin foncé
- diminution de l'intensité avec l'âge du vin
- descriptifs :
clair - pâle - moyen \neq foncé (ou soutenu) - opaque - noir

LA COULEUR (*nuance + intensité*)

- elle donne l'âge relatif et le degré d'évolution d'un vin



L'examen olfactif > *le mécanisme de l'odorat*



L'ANALYSE SENSORIELLE

L'examen olfactif > *la classification des odeurs*

LES ONZE FAMILLES AROMATIQUES



Animale Balsamique Boisée Chimique

Épicée Empyreumatique

Éthérée Florale Fruitée Minérale Végétale



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

L'examen olfactif > les arômes

EXEMPLES D'ARÔMES DANS LES VINS DE BORDEAUX



Arômes primaires	Arômes secondaires	Arômes tertiaires
<ul style="list-style-type: none">• Cabernet Franc : épicé, de fruits rouges• Cabernet Sauvignon : arôme de cassis, de cèdre• Merlot : fruité, de violette• Sauvignon blanc : arômes de pamplemousse, de buis ou de fruits exotiques	<ul style="list-style-type: none">• pour la fermentation levurienne : arôme de brioche, mie de pain, bière...• pour la fermentation bactérienne : arômes de beurre, lactés...• pour la macération carbonique : arômes fruités et de bonbons anglais pour certains vins primeurs...	<ul style="list-style-type: none">• pour l'élevage en fût de chêne : arôme de vanille, noix de coco, épices, grillé• pour certains vins en bouteille : arôme de cuir, animal, humus• pour certains Vins Doux Naturels : arôme de rancio, chocolat, pruneaux, noix



L'examen gustatif > *le mécanisme du goût*

LES SAVEURS ÉLÉMENTAIRES



- **Sucré**
- **Acide**
- **Salé**
- **Amer**
- **Umami**



L'examen gustatif > *la perception, le toucher et la salivation*



LES PERCEPTIONS DU VIN

- franchise : netteté et absence d'arômes négatifs
- équilibre : harmonie entre acidité, alcool, tanins, corps du vin
- note de persistance en bouche
- structure : vin maigre avec peu de structure à vin complet qui a du corps

LE TOUCHER DANS LA DÉGUSTATION

- température en bouche
- effervescence
- densité
- astringence
- finesse / grossièreté des tanins

LA SALIVATION

- sucré → production de salive épaisse et visqueuse
- acide → production de salive fluide et abondante
- salé → pas de modification de la salivation
- amer → diminution de la salivation et apparition d'une certaine sécheresse.

L'examen gustatif > *Les autres sensations gustatives*



- **Tanins** : sensation tactile sur la langue, donnent du relief
- **Astringence** : assèchement en bouche lié à la présence de tanins trop jeunes
- **Gras** : caractère onctueux d'un vin
- **Pétillant** : présence de bulles de CO₂ dégagé par la fermentation alcoolique
- **Sensations pseudo-thermiques**
 - sensation de chaleur associée à une présence marquée d'alcool (éthanol)
 - sensation de fraîcheur due à des éléments mentholés, eucalyptés, acides ou au pétillant (CO₂)



L'examen gustatif > l'analyse

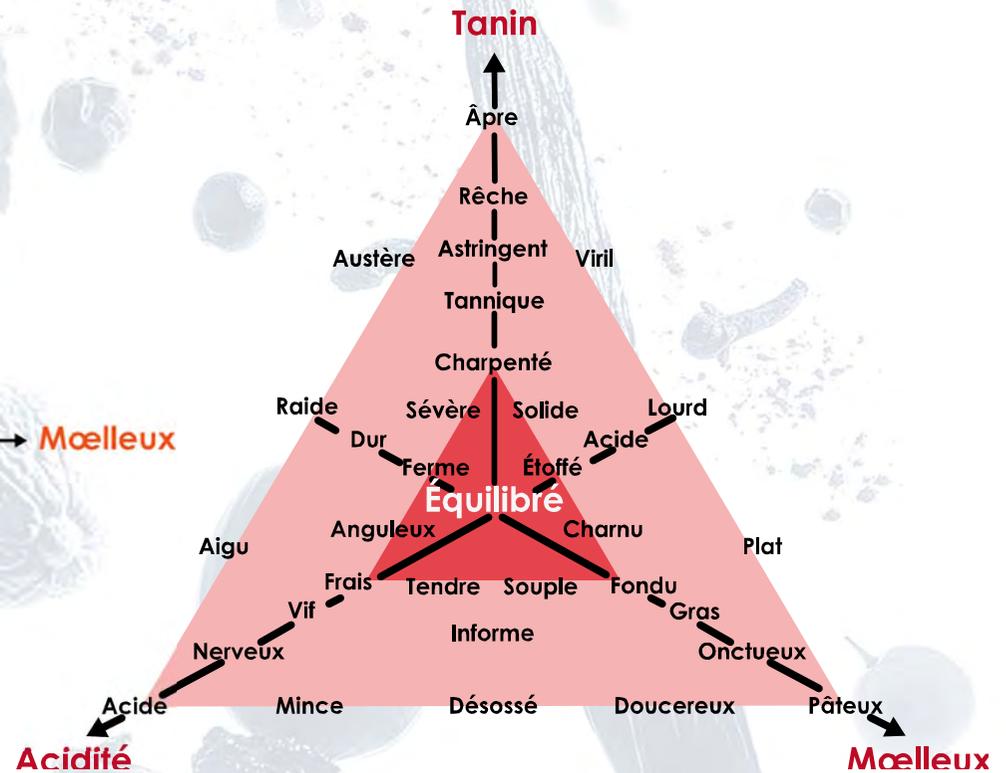
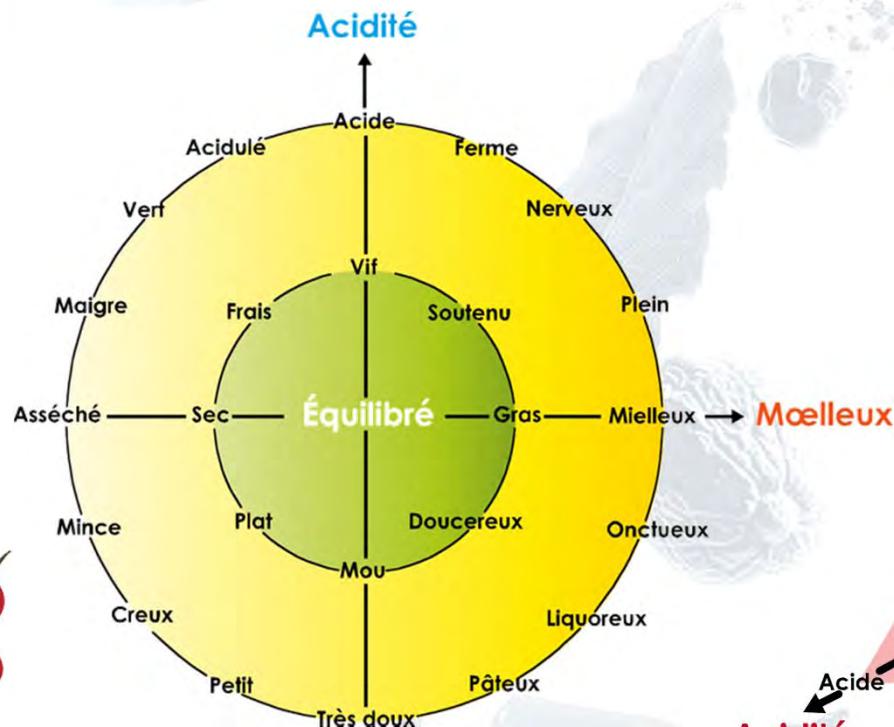


- **L'attaque** : 1^{ère} sensation «moelleuse» courte, moyenne ou longue
- **L'équilibre** : puissance et harmonie des constituants d'un vin
- **L'évolution** : impressions successives au cours de la dégustation
- **La longueur** : persistance en bouche

L'examen gustatif > l'équilibre

Équilibre dans les vins blancs

Équilibre dans les vins rouges



L'analyse globale



Évaluation globale après observations visuelles, olfactives et gustatives :

Évaluation de la nature du vin :

- Analyse des trois phases de dégustation

Potentiel de garde du vin :

- détermination du potentiel de garde basée sur l'état d'équilibre et le degré d'ouverture du vin
- test de résistance à l'oxydation permet d'observer l'évolution sensorielle d'un vin



LES ACCORDS METS ET VINS DE BORDEAUX

Principes d'accords

Les associations inopportunes

Cocktails *made by* Bordeaux



Principes d'accords > *Méthodologie*



MÉTHODOLOGIE POUR ACCORDER UN VIN AVEC UN MENU

- Analyse du menu : détermination du nombre de vins et de la gamme de prix
- Recherche des mets qui s'accordent avec un même vin
- Recherche des appellations et producteurs
- Vérification des accords
- Recherche de la complémentarité entre le mets et le vin





Principes d'accords

> règles d'accords horizontaux

Privilégier les accords régionaux

plat régional → vin de la même région

Servir le même vin ou le même cépage si la recette utilise du vin

Harmoniser les couleurs

assiette pâle → vin blanc ; assiette brune → vin rouge

Tenir compte de l'intensité du mets

plat corsé → vin corsé ; plat fin → vin fin

Tenir compte de la complexité du plat

grand plat → grand vin ; mets rustique → vin rustique

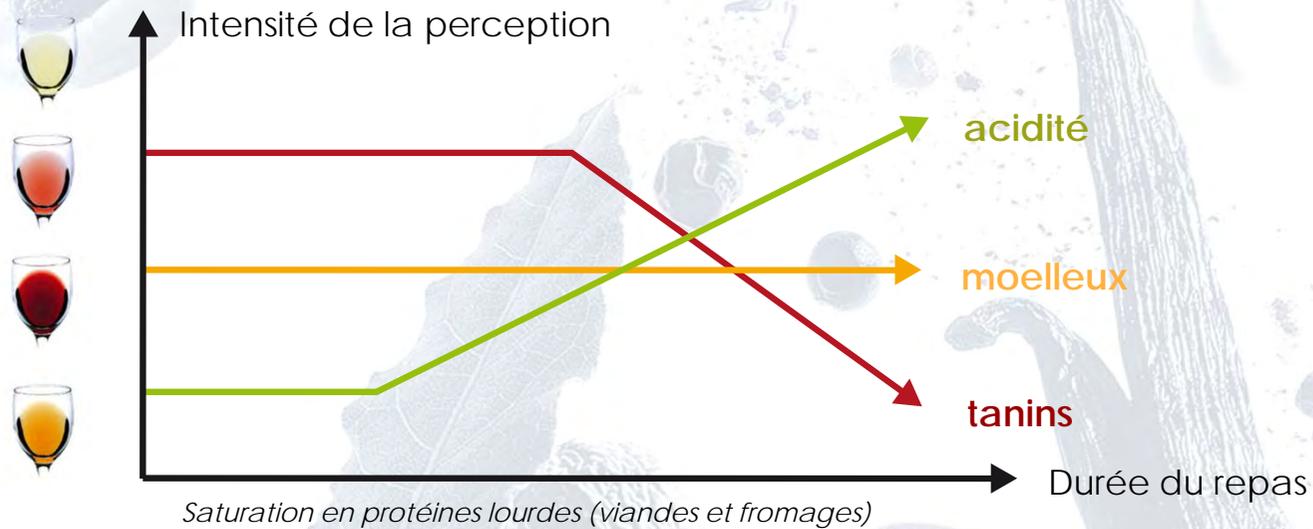
Respecter les saisons

été → vins légers ; hiver → vins corsés

Les plats épicés appellent des vins chauds et épicés



Principes d'accords > règles d'accords verticaux



Quelques exemples de règles à suivre pour le service des vins :

- Du plus jeune au plus vieux
- Du plus léger au plus corsé
- Du plus frais au plus chambré
- Du moins alcoolisé au plus alcoolisé
- Du plus sec au plus moelleux

Principes d'accords > *les harmonies en bouche*

- **Association par addition**

iode des fruits de mer + acidité des vins blancs
sauce à base de vin rouge + tanins du vin rouge

- **Association par implication**

pain et acidité + tanins des vins
chocolat + certains tanins des vins

- **Association par opposition et contraste**

acidité d'une vinaigrette + acidité d'un vin
froid d'un sorbet + feu d'une eau-de-vie

- **Association par nappage ou enrobage**

sauce onctueuse + vin légèrement moelleux à très moelleux



- **Association par substitution partielle ou totale**

foie gras ou certaines viandes avec acidité + tanins des vins
chocolat + vins tanniques et sucrés

- **Association par nappage et amalgame**

pâtisserie + vin moelleux ou vin doux naturel

- **Association par superposition**

textures filamenteuses de certaines viandes et
acidité du vin (blanc) + tanins de vins rouges légers

- **Association par fusion ou substitution totale**

foie gras + vin blanc moelleux ou vin doux naturel



Les associations inopportunes



- **Vins rouges tanniques et légumes verts ou chocolat**
Les **tanins** renforcent l'amertume.



- **Vins rouges tanniques et mets salés**

Ex : les fruits de mer, plats en croûte de sel, aliments fumés et salés (quiches, charcuterie, etc.).

Les **tanins** renforcent le salé.

L'**acidité** des vins blancs et des vins rouges légers est une meilleure alternative car elle atténue à la fois les sensations de salé et d'amertume.



- **Vins doux et légumes ou chocolat sucré**

La **sucrosité** renforce l'amertume.

Enfin, il faut se méfier du vinaigre, des œufs, des tomates et du chocolat, servis seuls ou presque, ils desservent les vins.

La modération

BIENVENUE-A-LA-MODERATION.FR



**MIEUX
CONNAÎTRE
SES LIMITES**

Pour les hommes

			
50 kg	0,25	0,50	0,80
55 kg	0,25	0,45	0,70
60 kg	0,20	0,40	0,60
65 kg	0,20	0,35	0,50
70 kg	0,15	0,30	0,45
75 kg	0,15	0,25	0,45
80 kg	0,10	0,20	0,40
85 kg	0,10	0,20	0,35
90 kg	0,05	0,15	0,30

Au volant le taux d'alcoolémie est limité à 0,5 g/l de sang.
Taux d'alcoolémie approximatifs constatés au cours d'un repas. Sur la base d'un verre de 10cl.

BIENVENUE-A-LA-MODERATION.FR



**MIEUX
CONNAÎTRE
SES LIMITES**

Pour les femmes

			
50 kg	0,30	0,60	0,90
55 kg	0,30	0,55	0,85
60 kg	0,25	0,50	0,80
65 kg	0,25	0,45	0,75
70 kg	0,20	0,40	0,70
75 kg	0,20	0,35	0,65
80 kg	0,15	0,30	0,60
85 kg	0,15	0,25	0,55
90 kg	0,10	0,20	0,50

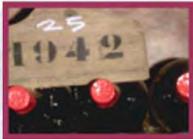
Au volant le taux d'alcoolémie est limité à 0,5 g/l de sang.
Taux d'alcoolémie approximatifs constatés au cours d'un repas. Sur la base d'un verre de 10cl.



4/ Le client : gestion, vente et service du vin au restaurant



4.1 Les circuits d'approvisionnement



4.2 Le stockage et la conservation



4.3 Le marketing



4.4 La vente du vin



4.5 Le service du vin

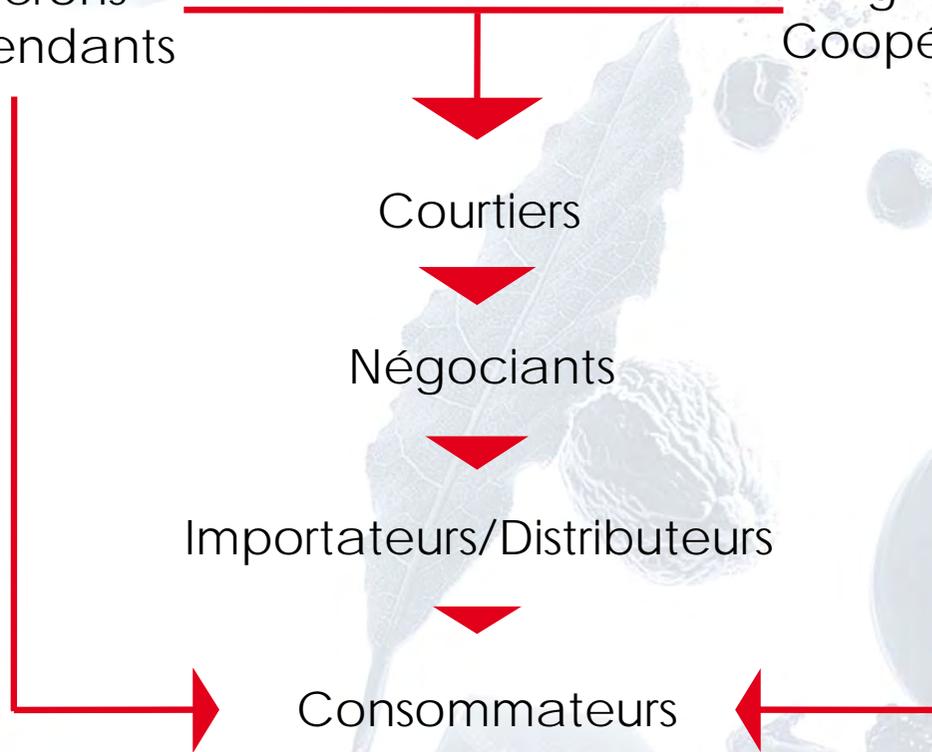
LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT



Du producteur au consommateur

Vignerons
Indépendants

Vignerons
Coopératives





LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION

La cave idéale

Durée de garde des vins de Bordeaux



La cave idéale > caractéristiques

TEMPÉRATURE :

- éviter les écarts brutaux
- vieillissement prématuré des vins dû à la chaleur
- T° C moyenne entre 10 et 12 ° C

AÉRATION :

- aération lente et constante pour un apport d'oxygène et d'humidité
- hygrométrie idéale : 75 à 80 %
- excès d'humidité nuisible aux étiquettes
- sécheresse responsable de la dessiccation des bouchons et de l'évaporation du vin

LUMIÈRE

- obscurité nécessaire au bon vieillissement du vin
- couleur du vin altérée par la lumière

ODEURS

- atmosphère exempte de toutes odeurs nuisibles
- altération des vins par passage à travers les bouchons

TRÉPIDATIONS ET VIBRATIONS

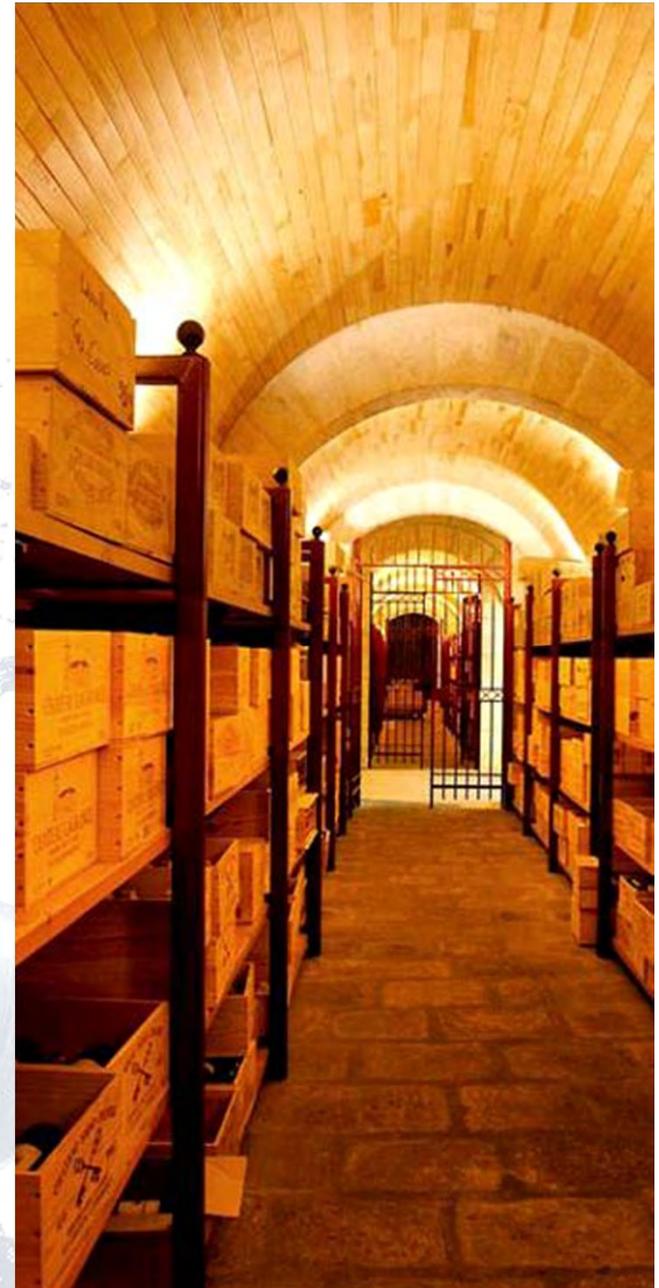
- néfastes aux vieilles bouteilles par accélération du vieillissement



La cave idéale > *matériel de stockage*

Types de casiers ou rayonnages pour le stockage des bouteilles :

- casiers métalliques
- casiers de stockage en ciment armé en pierre volcanique d'Auvergne (pouzzolane) ou en murrhinite
- casiers en polystyrène
- casiers artisanaux
- casiers nid d'abeille
- armoires à vin
- caves en kit



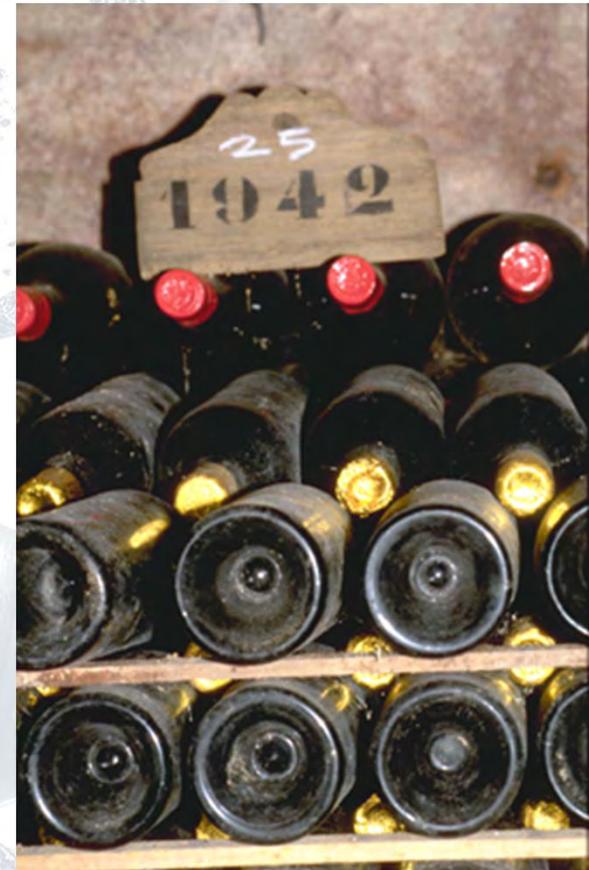
La cave idéale > *organisation et inventaire*

Organisation :

- par type (blanc, rouge, rosé) et par régions
- rangement dans des casiers numérotés
- codage de chaque millésime et appellations
- stockage des vins à rotation rapide dans des endroits facilement accessibles
- fiche de stock pour chaque bouteille

Inventaires :

- à effectuer régulièrement en fin d'exercice comptable ou chaque semaine ou chaque mois
- pour déceler des écarts (vols, erreurs de transcriptions, de livraisons, de distribution ou de manipulation des stocks, etc.)



Durée de garde des vins de Bordeaux

> *spécificités des derniers millésimes*



- **2008** - bonne qualité
- **2007** - bonne qualité
- **2006** - grande qualité
- **2005** - exceptionnel
- **2004** - bonne qualité
- **2003** - grande qualité et hétérogène
- **2002** - hétérogène
- **2001** - hétérogène sauf en liquoreux
- **2000** - exceptionnel
- **1999** - hétérogène
- **1998** - très grande qualité
- **1997** - qualité moyenne et hétérogène
- **1996** - bonne qualité
- **1995** - très grande qualité
- **1994** - bonne qualité
- **1993** - bonne qualité
- **1992** - qualité moyenne et hétérogène
- **1991** - qualité moyenne et très faible production
- **1990** - très grande qualité, richesse exceptionnelle
- **1989** - très grande qualité

LE MARKETING

Nouvelles occasions de consommation

Place des vins de Bordeaux dans le monde

Flaconnages et packaging



Nouvelles occasions de consommation

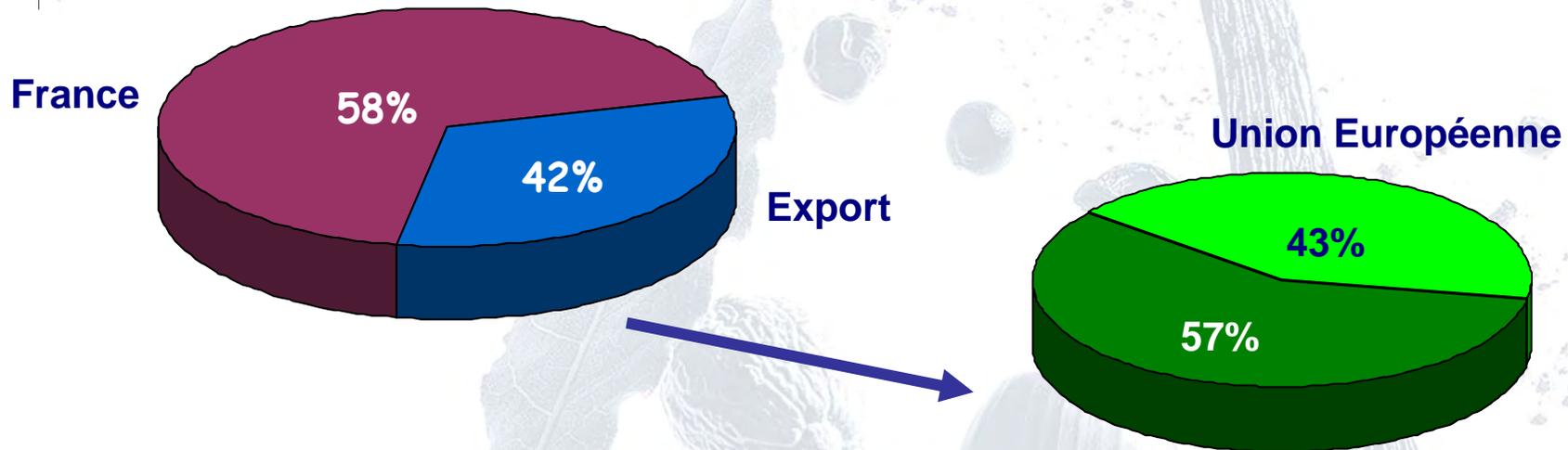
Les campagnes promotionnelles impactantes du CIVB :

- « **Les Moments Bordeaux autrement** » qui mettent en scène diverses occasions de consommer les vins de Bordeaux.
- **Les spots radio Valentine** : 7 occasions de consommer du vin de Bordeaux plébiscitées par une jeune femme trentenaire dynamique.
- **Les « Apéros Vintage de Bordeaux »** : associent les vins de Bordeaux à un mode de consommation actuel et tendance, l'apéritif afterwork du mardi soir.
- **L'Ecole du vin du CIVB** : elle innove avec la création des cocktails « *made by Bordeaux* » ou encore les ateliers Oenochef qui mettent en scène les vins de Bordeaux avec la cuisine de tous les jours.

*Retrouvez toutes les opérations promotionnelles du CIVB sur Facebook
<http://www.facebook.com/bordeauxwine>*

Exportations des vins de Bordeaux

COMMERCIALISATION des vins de Bordeaux
Campagne 2011-2012 : 5,55 Mhl



Bordeaux à l'EXPORT
= 57% des vins fins
= 44% des vins tranquilles

CA Export = 2,3 milliards d'Euros

VALEUR



Exportations des vins de Bordeaux

Part des vins de Bordeaux
dans les exportations françaises (en valeur) en 2011



CIVB / Source :
Douanes



Flaconnages et packaging

> *contenance des bouteilles dans la région de Bordeaux*



Flaconnages et packaging

> *emballages et innovations*

Principaux emballages :

- carton : manipulation facile mais faible protection contre la casse
- caisse en bois : manipulation difficile mais bonne protection des bouteilles

Nouveaux packaging :

- Tubes à essai, tetra pack, étiquette aide mémoire, etc.



LA VENTE DU VIN

Étiquettes et contre-étiquettes

Calcul du prix de vente

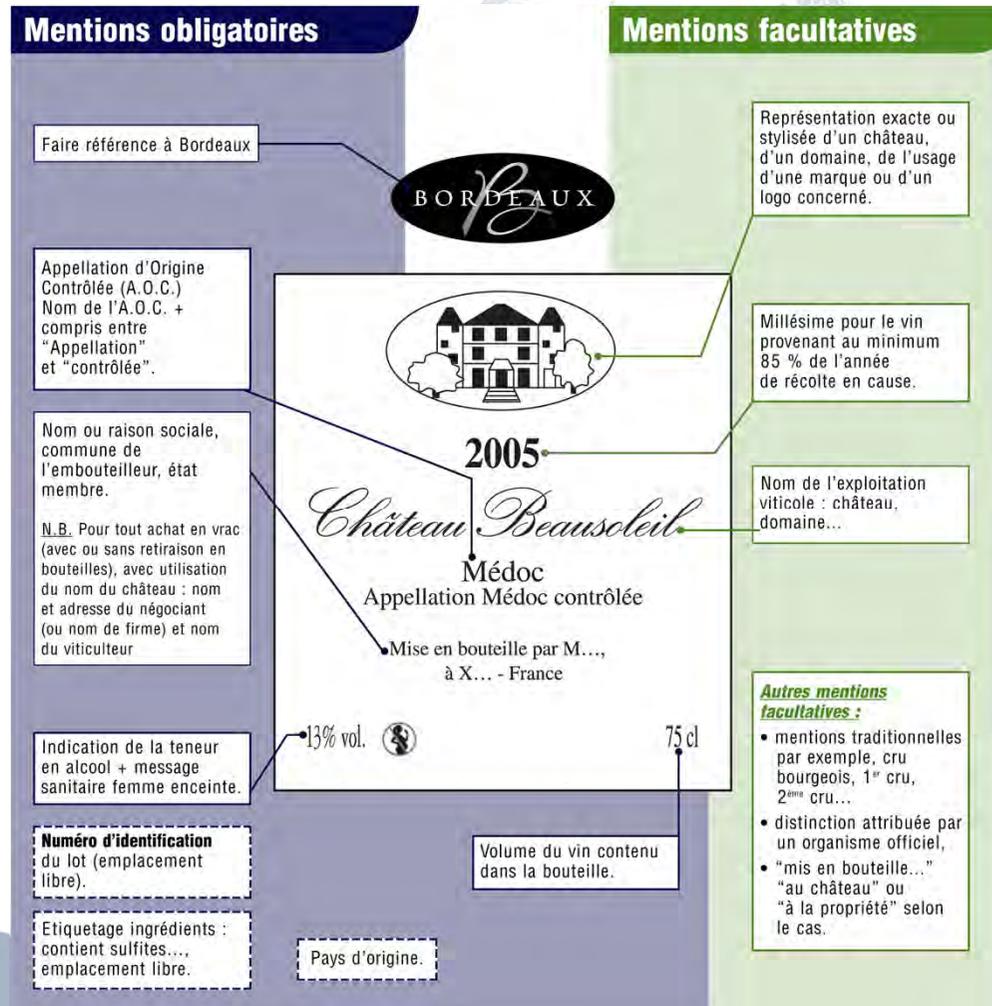
Cartes et supports de vente

Situation de vente

Do you speak Bordeaux ?

Étiquettes et contre-étiquettes

> Mentions obligatoires et facultatives



Calcul du prix de vente

> *comment déterminer le prix du vin proposé à la clientèle (restauration traditionnelle) ?*

LE PRIX

- **sur le plan externe :**

- attirer une clientèle ciblée,
- étudier les prix pratiqués par la concurrence,
- situer l'offre et la demande.

- **sur le plan interne :**

- analyser la carte du restaurant (consommation, incidence des prix, etc.),
- dégager un résultat positif (le chiffre d'affaires doit couvrir les coûts et assurer le développement de l'entreprise).

Calcul du prix de vente

> *composition du prix de vente*

Personnel de salle non rémunéré au service		Personnel de salle rémunéré au service 15 %	
Coût d'achat Hors Taxes	50,00	Coût d'achat Hors Taxes	50,00
Marge du restaurateur	150,00	Marge du restaurateur	130,00
TVA 19,60 %	<u>39,20</u>	Service 15 %	27,00
		TVA 19,60 %	<u>40,57</u>
Prix de vente TTC	239,20	Prix de vente TTC	247,57

Calcul du prix de vente

> *quelle marge retenir, fixe ou variable ?*

Exemple de marge variable : Prix d'achat HT x coefficient = Prix de vente TTC

Vins	Coût d'achat HT	Coefficient multiplicateur	Prix vente TTC (si coeff. de 5)	Prix vente HT	Marge brute HT	Ratio « Matières »*
Château X	3,50	de 2,5 à 5	17,50	14,63	9,86	23,92 %
Château Y	12,80	de 2,5 à 5	64,00	53,51	40,71	23,92 %

*Ratio matières = coût matières / prix de vente HT

Exemple de marge fixe : Ajout d'un montant fixe au prix de la bouteille

Vins	Coût d'achat HT	Marge brute	Prix vente HT	Prix vente TTC	Ratio « Matières »
Château X	3,50	10,00	13,50	16,15 → 17,50	25,92 %
Château Y	12,80	10,00	22,80	27,27 → 27,50	50,14 %



Calcul du prix de vente

> *l'analyse des ventes*

Éléments à prendre en compte :

- **Calcul de ratios :**

- chiffre d'affaires TTC « bouteilles 75 cl »/ Nombre de références vendues
- chiffre d'affaires TTC « vins au verre »/ Nombre de références vendues

- **Autres indicateurs :**

- les vins les plus et les moins vendus (indice de popularité),
- les rouges, les blancs, les rosés, les crémants,
- la comparaison entre le prix moyen offert par le restaurateur et le prix moyen demandé par les clients,
- etc.

Calcul du prix de vente

> *le principe d'OMNES*

Les trois principes d'OMNÈS :

- **1^{er} principe : ouverture de la gamme**
Prix le plus élevé / Prix le plus bas = 2,5 à 3 (rapport attendu).
- **2^e principe : dispersion des prix**
Le nombre de références en zone médiane doit être égal à la somme des références des zones basse et haute.
- **3^e principe : mise en avant**
Chaque gamme met en avant les produits qui se situent dans la zone de prix médiane.

Calcul du prix de vente

> *Particularités et pratiques commerciales*

- **Quelques particularités**

- ne pas brader des vins d'exception pour ne pas nuire à leur image et notoriété,
- harmoniser la carte des vins avec la carte des mets,
- en général : prix du verre = prix de la bouteille / 4.

- **Quelques pratiques commerciales**

- proposer de produits « à découvrir » par la mise en place d'actions commerciales,
- vente du vin « à la ficelle » en fonction de ce qui est réellement consommé,
- emporter une bouteille entamée :
 - avantage clients : possibilité de terminer la bouteille chez soi,
 - avantage restaurateur : vente d'une bouteille au lieu d'une demi bouteille ou d'un verre.
- possibilité d'apporter son vin sans droit de bouchon, prix d'appel pour composer un menu autour du vin apporté par le client.

Cartes et supports de vente > *rédaction de la carte des vins*

Mentions obligatoires

- appellation exacte du vin,
- contenance (bouteille, demi-bouteille, etc.),
- prix net ou service compris,
- indication du cru.

Mentions facultatives

- mise en bouteille au château ou au domaine,
- indication du millésime,
- etc.



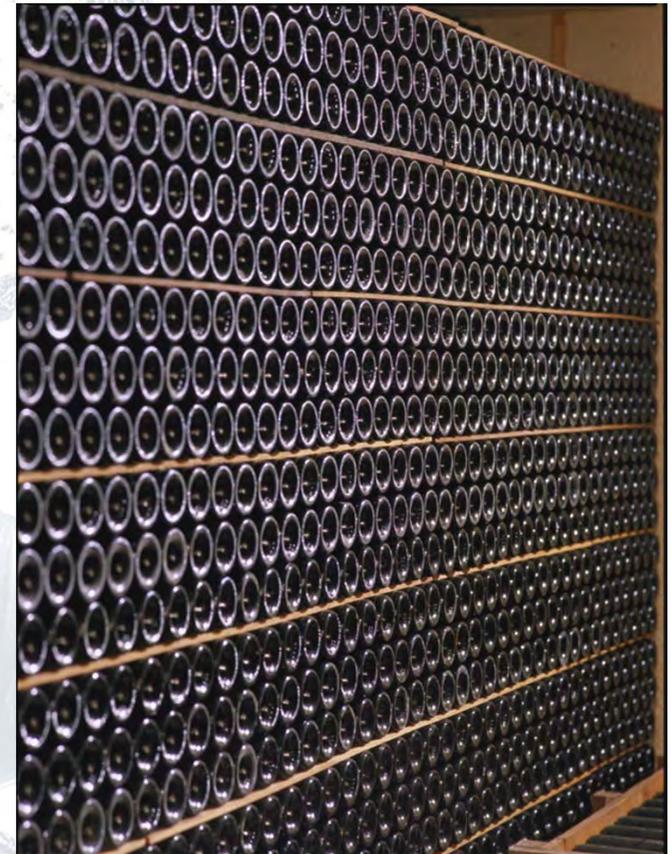
Cartes et supports de vente > *affichage et supports de vente*

Affichage réglementé à l'extérieur de l'établissement

- prix d'au moins 5 vins,
- emplacement permettant une bonne lisibilité de l'extérieur.

Supports de vente et actions commerciales

- chevalet,
- buffet,
- formules,
- armoire de présentation.



Situation de vente > *procédure de vente*



Phases à suivre

- prise de contact,
- découverte du client (besoins, attente, budget),
- proposition d'un produit avec argumentation et réponse aux objections,
- prise de commande,
- suivi du client tout au long du repas.



Situation de vente > *prise de contact*



- saluer les clients en s'adressant à tous les convives de la table,
- se présenter (prénom) en précisant sa fonction (notamment s'il s'agit du sommelier),
- présenter la carte des vins dans son ensemble (sa structure).

La tenue peut affirmer le statut du vendeur (ex : tablier de sommelier).

Situation de vente > *découverte du client*



- prendre connaissance de la commande de la table (source d'argumentation future),
- poser une question introductive type « Avez-vous des préférences dans la carte des vins ? »,
- écouter le client et lui poser quelques questions simples pour :
 - en déduire son niveau de connaissance des vins (notion fondamentale pour adapter l'argumentation) et son approche du vin (technique, plaisir, etc.),
 - tenter de découvrir son budget vin dans le ticket moyen du repas.



Situation de vente

*> proposition d'un produit, argumentation
et réponse aux objections*

- proposer le vin en fonction :
 - des plats choisis,
 - du profil du client,
 - du niveau de budget souhaité par le client.
- argumenter et répondre aux objections grâce à une parfaite connaissance des vins proposés.



Situation de vente

Prise de commande

- rassurer le client par rapport à son choix (sans trop insister),
- signaler au client que l'on veillera à sa satisfaction durant le repas.

Suivi du client durant le repas

- selon le niveau du restaurant
 - dans un restaurant haut de gamme : évaluation de la satisfaction en temps réel,
 - dans un restaurant classique : évaluation au moins une fois au cours du repas puis à la fin, lors de l'évaluation globale du repas.
- importance de l'évaluation client qui permet de :
 - fixer une relation client,
 - affiner les argumentations et les réponses aux objections futures,
 - mettre à jour la carte (supprimer un vin, ajouter un nouveau vin répondant à une attente récurrente, etc.).





LE SERVICE DU VIN

Carafage et décantation

Températures de service

Vins au verre

Choix du verre



Carafage et décantation

Décanter ou carafier

- raisons esthétiques,
- **aération** de vins jeunes encore fermés = carafier,
- séparation des **dépôts** présents dans les vins mûrs = **décanter**.



La température idéale



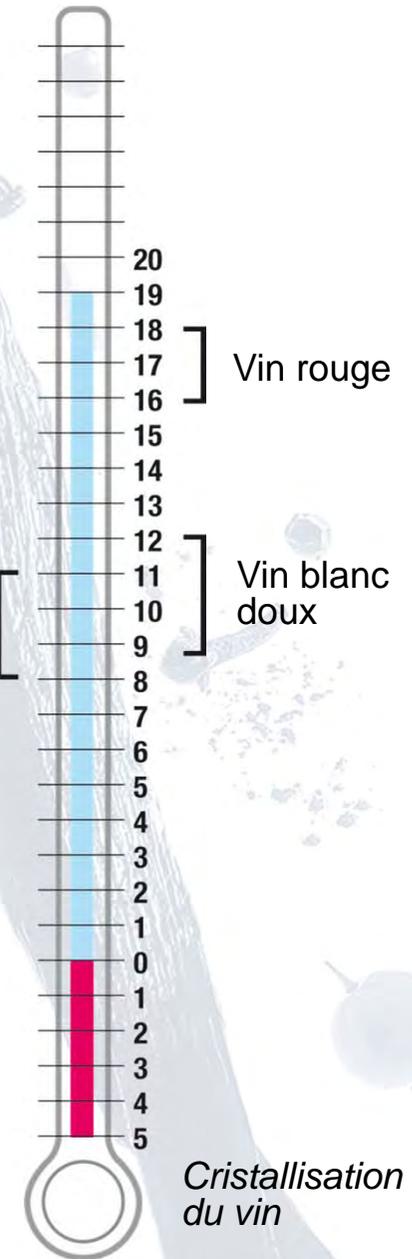
Vin blanc sec,
rosé et claret

Vin rouge

Vin blanc
doux

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

- **Vin blanc sec, rosé et Claret** : 8 ° C à 11 ° C
- **Vin rouge** : 16 ° C à 18 ° C
- **Sweet Bordeaux** : 9 ° C à 12 ° C



Les vins au verre

- Limiter le nombre de vins servis au verre pour éviter une perte de qualité des vins
- Présenter au minimum un vin blanc et un vin rouge classiques et un vin original :
 - vins « classiques » : très bon rapport qualité/prix pour réaliser une marge importante,
 - vins originaux : découverte et dégustation par le client des vins typiques parfois chers,
 - grands crus : mariage mets et vins selon les goûts du client et possibilité de choisir un grand cru.

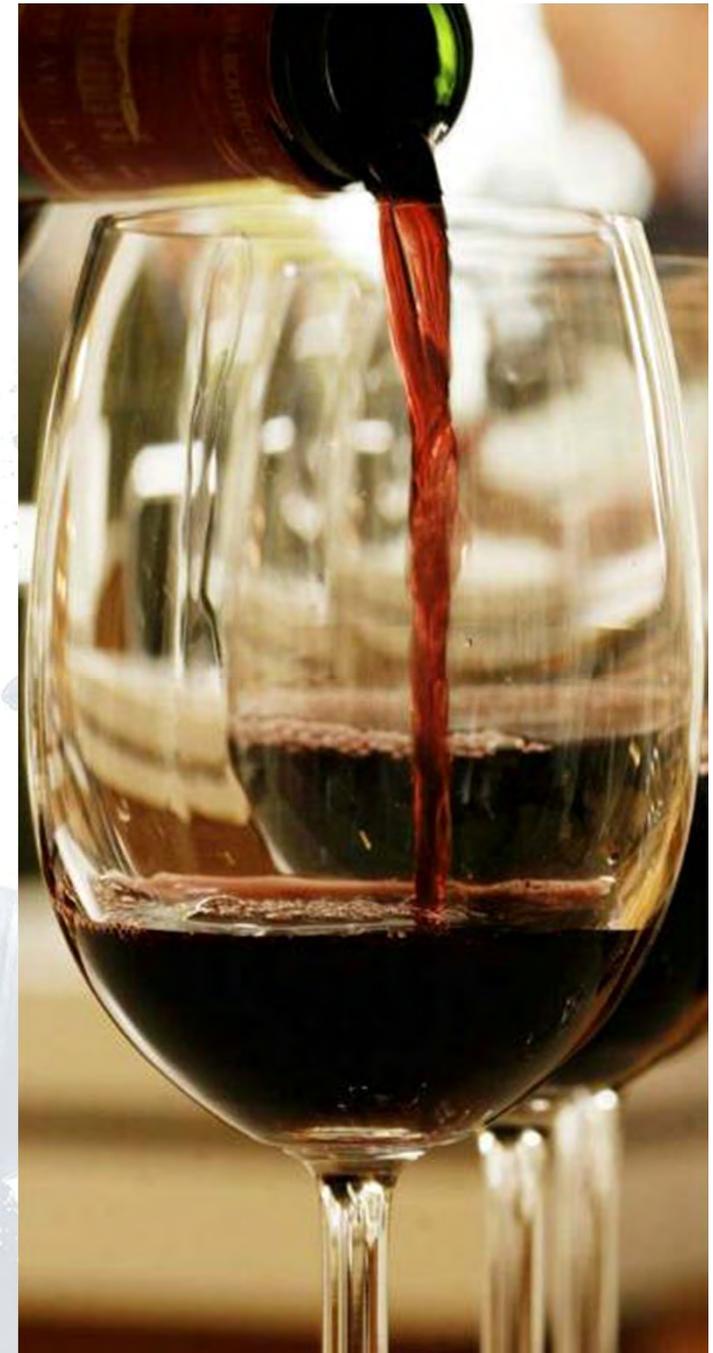


LE SERVICE DU VIN

Le choix du verre

Le verre idéal

- verre à pied **forme tulipe** (de type verre INAO),
- rempli au **tiers**,
- **plus grande surface** = les arômes peuvent s'épanouir.



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

UNE VISITE À BORDEAUX

À ne pas manquer !

La Maison du Vin à Bordeaux



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

UNE VISITE À BORDEAUX

À ne pas manquer !



- **Presqu'île du Médoc** : grands crus réputés dans le monde entier, châteaux majestueux
- **D'une côte à l'autre** : paysage vallonné très diversifié, redécouverte du passé
- **Saint-Émilion** : patrimoine mondial de l'humanité, « colline aux 1000 crus »
- **Entre Garonne et Dordogne** : découverte de l'histoire et des vins de l'Entre-Deux-Mers
- **Côte atlantique** : parcs à huîtres d'Arcachon, Cap Ferret, dune du Pyla



BORDEAUX
L'ÉCOLE DU VIN

UNE VISITE À BORDEAUX

À ne pas manquer !



- **Chambres d'hôtes** dans des châteaux ou propriétés viticoles
- **Visite des chais et dégustations**
- **Cuisine du terroir, marchés hebdomadaires régionaux**
- **« Bordeaux Fête Le Vin »**



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

UNE VISITE À BORDEAUX



Maison du Vin - au cœur de Bordeaux

- le **Bar à vin** : découverte de la diversité des vins de Bordeaux
- l'**École du Vin de Bordeaux** www.bordeaux.com



BORDEAUX
L'ÉCOLE DU VIN



BORDEAUX L'ECOLE DU VIN

Des cours innovants :

- **des formations courtes** (2 ou 3h) ou **longues** (2, 3, 7 jours),
- **des activités ludiques** (dégustations à l'aveugle, réalisation de son Bordeaux, etc.),
- **des séances conviviales** à la rencontre des propriétaires ou des maîtres de chai dans les châteaux.



1 COURS DU XXX JUILLET 33075 BORDEAUX CEDEX – France
TÉL. : +33(0)5 56 00 22 85 – FAX : +33 (0)5 56 00 99 30
E-MAIL : ECOLE@VINS-BORDEAUX.FR - WWW.BORDEAUX.COM



<http://www.facebook.com/VinsDeBordeaux>



<http://twitter.com/VinsdeBordeaux>

Sources : CIVB 2012

12-2010 - Crédits photographiques :

© CIVB © Ralf Kabelitz © Laurent Renault © Nath Photos © Chicayat © mr.lightning © Yuri Arcus © Bata Zivanovic © Benamalice

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION