

# LE LIVRE SUR LES VINS DE FRANCE

BAC TECHNOLOGIQUE  
BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

VERSION 2008-2009

ELISABETH LAMOURE

PHILIPPE CHAR

Ce livre correspond à une méthode novatrice de l'enseignement portant sur le monde des vins français.

Elle se caractérise par une approche par types de vins permettant ainsi une simplification de l'acquisition de connaissances vitivinicoles en définissant des caractéristiques facilement identifiables et communes à des appellations de différentes régions.

Nous avons défini de manière subjective :

- 3 types de vins blancs secs
- 4 types de vins rouges
- Des types de vins doux, de vins rosés et de vins effervescents.

Cette approche débouche dans un premier temps sur un apprentissage des accords mets et vins au travers de dégustations systématiques et dans un second temps sur une approche classique des appellations par régions tout en incluant un classement par types de vins à l'intérieur de ces mêmes appellations .

|                                                                   | pages    |          |
|-------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>PHASES DE LA DÉGUSTATION</b>                                   | <b>4</b> | <b>T</b> |
| <b>GAMMES AROMATIQUES</b>                                         | <b>6</b> | <b>A</b> |
| <b>DE LA VIGNE AU VIN ...</b>                                     | <b>8</b> | <b>B</b> |
| DU GRAIN DE RAISIN À LA BOUTEILLE                                 | 9        | <b>L</b> |
| CARTE DES GRANDS CEPAGES ROUGES                                   | 10       | <b>E</b> |
| LE CABERNET SAUVIGNON                                             | 11       |          |
| LE PINOT NOIR                                                     | 12       | <b>D</b> |
| LA SYRAH                                                          | 13       | <b>E</b> |
| CARTE DES GRANDS CEPAGES BLANCS                                   | 14       | <b>S</b> |
| LE CHARDONNAY                                                     | 15       |          |
| LE SAUVIGNON                                                      | 16       |          |
| <i>SYNTHESE : COMPOSITION RAISIN ET VIN, CÉPAGES</i>              | 17       |          |
| <b>CYCLE REPRODUCTIF DE LA VIGNE</b>                              | 18       | <b>M</b> |
| <i>SYNTHESE : CYCLE REPRODUCTIF DE LA VIGNE</i>                   | 19       | <b>A</b> |
| <b>RELATIONS METEOROLOGIE ET CYCLE DE LA VIGNE</b>                | 20       | <b>T</b> |
| <b>CYCLE DES TRAVAUX DE LA VIGNE</b>                              | 21       | <b>I</b> |
| <b>TYPES DE SOLS</b>                                              | 25       | <b>È</b> |
| <b>TYPES DE CLIMATS</b>                                           | 26       | <b>R</b> |
| <i>SYNTHESE : TRAVAUX DE LA VIGNE, TERROIR ET MILLÉSIME</i>       | 27       | <b>E</b> |
| <b>LES OPÉRATIONS DE LA VINIFICATION EN ROUGE</b>                 | 28       | <b>S</b> |
| <b>LES OPÉRATIONS DE LA VINIFICATION EN BLANC</b>                 | 29       |          |
| <b>DIVERSES OPERATIONS DE LA VINIFICATION</b>                     | 30       |          |
| <b>SCHEMA DES OPERATIONS POST VENDANGES SUR LES VINIFICATIONS</b> | 31       |          |
| <i>SYNTHESE : LES VINIFICATIONS</i>                               | 32       |          |



## **TYPES DE VINS**

**33**

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| VINS BLANCS LIQUOREUX                                   | 36 |
| VINS BLANCS SECS ET VIFS                                | 39 |
| VINS BLANCS GRAS NON BOISÉS AROMATIQUES                 | 43 |
| VINS BLANCS GRAS, BOISÉS, AROMATIQUES                   | 44 |
| VINS ROUGES LÉGERS ET FRUITÉS                           | 48 |
| VINS ROUGES TYPE PINOT NOIR DE GARDE ESPRIT BOURGUIGNON | 52 |
| VINS ROUGES TANNIQUES DE GARDE ESPRIT BORDELAIS         | 55 |
| VINS ROUGES TYPE SUD DOMINANTE SYRAH                    | 58 |
| VINS ROUGES TYPE SUD D'ASSEMBLAGE                       | 61 |
| VINS ROSÉS                                              | 64 |
| VINS EFFERVESCENTS METHODE TRADITIONNELLE               | 70 |
| VINS EFFERVESCENTS METHODE ANCESTRALE                   | 72 |

## **VIGNOBLE FRANÇAIS**

**75**

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| ALSACE                    | 76  |
| BEAUJOLAIS                | 78  |
| BORDELAIS                 | 80  |
| BOURGOGNE                 | 86  |
| CHAMPAGNE                 | 95  |
| JURA                      | 98  |
| LANGUEDOC-ROUSSILLON      | 100 |
| LOIRE                     | 104 |
| PROVENCE – CORSE          | 108 |
| SAVOIE                    | 111 |
| SUD-OUEST                 | 113 |
| VALLEE DU RHONE           | 117 |
| AUTRES VIGNOBLES FRANÇAIS | 121 |

## **TABLEAUX DE SYNTHÈSE**

**122**

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| VINS ROUGES PAR RÉGION        | 123 |
| VINS BLANCS SECS PAR RÉGION   | 125 |
| VINS LIQUOREUX PAR RÉGION     | 127 |
| VINS ROSÉS PAR RÉGION         | 129 |
| VINS EFFERVESCENTS PAR RÉGION | 131 |
| TYPES VINS ROUGES             | 133 |
| TYPES VINS BLANCS             | 134 |

## **GLOSSAIRE**

**135**

# **T A B L E D E S M A T I È R E S**

## 1 ASPECT VISUEL

## la couleur

## LIMPIDITÉ

Net, limpide, cristallin.

Trouble, flou, louche, voilé.

## BRILLANCE

Brillant, cristallin, éclatant.

Mat, terne, plombé.

## INTENSITÉ

Bonne, foncée, soutenue.

Moyenne, pâle.

## NUANCES

## ■ VINS BLANCS

Or blanc, or vert,  
or pâle, doré.  
Jaune pâle, jaune clair,  
jaune serin.  
Jaune à reflets verts,  
vert doré.  
Jaune gris, vert d'eau.  
Jaune ambré,  
jaune paille, vieil or.  
Taché, rosé.

## ■ VINS ROSÉS

Pivoine claire, framboise,  
œil de perdrix.  
Orangé, saumoné, abricot.  
Gris.

## ■ VINS ROUGES

Rouge violet, pourpre, grenat,  
pivoine, violine.  
Rouge cerise noire, rouge griotte.  
Rubis, vermillon, groseille.  
Rouge brique, rouge orangé,  
rouge brun, acajou, tuilé.

## 2 EXAMEN OLFACTIF

## les arômes

## INTENSITÉ

Très puissante, puissante,  
bonne.

Suffisante, moyenne

Faible.

## IMPRESSION GÉNÉRALE (ouvert, discret, fermé)

Original, élégant, racé,  
distingué.

Subtil, très fin, complexe, riche.

Commun, simple.

## NUANCES AROMATIQUES

## ■ FLORALES

Chèvrefeuille, églantine,  
rose, giroflée, acacia, vio-  
lette, aubépine, géranium,  
pivoine, genêt, oranger, ja-  
cinthe, réséda.

## ■ FRUITS FRAIS

Prune, cerise, raisin, cas-  
sis, framboise, fraise, gro-  
seille, mûre, coulis de  
fruits rouges, figue fraîche,  
muscat, coing, pêche,  
poire, bergamote, citron,  
orange, pamplemousse,  
ananas, fruits exotiques,  
banane, pomme verte,  
baies sauvages, petits  
fruits.

## ■ FRUITS SECS ET CONFITS

Noix, raisin sec, noisette,

amande, figue sèche, pistache,  
pruneau cuit, confiture, fruits  
cuits, écorce d'orange, noyaux,  
kirsch.

## ■ VÉGÉTALES

Herbe, verdure, fougère, sureau,  
feuille de cassis, tisane, infusion,  
foin coupé, citronnelle, menthe,  
thé, tabac blond.

## ■ SOUS-BOIS

Sous-bois, champignon, truffe,  
mousse d'arbre, terre mouillée,  
humus.

## ■ ANIMALES

Musc, viande, charcuterie, venai-  
son, gibier, cuir, fourrure, ambre,  
foxé, fauve.

## ■ ALIMENTAIRES

Miel, caramel, réglisse, ail, cacao,

laitage, beurre, cidre, bière, levure.

## ■ EMPYREUMATIQUES

Brûlé, fumé, café, café grillé, torré-  
faction, pain grillé, moka, créoso-  
te, amande grillée, poudre, bois  
brûlé, caoutchouc.

## ■ BALSAMIQUES

Résine de pin, cèdre, thym, vernis,  
genévrier, vanillé, résineux.

## ■ BOISÉES

Tanin du vin, fûts neufs, bois hu-  
mide, planche de chêne en seve,  
bois vert, bois rancio.

## ■ ÉPICES, AROMATES

Cannelle, vanille, anis, poivre, lau-  
rier, coriandre.

## ■ MINÉRALES

Pierre à fusil, soufre, iode, silex,  
minérale, terreux.

## PERSISTANCE AROMATIQUE

Très longue, longue.

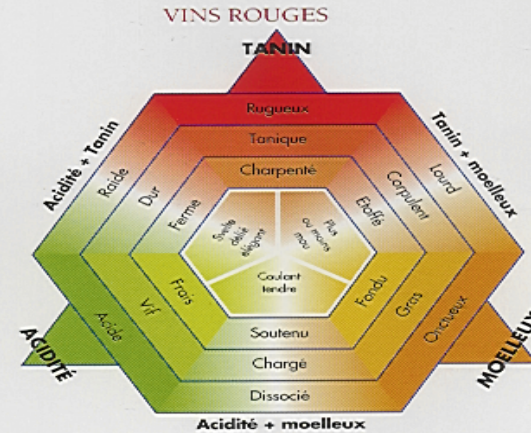
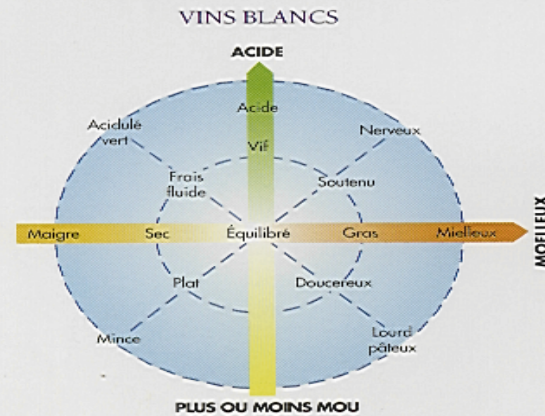
Moyenne, courte.

Faible.

### 3 EXAMEN GUSTATIF

#### les saveurs

##### CARACTÈRES DES SAVEURS



(Schémas conçus par M. Max Lèglise)

##### AUTRES TERMES

Souple, capiteux, généreux, vineux, puissant, chaleureux, rond, charnu.

Solide, structuré, carré, corsé, astringent, rude.

Acerbe, rèche, âpre, amer, agressif.

##### GAZ CARBONIQUE

Recherché.

Picotement à la pointe de la langue.

Non souhaité.

##### ÉQUILIBRE

Excellent, équilibré, harmonieux.

Persistant, long, court.

Prolongement moyen, déséquilibré, chétif.

##### PERSISTANCE GUSTATIVE

Très longue, longue.

Bonne, moyenne.

Courte.

### 4 CONCLUSION

##### EVOLUTION

Evolution normale.

Peu évolué, de garde. Encore jeune.

Assez évolué, passé.

##### AVENIR

A consommer.

A l'apogée.

A conserver.

##### AUTRES COMMENTAIRES

Température de service du vin.

Positionnement dans son appellation et son millésime.

Perspectives de garde. Suggestions d'accords mets-vin.

##### BIBLIOGRAPHIE

"Apprendre à déguster les vins". Solar Presses de la Cité, par Claude Defranoux, Directeur du Laboratoire Départemental de Mâcon.

"Une initiation à la dégustation des grands vins" Divo Lausanne, par Max Lèglise, Directeur Honoraire de la Station Oenologique de Bourgogne.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*

**VEGETALE**

BOURGEON DE CASSIS, BUIS, CHAMPIGNONS, FOIN, FOUGERE, HERBE FRAICHE, INFUSION, LIERRE,  
POIVRON VERT, SOUS-BOIS, THE , TRUFFE

**VEGETAUX AROMATIQUES**

ANIS, FENOUIL, GARRIGUE, LAURIER, MENTHE, THYM

**FLORALE**

ACACIA, AUBEPINE, BRUYERE, CHEVREFEUILLE, EGLANTINE, FLEURS SECHEES, GENET , IRIS, PIVOINE,  
ROSE, VIOLETTE

**FRUITEE (\*)****FRUITS ROUGES ET NOIRS**

CASSIS, CERISE, FRAISE, FRAMBOISE, GRIOTTE, GROSEILLE, MÛRE, MYRTILLE

**FRUITS SECS**

AMANDE , ABRICOT, NOISETTE, NOIX, RAISIN

**FRUITS EXOTIQUES**

ANANAS , COING , LITCHIS, MANGUE

**AGRUMES**

CEDRAT, CITRONS, ECORCE D 'AGRUMES, ORANGE, PAMPLEMOUSSE

**FRUITS A CHAIR BLANCHE**

ABRICOT, MELON, PÊCHE, POIRE, POMME

(\*) A l'intérieur de cette gamme « fruitée », on distingue des nuances de type fruit frais, fruit confit, fruit cuit.



**EPICEE**

CANNELLE, GIROFLE, POIVRE, REGLISSE, GOUDRON , ZAN, VANILLE

**BOISEE ET BALSAMIQUE**

BOIS FUME, BOIS BRULE, CHÊNE, Balsa, CEDRE, PIN, RESINE, EUCALYPTUS

**EMPYREUMATIQUE**

CACAO, CAFE, Caramel, PAIN D 'EPICE, PAIN GRILLE, FUME, GRILLE, TABAC,

**MINERALE**

PIERRE A FUSIL, NAPhte, SILEX, PETROLE

**FERMENTAIRE**

BISCUIT, BRIOCHE,LEVURE, MIE DE PAIN

**AMYLIQUE**

BANANE, BONBON ANGLAIS, VERNIS A ONGLES,

**LACTEE**

BEURRE FRAIS, BEURRE FONDU, BEURRE NOISETTE, LAIT, YAOURT,

**ANIMAL**

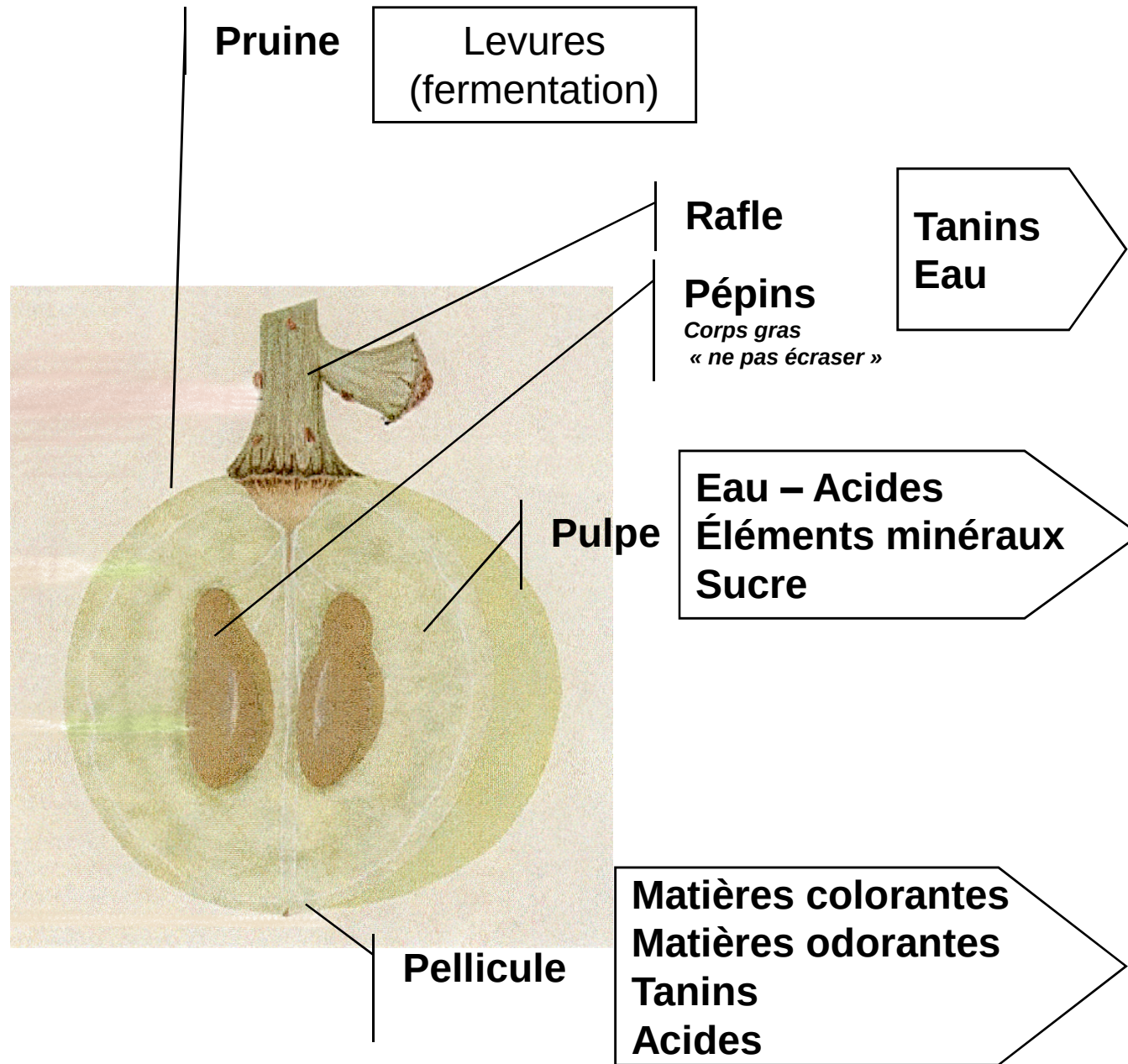
CUIR, FOURRURE, GIBIER, JUS DE VIANDE, VENAISON,

**SUCREE**

CIRE D 'ABEILLE , MIEL, PRALINE, PÂTE D 'AMANDE,, ENCAUSTIQUE

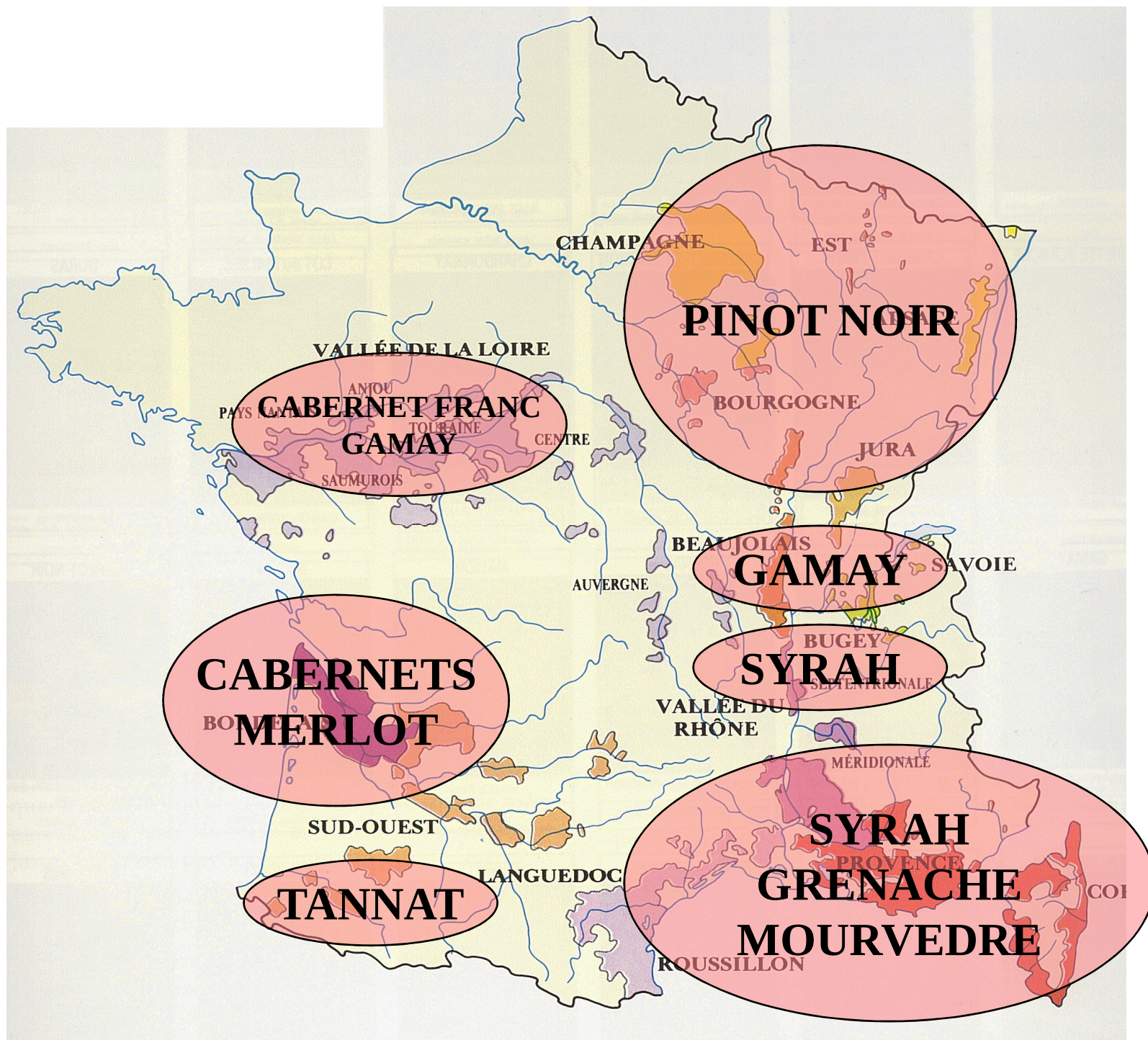
# DE LA VIGNE AU VIN ...

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| ❑ DU GRAIN DE RAISIN A LA BOUTEILLE          | p. 8  |
| ❑ LES CEPAGES PRINCIPAUX                     | p. 9  |
| ❑ LE CYCLE DE LA VIGNE                       | p. 17 |
| ❑ RELATION METEOROLOGIE ET CYCLE DE LA VIGNE | p. 19 |
| ❑ CYCLE DES TRAVAUX DE LA VIGNE              | p. 20 |
| ❑ TYPES DE SOLS                              | p. 24 |
| ❑ TYPES DE CLIMATS                           | P. 25 |
| ❑ LES VINIFICATIONS                          | P. 27 |



D  
U  
G  
R  
A  
I  
N  
D  
E  
R  
A  
I  
S  
I  
N  
A  
L  
A  
B  
O  
U  
T  
E  
I  
L  
L  
E









## LE CABERNET SAUVIGNON

- ✓ Le plus planté dans le monde
- ✓ Le cépage des grands vins du Médoc
- ✓ Donne des vins de longue garde, fins, bien charpentés, tanniques
- ✓ S'adapte à des climats et des terroirs variés



**Parfums possibles : *cassis, tabac, graphite, menthe, chocolat, poivron vert...***

C  
A  
B  
E  
R  
N  
E  
T

S  
A  
U  
V  
I  
G  
N  
O  
N



## LE PINOT NOIR

- ✓ Maturité précoce
- ✓ Le cépage des grands Bourgogne rouges
- ✓ Adepté des climats frais
- ✓ Moyennement coloré
- ✓ Moyenne et longue garde selon concentration
- ✓ Grande complexité aromatique



P  
I  
N  
O  
T  
  
N  
O  
I  
R

**Parfums possibles : *cerise, cassis, framboise, fraise, violette, rose...***



## LA SYRAH

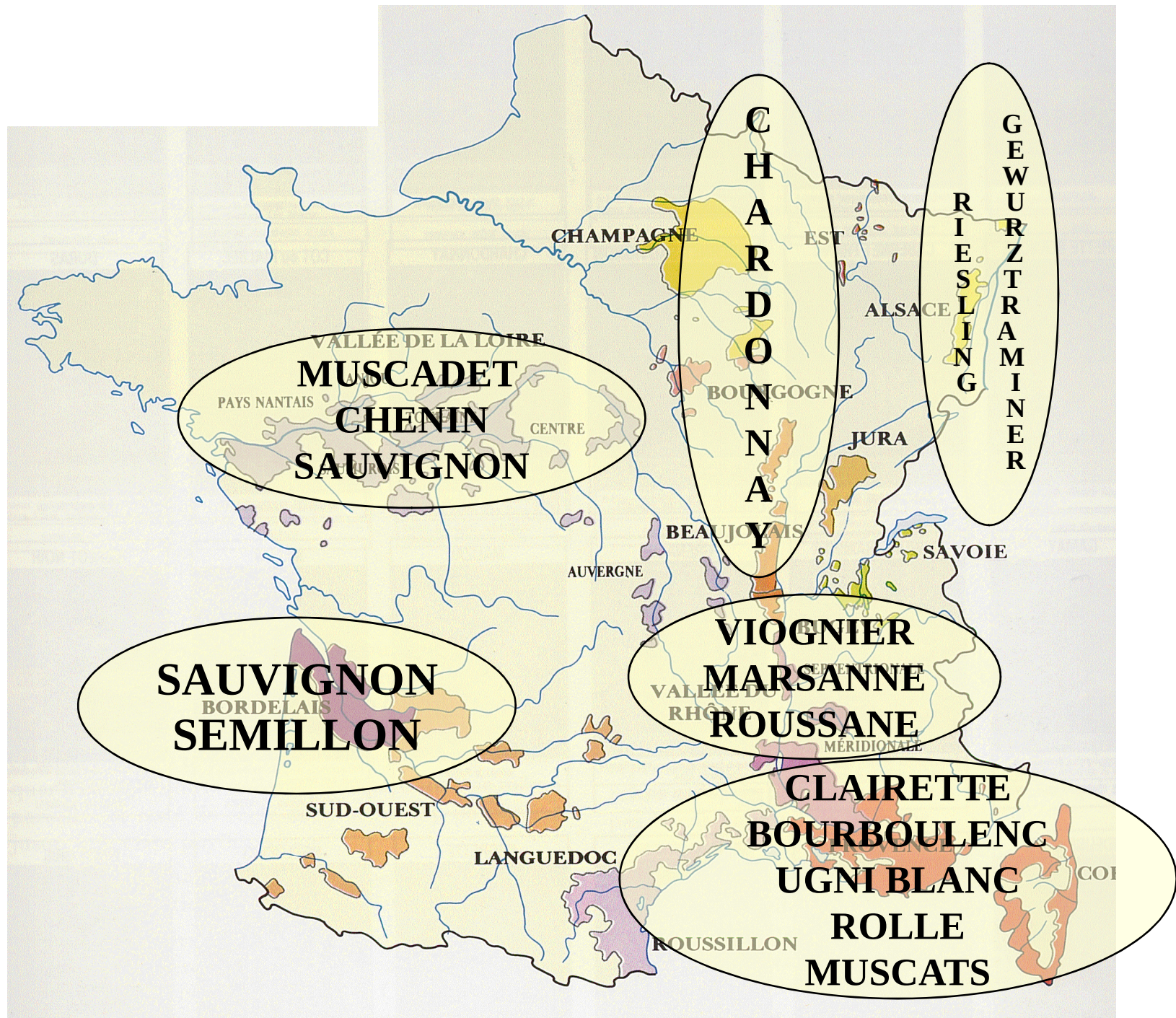
- ✓ Robe sombre
- ✓ Vins puissants et capiteux
- ✓ Longue garde mais peuvent être bus assez jeunes
- ✓ Adepte des climats plutôt chauds
- ✓ Cépage classique de la vallée du Rhône



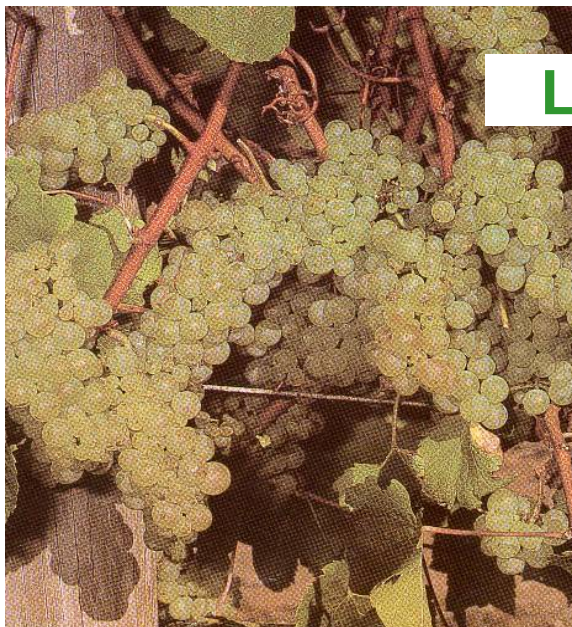
S  
Y  
R  
A  
H

**Parfums possibles : framboise, mûre, cassis, poivre, épices, cuir, gibier...Mais prédominance de la réglisse et la violette**



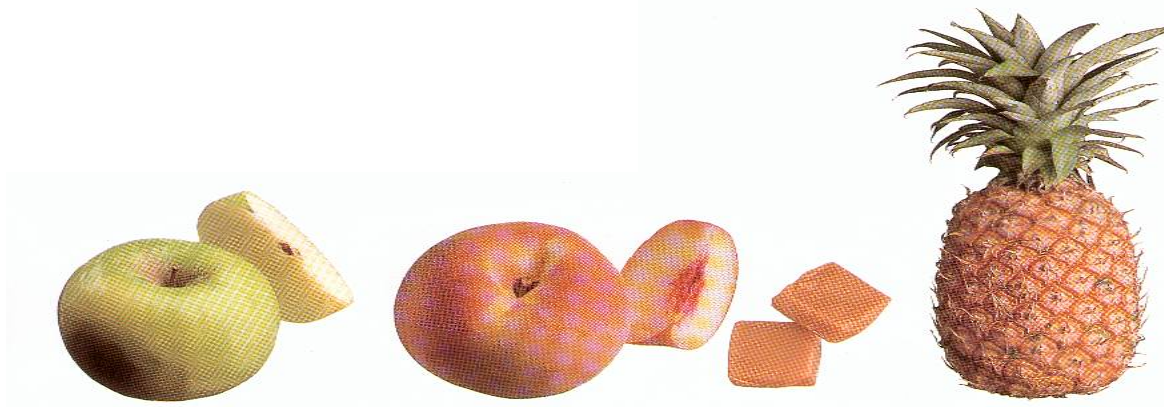






## LE CHARDONNAY

- ✓ Cépage des grands vins blancs de Bourgogne
- ✓ Généralement vinifié et élevé en fût
- ✓ Bonne aptitude au vieillissement
- ✓ Très répandu dans le monde entier
- ✓ Cépage vigoureux et robuste
- ✓ Donne des vins pleins, souples, fruités
- ✓ Arômes complexes se développant lors de l'élevage sous-bois

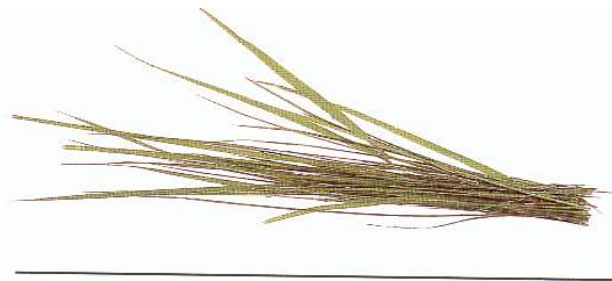


**Parfums possibles : *pomme, poire, agrume, melon, pêche, ananas, beurre, cire, miel, vanille, épices...***



## LE SAUVIGNON

- ✓ Répandu dans le monde entier
- ✓ Cépage des grands vins blancs du Sancerrois (Loire) et de Graves (Bordelais)
- ✓ Associé au Sémillon pour les liquoreux en Bordelais
- ✓ Vins blancs à forte puissance olfactive
- ✓ Taux d'acidité assez élevé



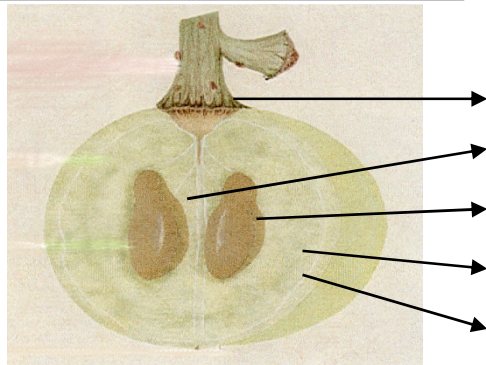
**Parfums possibles : *fruits exotiques, foin fraîchement coupé, groseille à maquereau, feuille de cassis, haricot vert...***

S  
A  
U  
V  
I  
G  
N  
O  
N



# SYNTHESE : composition raisin et vin, cépages

## Raisin et vin : composition



### RAISIN

### VIN

|           |                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------|
| RAFLE     | Tanins – Eau                                     |
| PEPINS    | Corps gras – Tanins                              |
| PULPE     | Eau – Acide – Sucre – Éléments minéraux - Arômes |
| PELLICULE | Matières colorantes – Arômes - Tanins            |
| PRUINE    | Levures                                          |

## Les cépages

Confèrent au vin l'essentiel de ses arômes - 4000 variétés environ mais peu produisent des vins de qualité

Quelques cépages à retenir :

**B  
l  
a  
n  
c  
s  
  
R  
o  
u  
g  
e  
s**

|                           |                        |                                                                                         |
|---------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SAUVIGNON</b>          | Bordelais<br>Loire     | Vins blancs secs aromatiques<br>Arômes de foin, groseille...                            |
| <b>SEMILLON</b>           | Bordelais              | Vins blancs liquoreux<br>Arômes de miel, agrumes, pain grillé...                        |
| <b>CHENIN BLANC</b>       | Loire                  | Vins blancs secs ou demi-secs<br>Arômes de pomme, abricot, noix, miel...                |
| <b>CHARDONNAY</b>         | Bourgogne<br>Champagne | Vins blancs secs<br>Arômes de pomme, pêche, ananas, caramel...                          |
| <b>CABERNET SAUVIGNON</b> | Bordelais              | Vins rouges tanniques de garde<br>Arômes cassis, chocolat, tabac...                     |
| <b>SYRAH</b>              | Vallée du Rhône        | Vins rouges puissants, capiteux<br>Arômes poivres, épices, réglisse, gibier             |
| <b>PINOT NOIR</b>         | Bourgogne<br>Champagne | Vins rouges peu tanniques et très aromatiques<br>Arômes de fraise, framboise, cerise... |
| <b>GAMAY</b>              | Beaujolais<br>Loire    | Vins rouges légers à boire jeune<br>Arômes fruits rouges, bonbon anglais...             |

Cépages du Sud-Est de la France : Blancs → Clairette - Rolle - Ugni blanc

Rouges → Grenache – Mourvèdre - Syrah

# 7 Etapes



**1/ DORMANCE**  
Hiver



**2/ DEBOURREMENT**  
Mars - Avril



**3/ FEUILLAIISON**  
Avril - Mai



**4/ FLORAIISON**  
Mai - Juin



**5/ NOUAIISON**  
Juin - Juillet



**6/ VERAISON**  
Août



**7/ MATURATION**  
Août - Octobre



# SYNTHESE : cycle reproductif de la vigne



**Période végétative : Hiver**  
⇒ ***LA DORMANCE***



**Période de bourgeonnement : Mars / Avril**  
⇒ ***LE DEBOURREMENT***



**Au printemps :**  
⇒ ***LA FEUILLAISSON***



⇒ ***LA FLORAISSON***



**Formation des grains : Juin / Juillet**  
⇒ ***LA NOUAISSON***



**Les baies grossissent et changent de couleur : Août**  
⇒ ***LA VERAISON***



**Période de maturation : Août à octobre**  
Équilibre sucres/acides  
⇒ ***LA MATURATION***



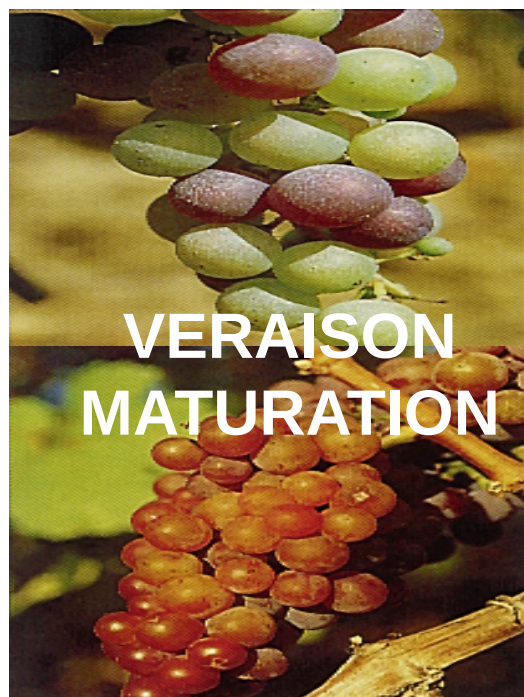
# RELATIONS METEOROLOGIE ET CYCLE DE LA VIGNE

## Notion de millésime



**100 jours avant  
les vendanges**

- Risque de gel, la vigne craint les T° trop basses



**Un été brûlant**

- Raisin desséché
- Le rendement baisse
- Blocage des maturités (stress hydrique)
- Perte d'acidité

**Un été pluvieux**

- Grains gorgés d'eau
- Qualité médiocre
- Rendement élevé
- Risque de maladies et pourritures

## Décembre-Janvier-Février

### TAILLE



Permet de régulariser la production de raisin et favorise une meilleure aération et un meilleur ensoleillement des baies.

## Mars : LABOUR



Permet de réactiver l'ensemble de la vie du sol et en détruisant les racines superficielles, favorise un enracinement en profondeur.



## Avril PALISSAGE



Favorise une meilleure exposition du feuillage à la lumière en guidant la végétation

## Mai TRAITEMENTS ET EPAMPRAGE



Traitements destinés à protéger la vigne contre les maladies et les parasites.  
L'épamprage est la taille des rameaux infertiles appelés « gourmands »



Juin

## ACCOLAGE ET ROGNAGE



L 'accolage consiste à lier les nouveaux rameaux sur les palissages.

Le rognage ou écimage permet de contrôler le développement de la végétation.

Juillet - Août

## ECLAIRCISSEMENT ET TRAITEMENTS

L éclaircissage ou « vendange verte » consiste à éliminer les grappes excédentaires pour favoriser la concentration sur le raisin restant

## Septembre - Octobre VENDANGES

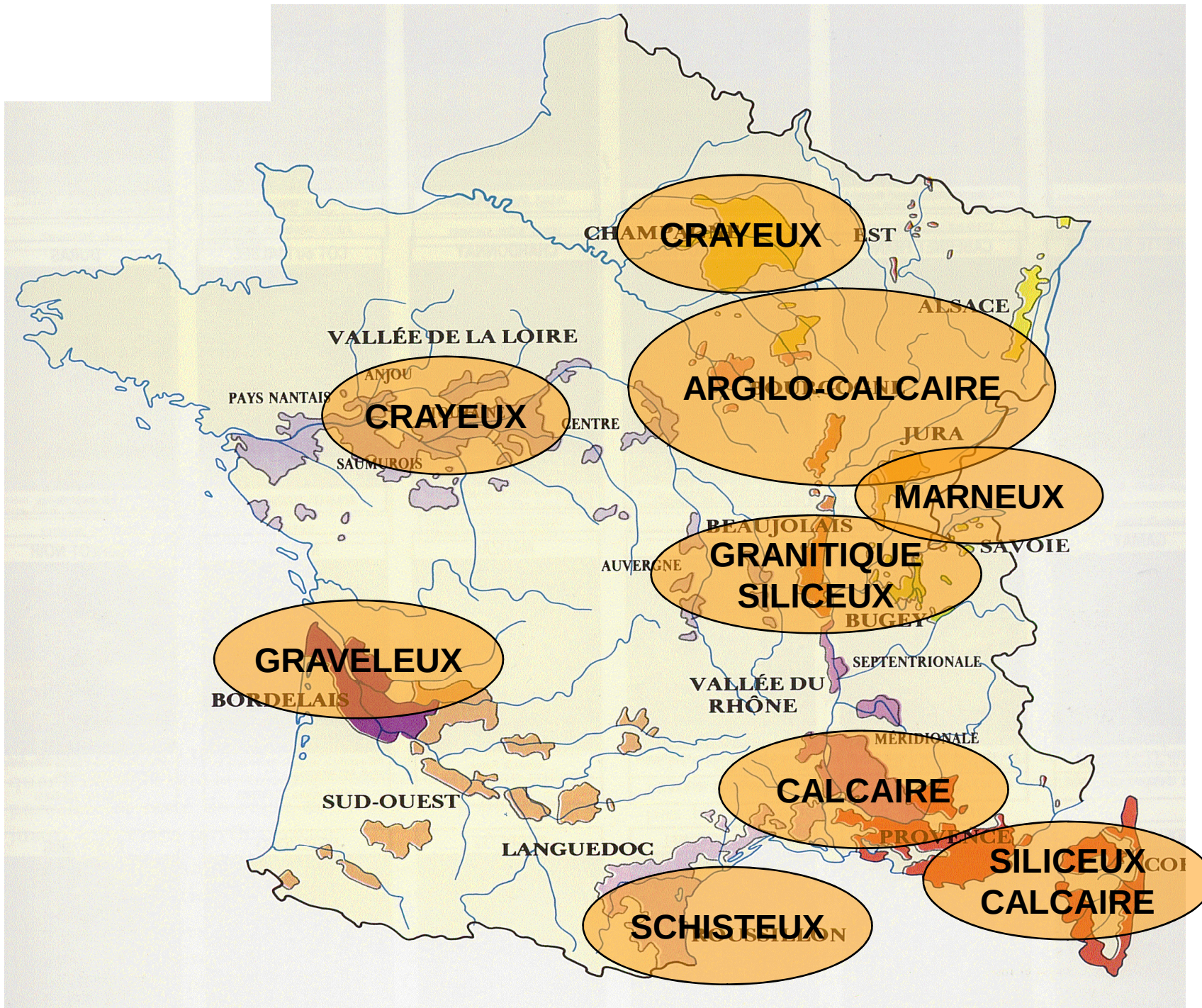


## Novembre PRETAILLE ET BUTTAGE

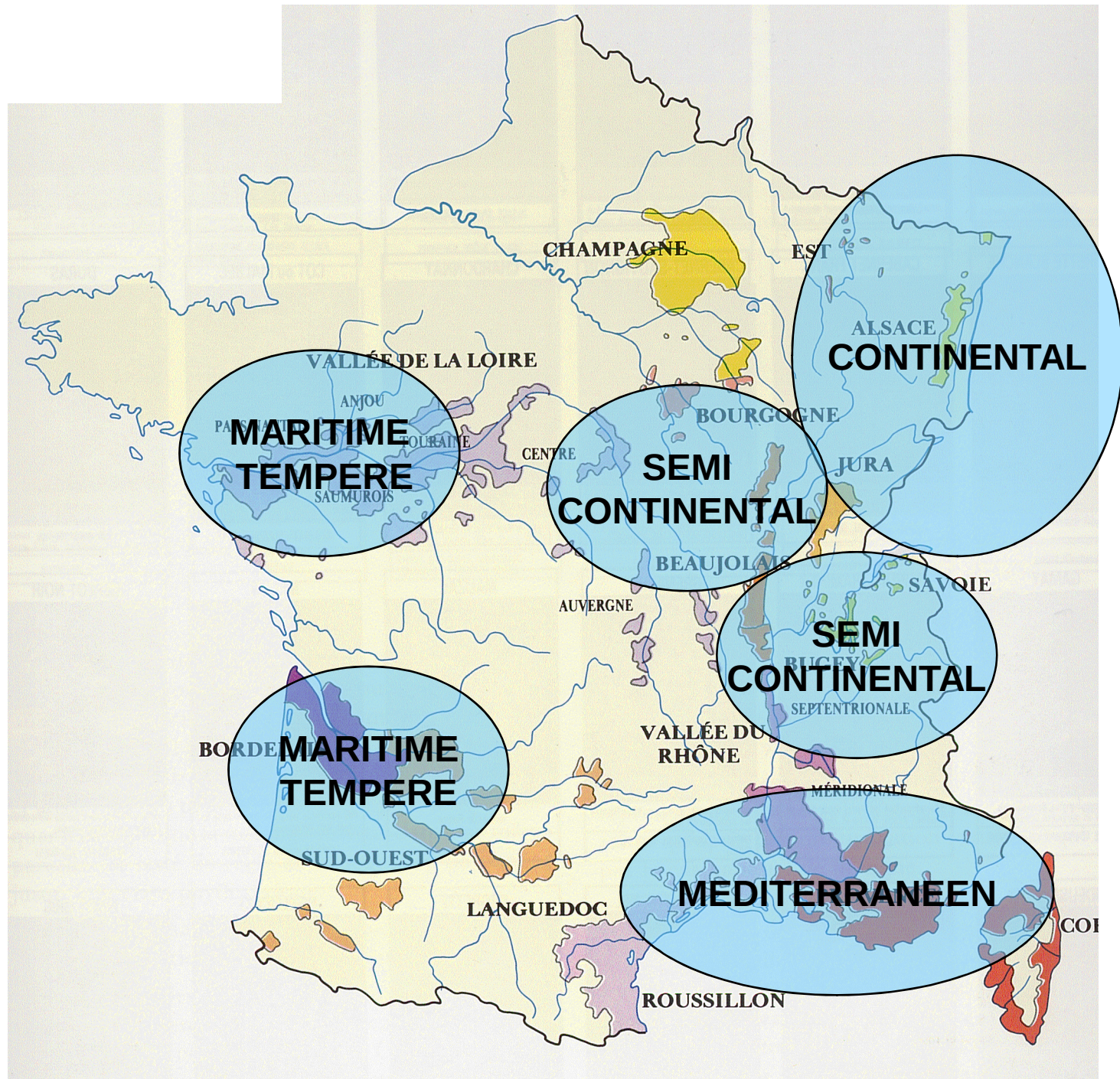


Taille des longs  
sarments et protection  
des ceps du froid par  
des buttes de terre qui  
favorisent également  
l'écoulement des  
pluies hivernales











## SYNTHÈSE : travaux, climats, millésime

⇒ **LA TAILLE**

⇒ **LE SOL**



⇒ **CONTINENTAL**

⇒ **SEMI-CONTINENTAL**

⇒ **MEDITERRANEEN**

⇒ **MARITIME TEMPERE**

⇒ **LA FLORAISON**

100 jours avant les vendanges, la vigne craint les T° trop basses.

⇒ **LA VERAISON/MATURATION**

Été brûlant = blocage de la maturité des raisins

27



## Égrappage

### **Objectif : éliminer les tannins grossiers**

L'égrappage consiste à séparer les baies des rafles. Suivant les régions, il est facultatif. Il permet de diminuer la rusticité du vin (astringence des tannins herbacés) et les risques de « fin de bouche » amère. Quand on garde les rafles pour la vinification, elles doivent être mûres (maturité phénolique).

## Foulage

### **Objectif : éclater les grains sans écraser les pépins**

Le foulage permet une bonne macération et un bon départ de fermentation. On pratique simultanément égrappage et foulage dans des fouloirs-égrappoirs.

## Sulfitage

### **Objectif : Protéger contre les oxydations et les contaminations microbiennes**

Juste après le foulage, la vendange reçoit un léger apport d'anhydride sulfureux.

## Fermentation Cuvaïson = + Macération

### **Objectif : transformer les sucres en alcool et obtenir parallèlement une macération**

- Transformation sous l'action des levures (indigènes ou industrielles) des sucres en alcool+ gaz carbonique.
- Soit en cuve (inox, ciment), soit en foudre (chêne)
- T° 28/30°
- Durée de cuvaïson: de 2 à 4 semaines suivant les types de vins

## Écoulage Pressurage

### **Objectif : Séparer le vin « vin de goutte » du « vin de presse »**

Le jus appelé « vin de goutte » ou « grand vin » est séparé du marc, qui va donner par pressurage, le « vin de presse », plus tannique, âpre et rugueux.

## Fermentation malolactique

### **Objectif : Assouplit le vin / Diminue l'acidité / Favorise la conservation du vin**

Transformation de l'acide malique en acide lactique.

## Élevage

### **Objectif : préparer le vin à la mise en bouteille et au vieillissement**

Période de repos variant de :  
quelques mois (jusqu'à Pâques de l'année suivant la vendange) en cuve, pour les vins à boire jeunes.  
6 à 24 mois en fûts (échange tanniques et aromatiques entre le bois et le vin) pour les rouges de garde.

## Autres opérations

### **Plusieurs opérations pour clarifier et stabiliser le vin :**

- Clarification à la centrifugeuse ou filtreuse pour les vins destinés à être bus jeunes
- Soutirages et collage au blanc d'œuf pour les vins élevés en fût
- Ouillage : consiste à maintenir les fûts toujours pleins pour éviter toute oxydation.

## Vendange

**Objectif : éviter toute macération et oxydation**

- Avec précaution pour ne pas écraser les grappes
- Si possible à des températures fraîches pour ne pas rentrer une vendange trop chaude, pour éviter les phénomènes oxydatifs.

## Foulage

**Objectif : extraire le jus de goutte par gravité, gagner de la place dans le pressoir.**

- Il est facultatif et précède le pressurage

## Pressurage

**Objectif : extraire avec précaution le jus de presse**

- A l'inverse de la vinification en rouge, le pressurage **précède** la fermentation

## Sulfitage

**Objectif : Protéger contre les oxydations et les contaminations microbiennes**

Juste après le foulage, la vendange reçoit un léger apport d'anhydride sulfureux.

## Débourbage

**Objectif : éliminer les particules en suspension dans le moût qui peuvent entraîner des mauvais goûts**

- Débourbage statique pendant 24 à 48 heures (technique la plus douce) par centrifugation ou filtration

## Fermentation alcoolique

**Objectif : transformer le moût (sucre) en vin sous l'action des levures**

- Soit en cuve, soit en fût
- Température stabilisée entre 18/20° pour développer des arômes légers.

## Fermentation malolactique

**Objectif : transformer l'acide malique en acide lactique pour assouplir et désacidifier.**

- Elle est facultative suivant le type de vin désiré (la majorité des vins vinifiés sous bois subissent la « Malo »)

## Élevage

**Objectif : développer dans le vin des arômes complexes par les lies de fermentation**

- Soit en cuve (vins secs et vifs), soit sous-bois (vins gras et aromatiques)

## Clarification

**Objectif : donner au vin une robe limpide; plusieurs techniques :**

**Soutirage** : consiste à faire passer le vin d'un fût à un autre pour séparer le vin des particules indésirables déposées au fond du 1er fût.

**Collage** : les particules indésirables s'agglutinent au blanc d'œuf. C'est la méthode de clarification la plus douce et la plus naturelle.

**Filtration** : consiste à faire passer le vin dans des filtres à membranes



# an innovative approach to development

**ADJONCTION D'ANHYDRIDE SULFUREUX**

- > ANTIOXYDANT ET ANTISEPTIQUE**
- > SELECTIONNE LES FERMENTS**

- > ANTIOXYDANT ET ANTISEPTIQUE
- > SELECTIONNE LES FERMENTS

**MACERATION FACULTATIVE QUI PRECEDE LE PRESSURAGE  
METTANT EN CONTACT JUS ET PEAUX A BASSE TEMPERATURE  
PENDANT 3 A 6 HEURES.**

**> DEVELOPPEMENT DES ARÔMES**

## > DEVELOPPEMENT DES ARÔMES

**DEGRADATION ACIDE MALIQUE EN ACIDE LACTIQUE**

- > DIMINUE L 'ACIDITE**
- > ASSOUPLE LE VIN**

**(FACULTATIVE SUIVANT LE TYPE DE VIN DESIRE)**

## > DIMINUE L'ACIDITE

**(FACULTATIVE SUIVANT LE TYPE DE VIN DESIRE)**

**PRATIQUE SUR :**

- > CERTAINS VINS VINIFIES EN CUVE (Muscadet) => Perlant et développement aromatique**
- > LES VINS VINIFIES EN FÛT AVEC BATONNAGE => Gras, amplitude, développement arômes secondaires et tertiaires**

**> CERTAINS VINS VINIFIES EN CUVE (Muscadet) =>  
Perlant et développement aromatique**

30

SCHEMA DES OPERATIONS POST VENDANGES SUR LES VINIFICATIONS EN ROUGE ( après foulage) ET EN BLANC

## VINIFICATION EN ROUGE

FERMENTATION ALCOOLIQUE EN CUVES (Inox ou Ciment)

PRESSURAGE

VIN DE PRESSE

EGOUTTAGE

VIN DE GOUTTE

MALOLACTIQUE

2 TYPES

VIN A BOIRE  
JEUNE

VIN  
DE GARDE



REPOS en cuves  
jusqu'au Printemps pour  
CLARIFICATION et  
STABILISATION



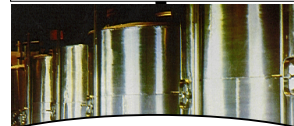
ELEVAGE SOUS BOIS  
(Fûts ou foudres) de 6 à  
24 MOIS, avec  
OUIPAGE et  
SOUTIRAGE

## VINIFICATION EN BLANC

PRESSURAGE

2 TECHNIQUES POUR LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

EN CUVE



MALOLACTIQUE  
FACULTATIVE

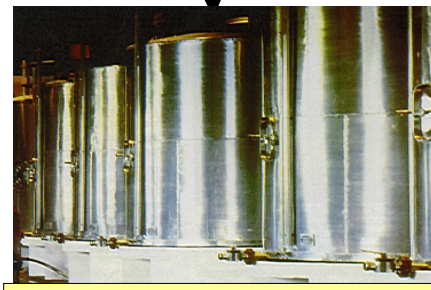
VIN A BOIRE  
JEUNE

EN FÛT



MALOLACTIQUE

VIN  
DE GARDE



REPOS en cuves  
jusqu'au Printemps et  
CLARIFICATION et  
STABILISATION



ELEVAGE SOUS BOIS  
(Fûts ) de 6 à 36 MOIS  
avec OUIPAGE et  
BATONNAGE

Suivant les types de vins et les vignerons :  
FILTRATION COLLAGE

MISE EN BOUTEILLE



# SYNTHESE : Les Vinifications

## La fermentation alcoolique

**Principe de la fermentation alcoolique :**

⇒ Transformation du sucre en alcool sous l'action des levures

*T° de fermentation des vins blancs ⇒ 18°/ 20°*

*T° de fermentation des vins rouges ⇒ 28°/ 30°*

## Différence essentielle entre la vinification en blanc et en rouge

**La fermentation alcoolique a lieu :**

- Pour les blancs ⇒ **Après le pressurage**
- Pour les rouges ⇒ **Avant le pressurage**

## La cuvaison

*Cette période correspond pour les vins rouges à*

⇒ **Fermentation + Macération**

La durée de cuvaison dépend du type de vin recherché afin de maîtriser l'extraction

- *sa durée varie de 10 jours à 1 mois*

On utilise des cuves en ciment ou en inox, ou des fûts de chêne selon le type de vin recherché.

## La fermentation malolactique

**C'est une fermentation naturelle qui a lieu après la fermentation alcoolique. Il s'agit de la transformation de l'acide malique en acide lactique**

- *3 objectifs principaux*

⇒ **Assouplir le vin**

⇒ **Diminuer l'acidité**

⇒ **Favoriser la conservation du vin**

Elle n'est donc obligatoirement pas recherchée pour les vins blancs

## Le sulfitage

**Cette opération consiste à rajouter au moût en vinification de l'anhydride sulfureux**

- *2 objectifs principaux*

⇒ **Action antiseptique**

⇒ **Diminution de l'acidité**

# TYPES DE VINS

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| ❑ LES VINS BLANCS MOELLEUX ET LIQUOREUX                    | p. 33 |
| ❑ LES VINS BLANCS SECS ET VIFS                             | p. 37 |
| ❑ LES VINS BLANCS SECS GRAS ET AMPLES BOISES ET NON BOISES | p. 40 |
| ❑ LES VINS ROUGES LEGERS ET FRUITES                        | p. 45 |
| ❑ LES VINS ROUGES DE GARDE TYPE PINOT NOIR                 | p. 50 |
| ❑ LES VINS ROUGES TANNIQUE DE GARDE                        | p. 53 |
| ❑ LES VINS ROUGES SUD                                      |       |
| ❑ TYPE SYRAH                                               | p. 56 |
| ❑ TYPE ASSEMBLAGE                                          | p. 59 |
| ❑ LES VINS ROSES                                           | p. 62 |
| ❑ LES VINS EFFERVESCENTS                                   | p. 67 |



## Fiche de dégustation vin moelleux

|                                                                |                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION :<br><br>Domaine/Château/Marque :<br><br>Cépages : | REGION / SOUS-REGION :<br><br>MILLESIME :<br><br>TYPE DE VIN :<br><br>COÛT :<br><br>Date de la dégustation : |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|            |  |
|------------|--|
| LA ROBE    |  |
| LE NEZ     |  |
| LA BOUCHE  |  |
| CONCLUSION |  |

# FICHE DE GUSTATION VIN MOELLEUX

# Fiche de dégustation vin liqueux

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| APPELLATION :            | REGION / SOUS-REGION :   |
| Domaine/Château/Marque : | MILLESIME :              |
| Cépages :                | TYPE DE VIN :            |
|                          | COÛT :                   |
|                          | Date de la dégustation : |

|            |  |
|------------|--|
| LA ROBE    |  |
| LE NEZ     |  |
| LA BOUCHE  |  |
| CONCLUSION |  |

XCM70CQHF ZH< ZOH-H0CQMD MICH7

## LOIRE

Cépages : **Chenin blanc**

Appellations :

- COTEAUX DU LAYON
- VOUVRAY
- QUARTS DE CHAUME
- BONNEZEAUX

## ALSACE

Cépages : **Gewurztraminer / Tokay Pinot Gris**

**Riesling / Muscat**

Appellations :

ALSACE / ALSACE GRAND CRU

Sélection de Grains Nobles ou Vendanges tardives

Vin de paille

**JURA**

Cépages :

**Chardonnay Savagnin**

Appellation :

COTE DE JURA, ARBOIS

## BORDELAIS

Cépages :

**Semillon / Sauvignon**

Appellations :

- SAUTERNES  
(Château Yquem)
- BARSAC
- LOUPIAC
- STE.CROIX DU MONT

**SUD-OUEST (Dordogne)**

Cépages : **Semillon / Sauvignon**

Appellation : MONBAZILLAC

**SUD-OUEST**

Cépage : **Petit Manseng**

Appellation : JURANCON

# Carte des Vins blancs liqueux



## Qu'est-ce qu'un vin naturellement doux ?

C'est un vin obtenu à partir de **raisins surmaturés** contenant après fermentation plus ou moins de sucre résiduel (sucre non transformé en alcool lors de la fermentation du moût).

⇒ **VINS MOELLEUX** (12 à 45 gr./litre de sucre résiduel)

⇒ **VINS LIQUEUREUX** (+ de 45 gr./litre de sucre résiduel)



### ⇒ Raisins botrytisés

Le raisin développe sur sa peau, sous certaines conditions climatiques (brumes le matin, chaleur l'après – midi), un champignon microscopique appelé « **BOTRYTIS CINEREA** ».

Sous l'action de ce champignon, le raisin va perdre son eau, se concentrer en sucre et révéler des composés aromatiques originaux, au stade suprême dit de la « **POURRITURE NOBLE** ».

Le même champignon dans de mauvaises conditions climatiques engendrera la « **pourriture grise** » qui condamne toute production.

## Produits de base



### ⇒ Raisins passerillés

Lorsque le raisin ne développe pas la « pourriture noble » pour diverses raisons (cépage ou climat inadéquat), on peut obtenir une surmaturation, par dessèchement des grains,

1. En laissant le raisin sur pied, pour obtenir une vendange tardive.

2. En pinceant le pédoncule pour limiter l'alimentation de la grappe et favoriser la concentration.

C'est le « **PASSERILLAGE SOLAIRE** ».

3. En coupant les grappes légèrement surmaturées pour les laisser sécher, pendant 2 à 5 mois, dans des greniers aérés et pratiquer ainsi un passerillage sous abris, comme dans le Jura.

Autrefois le séchage s'effectuait sur un lit de paille d'où le nom de « **VIN DE PAILLE** ».

## Gamme aromatique

Fruitée (sec, mûrs, confits) : **ananas, pêche, abricot, noisette, amande**

Sucrée : **miel, cire d'abeille**

Florale : **rose**

## Accords Mets et Vins

⇒ **Apéritif** (au verre, en « **Cups** »,...)

⇒ **Foie gras** en terrine

⇒ **Fromages à pâte persillée** (Roquefort...)

⇒ **Desserts aux agrumes, fruits secs, fruits jaunes,...**

## Fiche de dégustation vin blanc sec et vif

|                                                                |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION :<br><br>Domaine/Château/Marque :<br><br>Cépages : | REGION / SOUS-REGION :<br>MILLESIME :<br>TYPE DE VIN :<br>COÛT :<br>Date de la dégustation : |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>LA ROBE</b>    |  |
| <b>LE NEZ</b>     |  |
| <b>LA BOUCHE</b>  |  |
| <b>CONCLUSION</b> |  |

T H K 0 M S 0 Z A Γ Θ Z H < Z 0 H - A - H 0 C G M D M I N H T

**LOIRE**  
*Cépage :*  
**Muscadet**  
 (ou Melon)  
*Appellations :*  
**MUSCADET**  
 Élevage sur lies

**ALSACE**  
*Cépages :* **Sylvaner,**  
**Pinot blanc**  
*Appellations :*  
**ALSACE**

**BOURGOGNE**  
*Cépage :* **Aligoté, Sauvignon**  
*Appellations :*  
**BOURGOGNE ALIGOTE**  
**BOUZERON**  
**ST BRIS**

**BORDELAIS**  
*Cépage :*  
**Sauvignon**  
*Appellation :*  
**ENTRE-DEUX-MERS**

**SAVOIE**  
*Cépage :* **Chasselas**  
*Appellation :* **CREPY**

**SUD-OUEST**  
*Cépage :* **Mauzac**  
*Appellation :* **GAILLAC « perlé »**

**LANGUEDOC**  
*Cépage :* **Picpoul**  
*Appellation :*  
**PICPOUL DE PINET**

***Carte des vins blancs  
 secs et vifs***



# SYNTHESE : blancs secs et vifs

## Qu'est-ce qu'un vin blanc sec et vif ?

- C'est un vin blanc à la robe généralement peu intense présentant des arômes assez simples.
- L'acidité est soutenue. ⇒ **Cela donne de la fraîcheur.**
- Ces vins se boivent jeunes, car avec l'âge, ils perdent leur vivacité et ils n'ont pas la structure pour vieillir.

**Pas de fermentation malolactique car diminution de l'acidité= perte de fraîcheur**

## Une opération particulière L'ELEVAGE SUR LIES

Beaucoup de Muscadet sont vendus « sur lie » : cette mention n'est pas une appellation. Il s'agit d'une méthode traditionnelle du Pays Nantais qui fait l'objet d'une réglementation précise.

⇒ **Un hiver en cuve en contact avec les lies de vinification**

Cette technique confère au vin un côté **perlant** qui apporte de la fraîcheur ainsi des **arômes plus intenses**.

## Gamme aromatique

Fruitée : **pomme verte, citron**

Herbacé : **herbe fraîche, groseilles à maquereaux**

Minéral : **silex**

## Accords Mets et Vins

⇒ **Coquillages**

⇒ **Oeufs, crudités**

⇒ **Coquillages**

⇒ **Poissons eau douce, citronnés, pas de crème**

## Température de service

⇒ **8 à 10°** (Servi plus chaud, l'alcool du vin ressort au nez ainsi qu'en bouche).

## Prix

⇒ **3 à 9 €** Le prix est souvent peu élevé. Il s'agit donc pour le restaurateur de vin d'entrée de gamme.

Fiche de dégustation vin gras non boisé

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| APPELLATION :            | REGION / SOUS-REGION :   |
| Domaine/Château/Marque : | MILLESIME :              |
| Cépages :                | TYPE DE VIN :            |
|                          | COÛT :                   |
|                          | Date de la dégustation : |

|            |  |
|------------|--|
| LA ROBE    |  |
| LE NEZ     |  |
| LA BOUCHE  |  |
| CONCLUSION |  |

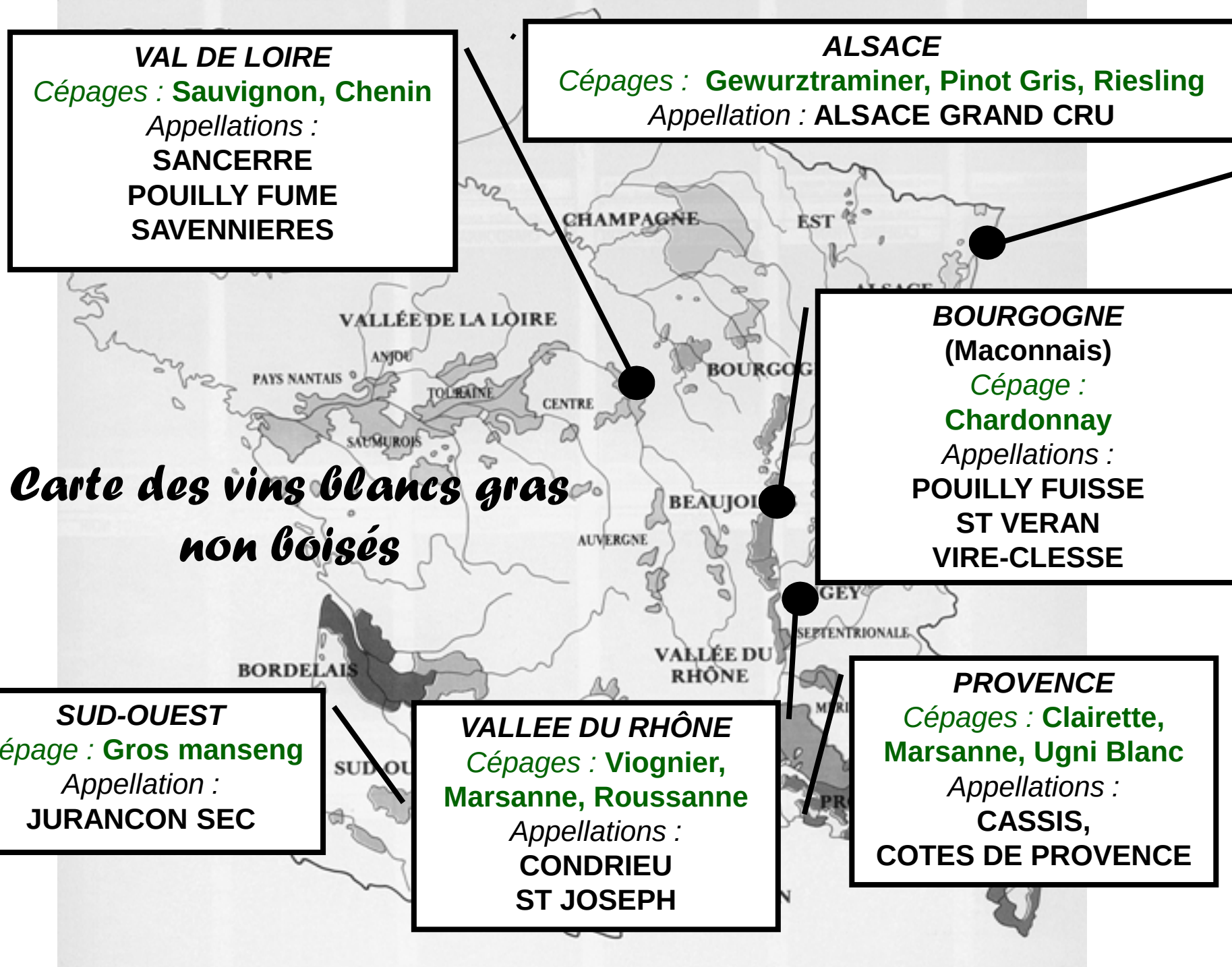
THE UNIVERSITY OF ZIMBABWE

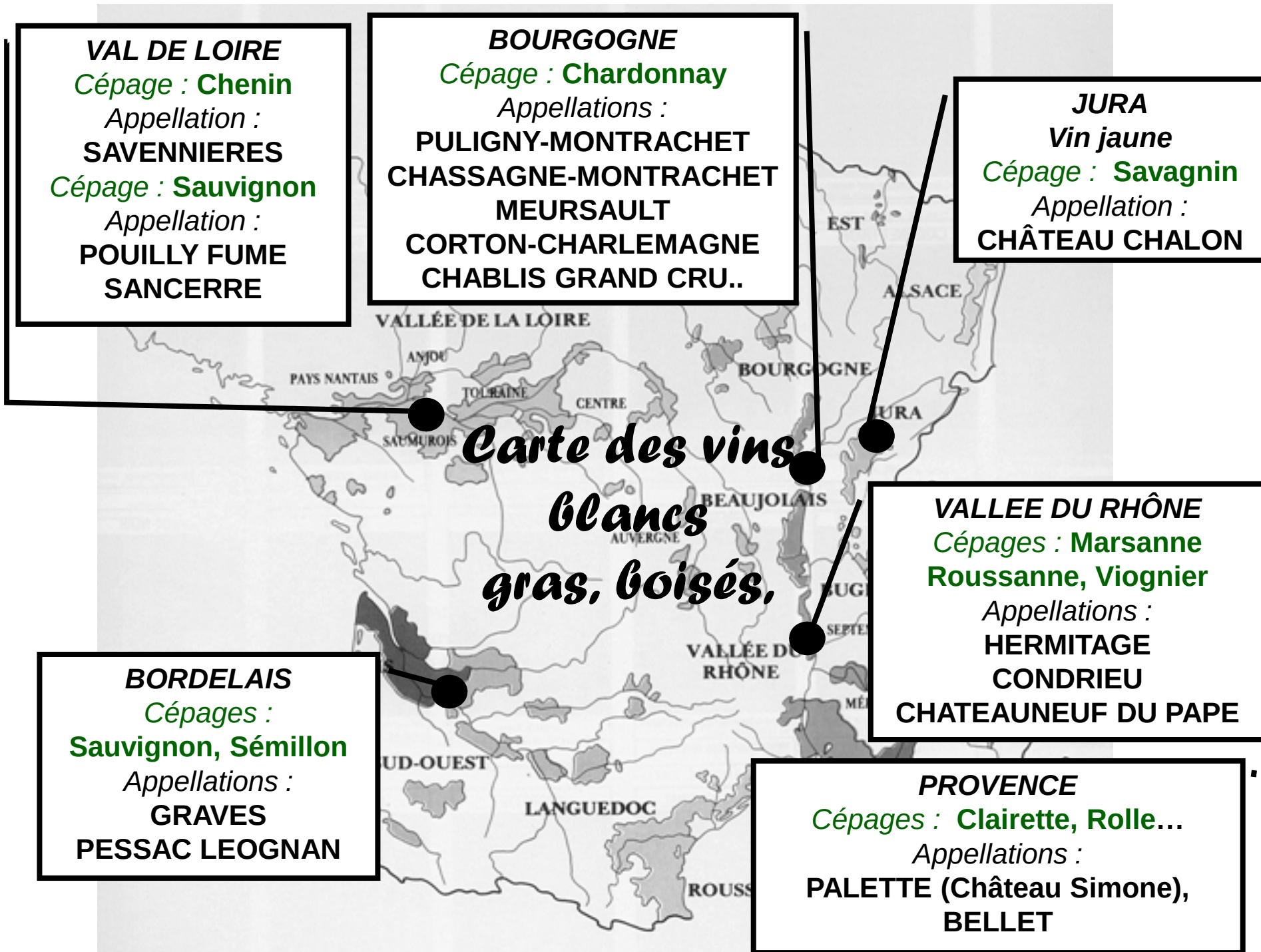
## Fiche de dégustation vin gras boisé

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| APPELLATION :            | REGION / SOUS-REGION :   |
| Domaine/Château/Marque : | MILLESIME :              |
| Cépages :                | TYPE DE VIN :            |
|                          | COÛT :                   |
|                          | Date de la dégustation : |

|            |  |
|------------|--|
| LA ROBE    |  |
| LE NEZ     |  |
| LA BOUCHE  |  |
| CONCLUSION |  |







# SYNTHESE : blancs gras boises et non boises

## Qu'est-ce qu'un vin blanc gras et aromatique?

- C'est un vin blanc plus complexe que les vins blancs très secs. Ils sont très aromatiques, gras, amples, puissants.
- Ils sont issus de cépages et de terroirs de qualité.
- Ces vins ont une assez bonne aptitude au vieillissement (entre 5 et 15 ans maxi, pour les vins boisés).
- On peut les classer en 2 catégories :
  - ⇒ **Blancs secs gras non boisés**
  - ⇒ **Blancs secs gras boisés**

## Les opérations particulières de vinifications

- **Macération pelliculaire :**  
*Objectif : développer les arômes du fruits*  
Macération facultative qui précède le pressurage mettant en contact jus et peau à basse température pendant 3 à 6 heures.
- **Vinification et élevage sous bois :**  
*Objectif : développer des arômes boisés*  
Vinification et élevage en fûts de chêne : tous les grands vins blancs de Bourgogne sont élaborés ainsi.
- **Le cas particulier du vin jaune du Jura :**  
*Objectif : développer des arômes très particulier (noix, rance)*  
Ce vin est élevé en fût pendant 6 ans, sans ouillage (en contact avec l'air).
- **Fermentation malolactique :**  
*Objectif : diminuer l'acidité et assouplir le vin*  
Dégradation de l'acide malique en acide lactique

## Accords Mets et Vins

- ⇒ Fruits de mer cuisinés, crustacés, poissons en sauce, coquilles St-Jacques, huîtres chaudes, écrevisses
- ⇒ Viandes blanches en sauce et abats (Ris de veau)
- ⇒ Fromages à pâte pressée cuite et non cuite

## Température de service

- ⇒ **12 ° T°** idéale pour pouvoir apprécier la richesse aromatique de ces vins.

## Prix

- ⇒ **De 10 à 120 €** suivant régions et cuvées  
Il s'agit de produits dont le prix est souvent élevé en raison de leur qualité.



Fiche de dégustation vin rouge léger base gamay

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| APPELLATION :            | REGION / SOUS-REGION :   |
| Domaine/Château/Marque : | MILLESIME :              |
| Cépages :                | TYPE DE VIN :            |
|                          | COÛT :                   |
|                          | Date de la dégustation : |

|            |  |
|------------|--|
| LA ROBE    |  |
| LE NEZ     |  |
| LA BOUCHE  |  |
| CONCLUSION |  |

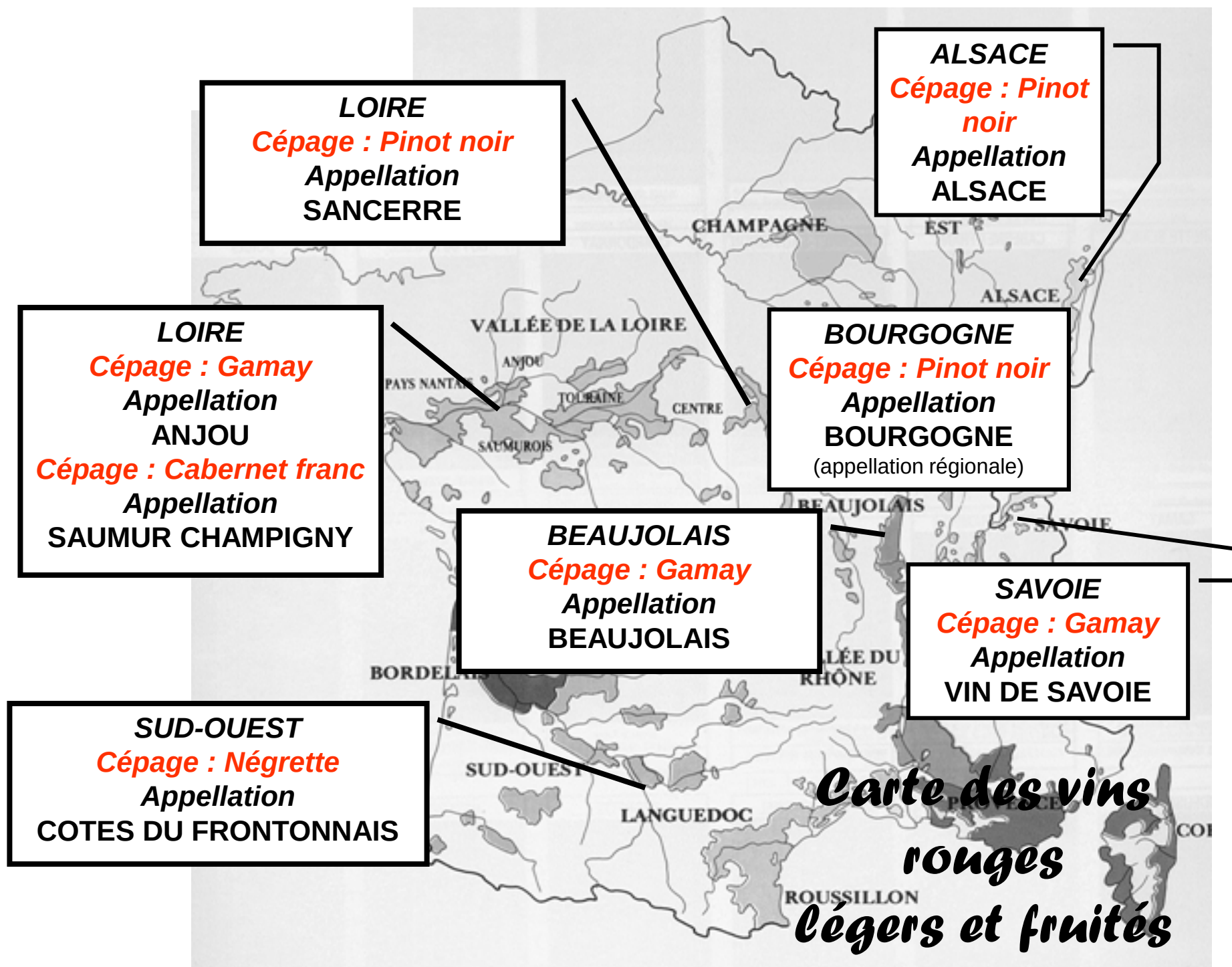
THE  
WINE  
DOCTOR  
ZOHAR  
CORNER  
JEWEL

## Fiche de dégustation vin rouge léger base pinot

|                                                                |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION :<br><br>Domaine/Château/Marque :<br><br>Cépages : | REGION / SOUS-REGION :<br>MILLESIME :<br>TYPE DE VIN :<br>COÛT :<br>Date de la dégustation : |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>LA ROBE</b>    |  |
| <b>LE NEZ</b>     |  |
| <b>LA BOUCHE</b>  |  |
| <b>CONCLUSION</b> |  |

THE  
WINE  
DOMESTIC  
WINE  
TASTING  
ZONES  
FOR  
WINE  
TASTING



*Carte des vins  
rouges  
légers et fruités*



# SYNTHESE : rouges légers et fruités

## Qu'est-ce qu'un vin rouge léger ?

- C'est un vin rouge à boire jeune sur le fruit.
- Il se caractérise par un équilibre entre fraîcheur naturelle, arômes de fruits frais développés et titre volumétrique raisonnable (11 – 12°).
- C'est plus un vin de convivialité que de gastronomie.

## Conditions d'élaboration

Certains vins rouges peuvent être légers pour diverses raisons :

- **Cépage de base** : Quand le cépages possèdent des caractéristiques de légèreté et de fraîcheur naturelle. Exemple ⇒ **Gamay**
- **Rendement** : Quand le rendement de la vigne se situent souvent dans des limites plus élevées que la moyenne (> 50 hl/ha, l'objectif n'étant pas la concentration de matière mais la légèreté. Exemple : ⇒ **Pinot noir** sur des appellations régionales type BOURGOGNE
- **Terroir** : La majorité des vins rouges légers est issue de la France septentrionale, avec des climats de type continentaux.

En dehors du Beaujolais, les régions concernées sont très souvent spécialisées dans la production de vins blancs (Loire, Alsace, Savoie...) soit à base de **Gamay** (Savoie), de **Pinot noir** (Loire : Sancerre, Menetou-Salon, Alsace : Alsace Pinot Noir) ou **Cabernet franc** (Loire : Saumur-Champigny)

- **Vinification** : Elles se font en cuve inox ou ciment à basse température pour préserver le fruit et la fraîcheur

Dans certains cas (vins primeurs), on utilise la macération semi-carbonique qui donne au produit final des notes aromatiques particulières : ⇒ arômes de banane

- **L'utilisation du fût pour l'élevage est proscrite.**

## Gamme aromatique

- ⇒ Petits fruits rouges (groseille, cassis et framboise)
- ⇒ Banane

## Accords Mets et Vins

- ⇒ Mets simples (charcuterie, crudités)
- ⇒ Un des rares vins à pouvoir être servi frais avec du poisson

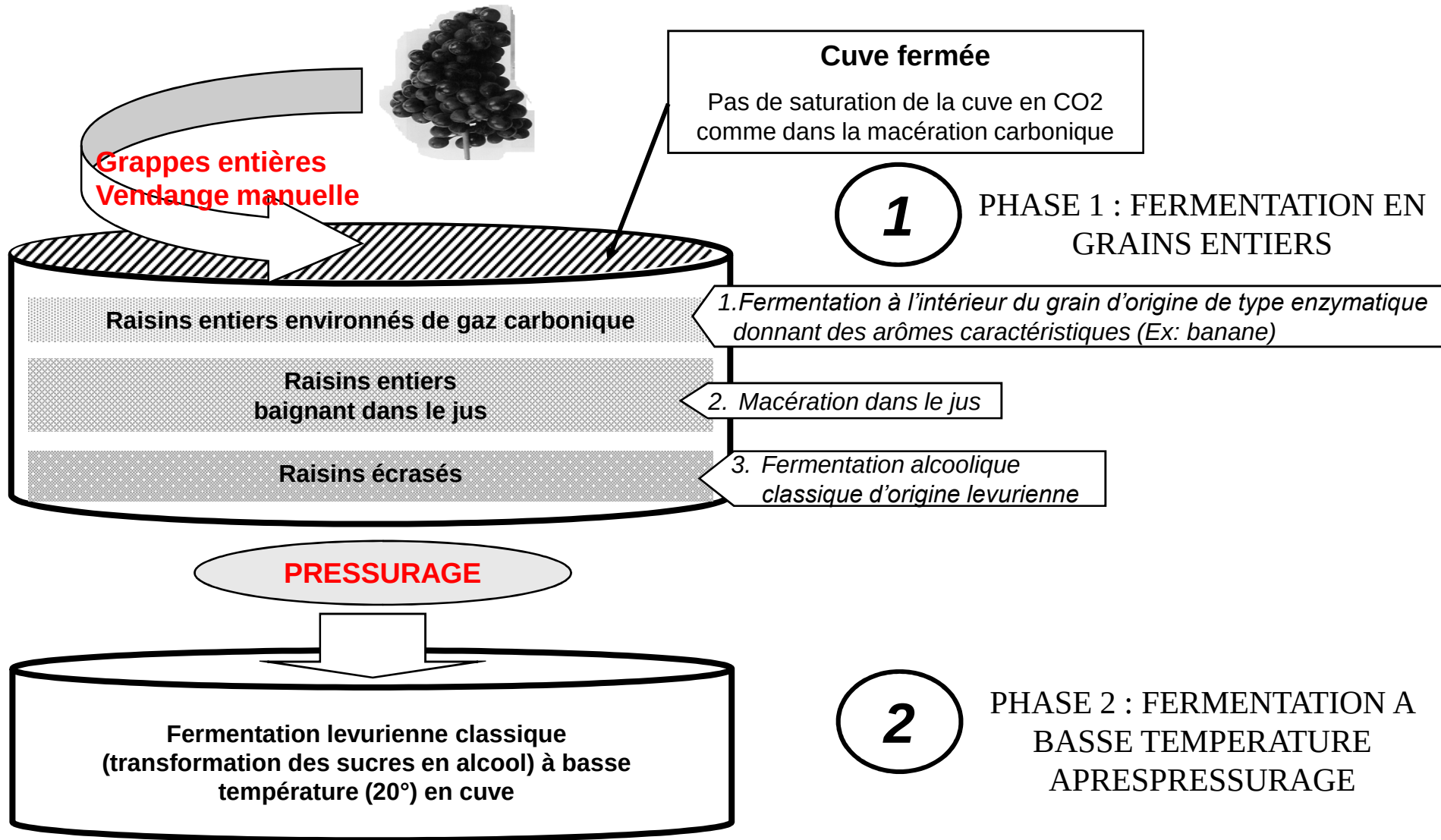
## Température de service

T° de service plus basse que les autres types de vins rouges ⇒ **12 à 14°**

## Prix

⇒ **3 à 9 €** Le prix est souvent peu élevé. Il permet d'appliquer une marge confortable.

# SYNTHESE : macération semi-carbonique



Cette macération est la plus employée, notamment pour les BEAUJOLAIS :

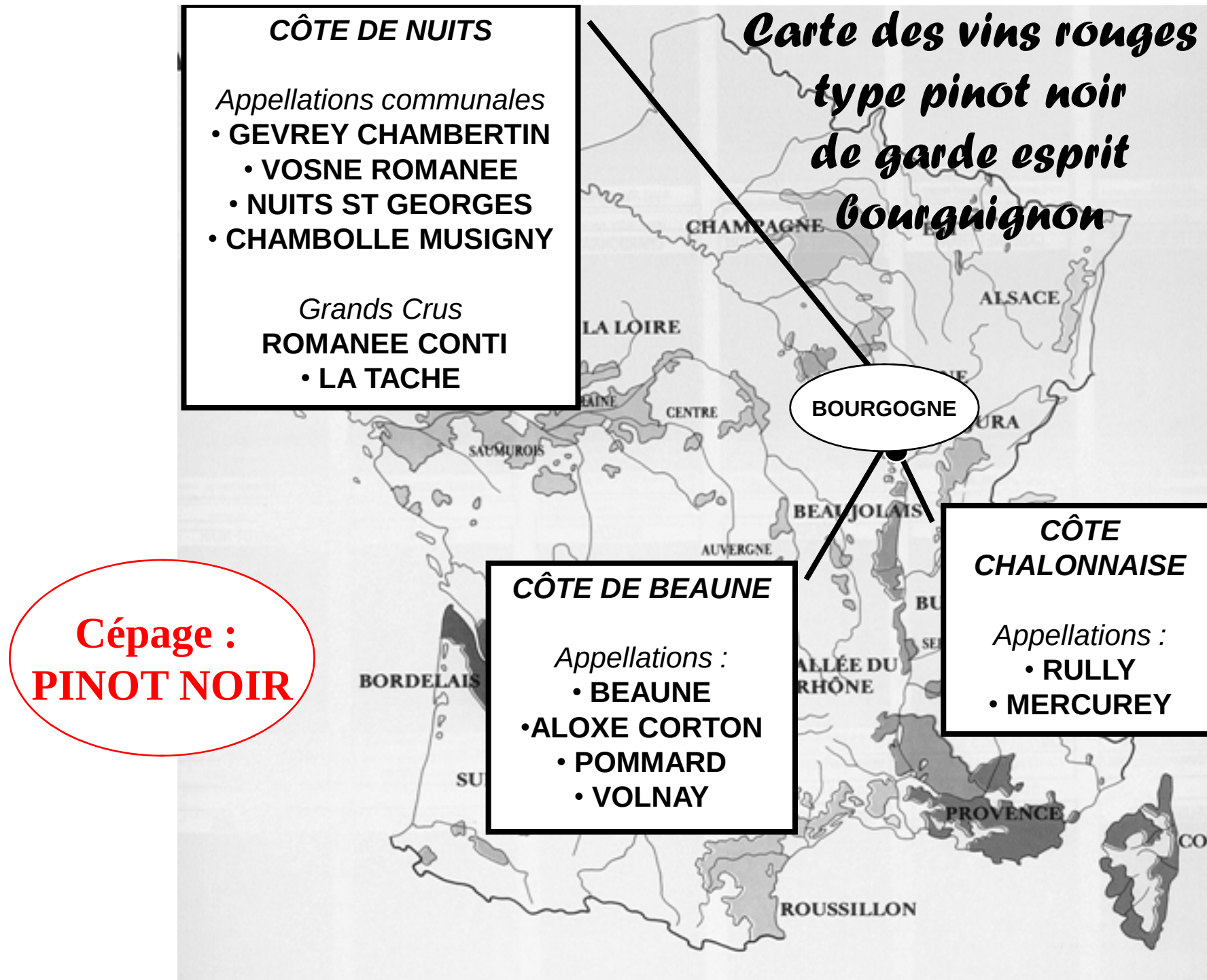
- Pas de saturation en CO<sub>2</sub> de la cuve, mais un à deux remontages par jour en cours de fermentation.
- Macération en deux temps :
  - 1/ macération carbonique de 8 à 10 jours
  - 2/ fermentation levurienne après pressurage à 20 °

# FITTING THE CURVE TO THE DATA

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| APPELLATION :            | REGION / SOUS-REGION :   |
| Domaine/Château/Marque : | MILLESIME :              |
| Cépages :                | TYPE DE VIN :            |
|                          | COÛT :                   |
|                          | Date de la dégustation : |

|            |  |
|------------|--|
| LA ROBE    |  |
| LE NEZ     |  |
| LA BOUCHE  |  |
| CONCLUSION |  |





# SYNTHESE : rouges de garde type pinot esprit bourguignon

## Caractéristiques des vins rouges de garde de type pinot

- Ce sont des vins rouges puissants, gras en bouche.
- Leur puissance aromatique olfactive est remarquable. On les qualifie souvent de vins féminins.
- Les vins de garde à base de Pinot Noir sont généralement vinifiés avec une partie des rafles pour favoriser la garde
- Ils sont élevés sous bois.
- Ils méritent de vieillir en bouteille (entre 8 et 25 ans environ pour les meilleurs)
- Ce sont des vins de gastronomie.

## Un seul terroir pour un seul cépage

**La Bourgogne** offre un terroir particulièrement adapté au cépage **Pinot noir**, tant au point de vue du climat que du sol.

Ce cépage aux petites baies noires et bleutées, peu tannique, peut donner des vins d'une puissance aromatique remarquable dans des conditions favorables :

- Il craint la chaleur et il est de maturité précoce
- Il a une prédilection pour les sols calcaires (ce qui est le cas en Bourgogne pour les meilleurs terroirs)
- S'exprime merveilleusement dans des petits rendements (30 à 35 hl/ha)

## Gamme aromatique des vins de garde issus de pinot noir

- Arômes provenant du raisin :
  - ⇒ **Fruits à noyaux (cerises, prunes...)**
  - ⇒ **Fruits rouges (framboises, cassis...)**
  - ⇒ **Épices (cannelle, vanille)**
- Arômes provenant du vieillissement :
  - ⇒ **Animal (gibier, cuir)**
  - ⇒ **Végétal (sous-bois)**
  - ⇒ **Empyreumatique (grillé, torréfaction)**

## Accords Mets et Vins

- Mets raffinés, gras, parfumés et forts à la fois
  - ⇒ **Magret de canard aux fruits rouges**
  - ⇒ **Tournedos Rossini**
  - ⇒ **Fromages à pâtes molles croûtes lavées**

## Température de service

⇒ **16°** (comme les rouges de la vallée du Rhône, un peu plus frais que les Bordeaux)

## Prix

⇒ plus de 12.00 € jusqu'à des prix astronomiques pour des vins comme la Romanée Conti

# Fiche de dégustation vin rouge tannique de garde esprit bordelais

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| APPELLATION :            | REGION / SOUS-REGION :   |
| Domaine/Château/Marque : | MILLESIME :              |
| Cépages :                | TYPE DE VIN :            |
|                          | COÛT :                   |
|                          | Date de la dégustation : |

|            |  |
|------------|--|
| LA ROBE    |  |
| LE NEZ     |  |
| LA BOUCHE  |  |
| CONCLUSION |  |



# Carte des vins rouges tanniques de garde esprit bordelais

**GRANDS CRUS**  
Ch. Margaux (Margaux)  
Ch. Mouton-Rothschild (Pauillac)  
Ch. Latour (Pauillac)  
Ch. Cheval Blanc (St-Emilion)  
Petrus (Pomerol)

**BORDELAIS**  
Cépages:  
**Cabernet-franc**  
**Cabernet-sauvignon**  
**Merlot**

Appellations :  
**MARGAUX**  
**PAUILLAC**  
**ST ESTEPHE**  
**ST JULIEN**  
**ST EMILION**  
**POMEROL**  
**FRONSAC**

**SUD-OUEST**  
Cépage: **Côt**  
Appellation: **CAHORS**  
Cépage: **Tannat**  
Appellation: **MADIRAN**

**LANGUEDOC-PROVENCE**  
VINS DE PAYS réputés à base de  
**Cabernet-sauvignon en assemblage**  
ex : Domaines de Daumas Gassac  
Domaine de Trévallon

**PROVENCE**  
Cépage : **Mourvèdre**  
Appellation : **BANDOL**

# SYNTHESE : rouges type tannique de garde esprit bordelais

## Caractéristiques des vins rouges tanniques de garde

- Leur robe est très sombre.
- Ce sont des vins rouges issus de vendanges éraflés, puissants, très charpentés et boisés.
- Leurs arômes sont complexes.
- Ils sont élevés sous bois.
- Les tannins très présents demandent à s'arrondir avec l'âge. Ils doivent vieillir en bouteille (entre 10 et 25 ans environ pour les meilleurs)
- Ce sont des vins de gastronomie.

## Les cépages et les terroirs

Pour obtenir des vins de ce type, il faut une adéquation entre terroir et cépages :

- Le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet-franc, le Merlot ⇒ Bordelais
- Le Côt et le Tannat ⇒ Sud-Ouest (Cahors et Madiran)
- Le Mourvèdre ⇒ Provence (Bandol)

## Soins particuliers pour obtenir des vins rouges de garde

- Vendanges manuelles et éraflage.
- Vinification traditionnelle et macération longue
- Élevage sous bois avec soutirages
- Collage aux blancs d'œuf

## Gamme aromatique des vins de garde Type tannique

- Arômes provenant du raisin :
  - ⇒ Fruité (fruits noirs, cassis)
  - ⇒ Végétal (poivron vert, menthe)
- Arômes provenant du vieillissement :
  - ⇒ Fruité (fruits secs et compotés)
  - ⇒ Végétal (sous-bois et champignon)

## Accords Mets et Vins

- Viandes rouges de qualité au goût prononcé grillées ou rôties  
⇒ Gigot et carré d'agneau, Côte de bœuf, Magret de canard

## Température de service

⇒ 18 °

## Prix

⇒ de 10 à 500 € pour les plus grands

# Fiche de dégustation type sud dominante syrah

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| APPELLATION :            | REGION / SOUS-REGION :   |
| Domaine/Château/Marque : | MILLESIME :              |
| Cépages :                | TYPE DE VIN :            |
|                          | COÛT :                   |
|                          | Date de la dégustation : |

|            |  |
|------------|--|
| LA ROBE    |  |
| LE NEZ     |  |
| LA BOUCHE  |  |
| CONCLUSION |  |

IA7Y0 M-HZBZ30D DC0 M7Y-H 20H-HA-H0C0M0 M10H7

# Carte des vins rouges type sud dominante syrah

## RHÔNE SEPTENTRIONALE

Cépage unique  
**100 % Syrah**

appellations  
**CÔTE ROTIE  
CORNAS  
HERMITAGE  
ST-JOSEPH**

## RHÔNE MERIDIONALE

Cépages:  
**Syrah majoritaire +  
Grenache – Mourvèdre etc...**

appellations  
**CÔTES DU RHÔNE  
C.D.RHÔNE VILLAGES**

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Cépages:  
**Syrah majoritaire + Grenache - Carignan -  
Mourvèdre etc...**

appellations  
**COTEAUX DU LANGUEDOC, ST CHINIAN  
+ nom de la commune**

## PROVENCE

Cépages:  
**Syrah majoritaire +  
Grenache - Mourvèdre  
etc...**

## COTES DE PROVENCE

Certains domaines  
réputés  
ex : Dom.Richeaume



# SYNTHESE : rouges type sud dominante syrah

## Caractéristiques Des vins rouges de type syrah

- Ils sont marqués par le caractère d'un cépage : la **Syrah**
- Leurs **tannins** sont **souples**
- Ce sont des vins **puissants** et **épices** à la **forte personnalité aromatique** où domine la **réglisse** et la **violette**
- Ce sont des vins **capiteux**
- Ils sont le plus souvent **élevés sous bois**
- Ils atteignent leur apogée entre **3 et 10 ans**, voire plus pour les meilleurs d'entre eux.

## Le cépage et les terroirs

La **syrah**, au même titre que les cabernets en Bordelais et le pinot noir en Bourgogne, donne des **vins de haute qualité** ; leur robe est sombre, d'une belle couleur pourpre dans leur jeunesse, avec **beaucoup de matière**. Quelques appellations produisent des **vins de très longue garde**, notamment dans la vallée du Rhône septentrionale, **avec l'Hermitage et le Côte Rôtie**. Contrairement au Cabernet-Sauvignon, les tannins sont fondus dès leur jeunesse.

### Les 100 % syrah

- Vallée du Rhône septentrionale ⇒ **Côte Rôtie, Hermitage, Cornas, St Joseph**

### Les syrah majoritaire

- Vallée du Rhône méridionale et septentrionale ⇒ **Côtes du Rhône Villages** selon les domaines
- Languedoc ⇒ **Côteaux du Languedoc** selon les domaines
- Provence ⇒ **Côtes de Provence** selon les domaines

## Gamme aromatique des vins de type syrah

- ⇒ Epices (poivre, réglisse)
- ⇒ Fruits noirs et rouges (mûres, cassis, cerises)
- ⇒ Animal (cuir)
- ⇒ Floral (Violette)
- ⇒ Empyreumatique (chocolat, café)

## Accords Mets et Vins

Gibiers et viandes rouges goûteuses et plats épices :  
⇒ **Steak au poivre - Râble de lièvre Sauce Poivrade - Plats exotiques épices**

## Température de service

⇒ 16 °

## Prix

Le rapport qualité-prix des vins du sud est souvent beaucoup plus intéressant que celui des institutionnels vins de Bourgogne ou du Bordelais. ⇒ **de 8 à 35 €** (Attention certaines cuvées atteignent des sommes très importantes)

## Fiche de dégustation type sud assemblage

|                                                                |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION :<br><br>Domaine/Château/Marque :<br><br>Cépages : | REGION / SOUS-REGION :<br>MILLESIME :<br>TYPE DE VIN :<br>COÛT :<br>Date de la dégustation : |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>LA ROBE</b>    |  |
| <b>LE NEZ</b>     |  |
| <b>LA BOUCHE</b>  |  |
| <b>CONCLUSION</b> |  |

FICHE DE DÉGUSTATION TYPE SUD ASSEMBLAGE

# Carte des vins rouges type sud d'assemblage

## RHÔNE MERIDIONALE

Cépages:  
**Grenache majoritaire**  
+ Syrah + Mourvèdre etc...

Appellations :  
**CHÂTEAUNEUF DU PAPE**  
**GIGONDAS**  
**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Cépages:  
**Grenache – Carignan**  
+ compléments :  
**Syrah - Mourvèdre etc...**

Appellations :  
**COTEAUX DU LANGUEDOC**  
**CORBIERES**  
**FITOU**

## PROVENCE

Cépages:  
**Syrah**  
+ Mourvèdre + Cabernet  
**Sauvignon etc...**

Appellations :  
**CÔTEAUX D'AIX EN**  
**PROVENCE**  
**CÔTES DE PROVENCE**  
**LES BAUX DE PROVENCE**

## SYNTHESIS : road types and p-assembly

- Leur robe est très **sombre**.
- Ce sont des vins **chaleureux et opulents**, marqués par l'ensoleillement de ces vignobles.
- Leurs arômes sont **complexes**.
- Ils sont souvent élevés **sous bois**.
- Ce sont des vins **épicés** qui **s'assouplissent rapidement** (contrairement aux vins de type Bordelais).
- Ils atteignent leur apogée entre **3 et 10 ans**.

# Les cépages et les terroirs

Ces cépages s'épanouissent sur des terroirs très ensoleillés.

Les vins du sud sont faits à partir d'assemblages de plusieurs cépages :

- Vallée du Rhône méridionale ⇒ Grenache majoritaire (Syrah et Mourvèdre en complémentaires)
- Languedoc-Roussillon ⇒ Grenache et Carignan majoritaires (Syrah et Mourvèdre en complémentaires)
- Provence ⇒ Grenache et mourvèdre majoritaires (Syrah et Cabernet Sauvignon en complémentaires)

## Gamme aromatique des vins de type sud

- ⇒ Epices (poivre, réglisse)
- ⇒ Fruits noirs et rouges (mûres, cassis, framboises)
- ⇒ Animal (cuir)
- ⇒ Végétal (Garrigues)
- ⇒ Empyreumatique (chocolat, café)

## Accords Mets et Vins

- Mets puissants corsés et aromatiques:
  - ⇒ **Steak au poivre – Rôle de lièvre Sauce Poivrade**
  - ⇒ **Plats exotiques épicés – gardianne de taureau**

## Température de service

$\Rightarrow 16^\circ$

## Prix

Le rapport qualité-prix des vins du sud est souvent beaucoup plus intéressant que celui des institutionnels vins de Bourgogne ou du Bordelais.

⇒ de 8 à 30 €

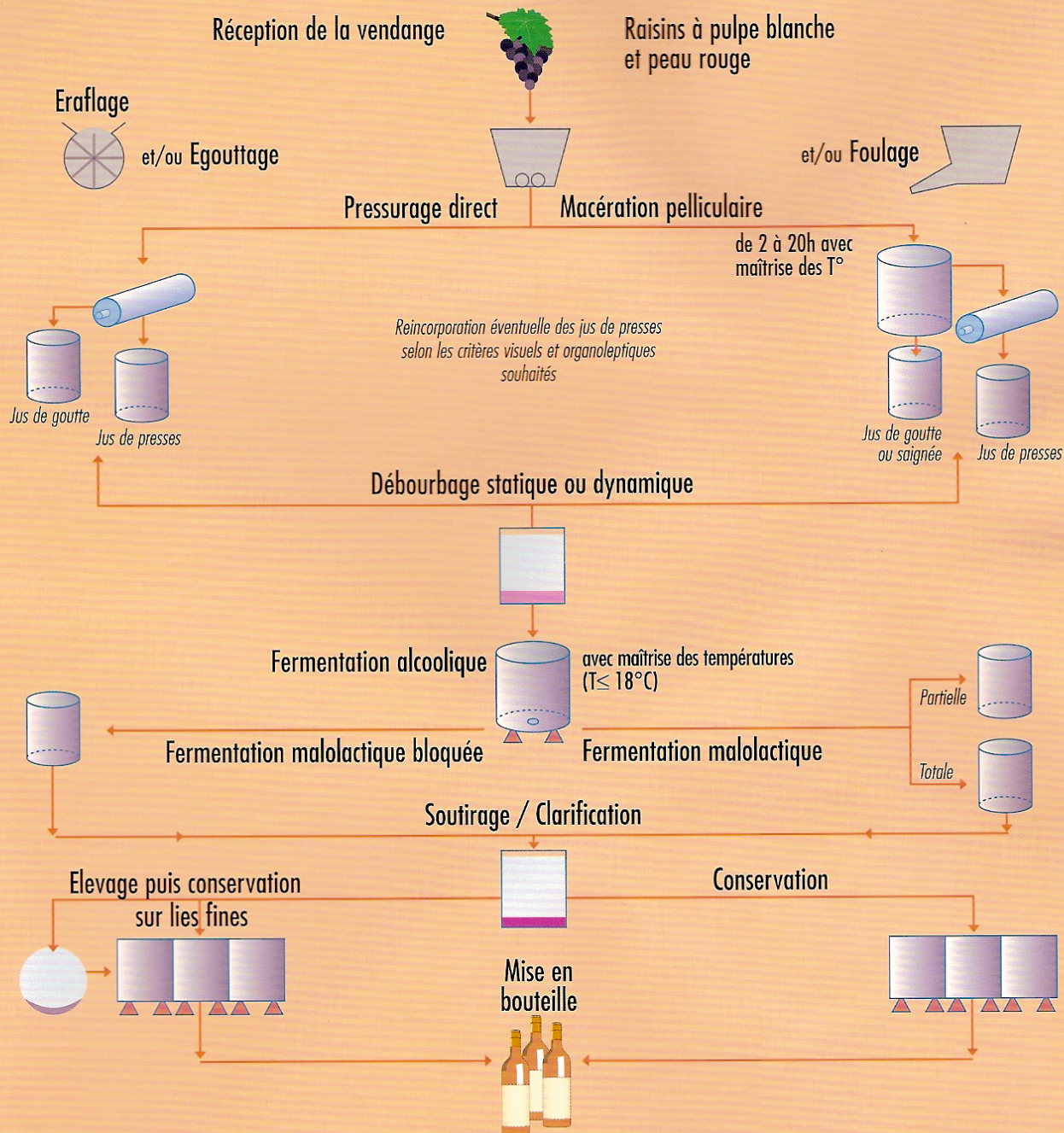


## Fiche de dégustation vins rosés

FICHE DE DÉGUSTATION VINS ROSÉS

|                                                                |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION :<br><br>Domaine/Château/Marque :<br><br>Cépages : | REGION / SOUS-REGION :<br>MILLESIME :<br>TYPE DE VIN :<br>COÛT :<br>Date de la dégustation : |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|

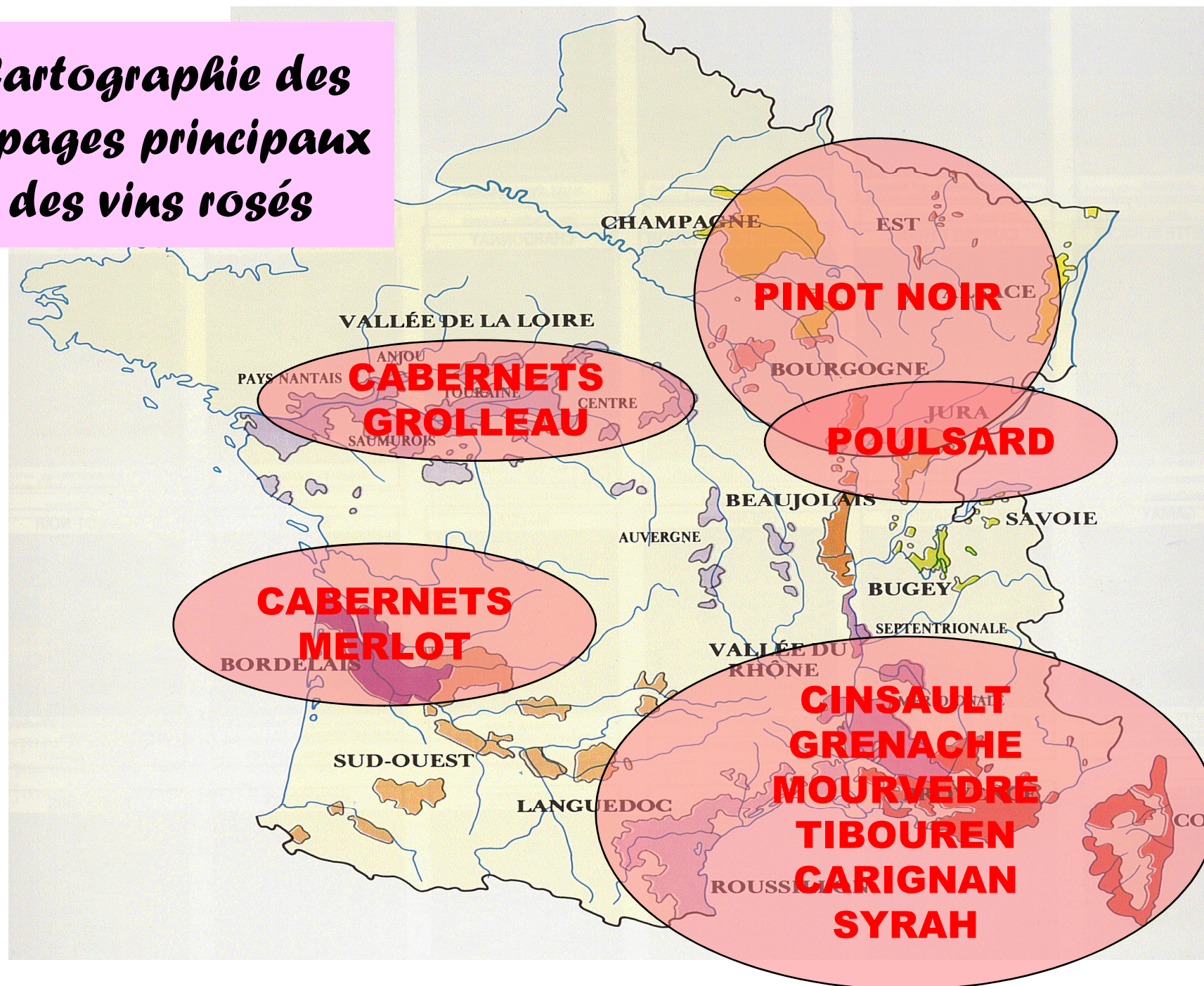
|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>LA ROBE</b>    |  |
| <b>LE NEZ</b>     |  |
| <b>LA BOUCHE</b>  |  |
| <b>CONCLUSION</b> |  |



## Schéma des vinifications des vins rosés

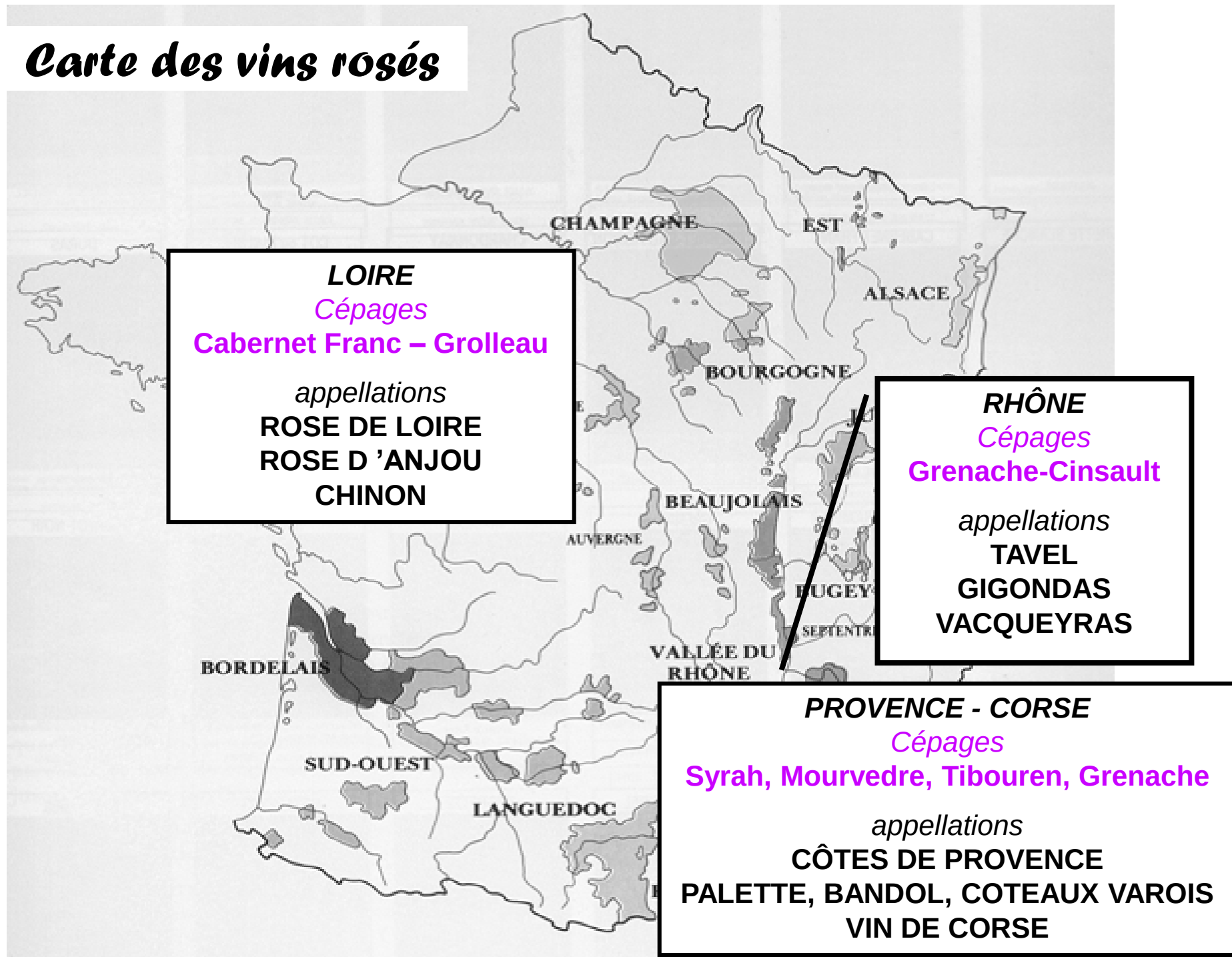


# Cartographie des cépages principaux des vins rosés





## Carte des vins rosés





# SYNTHESE : vins rosés

## Caractéristiques Des vins rosés

### *Il existe deux grands types de vins rosés*

- **Les légers et fruités** : des rosés d'été faciles à boire, dits « vins de soif »
- **Les vigneux** : des rosés plus corsés, dits « vins de repas ». Certains d'entre eux sont même élevés sous bois.

## Méthodes d'élaboration

**Il existe trois principales méthodes d'élaboration + une concernant une seule région : le Jura.**  
**Le type de vin obtenu dépendra du cépage, du terroir et du choix du vigneron :**

### ⇒ **PRESSURAGE DIRECT**

- Vinification comme un vin blanc.
- Obtention d'un jus souvent peu coloré par ce contact court avec les peaux de raisin. Cependant, dans le cas d'un raisin très riche en matière colorante, le couleur du vin pourra être plus soutenue.

### ⇒ **MACERATION COURTE**

- Macération pelliculaire (sans fermentation) à basse température (4 à 5°) comme pour certains vins blancs.
- Pressurage et fermentation à basse température (16 à 18 °).
- Obtention de vins plus aromatiques à la fois frais et complexes.

### ⇒ **SAIGNEE DE CUVE**

- Raisins mis en fermentation comme pour un vin rouge
- Durée de fermentation de quelques heures à 24 heures
- Ecoulage de cuve, partiel ou total, lorsque la couleur désirée est atteinte (Saignée de cuve)
- Fermentation du jus écoulé comme un vin blanc

### ⇒ **VINIFICATION TYPE VIN ROUGE**

- Vinification comme en rouge pour des cépages peu colorés.
- Le plus connu : le Poulsard du Jura.

## Accords Mets et Vins

- Les rosés légers et fruités ⇒ **Apéritif, salades, cuisine simple**
- Les rosés vigneux ⇒ **Grillades, poissons cuisinés**

## Température de service

⇒ **8 à 12 °**

## Prix

⇒ **3 à 15 €**

## Fiche de dégustation vins effervescent méthode traditionnelle

|                                                                |                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION :<br><br>Domaine/Château/Marque :<br><br>Cépages : | REGION / SOUS-REGION :<br><br>MILLESIME :<br><br>TYPE DE VIN :<br><br>COÛT :<br><br>Date de la dégustation : |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>LA ROBE</b>    |  |
| <b>LE NEZ</b>     |  |
| <b>LA BOUCHE</b>  |  |
| <b>CONCLUSION</b> |  |

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

## Fiche de dégustation vins effervescent méthode ancestrale

|                                                                |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION :<br><br>Domaine/Château/Marque :<br><br>Cépages : | REGION / SOUS-REGION :<br><br>MILLESIME :<br>TYPE DE VIN :<br>COÛT :<br>Date de la dégustation : |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>LA ROBE</b>    |  |
| <b>LE NEZ</b>     |  |
| <b>LA BOUCHE</b>  |  |
| <b>CONCLUSION</b> |  |

LE VIN EST UN BIEN QUI SE DÉGUSTE ET SE GOÛTE

## *Methode Traditionnelle*



EN « CHAMPAGNE » LA **METHODE TRADITIONNELLE** EST APPELEE **METHODE CHAMPENOISE**.  
SEULE, CETTE REGION A LE DROIT D'UTILISER CETTE DENOMINATION REGLEMENTEE.



# Carte des vins effervescents méthode traditionnelle

**LOIRE**  
Cépage  
**Chenin (pineau de Loire)**  
appellations  
**CREMANT DE LOIRE**  
**VOUVRAY**  
**MONTLOUIS SUR LOIRE**  
**SAUMUR**

**BORDEAUX**  
Cépages  
**Sauvignon, sémillon**  
appellations  
**CREMANT DE BORDEAUX**

**LANGUEDOC**  
Cépages  
**Mauzac, chardonnay, Chenin**  
appellations  
**CREMANT DE LIMOUX**  
**BLANQUETTE DE LIMOUX**

**BOURGOGNE**  
Cépages  
**Chardonnay, aligoté,**  
**pinots noir**  
appellations  
**CREMANT DE**  
**BOURGOGNE**

**CHAMPAGNE**  
Cépages  
**Chardonnay,**  
**Pinots noir et meunier**  
appellations  
**CHAMPAGNE**

**SAVOIE**  
Cépages  
**Gringet, altesse**  
appellations  
**VIN DE SAVOIE AYZE**

**JURA**  
Cépage  
**Chardonnay**  
appellation  
**CREMANT DU JURA**

**ALSACE**  
Cépages  
**Pinot blanc, riesling,**  
appellation  
**CREMANT D'ALSACE**

**RHÔNE**  
Cépages  
**Marsanne, roussanne**  
appellation  
**ST PERAY**  
Cépages  
**Clairette, muscat**  
appellations  
**CREMANT DE DIE**  
**CLAIRETTE DE DIE**

## *Methode Ancestrale*

**FERMENTATION ALCOOLIQUE PARTIELLE EN CUVE**



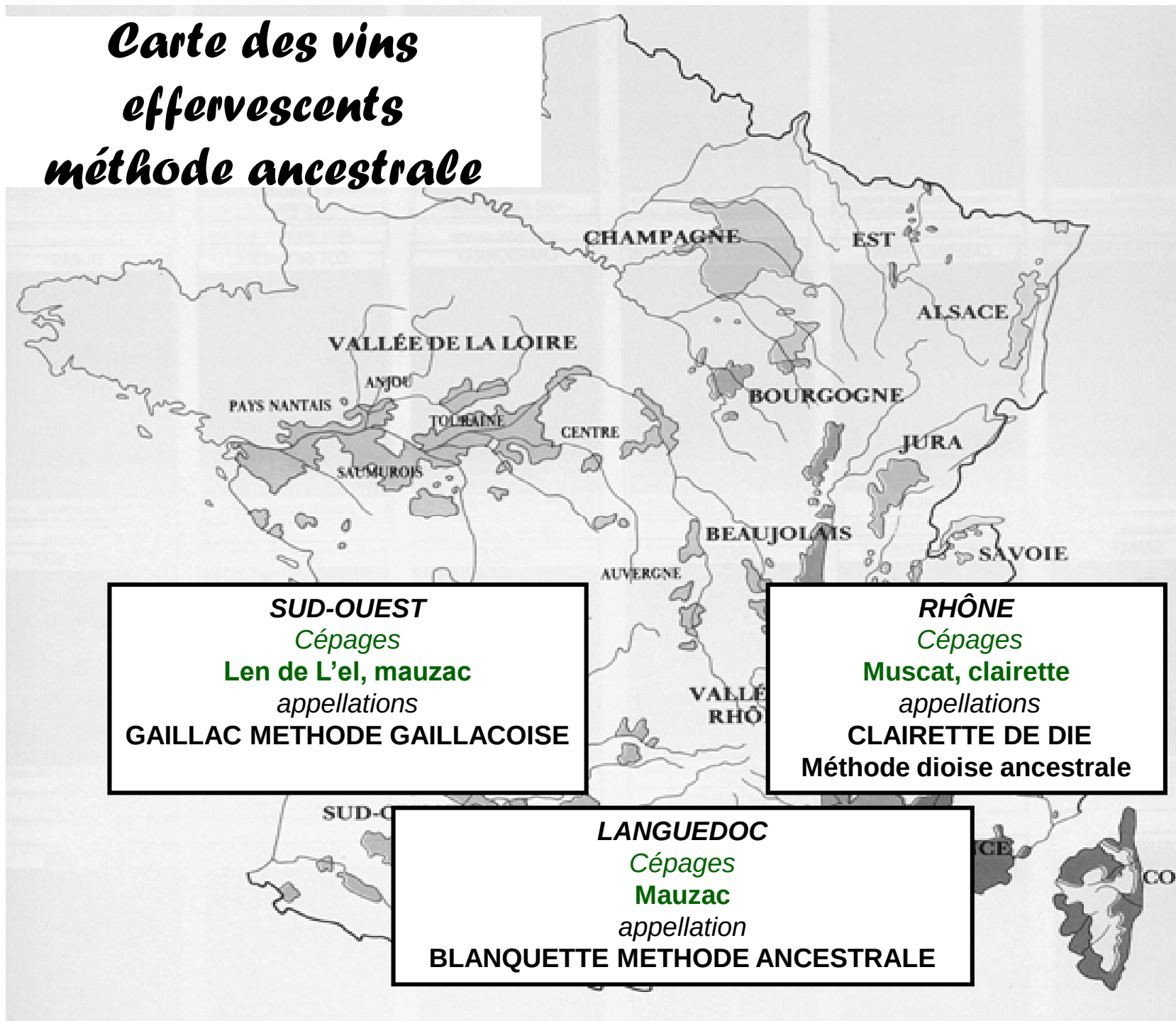
**MISE EN BOUTEILLE**



**FIN DE LA FERMENTATION DES SUCRES NON  
FERMENTES EN BOUTEILLE  
(PRISE DE MOUSSE)**

PENDANT LA FIN DE FERMENTATION EN BOUTEILLE, TOUS LES SUCRES NE SONT PAS TRANSFORMES EN ALCOOL, CES SUCRES RESIDUELS DONNENT, A CES VINS, UN **CARACTERE SUCRE** ET UN **FAIBLE DEGRE D'ALCOOL** (Titre volumétrique, entre 6 et 8 °)

# ***Carte des vins effervescents méthode ancestrale***



# SYNTHESE : vins effervescents

## Caractéristiques Des vins effervescents

- Ce sont des vins contenant après fermentation alcoolique, des bulles de gaz carbonique qui donnent au vin son caractère mousseux.
- Le plus connu d'entre eux est le Champagne
- Le type de vin obtenu dépend essentiellement du mode d'élaboration, on obtiendra :
  - Le type méthode Traditionnelle
  - Le type méthode Ancestrale

## Les méthodes d'élaboration

**Méthode Traditionnelle** ⇒ C'est la méthode la plus utilisée. En Champagne, elle est appelée méthode champenoise ; seule cette région a le droit d'utiliser cette dénomination réglementée.

**Méthode Ancestrale** ⇒ Pendant la fin de la fermentation en bouteille, tous les sucres ne sont pas transformés en alcool, ces sucres résiduels donnent, à ces vins, un caractère sucré et un faible degré d'alcool (titre volumétrique entre 6 et 8°)

## Accords Mets et Vins

- Ils peuvent s'harmoniser avec tout un repas, de l'apéritif au dessert ; tout dépend de leur teneur en sucre et de leur caractère plus ou moins vineux. Exemple d'un menu avec accords horizontaux et verticaux :

|            |                                |
|------------|--------------------------------|
| Apéritif ⇒ | BLANC DE BLANC                 |
| Entrée ⇒   | BRUT SANS ANNEE                |
| Poisson ⇒  | CHAMPAGNE VINEUX               |
| Viande ⇒   | CHAMPAGNE VINEUX OU ROSE       |
| Dessert ⇒  | DEMI SEC ou METHODE ANCESTRALE |

## Température de service

⇒ 8/10 ° pour les blancs secs vifs ou 10/12 ° pour les effervescents vineux

## Prix

Gamme de prix très étendue ⇒ de 6 à 200 €



# VIGNOBLE FRANCAIS

|                        |        |
|------------------------|--------|
| ❑ ALSACE               | p. 75  |
| ❑ BEAUJOLAIS           | p. 77  |
| ❑ BORDELAIS            | p. 79  |
| ❑ BOURGOGNE            | p. 85  |
| ❑ CHAMPAGNE            | p. 94  |
| ❑ JURA                 | p. 97  |
| ❑ LANGUEDOC-ROUSSILLON | p. 99  |
| ❑ LOIRE                | p. 103 |
| ❑ PROVENCE – CORSE     | p. 107 |
| ❑ SAVOIE               | p. 110 |
| ❑ SUD-OUEST            | p. 112 |
| ❑ VALLEE DU RHONE      | p.116  |

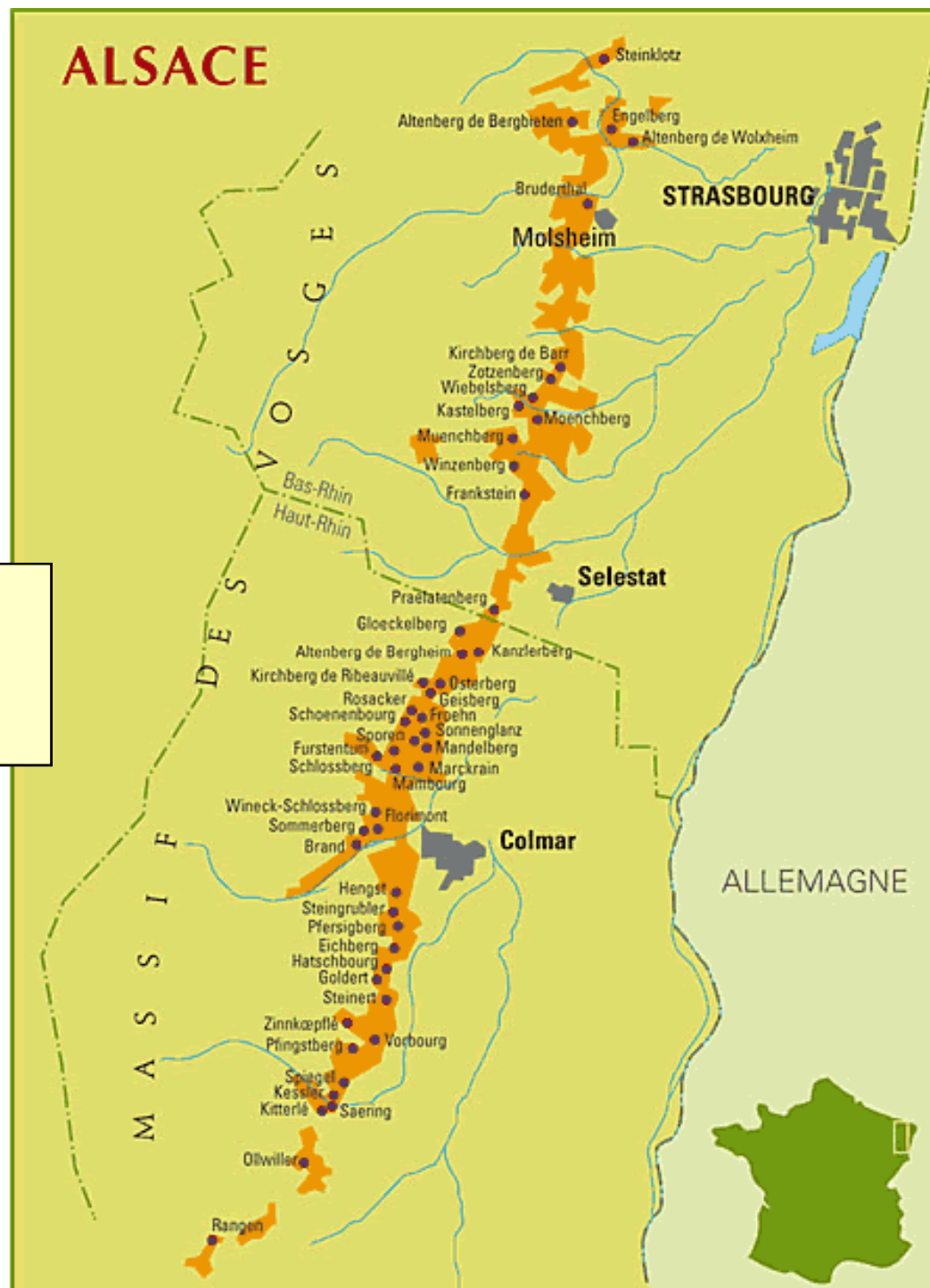
## Carte Alsace

3 AOC :

**ALSACE** ou **VIN D'ALSACE**

**ALSACE GRAND CRU**

**CRÉMANT D'ALSACE**



A  
L  
S  
A  
C  
E

# ALSACE SYNTHESE

## PRESENTATION GENERALE

Protégé à l'ouest par le massif des Vosges (pluviométrie très faible < de 500mm/an à Colmar), le vignoble alsacien de Strasbourg à Mulhouse se caractérise par une production de vins blancs secs mono cépage et de vins blancs liquoreux très réglementés (voir législation). Les sols sont très variés (argile, marnes, calcaire, grès, granite, gypse) et donnent aux grands crus l'expression du cépage et du terroir.

La production de Grands Crus représente 3 % de la production totale.

## LEGISLATION VINS LIQUEUREUX

Législation spéciale pour les vins liquoreux (raisins botrytisés, chaptalisation interdite)

### CEPAGES AUTORISES ET TAUX DE SUCRE / °

**RIESLING, MUSCATS**

Vendange Tardive 220g / 12.9°

Sélection Grains Nobles 256g / 15.1°

**GEWURZTRAMINER, TOKAY PINOT GRIS**

Vendange Tardive 243g / 14.3°

Sélection Grains Nobles 279g / 16.4°

## CEPAGES BLANCS

**RIESLING  
GEWURZTRAMINER  
TOKAY-PINOT-GRIS  
MUSCATS**

CEPAGES NOBLES

**PINOT BLANC ou KLEVNER  
SYLVANER**

## CEPAGE ROUGE

**PINOT NOIR**

## VINS BLANCS LIQUEUREUX (AVEC MENTIONS OBLIGATOIRES SUR ETIQUETTE)

### VENDANGE TARDIVE OU SELECTION DE GRAINS NOBLES + MILLESIME + CEPAGE

ALSACE RIESLING  
ALSACE GEWURZTRAMINER  
ALSACE TOKAY-PINOT-GRIS  
ALSACE MUSCAT

ALSACE GRAND CRU RIESLING  
ALSACE GRAND CRU GEWURZTRAMINER  
ALSACE GRAND CRU TOKAY-PINOT-GRIS  
ALSACE GRAND CRU MUSCAT

## VINS BLANCS GRAS NON BOISES AROMATIQUES

ALSACE RIESLING  
ALSACE GEWURZTRAMINER  
ALSACE TOKAY-PINOT-GRIS  
ALSACE MUSCAT

ALSACE GRAND CRU RIESLING  
ALSACE GRAND CRU GEWURZTRAMINER  
ALSACE GRAND CRU TOKAY-PINOT-GRIS  
ALSACE GRAND CRU MUSCAT

ALSACE KLEVNER D'HEILIGENSTEIN (\*)

## VINS BLANCS SECS VIFS

ALSACE PINOT BLANC ou KLEVNER  
ALSACE SYLVANER

ALSACE EDELZWICKER (\*)

Remarques: Les « **ALSACE GRAND CRU** » sont obligatoirement élaborés

- à partir de cépages nobles.

- sur 51 lieux-dits

L'étiquette des « **ALSACE GRAND CRU** » doit faire mention obligatoirement du cépage noble de base (sauf pour Kaefferkopf), du lieu-dit d'origine et du millésime. Trois cépages nobles sont très aromatiques : le Gewurztraminer, le Tokay-Pinot-Gris et le Muscat; le Riesling est plus fin, plus discret. Ce sont des vins généralement à consommer jeunes, sur la fraîcheur (< de 5 ans).

L'AOC « **KAEFFERKOPF ALSACE GRAND CRU** » est devenue depuis 2006 le 51<sup>ème</sup> grand cru.

Kaefferkopf a fait l'objet d'une délimitation parcellaire sur la commune d'Ammerschwihr.

Y sont autorisés le Gewurztraminer, le Riesling et le Pinot gris, utilisés en cépage pur avec mention du cépage.

Les assemblages sont également autorisés avec deux cépages obligatoires : Gewurztraminer (60 à 80%) et Riesling (10 à 40%) et deux cépages facultatifs : Pinot gris (maximum 30%) et Muscat (maximum 10%).

\*) Notons deux appellations contrôlées particulières : **ALSACE EDELZWICKER** assemblage de différents cépages blancs

**ALSACE KLEVNER D'HEILIGENSTEIN** issu du cépage Klevener (aucune parenté avec le Klevner) variété de Savagnin rosé et qui est produit exclusivement à Heiligenstein et ses alentours

**VIN ROUGE PINOT LEGER**  
ALSACE PINOT NOIR

Remarques: Généralement rouge très léger, presque rosé Servi frais, il peut accompagner le poisson.

**VIN EFFERVESCENT**  
CREMANT D'ALSACE

Remarques: Élaboré en METHODE TRADITIONNELLE à base de Pinot blanc (principalement), de Riesling, de Tokay-Pinot-Gris ou de Chardonnay pour les blancs et de Pinot Noir pour les rosés. Il peut être Blanc ou Rosé en Brut, Sec ou Demi-Sec

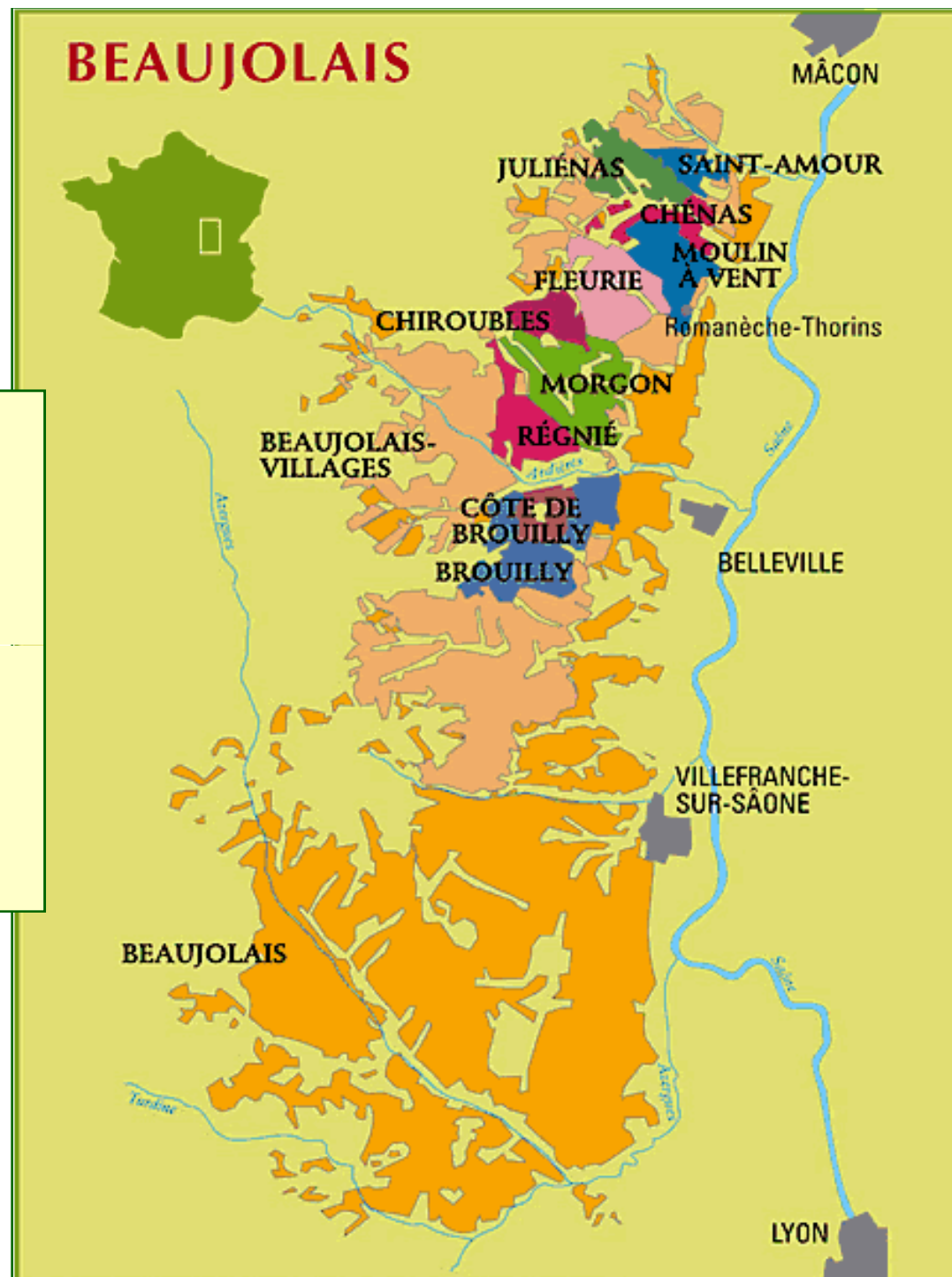
## Carte Beaujolais

AOC REGIONALES :

**BEAUJOLAIS**  
**BEAUJOLAIS-VILLAGES**  
**BEAUJOLAIS SUPERIEUR**

Crus du beaujolais :

**BROUILLY**  
**COTE DE BROUILLY**  
**CHENAS**  
**CHIROUBLES**  
**FLEURIE**  
**JULIENAS**  
**MORGON**  
**MOULIN A VENT**  
**REGNIE**  
**SAINT-AMOUR**





# BEAUJOLAIS SYNTHÈSE

## PRESENTATION GENERALE

### Situation et type de production :

Situé entre Mâcon et Lyon, en Saône-et-Loire et dans le Rhône, à l'extrême sud de la Bourgogne sur 50 km de long et 15 de large, produisant en moyenne 1 400 000 hl de vins rouges typés (production minime de blancs et rosés) en 3 appellations régionales et 10 communales.

L'altitude varie en moyenne de 190 à 600 Mt., les meilleurs terroirs étant situés entre 190 et 350 Mt.

Au Nord du vignoble, dans le Haut-Beaujolais proche du Mâconnais, se trouvent les « crus » du Beaujolais.

La vigne est basse et la taille courte au Nord, alors que la taille est longue sur fils de fer (les « hautains » au Sud).

### Climat :

Climat tempéré, résultat de 3 régimes climatiques différents (océanique, continental et méditerranéen).

### Sols :

Dans le Haut-Beaujolais, pays des « Crus », les sols sont de type schisteux-granitique (sols acides-filtrants et pauvres); Dans le Bas-Beaujolais, zone de l'AOC Beaujolais et des vins de Primeur, c'est le pays des « Pierres Dorées » (couleur ocre-jaune due aux oxydes de fer) terrain calcaire et caillouteux.

Remarques: Les Beaujolais blancs représentent environ 1 % de la production et sont généralement à base de Chardonnay complété parfois par le cépage Aligoté

### CEPAGE ROUGE

**GAMAY NOIR A JUS BLANC**  
(99 % des surfaces plantées)

### CEPAGE BLANC

**CHARDONNAY**

### BLANCS SECS VIFS LEGERS

**BEAUJOLAIS**  
**BEAUJOLAIS-VILLAGES**

### POT DE BEAUJOLAIS

ou

### POT LYONNAIS

bouteille de 46 cl (datant au  
XIX<sup>e</sup> siècle)

### MACERATION CARBONIQUE

Elle consiste à enfermer (de 8 à 20 jours) des raisins entiers (non foulés, non égrappés), dans une cuve saturée de gaz carbonique pour déclencher une fermentation enzymatique à l'intérieur des grains de raisins.

Le processus se décompose en trois types de transformation des raisins selon l'état des baies se trouvant dans la cuve :

> Au fond de la cuve, le jus des raisins écrasés subit une fermentation classique de type levurienne.

> Au dessus, on trouve des raisins entiers, baignant dans le jus, qui subissent des macérations.

La couche supérieure est composée de raisins entiers qui sont environnés de gaz carbonique; ils subissent un métabolisme anaérobie qui se traduit par une fermentation intracellulaire d'origine enzymatique, qui aboutit à une transformation des sucres en alcool, comme pour la fermentation levurienne, mais aussi à la formation de composés aromatiques secondaires caractéristiques (alcools amylique et isoamylique, transformés en acétate : arôme de banane) sous l'action des levures et baisse du taux d'acide malique.

### MACERATION SEMI-CARBONIQUE

Cette macération est la plus employée, notamment pour les BEAUJOLAIS :

> Pas de saturation en CO<sub>2</sub> de la cuve, mais un à deux remontages par jour en cours de fermentation.

> Macération en deux temps :

- 1/ macération carbonique de 8 à 10 jours
- 2/ fermentation levurienne après pressurage à 20 °

### ROUGES FRUITES DE MOYENNE GARDE

Deux crus du Beaujolais

**MORGON**

**MOULIN A VENT**

Remarques : Certains crus du Beaujolais, en raison de l'apport des sols granitiques riches en oxyde de fer et manganèse, sont aptes au vieillissement. Ils se rapprochent dans l'esprit de leurs voisins bourguignons

### VIN NOUVEAU ou VIN DE PRIMEUR

Seules ces 3 appellations ont droit à la dénomination particulière « VIN DE PRIMEUR » ou « VIN NOUVEAU ». Cette dernière est applicable au vins rosés.

Les vins Primeurs sont commercialisés, le 3e jeudi de Novembre (pour les AOC)

### ROUGES LEGERS FRUITES A BOIRE JEUNE

Appellations régionales

**BEAUJOLAIS**

**BEAUJOLAIS SUPERIEUR**

**BEAUJOLAIS-VILLAGES**

les crus du Beaujolais

(appellations communales)

**BROUILLY**

**CÔTE DE BROUILLY**

**CHENAS**

**CHIROUBLES**

**FLEURIE**

**JULIENAS**

**REGNIE**

**ST-AMOUR**

### CRUS DU BEAUJOLAIS

Au nombre de dix, ces appellations communales du Haut-Beaujolais sont élaborées avec des cuvaisons en Macération Carbonique plus longues

Remarques: Production très minime à caractère anecdotique.

### VINS ROSES LEGERS

**BEAUJOLAIS**

**BEAUJOLAIS-VILLAGES**

10  
CRUS

DU

BEAUJOLAIS

Carte  
générale du  
Bordelais



# Carte Médoc-Graves-Sauternais-Entre-deux-Mers

## AOC REGIONALES :

**BORDEAUX**  
**BORDEAUX SUPERIEUR**  
**BORDEAUX ROSE et CLAIRET**  
**CREMANT DE BORDEAUX**

## AOC DU MEDOC :

**MEDOC**  
**HAUT-MEDOC**  
**ST-ESTEPHE**  
**PAUILLAC**  
**ST-JULIEN**  
**MARGAUX**  
**LISTRAC-MEDOC**  
**MOULIS ou MOULIS-EN-MEDOC**

## AOC DES GRAVES ET DU SAUTERNAIS :

**GRAVES**  
**GRAVES SUPERIEURES**  
**PESSAC-LEOGNAN**  
**CERONS**  
**BARSAC**  
**SAUTERNES**

## AOC DE L'ENTRE-DEUX-MERS :

**LOUPIAC**  
**CADILLAC**  
**STE-CROIX-DU-MONT**  
**CÔTES DE BORDEAUX ST MACAIRE**  
**BORDEAUX-HAUT-BENAUGE**  
**PREMIERES CÔTES DE BORDEAUX**  
**ENTRE-DEUX MERS**  
**ENTRE-DEUX-MERS-HAUT-BENAUGE**  
**GRAVES DE VAYRES**  
**SAINTE-FOY-BORDEAUX**



B  
O  
R  
D  
E  
A  
U  
X



## Carte Libournais et vins des Côtes

**AOC DES VINS DES COTES :**  
**COTES DE CASTILLON**  
**BORDEAUX CÔTES DE FRANCS**  
**CÔTES DE BOURG**  
**CÔTES DE BLAYE**  
**PREMIERES COTES DE BLAYE**  
**BLAYE**

**AOC DU LIBOURNAIS :**  
**SAINT-EMILION**  
**SAINT-EMILION GRAND CRU**  
**MONTAGNE-SAINT-EMILION**  
**PUISSEGUIN SAINT EMILION**  
**SAINT-GEORGES-SAINT-EMILION**  
**LUSSAC SAINT-EMILION**  
**POMEROL**  
**LALANDE DE POMEROL**  
**FRONSAC**  
**CANON-FRONSAC**



B  
O  
R  
D  
E  
A  
U  
X



# BORDEAUX

## ROUGES ET ROSES SYNTHESE

### PRESENTATION GENERALE

#### Situation et type de production :

Vignoble de 115 000 ha situé autour de l'axe central de la ville de Bordeaux subdivisé en sous-régions géographiques séparées par au sud la Garonne, au Nord la Dordogne et à l'Ouest l'estuaire de la Gironde.

Les vins de Bordeaux rouges sont réputés dans le monde entier et ont, pour les plus grands, servis de modèle à la viticulture mondiale (Californie, Australie).

Le modèle du Bordeaux rouge se résume en quelques principes : cépages cabernets et merlot, forte densité de plantation, vinification classique après éraflage, assemblage des cépages, élevage en fûts de 12 à 24 mois.

#### Climat :

Climat océanique, températures modérées. La masse de l'eau de l'océan a une action régulatrice sur les écarts thermiques entre jour et nuit à laquelle il convient d'ajouter l'influence complémentaire des eaux de la Gironde, de la Garonne et de la Dordogne. La forêt des Landes protège des vents d'Ouest.

#### Sols :

Variables suivant les sous-régions :

- Alluvions gravello-sableuses siliceuses
- Calcaire à astéries
- Molasses
- Marnes argileuse

### ROUGES TANNIQUES DE GRANDE GARDE

#### Rive gauche Garonne

#### Crus classés réputés du Médoc (\*)

**MARGAUX**  
**PAUILLAC**  
**SAINT-ESTEPHE**  
**SAINT-JULIEN**

#### Crus bourgeois réputés du Médoc (\*)

**HAUT-MEDOC**  
**MOULIS**

#### Crus classés des Graves (\*)

**PESSAC-LEOGNAN**

#### Rive droite Dordogne

#### Autres appellations phares (\*)

**ST EMILION GRAND CRU**  
**POMEROL**

(\*) voir liste des Châteaux fiche suivante

Tous ces vins sont parmi les plus réputés du monde.

Leurs points communs sont :

- Un grand terroir
- Une forte densité de plantation (entre 7000 et 10 000 pieds/ha)
- Les rendements faibles (moins de 35 ht/ha)
- Les vendanges manuelles
- L'assemblage de différents cépages (dominante Cabernet Sauvignon pour le Médoc, dominante Merlot pour les Pomerol et St-Emilion)
- Éraflage de la vendange
- Élevage sous-bois de plusieurs mois (12 à 24 mois) avec utilisation majoritairement de fûts neufs.
- Tanins très présent dans leur jeunesse qui s'arrondissent avec l'âge.

### ROUGES TANNIQUES DE MOYENNE GARDE

#### Rive gauche Garonne

**HAUT-MEDOC**

**MEDOC**

**GRAVES**

#### Zone de l'entre-deux-mer

**1er CÔTES DE BORDEAUX**

**GRAVES DE VAYRE**

#### Rive droite Dordogne

**LALANDE DE POMEROL**

**FRONSAC**

**CANON-FRONSAC**

**ST-EMILION,**

**SATELLITES DE ST-EMILION**

(MONTAGNE, ST-GEORGES...)

**VINS DE CÔTES**

(BOURG, BLAYE, CASTILLON ET FRANCS)

Ces vins correspondent généralement aux Châteaux moins réputés dans des appellations de type communales ou sous-régionales.

On les rencontre sur des terroirs moins réputés.

Cette garde moyenne peut s'appliquer aussi aux Crus Classés dans des millésimes à problèmes (vendanges dilués ...)

### CEPAGES ROUGES

#### Principaux

**CABERNET SAUVIGNON**

**CABERNET FRANC**

**MERLOT**

#### Complémentaires

**CÔT ( ou MALBEC)**

**PETIT VERDOT**

Production limitée de vins rosés de belle facture avec des orientations différentes quant au style du vin soit rosé vif, léger, fruité à servir en apéritif ou sur des entrées simples, soit rosé de « saignée » pour les Bordeaux Clairets plus vineux, avec plus de matière, plus de puissance pour accompagner des plats plus relevés.

### VINS ROSES

**BORDEAUX ROSE**  
**BORDEAUX CLAIRET**

### ROUGES TANNIQUES DE FAIBLE GARDE (\*)

#### Appellations régionales

**BORDEAUX**  
**BORDEAUX SUPERIEUR**

(\*) On ne peut à proprement parler de faible garde car le caractère tannique du au cépages et à l'élevage sous-bois favorise obligatoirement une certaine garde.

Mais ce sont des vins qui sont généralement des appellations régionales, sur des terrains plus souples (alluvions) ou des vins à dominante Merlot généralement plus souples que les vins à base de Cabernets

# BORDEAUX ROUGES (2/2)

## CLASSEMENTS ET PARTICULARITES

### Premiers crus

A.O.C. Margaux  
Château Margaux  
A.O.C. Pauillac  
Château Lafite-Rothschild, château Latour, château Mouton-Rothschild\*  
A.O.C. Pessac-Léognan  
Château Haut-Brion

### Deuxièmes crus

A.O.C. Margaux  
Château Durfort-Vivens, château Brane-Cantenac, château Lascombes, château Rausan-Ségla, château Rauzan-Gassies  
A.O.C. Pauillac  
Château Pichon-Longueville (Baron), château Pichon-Longueville (Comtesse de Lalande)  
A.O.C. Saint-Estèphe  
Château Cos d'Estournel, château Montrose  
A.O.C. Saint-Julien  
Château Ducru-Beaucaillou, château Gruaud-Larose, château Léoville-Barton, château Léoville-Las Cases, château Léoville-Poyferre

### Troisièmes crus

A.O.C. Haut-Médoc  
Château La Lagune  
A.O.C. Margaux  
Château Boyd-Cantenac, château Cantenac-Brown, château Desmirail, château Ferrière, château Giscours, château d'Issan, château Kirwan, château Malescot-Saint-Exupéry, château Marquis d'Alsème  
Becker, château Palmer  
A.O.C. Saint-Estèphe

### Château Calon-Ségur

A.O.C. Saint-Julien  
Château Lagrange, château Langou-Barton

### Quatrièmes crus

A.O.C. Haut-Médoc  
Château La Tour-Carnet  
A.O.C. Margaux  
Château Marquis de Terme, château Pouget, château Prieuré-Lichine  
A.O.C. Pauillac  
Château Dubart-Milon  
A.O.C. Saint-Estèphe  
Château Lafon-Rochet  
A.O.C. Saint-Julien  
Château Beychevelle, château Branaire-Ducru, château Saint-Pierre, château Talbot

### Cinquièmes crus

A.O.C. Haut-Médoc  
Château Belgrave, château de Camensac, château Cantemerle  
A.O.C. Margaux  
Château Dauzac, château du Tertre  
A.O.C. Pauillac  
Château d'Armailhac, château Batailley, château Clerc-Milon-Rothschild, château Croizet-Bages, château Grand-Puy-Lacoste, château Grand-Puy-Ducasse, château Haut-Bages-Libéral, château Haut-Batailley, château Lynch-Bages, château Lynch-Moussas, château Pédésclaux, château Pontet-Canet  
A.O.C. Saint-Estèphe  
Château Cos Labory

**MEDOC** : Classement du MEDOC, il date de 1855 (pour l'exposition universelle), et a été révisé en 1973. Il correspond à une pyramide dont le haut serait les premiers crus et le bas les cinquièmes crus. Parfois contesté, il n'en demeure pas moins la référence. Attention : Dans les premiers crus figure un vin de Graves Pessac-Léognan, le Château HAUT-BRION que l'on retrouve également dans le classement des Graves.

## MEDOC (suite)

Depuis le 22 juin 2003

classement officiel des CRUS BOURGEOIS : Total 247 (dont 9 exceptionnels et 87 supérieurs)

## ST EMILION :

Classement des GRANDS CRUS DE ST-EMILION plus récent que celui du Médoc, le premier date de 1955, il est révisable en moyenne tous les 10 ans (dernière révision ascension de l'Angélus et réintégration de Beauséjour-Bécot).

### SAINT-EMILION, PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS

A Château Ausone  
Château Cheval-Blanc  
B Château Angelus  
Château Beau-Séjour (Bécot)  
Château Beauséjour (Duffau-Lagarosse)  
Château Belair  
Château Canon  
Clos Fourtet  
Château Figeac  
Château La Gaffelière  
Château Magdelaine  
Château Pavie  
Château Trottevieille

### SAINT-EMILION, GRANDS CRUS CLASSÉS

Château Balestard La Tonnelle  
Château Bellevue  
Château Bergat  
Château Borhiquet  
Château Cadet-Bon  
Château Cadet-Fiolat  
Château Canon-La Gaffelière  
Château Cap de Mourlin  
Château Chauvin  
Clos des Jacobins  
Clos de L'Oratoire  
Clos Saint-Martin  
Château Corbin  
Château Corbin-Michotte  
Château Couvent des Jacobins  
Château Curé Bon La Madeleine  
Château Dassault  
Château Faurie de Soucard  
Château Fonplégade  
Château Fontroque  
Château Franc-Mayne  
Château Grandes Murailles  
Château Grand Mayne  
Château Grand Pontet  
Château Guadet Saint-Julien  
Château Haut Corbin  
Château Haut Sarpe  
Château La Clotte  
Château La Clusière  
Château La Couspaude  
Château La Dominique  
Château La Marzelle  
Château Laniote  
Château Larcis-Ducasse  
Château Larmande  
Château Laroque  
Château Larose  
Château L'Arrosée  
Château La Serre  
Château La Tour du Pin-Figeac (Giraud-Belivier)  
Château La Tour du Pin-Figeac (Moueix)  
Château La Tour-Figeac  
Château Le Prieuré  
Château Matras  
Château Moulin du Cadet  
Château Pavie-Décèsse  
Château Pavie-Macquin  
Château Petit-Faurie-de-Soutard  
Château Ripeau  
Château Saint-Georges Côte Pavie  
Château Soutard  
Château Tertre Daugay  
Château Troplong-Mondot  
Château Villemaurine  
Château Yon-Figeac

ATTENTION

## POMEROL

Pas de classement pour les « POMEROL » et pourtant l'un des vins les plus réputés et des plus chers au monde est produit dans cette appellation : le fameux PETRUS

### VIN DE « GARAGE »

Les vins dits « de Garage » correspondent à une nouvelle génération de très petits domaines pratiquant, sur des terroirs de qualité, mais non exploités jusqu'alors, des micro-productions (le plus connu a commencé à vinifier dans son garage CQFD) avec des exigences de qualité dignes des plus grands crus. Ne figurant pas dans les crus classés, ces vins ont atteint des prix dignes des plus grands. (ex : CHÂTEAU DE VALANDRAUD sur St-Emilion, ou LE PIN sur Pomerol).

NOUVEAU

CRUS BOURGEOIS EXCEPTIONNELS : Château Chasse-Spleen (Moulis), Château Haut-Marbuzet (St-Estèphe), Château Labégorce-Zédé (Margaux), Château Les Ormes de Pez (St-Estèphe), Château Phélan Ségur St Estèphe), Château Potensac (Médoc), Château Poujeaux (Moulis) et Château Siran (Margaux)

**GRAVES** : Ce classement date de 1959. Tous les Châteaux classés de Graves sont issus de l'appellation communale PESSAC-LEOGNAN. Attention : certains sont classés seulement pour leur rouge, d'autres que pour leur blanc et certains pour leur rouge et leur blanc

### SECOND VIN

La majorité des Châteaux classés, produisent, sur le même domaine des cuvées de « Second vin » à partir des jeunes vignes, des vins de presse ou des parcelles moins nobles. Vendus 2 à 4 fois moins cher que leurs glorieux aînés, ils n'en sont pas moins de très bon vin liés au terroir et au savoir-faire du Maître de Chai du Château (ex : LAFITE ROTHSCHILD > second Vin LES CARRUADES DE LAFITE)

### 16 CRUS CLASSES DE GRAVES

|                               |  |  |
|-------------------------------|--|--|
| Château Bouscalt              |  |  |
| Château Carbonnieux           |  |  |
| Domaine de Chevalier          |  |  |
| Château Malartic-Lagravière   |  |  |
| Château Olivier               |  |  |
| Château La Tour-Martillac     |  |  |
| Château Fieuzal               |  |  |
| Château Haut-Bailly           |  |  |
| Château Haut-Brion            |  |  |
| Château La Mission Haut-Brion |  |  |
| Château Pape Clément          |  |  |
| Château Smith-Haut-Lafite     |  |  |
| Château Latour-Haut-Brion     |  |  |
| Château Couhins               |  |  |
| Château Couhins-Lurton        |  |  |
| Château Laville-Haut-Brion    |  |  |

# BORDEAUX BLANCS SYNTHESE

## PRESENTATION GENERALE

### Situation et type de production :

La production de vins blancs secs ou liquoreux se concentre sur de sous-régions : l'Entre-deux-mers et la régions des Graves incluant le Sauternais.

Les Bordeaux blancs sont excessivement réputés par les liquoreux avec le célèbre Château Yquem, mais il ne faut pas oublier les blancs secs boisés comme les Crus classés de Graves (A.O.C Pessac-Léognan) qui s'inspire des grands Bourgogne blancs ou les blancs secs vifs comme les Entre-deux-mers à la fraîcheur aromatiques très agréables.

Pour l'encépagement, le Sémillon domine toujours (52 % des surfaces plantées), le Sauvignon se développe actuellement et la Muscadelle subsiste (15 %). Comme pour les rouges ils sont toujours assemblés.

### Climat et sols :

Voir fiche synthèse Bordeaux rouges et rosé

**CEPAGES BLANCS**  
Principaux  
**SEMILLON**  
**SAUVIGNON**  
**MUSCADELLE**

### GRAS BOISES DE MOYENNE GARDE

#### Rive gauche Garonne

#### GRAVES

Crus classés de  
PESSAC-LEOGNAN vinifiés et  
élevés sous-bois

#### PESSAC LEOGNAN

| 9 PESSAC-LEOGNAN SUR 16 SONT CLASSES EN BLANCS |  |  |
|------------------------------------------------|--|--|
| CRUS CLASSES DE GRAVES EN BLANCS               |  |  |
| Château Bouscaut                               |  |  |
| Château Carbonnieux                            |  |  |
| Domaine de Chevalier                           |  |  |
| Château Malartic-Lagravière                    |  |  |
| Château Olivier                                |  |  |
| Château La Tour-Martillac                      |  |  |
| Château Couhins                                |  |  |
| Château Couhins-Lurton                         |  |  |
| Château Laville-Haut-Brion                     |  |  |

Les Bordeaux blancs boisés réputés se caractérisent par leur origine qui se concentre sur la région des Graves et notamment de Pessac-Léognan pour les plus réputés. A partir des cépages Sémillon, Sauvignon et Muscadelle, les vinifications sont effectuées en barriques (généralement sans batonnage en raison de la puissance aromatique de ces cépages). Les vins sont élevés sur lies fines plusieurs mois. Les arômes sont généralement de fleurs, d'agrumes et fruits exotiques. Suivant les châteaux la proportion entre les cépages varie.

Ces grands vins liquoreux sont issus de vendanges surmaturées botrytisées (pourriture Noble) à dominante Sémillon avec des rendements très bas, sans chaptalisation. La vinification et l'élevage s'effectuent en barriques pendant des mois pour donner des vins titrant entre 13 et 14 ° d'alcool acquis et entre 80 et 150 gr de sucre résiduel.

### LIQOREUX DE GRANDE GARDE

Crus classés réputés dans les appellations :

#### SAUTERNES BARSAC

| CLASSEMENT DU SAUTERNAIS   |  |
|----------------------------|--|
| PREMIER CRU SUPERIEUR (1)  |  |
| Château d'Yquem            |  |
| PREMIERS CRUS              |  |
| Château Climens            |  |
| Château Coutet             |  |
| Château Guiraud            |  |
| Château Lafaurie-Peyraguey |  |
| Clos Haut-Peyraguey        |  |
| Château Rayne Vigneau      |  |
| Château Rabaud-Promis      |  |
| Château Sigalas-Rabaud     |  |
| Château Rieussec           |  |
| Château Suduiraut          |  |
| Château La Tour Blanche    |  |
| SECONDS CRUS (15)          |  |
| Château d'Arche            |  |
| Château Doisy-Daëne        |  |
| .....                      |  |

### LIQOREUX DE MOYENNE GARDE

Liquoreux dans des appellations moins réputées que les crus classés du Sauternais :  
**crus non classés de BARSAC et de SAUTERNES**

**CERONS**  
**SAINTE CROIX DU MONT**  
**GRAVES SUPERIEUR MOELLEUX**  
**LOUPIAC**  
**CADILLAC**

**VINS BLANCS SECS VIFS**  
Appellations régionales et sous-régionales vinifiés en cuve  
**BORDEAUX**  
**ENTRE DEUX MERS**

**VIN EFFERVESCENT**  
**CREMANT DU BORDEAUX**

Méthode  
Traditionnelle

Ils correspondent généralement à des vins de la régions de l'Entre-deux-mers à dominante de Sauvignon, cultivé sur des sols alluvionnaires sablonneux qui favorise la légèreté et la fraîcheur. Les vinifications sont faites en cuves inox thermorégulées sans élevage sous bois pour préserver la vivacité de ce type de vin à boire jeune sur ses arômes primaires.

## Carte générale Bourgogne

AOC PRODUITES SUR TOUTE LA BOURGOGNE:

**BOURGOGNE**

**BOURGOGNE CLAIRET OU ROSE**

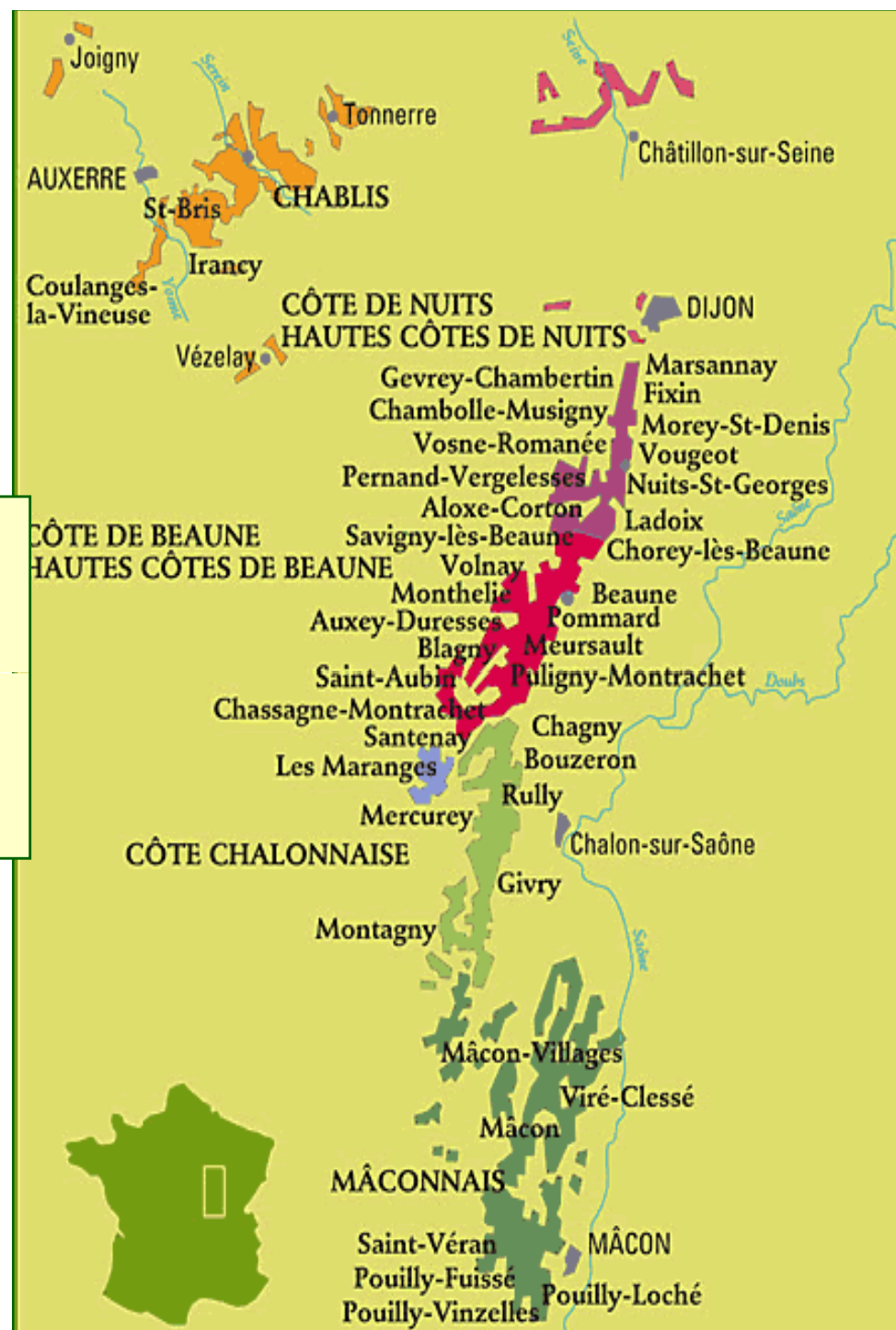
**BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE**

**BOURGOGNE ALIGOTE**

**BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS**

**BOURGOGNE MOUSSEUX**

**CREMANT DE BOURGOGNE**





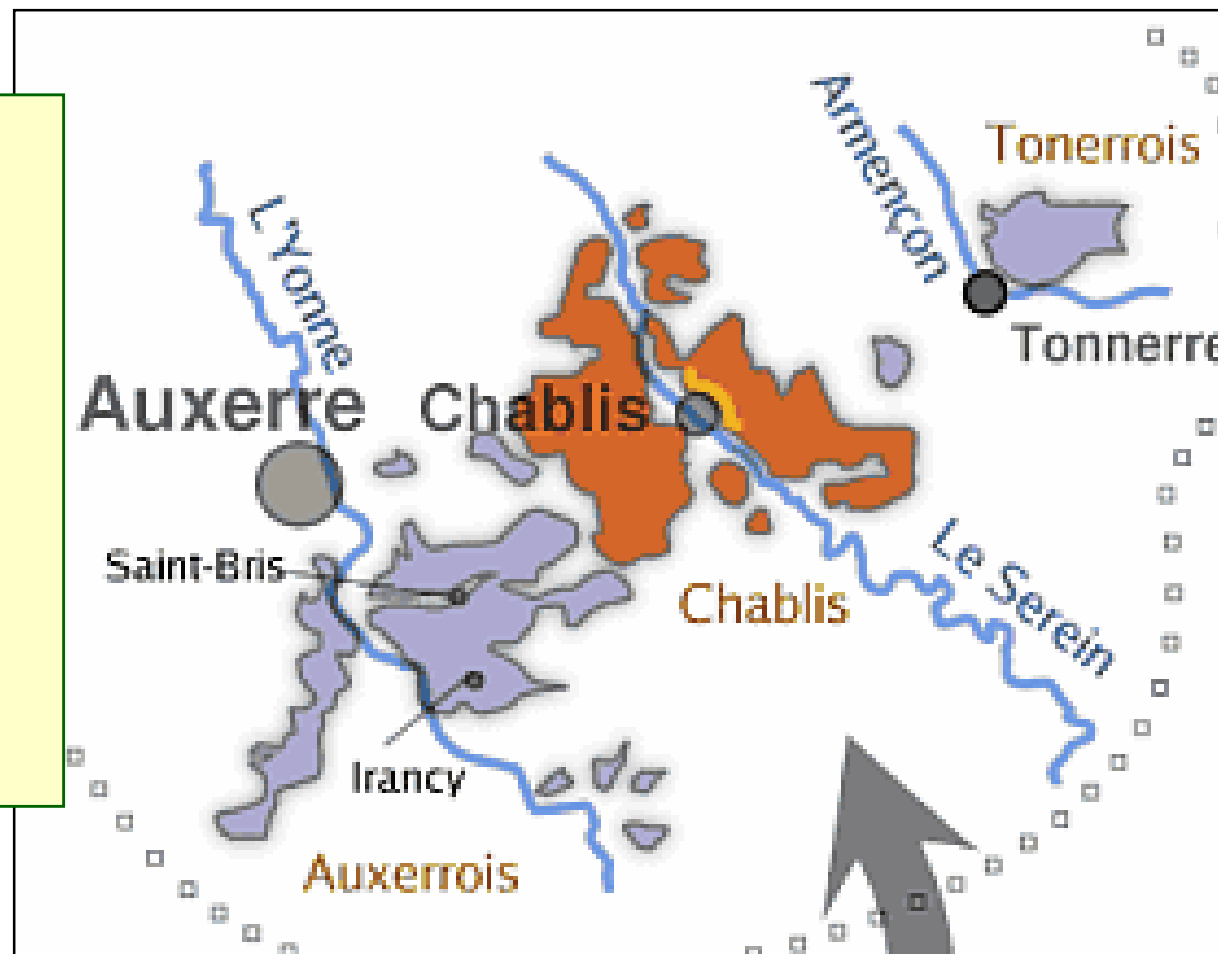
## Carte Auxerrois-Chablisien-Tonnerrois

AOC DE L'AUXERROIS-CHABLISIEN-TONNERROIS:

BOURGOGNE CHITRY  
BOURGOGNE COTES D'AUXERRE  
BOURGOGNE COULANGES LA VINEUSE  
BOURGOGNE EPINEUIL  
PETIT CHABLIS  
CHABLIS  
CHABLIS PREMIER CRU  
CHABLIS GRAND CRU  
IRANCY  
SAINT BRIS

AOC DIVERSES DE LA REGION :

BOURGOGNE COTE-ST-JACQUES  
BOURGOGNE VEZELAY



# BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS



AOC DE LA COTE DE BEAUNE DU NORD AU SUD :

**LADOIX SERIGNY OU LADOIX (+ 1ER CRU)**  
**ALOXE CORTON (+ 1ER CRU et GRAND CRU)**

**CORTON**  
**CORTON CHARLEMAGNE**

**SAVIGNY LES BEAUNE (+ 1ER CRU)**  
**PERNAND-VERGELESSES (+ 1ER CRU)**

**CHOREY-LES-BEAUNE**

**BEAUNE (+ 1ER CRU)**

**POMMARD (+ 1ER CRU)**

**VOLNAY (+ 1ER CRU)**

**MONTHELIE (+ 1ER CRU)**

**AUXEY-DURESSES (+ 1ER CRU)**

**SAINT-ROMAIN (+ 1ER CRU)**

**MEURSAULT (+ 1ER CRU)**

**BLAGNY (+ 1ER CRU)**

**SAINT AUBIN (+ 1ER CRU)**

**PULIGNY MONTRACHET (+ 1ER CRU et GRAND CRU)**

**CHASSAGNE-MONTRACHET (+ 1ER CRU et GRAND CRU)**

**BÂTARD-MONTRACHET**  
**BIENVENUE-BÂTARD-MONTRACHET**  
**CHEVALIER-MONTRACHET**  
**CRIOTS-BATARD-MONTRACHET**  
**MONTRACHET**

**SANTENAY (+ 1ER CRU)**

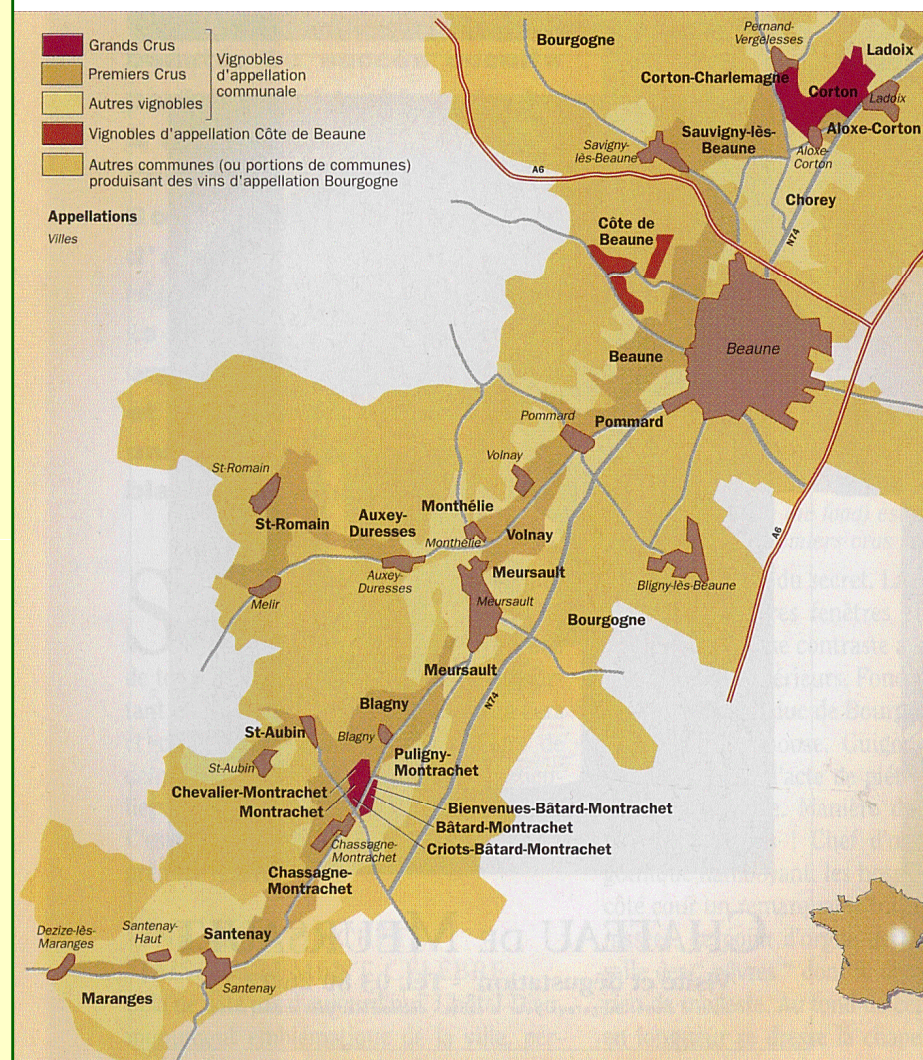
**MARANGES (+ 1ER CRU)**

**COTE DE BEAUNE-VILLAGES**

**COTE DE BEAUNE**

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE**

## Carte Côte de Beaune





# Carte Côte Chalonnaise

AOC DE LA CÔTE CHALONNAISE :

**BOURGOGNE CÔTE-CHALONNAISE**

**BOUZERON**

**GIVRY (+ 1ER CRU)**

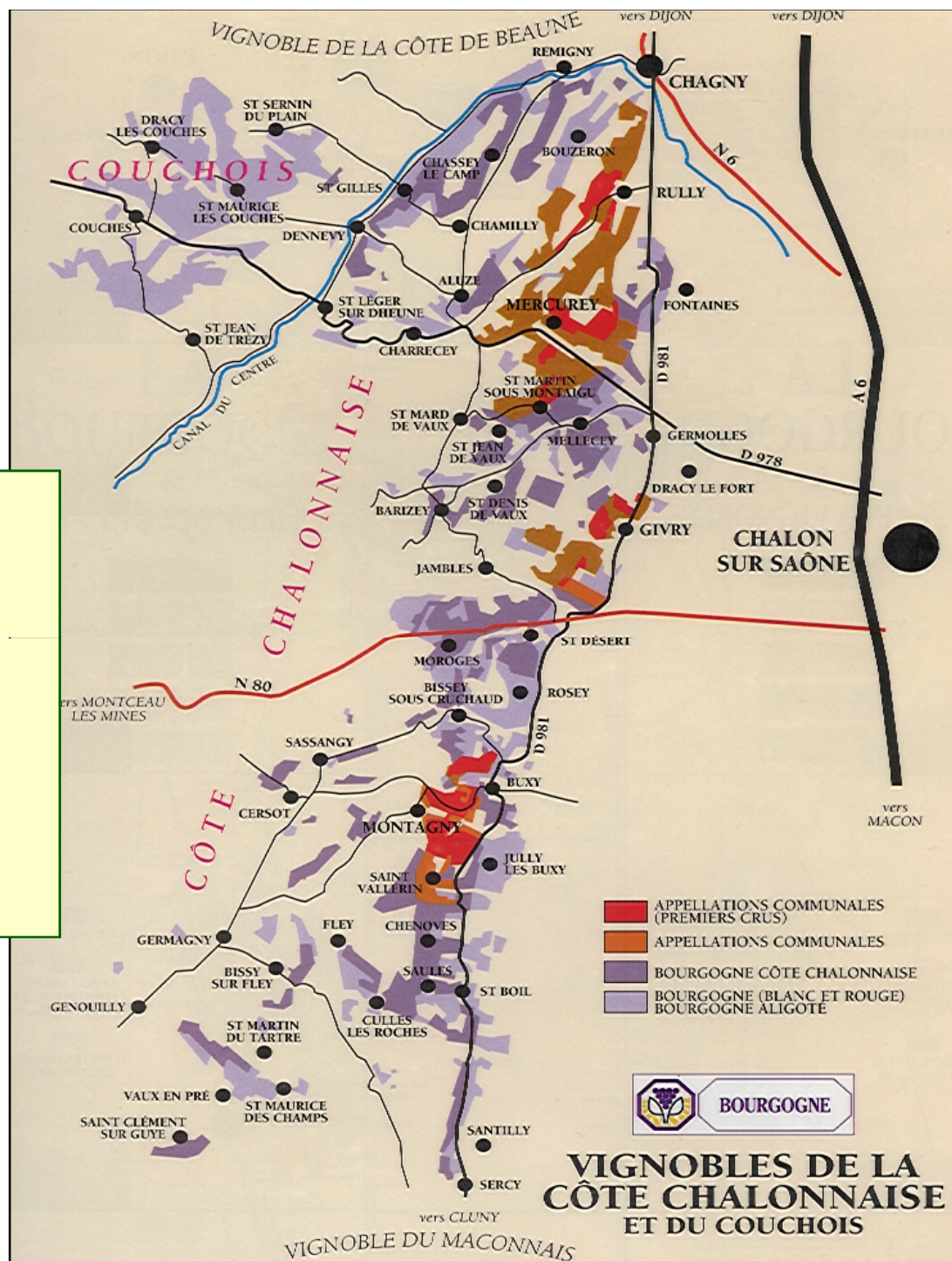
**MERCUREY**

**MONTAGNY**

**RULLY**

AOC DU COUCHOIS :

**BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS**





# Carte Maconnais

## AOC DU MACONNAIS :

MAÇON

MAÇON ROSE

MAÇON + NOM DU VILLAGES

MAÇON SUPERIEUR

MAÇON VILLAGES

POUILLY FUISSE

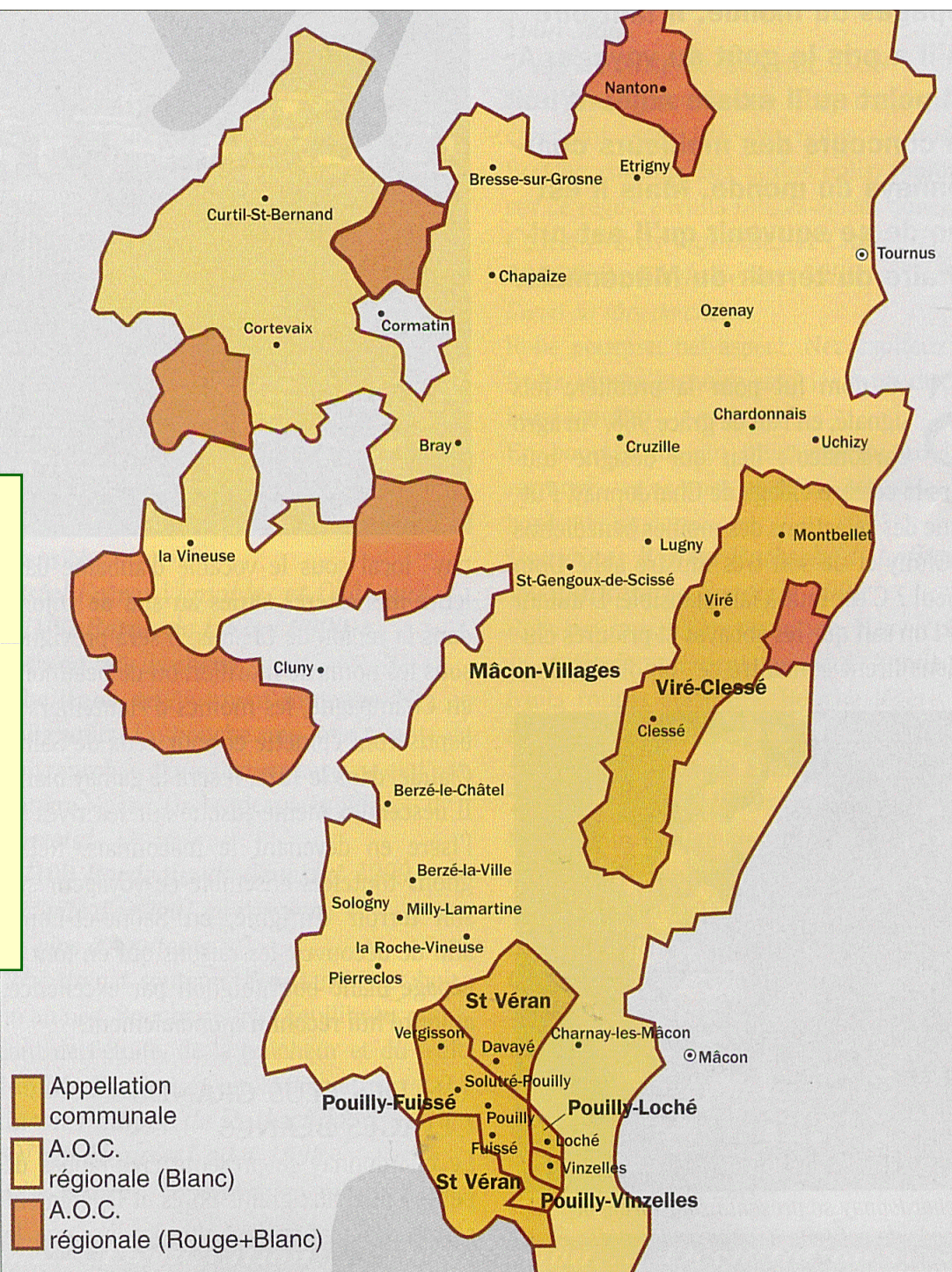
POUILLY-LOCHE

POUILLY-VINZELLES

SAINT VERAN

VIRE-CLESSE

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS



# BOURGOGNE ROUGE

## SYNTHESE

### PRESENTATION GENERALE

#### Situation et type de production :

Vignoble très étendu du Sud de Dijon au Nord de Lyon, avec une enclave dans la région d'Auxerre (Chablisien). On dénombre 5 sous-régions : l'Auxerrois, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais (voir carte). Les grands rouges sont produits sur la Côte de Nuits et la Côte de Beaune; le Chablisien et le Mâconnais produisant principalement des vins blancs

#### Climat :

Le climat est semi-continental avec des influences océaniques. Les monts du Morvan protègent par l'Ouest, les vignobles de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune.

#### Sols :

Grandes variétés de sols qui permettent de mettre en valeur l'effet « terroir » de la Bourgogne (le cépage unique caractérisant ces vins) : Marnes et Calcaires argileux du Kimméridgien dans le Chablisien, Calcaires Marneux et Eboulis dans la Côte de Nuits, Eboulis Argilo-caillouteux et calcaires dans la Côte de Beaune, Calcaire du Jurassique dans la Côte Chalonnaise et sols bruns calcaires pour le Mâconnais

Tous ces vins sont les plus grands vins de Pinot du monde.

Leurs points communs sont :

- Un grand terroir
- Les rendements faibles (moins de 35 ht/ha)
- Les vendanges manuelles
- Eraflage partiel pour support tannique
- Élevage sous-bois de plusieurs mois (8 à 15 mois) L'usage du bois est moins prononcé que dans le Bordelais en raison du caractère moins tanniques du Pinot noir.
- Tous les grands crus prennent le nom du **CLIMAT (\*)** (ex : RICHEBOURG est un grand cru de VOSNE-ROMANEE, comme la ROMANEE CONTI)
- Leur production se concentre sur la Côte de Nuits et la Côte de Beaune

### ROUGES TYPE PINOT DE GRANDE GARDE

#### Grands crus de la Côte de Nuits

**CHAMBERTIN, CHARMES-CHAMBERTIN..**

**CLOS DE LA ROCHE, CLOS DE TART, CLOS DES LAMBRAYS, CLOS ST DENIS, BONNES-MARES**

**MUSIGNY, GRANDS-ECHEZEUX, ECHEZEUX, CLOS DE VOUGEOT**

**ROMANEE CONTI  
LA ROMANEE, ROMANEE ST VIVANT, RICHEBOURG, LA GRANDE-RUE  
LA TACHE**

#### Grands crus de la Côte de Beaune

#### Premiers crus réputés dans certaines appellations communales

**VOSNE ROMANEE  
CHAMBOLLE MUSIGNY  
BEAUNE  
POMMARD**

### Cépages Principaux

### **PINOT NOIR**

### Cépages particuliers

**GAMAY** (en complément du Pinot noir dans le Bourgogne Passe-tout-grains 2/3 maximum ou dans les appellations régionales)

**CESAR** (en complément dans le Bourgogne Irancy)

Ces vins correspondent, généralement, à des appellations régionales réputées et notamment aux vins classés en 1er Crus.

Ces derniers, dans les grands millésimes, supportent une longue garde.

Les vins rosés représentent une très faible production dans la Bourgogne. Notons cependant la seule appellation communale pouvant produire des vins rosés : MARSANNAY

Les vins rouges de faibles gardes sont généralement les vins d'appellations régionales (Bourgogne), sous-régionales (Bourgogne Côte Chalonnaise) ou les vins de hautes côtes sur des terroirs plus en altitude (climatologie et sols moins favorables).

### ROUGES TYPE PINOT DE MOYENNE GARDE

#### Appellations communales :

#### > de la Côte de Nuits

**GEVREY-CHAMBERTIN, CHAMBOLLE-MUSIGNY  
VOUGEOT, VOSNE-ROMANEE, NUIITS-SAINT-GEORGES**

#### > de la Côte de Beaune

**BEAUNE, ALOXE-CORTON, SAVIGNY-LES-BEAUNE,  
VOLNAY, POMMARD, MONTHELIE, AUXEY-DURESSSES,  
SANTENAY, MARANGES**

#### > de la Côte Chalonnaise

**RULLY, MERCUREY, GIVRY**

### ROUGES TYPE PINOT DE FAIBLE GARDE

#### Appellations régionales

**BOURGOGNE**

**BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS**

#### Appellations sous-régionales

**MACON, BOURG. CÔTE CHALONNAISE**

**BOURGOGNE HAUTE-CÔTES DE BEAUNE**

**BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUIITS**

### VINS ROSES

appellation communale  
**MARSANNAY ROSE**

appellation sous-régionale  
**MACON ROSE**

appellation régionale  
**BOURGOGNE**



# BOURGOGNE BLANC SYNTHÈSE

## PRESENTATION GENERALE

### Situation et type de production :

2 sous-régions produisent pratiquement uniquement du blanc : le Chablisien et le Mâconnais. Une produit de très grands blancs et de très grand rouge : la Côte de Beaune; la Côte Chalonnaise répartie la production de blancs et de rouges suivant les appellations et les terroirs.

Les Grands Bourgogne blancs sont produits suivant la méthode dite bourguignonne (\*)

### Climat :

Voir fiche synthèse Bourgogne rouge

### Sols :

Voir fiche synthèse Bourgogne rouge

### Cépage Principal

**CHARDONNAY**

### Cépages particuliers

**ALIGOTE** (dans le Bouzeron et Bourgogne Aligoté)

**SAUVIGNON** (dans l'AOVDQS Sauvignon de St-Bris)

## VINIFICATION DES VINS BLANCS

### METHODE BOURGUIGNONNE (\*)

Il s'agit d'une vinification en barriques (neuves pour les plus grands) pendant plusieurs mois avec batonnage afin de favoriser le travail des levures et de développer les arômes. Puis après malolactique, un élevage sur lies fines est effectué plusieurs mois.

Les vins issus de vinification sous bois à la Bourguignonne développent dans un premier temps des arômes secondaires où se mêlent la vanille, la brioche et le beurre.

Cette vinification ne peut s'employer que sur des vins gras, concentrés, avec de l'acidité naturelle pour ne pas ressembler à une infusion de planches.

D'autres appellations de différentes régions emploient cette méthode d'élaboration (Graves blancs du Bordelais – Hermitage de la Vallée du Rhône Méridionale, etc..) et de nombreux vigneronns l'utilisent pour des Cuvées Haut de Gamme.

Notons que les grands vins liquoreux sont vinifiés de cette manière avec un élevage en barriques plus longs.

Ces très grands vins blancs proviennent en majorité de la Côte de Beaune pour faire valoir une complexité, une densité qui font référence dans le monde entier.

Dans le Chablisien : l'appellation Chablis Grand Crus (7 climats : Blanchot, Bougros, Grenouille, Les Clos, Preuses, Valmur et Vaudésir) profite de son terroir qui lui confère un caractère minéral et une droiture offrant une grande capacité de garde. Notons également une appellation non citée dans le tableau ci-contre et qui constitue une exception en tant que seul Grand Cru de la Côte de Nuits à la production confidentielle : le MUSIGNY

## GRAS BOISES DE GRANDE GARDE

### Grands crus du Chablisien

**CHABLIS GRAND CRU**

### Grands crus de la Côte de Beaune

**CORTON CHARLEMAGNE**

**MONTRACHET**

**CHEVALIER-MONTRACHET**

**BÂTARD-MONTRACHET**

**BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET**

### Premiers crus réputés sur appellation :

**MEURSAULT**

## GRAS BOISES DE MOYENNE GARDE

### Premiers crus du Chablisien

**CHABLIS PREMIER CRU**

### Premiers crus de la Côte de Beaune

**PULIGNY MONTRACHET**

**CHASSAGNE-MONTRACHET**

### Appellations communales de la Côte de Beaune

**MONTHELIE, AUXEY-DURESSES,**

**MARANGES**

### Premiers crus de la Côte Chalonnaise

**RULLY, GIVRY, MONTAGNY**

### Premiers crus du Mâconnais

**POUILLY-FUISSE**

## GRAS NON BOISES AROMATIQUES DE FAIBLE GARDE

**BOURGOGNE**

**BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE**

**MACON, MACON-VILLAGES**

**BOUZERON, SAINT-VERAN**

Ce sont des vins faciles vinifiés en cuve inox pour préserver la fraîcheur et la vivacité.

## BLANCS SECS VIFS LEGERS ET FRUITES

**BOURGOGNE ALIGOTE**

**PETIT CHABLIS**

Comme pour tous les crémants, on utilise la Méthode Traditionnelle pour l'élaborer

## VIN EFFERVESCENT

**CREMANT DE BOURGOGNE**

## GRAS NON BOISES DE MOYENNE GARDE

*Bourgognes blancs qui ne sont pas obligatoirement vinifiés ou élevés sous-bois*

### Vins du Chablisien

**CHABLIS**

### Vins de la Côte de Beaune

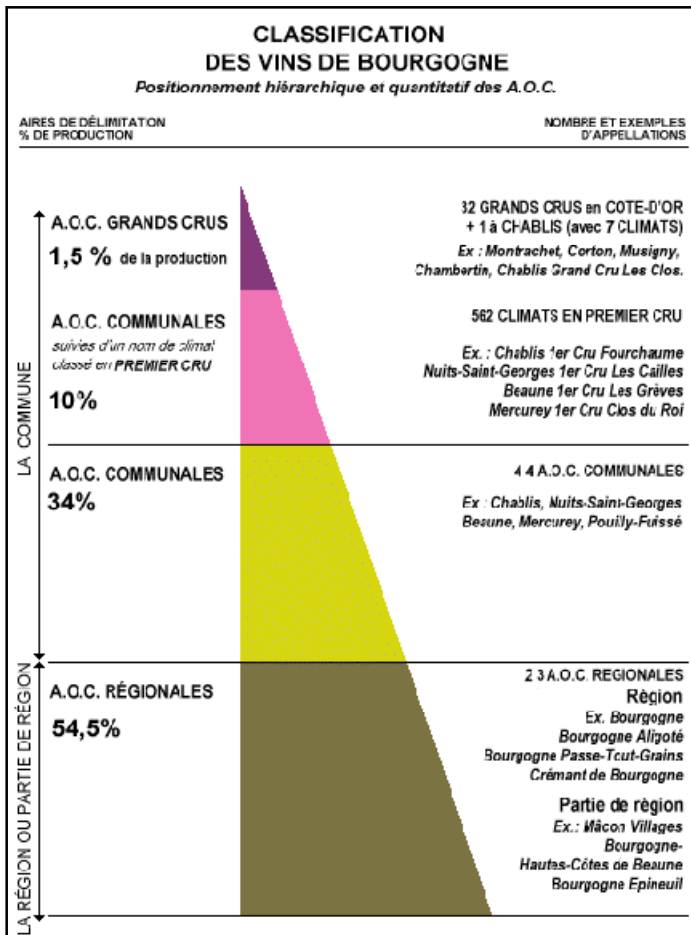
**ST AUBIN, ST ROMAIN**

### Vins de la Côte de Chalonnaise

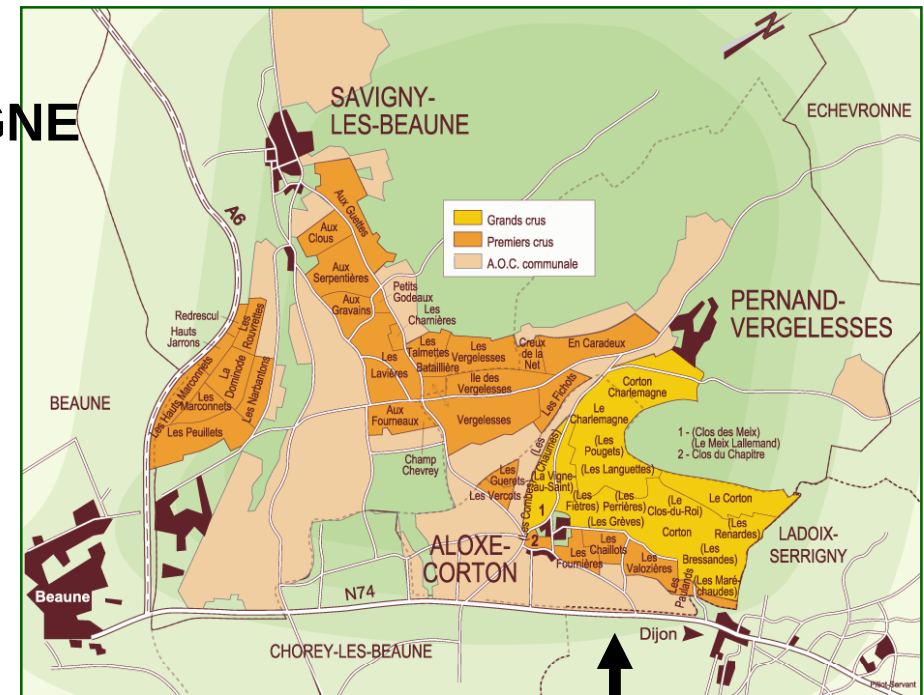
**RULLY, MONTAGNY**

### Vins du Mâconnais

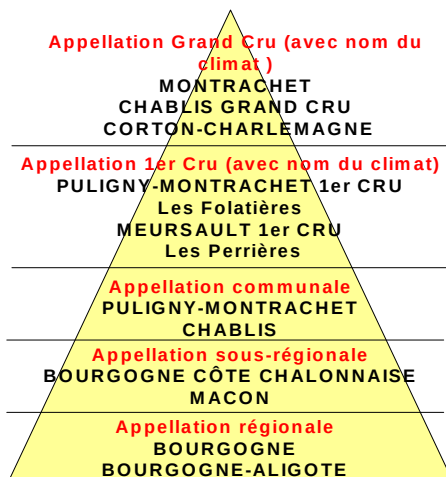
**POUILLY FUISSE**



## BOURGOGNE Divers



### HIERARCHIE DANS LES APPELLATIONS DES BOURGOGNES BLANCS



### CLIMATS (\*)

Le « climat » est un nom donné à un lieu-dit à l'intérieur d'une appellation communale et qui désigne une parcelle particulière bénéficiant d'un sol et d'un climat homogène de qualité. Tous les grands crus de Bourgogne prennent le nom du climat (ex : CHAMBERTIN sur la commune de GEVREY-CHAMBERTIN), d'autres sont plus poétiques et font référence à des caractéristiques ou à l'histoire de la parcelle (ex : Les Genevrières, les Perrières...).

Le nom du climat figure généralement sur l'étiquette du Premier Cru avec l'appellation Communale (ex : POMMARD 1er CRU Les Epenots)



## Carte Champagne

3 AOC :  
**CHAMPAGNE**  
**COTEAUX CHAMPENOIS**  
**ROSE DES RICEYS**



# CHAMPAGNE SYNTHÈSE (1/2)

## PRESENTATION GENERALE

### Situation et type de production :

La région champenoise est située à 200 km au Nord-Est de Paris. Région viticole la plus septentrionale qui produit 3 appellations contrôlées sur 4 régions principales : la Montagne de Reims, la Côte des Blancs, la Vallée de la Marne et au sud le Vignoble de l'Aube.

### Climat :

Climat continental tempéré par la présence de massifs forestiers mais des risques de gelée de printemps omniprésents

### Sols :

Près de la moitié du vignoble champenois est situé sur des sols crayeux (épaisseur allant jusqu'à 200 m. permettant de creuser des caves souterraines). Cette craie est perméable et riche en principes minéraux apportant finesse aux vins de la champagne. Une couche argilo-cacaire recouvre cette craie sur près de 60 % du vignoble. Pour la zone de la Vallée de la Marne, les sols sont plus alluvionnaires et pour le vignoble de l'Aube, les sols se rapprochent de ceux de la Bourgogne (Marnes)

### CEPAGES BLANCS

27 % CHARDONNAY

### CEPAGES ROUGES

37,5 % PINOT NOIR -35,5 % PINOT MEUNIER

## CHAMPAGNE Rosé

Le Champagne rosé peut être élaboré de 2 manières :

> Soit par assemblage de vin blanc et de vin rouge (seule appellation bénéficiant de cette méthode d'élaboration)

> Soit à partir de rosé de « Saignée »

## VINS EFFERVESCENTS CHAMPAGNE

## PARTICULARITES

Champagne « Blanc de Blancs » :

Élaboré exclusivement à partir de raisin blanc (Chardonnay).

Champagne « Blanc de Noirs » :

Élaboré exclusivement à partir de raisins noirs (Pinot noir et Pinot Meunier).

Champagne millésimé :

Mise sur latte d'au moins 3 ans et composé des seuls vins du millésime.CV

**ROUGE TYPE PINOT  
DE MOYENNE GARDE OU FAIBLE GARDE**

**COTEAUX CHAMPENOIS  
COTEAUX CHAMPENOIS  
+ nom de la commune (BOUZY,  
AY, AMBONNAY ...)**

Remarques : Vins rouges à base de Pinot Noir et/ou Meunier généralement vinifié en cuve et élevé entre 6 et 12 mois en fût.

Le plus réputé vient de la commune de Bouzy commune classée en Grand Cru.

**VINS ROSES DE  
MOYENNE GARDE OU FAIBLE GARDE**

**ROSE DES RICEYS**

Remarques: Rosé rare de « Saignée » à base de Pinot Noir produit sur la commune des Riceys (extrême sud de l'Aube proche du Nord de la Bourgogne).

Élevé en CUVE INOX, le rosé se boit jeune à 8-9° en apéritif; Élevé en PIECES BOIS, il attendra 3 à 10 ans pour se boire à 10-12° pendant le repas.

**BOISES DE MOYENNE GARDE**

**COTEAUX CHAMPENOIS  
COTEAUX CHAMPENOIS  
+ nom de la commune (AVYZE,  
CRAMANT, LE MESNIL, OGER...)**

Remarques: Vinification bourguignonne (en fût avec ou sans batonnage) ou en cuve avec élevage sous bois pour ces vins blancs secs. Les plus réputés sont produits sur des communes classées en Grand Cru.

UN PEU D'HISTOIRE

## UN PEU D'HISTOIRE

Le vin en champagne date au moins de l'époque de la Gaule, avec la production de vins tranquilles que l'on aurait pu qualifier d'instables, tant ils avaient l'habitude de continuer à bouillonner dans les fûts.

Ce n'est qu'à la fin du XVIIe, grâce aux travaux sur l'assemblage des crus et la « champagnisation » en bouteille, que DOM PERIGNON, (1638-1715), Procureur de l'Abbaye d'Hautvillers et grand technicien, donna ces lettres de noblesse à ce vin des « Rois ».

La maison RUINART, première maison de Champagne vit le jour en 1729.

## METHODE CHAMPENOISE

VENDANGE MANUELLE

PRESSURAGE REGLEMENTAIRE

VINIFICATION

ASSEMBLAGE VINS TRANQUILLES

MISE EN BOUTEILLE

TIRAGE

PRISE DE MOUSSE (1, 3, >3 ans)

REMUAGE

DEGORGEMENT

DOSAGE

(ultra-brut, brut, sec, ½ sec, doux)

BOUCHAGE

# CHAMPAGNE SYNTHESE (2/2)

**RENDEMENT LIMITE**  
**160 hk = 102 Lit de mût**

**MACHINE A VENDANGER**  
**INTERDITE**

## METHODE CHAMPENOISE

VENDANGE MANUELLE  
PRESSURAGE REGLEMENTAIRE  
VINIFICATION  
ASSEMBLAGE VINS TRANQUILLES  
MISE EN BOUTEILLE  
TIRAGE  
PRISE DE MOUSSE (1, 3 ,>3 ans)  
REMUAGE  
DEGORGEMENT  
DOSAGE  
(ultra-brut, brut,sec, ½ sec, doux)  
BOUCHAGE

## CONTENANCE DES BOUTEILLES

|                |               |
|----------------|---------------|
| HUITIEME       | 9.40 CL       |
| QUART          | 18.75 CL      |
| DEMIE          | 37.50 CL      |
| BOUTEILLE      | 75 CL / 1 Bt  |
| MAGNUM         | 1.5 Lt / 2 Bt |
| JEROBOAM       | 3 Lt / 4 Bt   |
| REHOBOAM       | 4.5 Lt / 6 Bt |
| MATHUSALEM     | 6 Lt / 8 Bt   |
| SALMANAZAR     | 9 Lt / 12 Bt  |
| BALTHAZAR      | 12 Lt / 16 Bt |
| NABUCHODONOSOR | 15 Lt / 20 Bt |

## CLASSEMENT DES CRUS DE 80 A 100 %

**17 COMMUNES EN GRAND CRU > 100 %**  
**41 COMMUNES EN PREMIER CRU > 99 à 90 %**  
**CRUS COMMUNS > 89 à 80 %**

Ce pourcentage sera appliqué sur le prix d'achat du kilo de raisin fixé chaque année par le Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne.

Le prix est redevenu libre depuis 2004

## REPARTITION DES MARQUES

|                              |       |      |
|------------------------------|-------|------|
| N.M Négociant Manipulant     | 1 316 | 12 % |
| R.M Récoltant Manipulant     | 3 567 | 29 % |
| R.C Récoltant Coopérateur    | 3 928 | 32 % |
| S.R Société Récoltante       | 31    | pm   |
| C.M Coopérative Manipulation | 231   | 2 %  |
| M.A Marque Acheteur          | 3 001 | 24 % |
| N.D Négociant Distributeur   | 133   | 1 %  |

**PAR LE CHEF DE CAVE QUI MELANGE**  
**LES VINS DES DIFFERENTS CRUSS**  
**POUR RETROUVER LE « GÔT »**  
**MAISON ET CONCEVOIR LA « CUVÉE ».**

**15 MOIS MINIMUM APRES TIRAGE POUR LES B.S.A, 3**  
**ANS POUR LES MILLESIMES, JUSQU'À 10 ANS POUR**  
**LES GRANDS CHAMPAGNES.**

**IL DOIT ETRE FAIT LE PLUS TARD POSSIBLE AVANT LA**  
**COMMERCIALISATION (Voir BOLLINGER R.D comme**  
**Récemment Degorgé)**

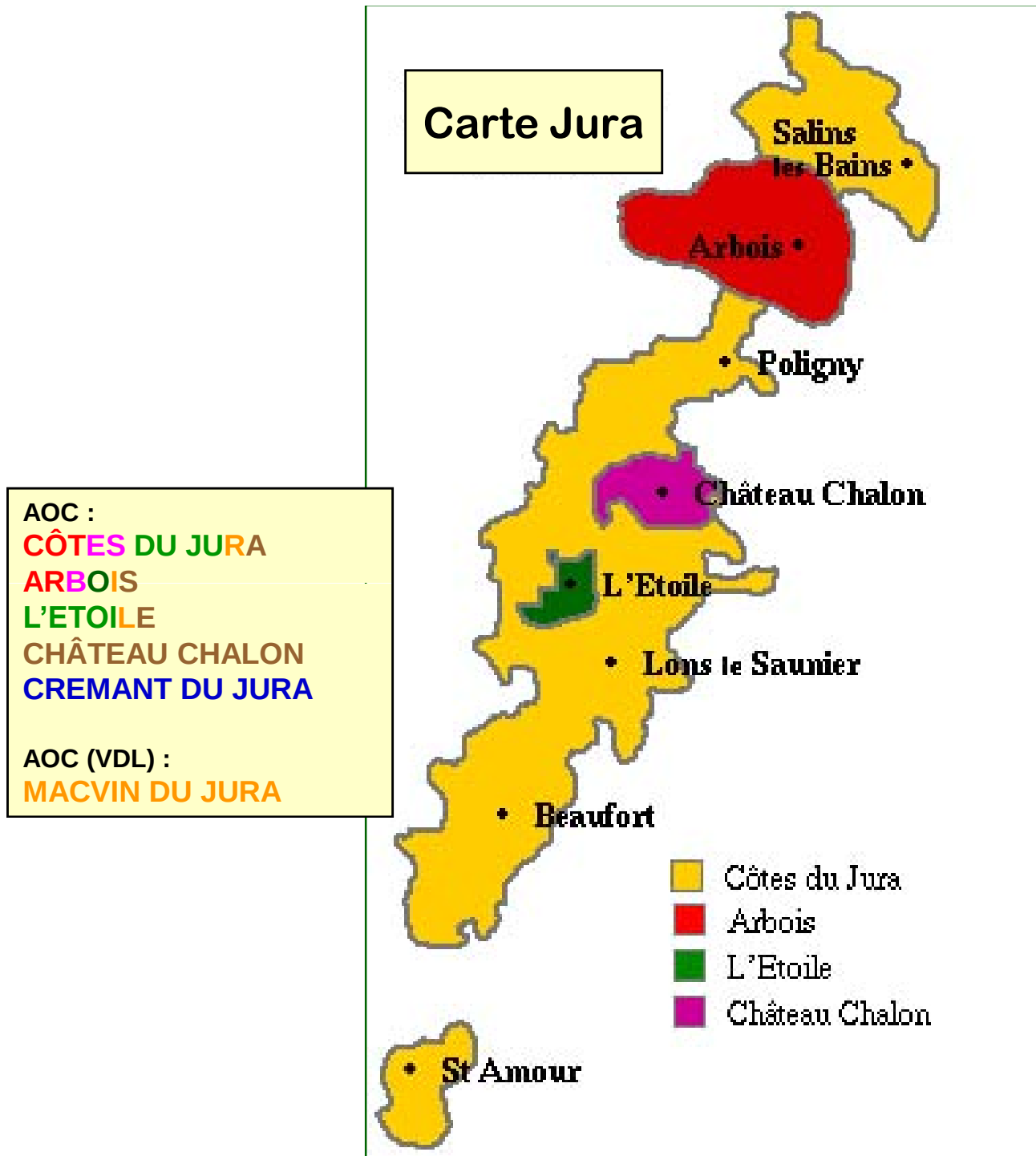
## **DOSAGE**

% de liqueur  
par rapport au volume

|            |          |
|------------|----------|
| EXTRA-BRUT | 0 %      |
| BRUT       | 1 %      |
| SEC        | 2 à 5 %  |
| DEMI-SEC   | 5 à 8 %  |
| DOUX       | 8 à 15 % |

## Qu'est-ce qui fait le prix du Champagne ?

- LE PRIX DU RAISIN : Sachant que le raisin se payant au kg entre 4€ et 4.5€ suivant les années et le cru et que pour faire une bouteille, il faut env. 1,2 kg de raisin. Faire calcul
- LE PRESSURAGE : le meilleur jus est recueilli lors de la première presse (2050 Lit. pour 4000 kg) appelé Cuvée et non de la deuxième presse. C'est la Cuvée qui sert à l'élaboration des meilleurs champagne
- VINIFICATION ET ELEVAGE : Les plus grandes maisons pratiquent des vinifications et des élevages en barrique.
- ASSEMBLAGE : Des vins âgés de réserve, sont employés en grande quantité (plus du tiers pour les meilleurs) dans l'assemblage pour les grandes cuvées non millésimées.
- PRISE DE MOUSSE : de 1 an pour les plus simples en passant par 3 ans pour les millésimés, jusqu'à 10 ans pour les plus grands (cette immobilisation coûte)





# JURA SYNTHESE

## PRESENTATION GENERALE

### Situation et type de production :

Situé à l'est de la Bourgogne et au nord-ouest de la Savoie, sur les pentes des monts du Jura, ce vignoble produit tous les types de vin : rouge, rosé, blanc, effervescent, liquoreux (paille) et vin de voile (jaune)

### Climat :

Continental avec des hivers très rudes et des journées chaudes l'été

### Sols :

Argilo-calcaire issue du Trias et du Lias

### Mode cultural :

Taille dite « en courgées » (longs bois arqués) en hauteur pour éloigner le raisin de l'humidité du sol. Vendanges très étalées dans le temps (précocité variable + types de vins)

**SAVAGNIN** **CHARDONNAY**  
**POULSARD** **TROUSSEAU** **PINOT NOIR**

*Remarques:* le VIN JAUNE ou VIN DE VOILE (garde de 50 à 100 ans) est un VIN BLANC SEC, qui se rapproche du XERES espagnol, élaboré à partir du cépage SAVAGNIN titrant au minimum 12°, qui nécessite, après vinification classique en blanc et malo-lactique, le transfert dans des fûts pour 6 ans sans soutirage, ni ouillage. Il se forme à la surface un voile de levures de type SACCHAROMICES OVIFORMIS ou BAYANUS qui protège le vin, d'une oxydation trop rapide ou de la piqure ascétique, pour favoriser le fameux "goût de jaune" (noix, amande, épices, pomme verte+ amertume). Il se sert chambré conditionné en bouteilles de 62 cl appelées "CLAVELIN" (38 % de perte sur 1 litre en six ans) carafé plusieurs heures à l'avance.

L'appellation CHATEAU CHALON est produite exclusivement en vin jaune.

**BOISES DE GRANDE GARDE**  
**Vin jaune**  
**(6 ans de fût sans ouillage)**

**CHÂTEAU CHALON**  
**ARBOIS**  
**L'ETOILE**  
**CÔTES DU JURA**

*Remarques:* Vins blancs secs généralement passés sous-bois ou élevés dans des fûts ayant contenu du Vin Jaune

**BOISES DE MOYENNE GARDE**

**ARBOIS, ARBOIS PUPILLIN, L'ETOILE,**  
**CÔTES DE JURA**

*Remarques:* Vins blancs secs vinifiés en cuve mais qui par la concentration de leur matière autorise une garde entre 3 et 8 ans.

**GRAS NON BOISES FAIBLE GARDE**

**ARBOIS, ARBOIS PUPILLIN, L'ETOILE,**  
**CÔTES DE JURA**

**ROUGE TYPE PINOT DE FAIBLE OU**  
**MOYENNE GARDE**

**ARBOIS, CÔTES DE JURA**

*Remarques:* les vins rouges du Jura sont généralement à base de TROUSSEAU, autre cépage local riche en couleur et en tanin, associé en complément au PINOT NOIR venu de Bourgogne. Suivant l'assemblage et le travail du vigneron, le vin pourra être bu jeune ou nécessiter une attente de quelques années.

**VINS ROSES SECS A BOIRE JEUNE**  
**OU DE MOYENNE GARDE**

**ARBOIS, ARBOIS PUPILLIN**  
**CÔTES DU JURA**

*Remarques:* VIN DE PAILLE (garde de 30 à 50 ans) :

Vin LIQUOREUX obtenu par PASSERILLAGE (grappes triées et accrochées à des claies pendant 2 ou 3 mois pour obtenir après dessiccation, 350 gr. de sucre au litre de moût après pressurage. (100 kg de raisin pour 18 litres de moût). Fermentation en fûts très longue puis vieillissement sous bois pendant 3 ou 4 ans.

Il est servi comme un SAUTERNES entre 8 et 10°, en bouteille de 37,5 cl.

**LIQUOREUX DE GRANDE GARDE**  
**Vins de Paille**

**ARBOIS**  
**CÔTES DE JURA, L'ETOILE**

*Remarques:* Vins à base du cépage Ploussard (ou Poulsard).

Moyenne garde : vinification en rouge mais la faible pigmentation du Poulsard permet d'obtenir des rosés (rouges peu colorés) capables d'une certaine garde.

A boire jeune (faible garde) : vins rosés obtenus avec une macération plus courte pour garder la fraîcheur

*Remarques :* Ils sont élaborés en METHODE TRADITIONNELLE à base de Chardonnay et de Pinot Noir (voir vignoble champenois) .

**VINS EFFERVESCENTS**

**ARBOIS, ARBOIS PUPILLIN,**  
**L'ETOILE, CÔTES DE JURA**  
**CREMANT DU JURA**

## Carte générale Languedoc-Roussillon



AOC :

**COTEAUX DU LANGUEDOC**

**COTEAUX DU LANGUEDOC +**

NOM DE LA COMMUNE

**CABRIERES**

**SAINT-CHRISTOL\***

**VERARGUES\***

**LA MEJANELLE\***

**MONTPEYROUX\*\***

**PIC-ST-LOUP**

**PICPOUL DE PINET**

**SAINT-DREZERY\***

**SAINT-GEORGES D'ORQUES\***

**SAINT-SATURNIN\*\***

**LA CLAPE**

**QUATOURZE**

**GRES DE MONTPELLIER\***

**TERRASSES DU LARZAC\*\***

**CLAIRETTE DU LANGUEDOC**

**FAUGÈRES**

**SAINT-CHINIAN**

**MINERVOIS**

**MINERVOIS LA LIVINIERE**

**CABARDÈS**

**LIMOUX**

**BLANQUETTE METH. ANCESTRALE**

**BLANQUETTE DE LIMOUX**

**CRÉMANT DE LIMOUX**

**CORBIÈRES**

**CORBIÈRES-BOUTENAC**

**FITOU**

AOVDQS :

**CÔTES DE LA MALEPÈRE**

VIN DE PAYS :

**VIN DE PAYS D'OC**

**VIN DE PAYS DE L'HERAULT**

AOC (VDN) :

**MUSCAT DE ST JEAN DE MINERVOIS**

**MUSCAT DE FRONTIGNAN**

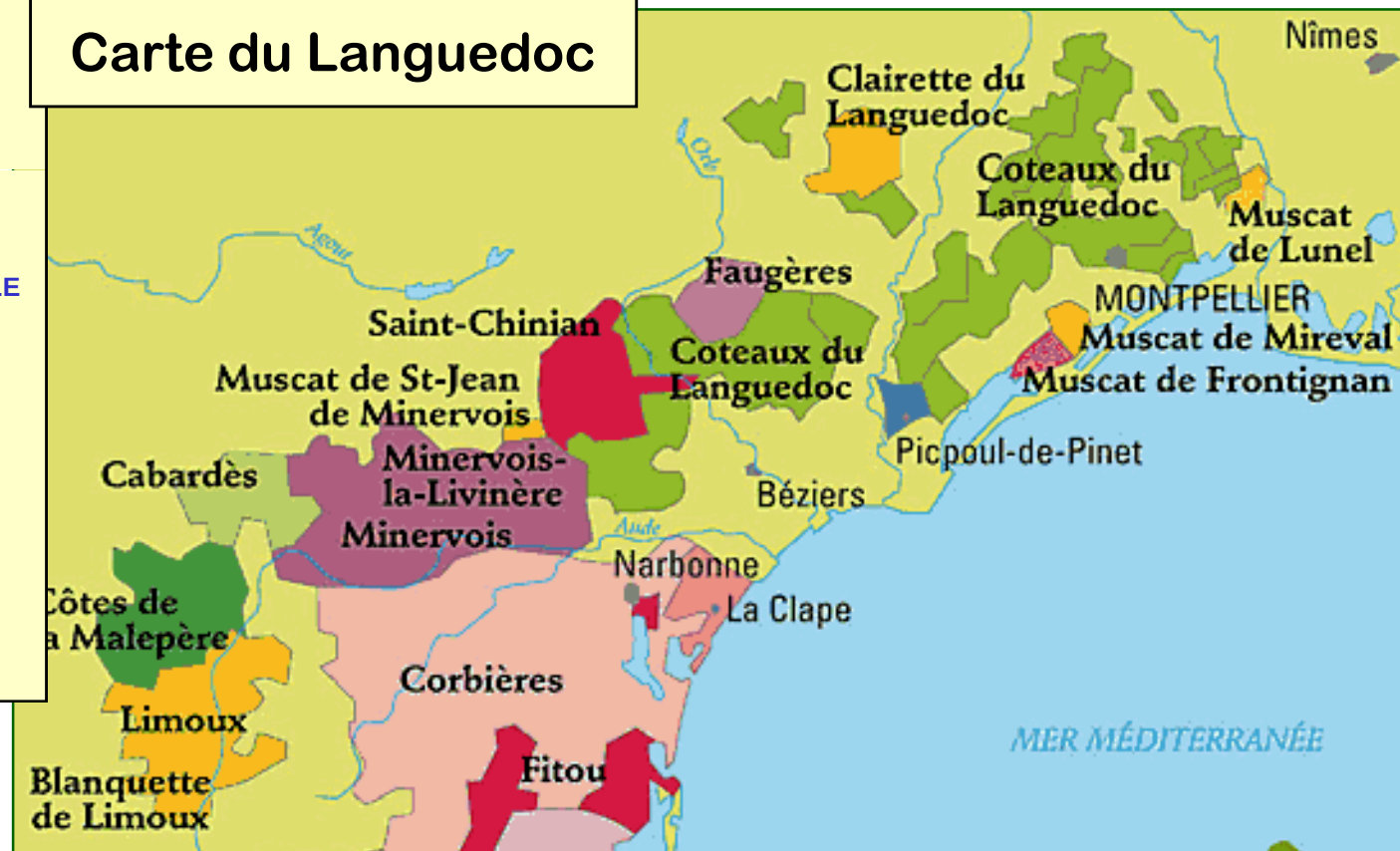
**MUSCAT DE MIREVAL**

**MUSCAT DE LUNEL**

AOC (VDL) :

**CLAIRETTE DU LANGUEDOC**

## Carte du Languedoc



AOC :

CÔTES DU ROUSSILLON

CÔTES DU ROUSSILLON LES ASPRES

CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES

COLLIOURE

AOC (VDN) :

BANYULS

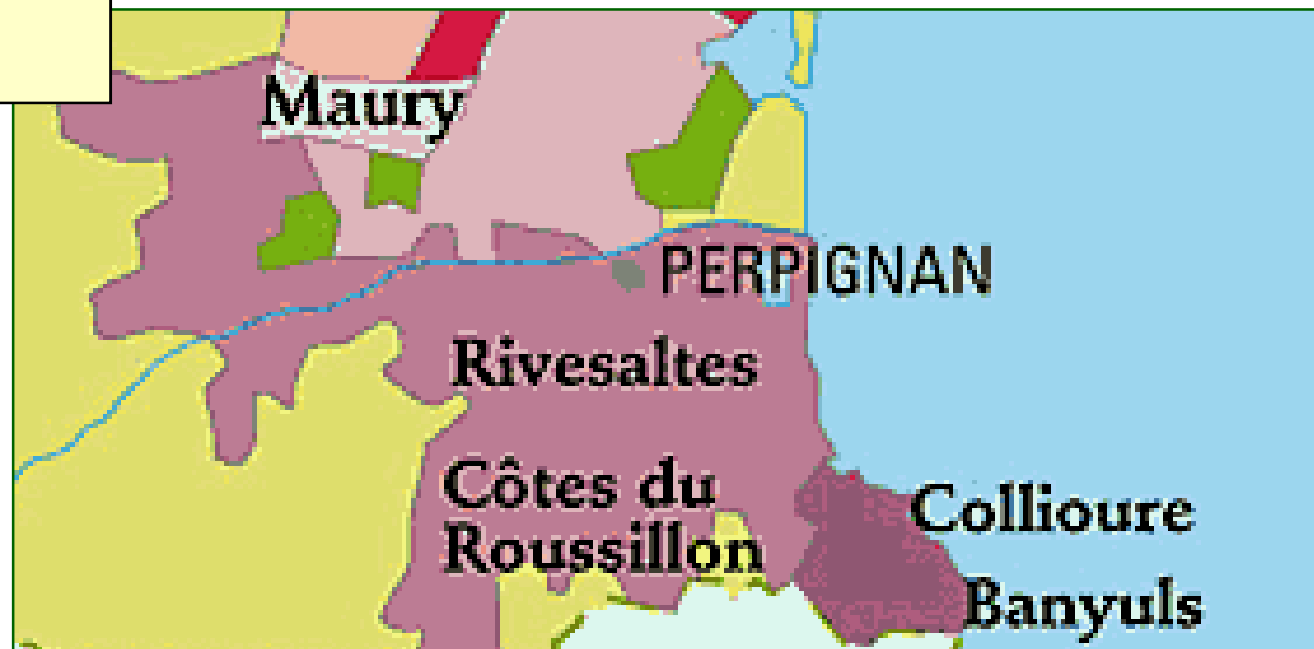
BANYULS GRAND CRU

RIVESALTES

MAURY

MUSCAT DE RIVESALTES

## Carte du Roussillon





# LANGUEDOC-ROUSSILLON

## SYNTHESE

### PRESENTATION GENERALE

#### Situation et type de production :

Cette région produit, sur 4 départements, en AOC autres que les VDN un total de 2,2 millions d'hectolitres (95 % de rouges et rosés et 5 % de blancs) La production de vin de pays en vins de cépages et en cuvée haut de gamme) atteint un total 3 millions d'hectolitres (rouge 60 %, rosés 16 % et blancs 24 %).

#### Climat :

Climat méditerranéen avec des étés très chauds, des pluies rares et irrégulières, avec des vents de mer (humidité) ou de terre (sécheresse)

#### Sols :

Le vignoble regarde la Méditerranée avec des sols variés allant des schistes de massifs primaires (Massif Central), au grès et marnes du Trias, en passant par les terrasses de cailloux roulés (Minervois, St Chinian) ou les terrains de cailloutis, jusqu'au terrains d'alluvions récentes.

La notion de terroir est donc omniprésente en magnifiant la combinaison sol, cépages et climat

### CEPAGES BLANCS

principaux : GRENACHE BLANC, PICPOUL, BOURBOULENC, MACABEU, CLAIRETTE  
compléments : ROUSSANE, MARSANNE, VERMENTINO

vin de pays : CHARDONNAY, SAUVIGNON, VIOGNIER

### CEPAGES ROUGES

principaux : GRENACHE NOIR, CARIGNAN, MOURVEDRE, SYRAH, CINSULT

vin de pays : CABERNET SAUVIGNON OU MERLOT

Remarques: Cuvées spéciales vinifiées et/ou élevées sous-bois par des vignerons réputés.

### BOISES DE MOYENNE GARDE

**COTEAUX DU LANGUEDOC  
CORBIERES  
LIMOUX**

Remarques: vignobles situés en plaine sur des sols sur des sols plus légers.

### BLANCS SECS VIFS LEGERES

**COTEAUX DU LANGUEDOC  
PICPOUL DE PINET  
LA CLAPE**

### ROUGES DE GARDE TANNIQUES DE GRANDE GARDE

VIN DE PAYS DE L'HERAULT  
Mas de Daumas Gassac  
La Grange des Pères...

Remarques: Cuvées réputées en vin de pays à base de Cabernet-Sauvignon élaborées par certains vignerons sur des terroirs très favorables à ce cépage.

### ROUGES TYPE SYRAH DE MOYENNE GARDE

**COTEAUX DU LANGUEDOC  
+ NOM DE LA COMMUNE  
(Pic-St-loup, ...)**

Remarques : Cuvées marquées par la Syrah élaborées par des vignerons exigeants.

### ROUGES TYPE SUD DE MOYENNE GARDE

**CORBIERES, FITOU, COLLIOURES  
ST CHINIAN, FAUGERES  
COTEAUX DU LANGUEDOC  
+ (Pic-St-loup, ...)**

Remarques : Appellations communales élaborées par des vignerons réputés dans des cuvées à dominante Grenache Noir, Carignan et Mourvèdre

Remarques: Dans les appellations ci-contre certains domaines élaborent des cuvées de rosés vineux avec quelquefois un élevage sous-bois de quelques mois.

Les rosés produits sur des sols plus légers avec des macérations plus courtes sont à boire sur la jeunesse.

Remarques: Appellations sous-régionales élaborées en METHODE TRADITIONNELLE à base de Mauzac, Chardonnay et Chenin

La Blanquette METHODE ANCESTRALE est élaborée à base de Mauzac seul sans rajout de liqueur de tirage comme dans la Méthode Traditionnelle..

### VINS ROSES MOYENNE GARDE OU FAIBLE GARDE

**COTEAUX DU LANGUEDOC  
CORBIERES  
ST CHINIAN  
FAUGERES  
MINERVOIS  
CABARDES  
COLLIOURES  
CÔTES DU ROUSSILLON**

### VINS EFFERVESCENTS

**CREMANT DE LIMOUX  
BLANQUETTE** Méthode Ancestrale

### ROUGES TYPE SUD FAIBLE GARDE

**COTEAUX DU LANGUEDOC  
CÔTES DU ROUSSILLON**

Remarques: ces vins rouges à boire jeune sont généralement les appellations sous régionales produites sur les zones côtières sur des sols plus légers.

# Carte générale de la Loire

AOC REGIONALES :

CREMANT DE LOIRE  
ROSE DE LOIRE



## Carte Pays Nantais – Anjou - Saumur

### AOC :

MUSCADET  
 MUSCADET DE SEVRE ET MAINE  
 MUSCADET DES COTES DE GRAND LIEU  
 MUSCADET DES COTEAUX DE LA LOIRE  
 SAVENNIERES  
 SAVENNIERES LA ROCHE AUX MOINES  
 SAVENNIERES LA COULEE DE SERRANT

### ANJOU

ANJOU-VILLAGES

ANJOU-VILLAGES-BRISSAC

ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE

ROSE D'ANJOU

CABERNET D'ANJOU

COTEAUX DE L'AUBANCE

COTEAU DU LAYON

COTEAU DU LAYON + NOM DE LA COMMUNE

BEAULIEU

FAYE

RABLAY

ROCHEFORT

SAINT-AUBIN

ST-LAMBERT

CHAUME PREMIER CRU DES COTEAUX DU LAYON

BONNEZEAUX

QUARTS DE CHAUME

SAUMUR

SAUMUR CHAMPIGNY

COTEAUX DE SAUMUR

CABERNET DE SAUMUR

### AOVDQS :

GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

COTEAUX D'ANCENIS

FIEFS VENDEENS

HAUT-POITOU

VINS DU THOUARSAIS



L  
O  
I  
R  
E

## Carte Touraine - Centre

### AOC :

**TOURAINE**  
**TOURAINE-MESLAND**  
**TOURAINE AMBOISE**  
**TOURAINE AZAY LE RIDEAU**  
**TOURAINE NOBLE JOUE**  
**CHINON**  
**BOURGUEIL**  
**ST NICOLAS DE BOURGUEIL**  
**VOUVRAY**  
**MONTLOUIS SUR LOIRE**  
**JASNIERES**  
**COTEAUX DU LOIR**  
**COTEAUX DU VENDÔMOIS**  
**VALENÇAY**  
**CHEVERNY**  
**COUR-CHEVERNY**  
**ORLEANS**  
**ORLEANS-CLERY**  
**VALENÇAY**  
**REUILLY**  
**QUINCY**  
**MENETOU SALON**  
**COTEAUX DU GIENNOIS**  
**POUILLY FUME**  
**POUILLY SUR LOIRE**  
**SANCERRE**

**CREMANT DE LOIRE**  
**ROSE DE LOIRE**

### AOVDQS :

**SAINT POURCAIN**  
**CHATEAUMEILLANT**





# LOIRE SYNTHESE

## PRESENTATION GENERALE

### Situation géographique :

Ce vignoble très étendu suit le cours de la Loire et présente ainsi une grande variété climatique et géologique. Il se subdivise en 4 sous-régions principales de l'ouest à l'est : le Pays Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Sancerrois

### Climat :

De semi-océanique d'influence maritime à continental, en passant par semi-continental

### Sols :

L'étendue même du vignoble favorise la diversité : Pays Nantais > schistes et gneiss du massif Armoricaire Anjou > formation sédimentaires du bassin parisien recouvrant les formations primaires du massif armoricaire. Saumur et Touraine > Craie tuffeau Sancerrois > roche jurassiques proche des sols du chablisien

### CEPAGES BLANCS

MUSCADET  
CHENIN  
SAUVIGNON

### + CEPAGES LOCAUX

CEPAGES ROUGES  
CABERNET FRANC  
GAMAY  
PINOT NOIR  
CÔT  
GROLLEAU

Remarques: Les blancs secs de Loire sont le reflet du cépage de base :

- Pays Nantais > Muscadet > Sec vif.
- Anjou/Touraine > Chenin > passé quelquefois sous bois, généralement apte à la garde.
- Sancerrois > Sauvignon > Aromatiques

### LIQOREUX DE GRANDE GARDE

Appellations à base de Chenin très surmaturé plus liquoreux que moelleux

région de l'Anjou-Saumur :

QUARTS DE CHAUME  
CHAUME 1er CRU DE  
COTEAUX DU LAYON  
BONNEZEAUX  
COTEAUX DU LAYON

+ NOM DE LA COMMUNE

BEAULIEU, FAYE ...

COTEAUX DE L'AUBANCE  
COTEAUX DE SAUMUR

région de Touraine :

VOUVRAY (liquoreux)

### MOELLEUX DE GARDE MOYENNE

Appellations à base de Chenin surmaturé plus moelleux que liquoreux

ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE  
COTEAUX DU LAYON  
MONTLOUIS (½ sec ou moëlleux)  
VOUVRAY (½ sec ou moëlleux)

Remarques: Les rosés de la Loire peuvent être secs ou moelleux suivant la maturation de la vendange.

### VINS EFFERVESCENTS

Toutes ces appellations sont élaborées en METHODE TRADITIONNELLE

Appellation régionale à base de Chenin, Sauvignon, Cabernets, Pinot Noir ou Chardonnay

CREMANT DE LOIRE

Appellation sous-régionale à base de Chenin, Sauvignon et Cabernets

TOURAINES MOUSSEUX

Appellation communale à base de Chenin (Pineau de Loire)

SAUMUR, VOUVRAY, MONTLOUIS

### GRAS BOISES DE GRANDE GARDE

Appellations communales, à base de Chenin vinifiées et élevées sous-bois par des domaines réputés

SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES  
SAVENNIERES COULEE-DE-SERRANT

### GRAS BOISES DE MOYENNE GARDE

Appellations communales, dans des cuvées très soignées, à base de chenin ou de Sauvignon, passées sous-bois :

SAVENNIERES, SAUMUR, VOUVRAY  
POUILLY FUME, SANCERRE,  
COUR-CHEVERNY

### GRAS NON BOISES MOYENNE GARDE

Appellations communales, dans des cuvées très soignées, dans ce cas non passées sous-bois, à base :  
de Chenin

SAUMUR, VOUVRAY, JASNIERES  
de Sauvignon dans des cuvées soignées (généralement sur des vieilles vignes)  
POUILLY-FUME, SANCERRE

### GRAS NON BOISES FAIBLE GARDE

ANJOU, SAUMUR, TOURAINES  
MONTLOUIS, CHEVERNY  
POUILLY-FUME,  
SANCERRE, MENETOU-SALON,  
REUILLY, QUINCY

### BLANCS SECS VIFS LEGERES

MUSCADET (sur lies)  
MUSCADET DE SEVRE ET MAINE  
CHEVERNY  
POUILLY-SUR-LOIRE.

### VINS ROSES MOELLEUX

Vins rosés demi-secs (sucre résiduel)  
à base de Cabernets et de Grolleau

CABERNET D'ANJOU (moelleux)

ROSE D'ANJOU (moelleux)

### VINS ROSES SECS A BOIRE JEUNE

Appellation régionale et sous régionale :

ROSE DE LOIRE, TOURAINES  
Appellations communales :  
CHINON, COTEAUX DU GIENNOIS,  
MENETOU SALON, SANCERRE

### ROUGE TANNIQUE DE GARDE MOYENNE

Appellations passées sous-bois, à base de Cabernet Franc ou de Côt

App. Communales :

CHINON, BOURGUEIL  
ST NICOLAS DE BOURGUEIL

App. Sous-régionale :

TOURAINES

### ROUGE TANNIQUE DE FAIBLE GARDE

Appellations à base de Côt ou de Cabernet Franc à boire sur le fruit (pas de passage sous-bois)

App. Communales :

CHINON, BOURGUEIL  
ST NICOLAS DE BOURGUEIL

App. Sous-régionale :

TOURAINES

Remarques: Les vins liquoreux de Loire sont issues de vendanges surmaturées (Botritysées ou passerillées). Le taux de sucre résiduel détermine le caractère moelleux ou liquoreux.

Remarques: Les vins rouges tanniques généralement à base de Cabernet Franc ont des gardes variables suivant le millésime, l'utilisation ou non du bois, la concentration initiale des moûts, le travail du vigneron.

Suivant les critères ci-dessus, une même appellation (ex : Touraine) peut-être de faible ou de moyenne garde, voir type rouge léger quand le cépage Gamay est employé.

Remarques: Les vins rouges légers sont faits à base soit de Gamay (région d'Anjou et de Touraine), ou de Pinot noir pour la région du Sancerrois

Remarques: Les vins effervescents de Loire sont élaborés en méthode traditionnelle. Les appellations communales sont de grande qualité.

### ROUGE LEGER

App. Sous-régionale à base de Gamay

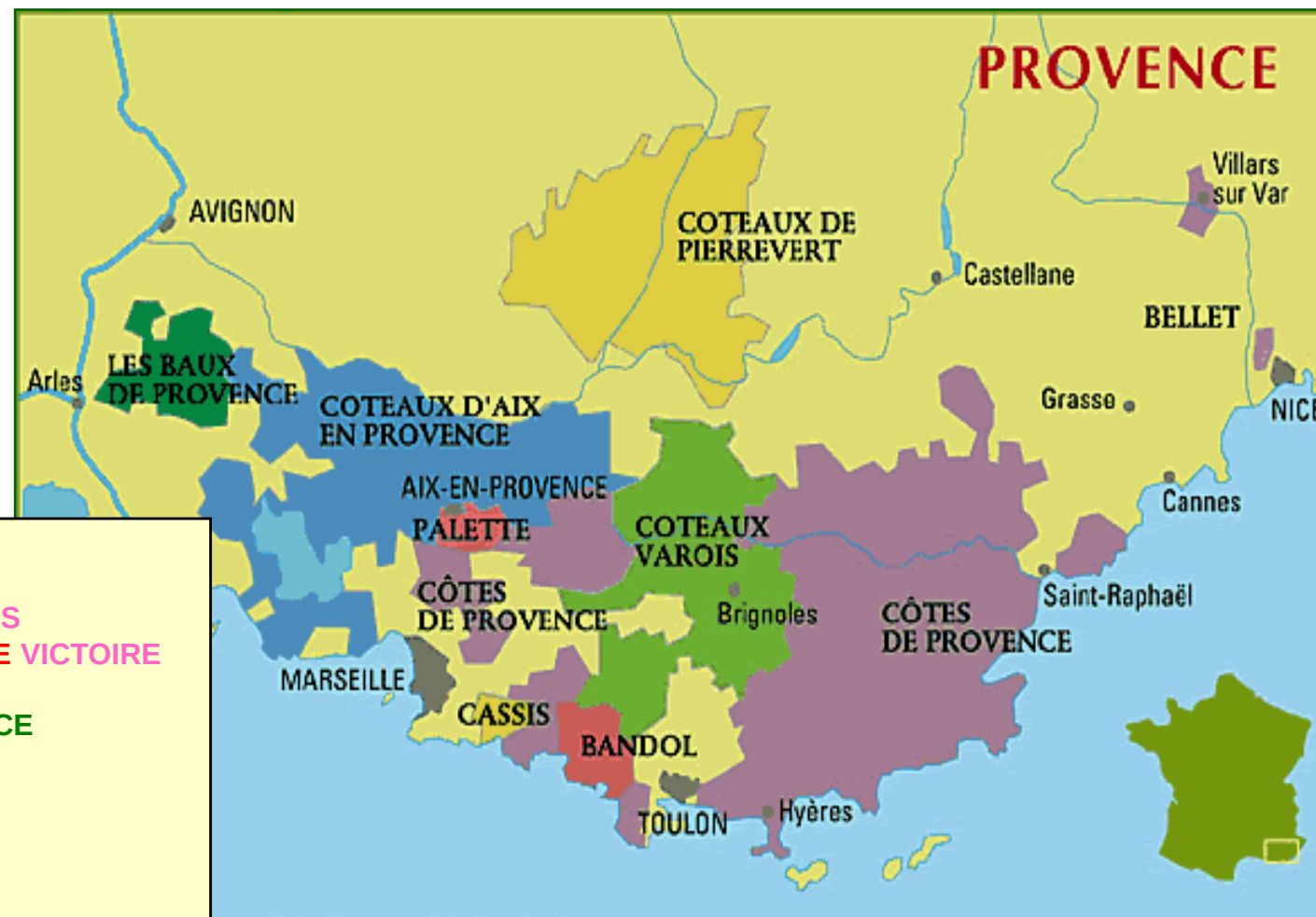
TOURAINES, ANJOU

### ROUGE TYPE PINOT LEGER

App. communale à base de Pinot Noir

SANCERRE, REUILLY  
MENETOU-SALON

## Carte Provence



### AOC :

CÔTES DE PROVENCE

COTES DE PROVENCE - FREJUS

COTES DE PROVENCE - SAINTE VICTOIRE

BELLET

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

BANDOL

CASSIS

PALETTE

COTEAUX DE PIERREVERT

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

LES BAUX

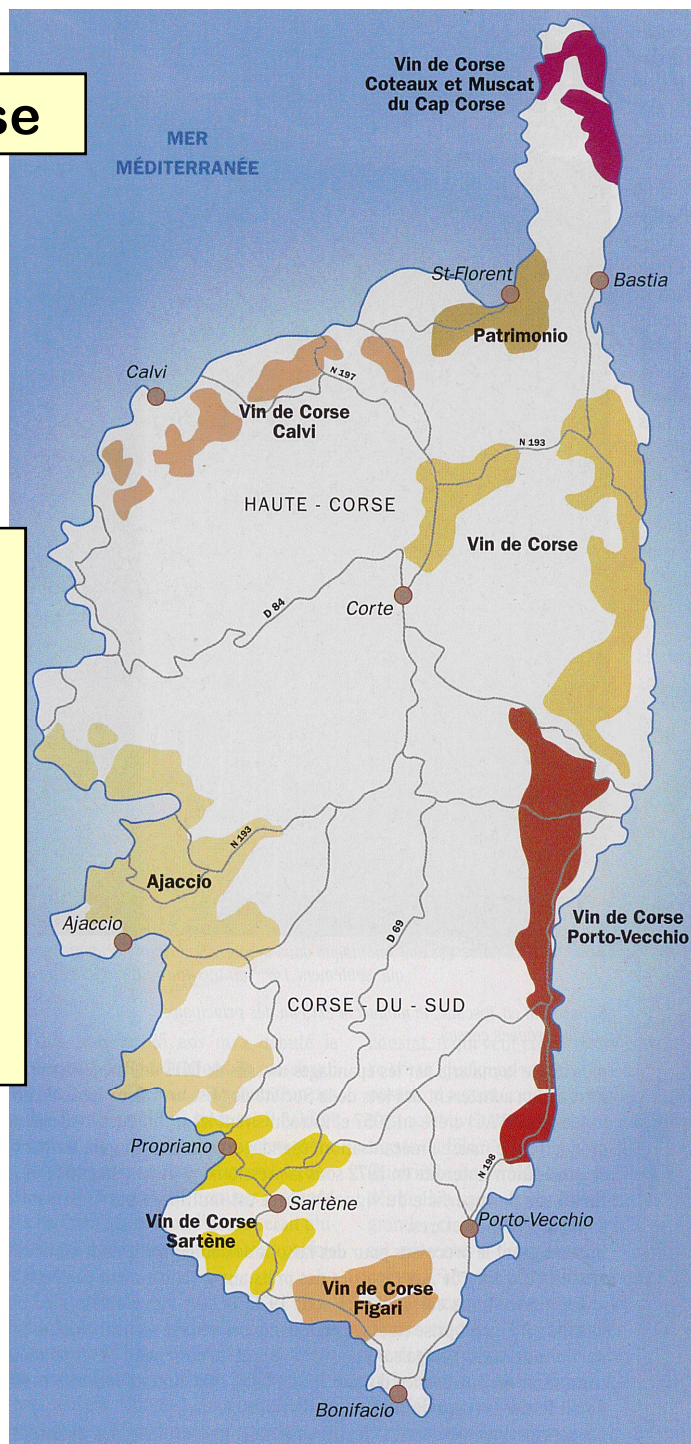
## Carte de la Corse

**AOC :**  
**CORSE**

**CORSE CALVI**  
**CORSE SARTENE**  
**CORSE FIGARI**  
**CORSE PORTO-VECCHIO**  
**CORSE COTEAUX DU CAP CORSE**

**PATRIMONIO**  
**AJACCIO**

**AOC (VDN) :**  
**MUSCAT DU CAP CORSE**





# PROVENCE-CORSE

## SYNTHESE

### PRESENTATION GENERALE

#### Situation et type de production :

Cette région est réputée pour ces vins rosés, mais il connaît, sous l'impulsion d'une nouvelle génération une impulsion qualitative, qui lui permet de produire des vins rouges de grandes qualités capables d'une certaine garde (voir types ci-dessous) et par l'apport notamment des progrès de l'œnologie, une production de vins blancs de qualité.

#### Climat :

Climat méditerranéen avec des étés très chauds, des pluies rares et irrégulières, avec des vents de mer (humidité) ou de terre (sécheresse)

#### Sols :

En Provence, grandes variétés : Marneux (Bandol), Argilo-Gréseus (Aix), Schisteux (Massif des Maures), Argilo-Calcaire (Haut-Var) et Argilo-Sableux sur (de Toulon aux Arcs)

En corse, les sols sont calcaires (Patrimonio) et schisteux sur le Cap, granitiques sur le Sud et l'Ouest.

#### ROUGES TANNIQUES DE GRANDE GARDE

VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE  
Domaine de Trévallon

Remarques: Cuvée réputée en vin de pays élaborée par un vigneron réputé, dont le vin ne peut prétendre à l'AOC Les Baux, en raison de la trop grande proportion de Cabernet-Sauvignon.

#### ROUGES TANNIQUES DE MOYENNE GARDE

**BANDOL  
PALETTE**

Remarques : Le Bandol tient ses capacités de garde du cépage Mourvèdre naturellement tannique et le second (Palette, symbolisé par Château Simone) puise sa richesse dans son sol. Dans les grands millésimes ces deux appellations sont capables pour les meilleurs de longue garde.

Remarques : Cuvées élaborées par des vignerons exigeants, généralement leaders qualitatifs dans leur appellation.

#### ROUGES TYPE SUD DE MOYENNE GARDE

**COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, BELLET,  
LES BAUX DE PROVENCE, PATRIMONIO,  
CÔTES DE PROVENCE, COTEAUX VAROIS**

ROUGES TYPE SUD FAIBLE GARDE A CONSOMMER SUR LE FRUIT  
**CÔTES DE PROVENCE, COTEAUX VAROIS, AJACCIO  
VIN DE CORSE, CORSE-CALVI, CORSE-SATERNE  
CORSE-FIGARI, CORSE-PORTO-VECCHIO**

### PROVENCE

#### CEPAGES ROUGES

principaux : GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVEDRE  
CINSAULT, TIBOUREN, FOLLE NOIRE, BRAQUET

Complémentaire : CABERNET SAUVIGNON

#### CEPAGES BLANCS

principaux : ROLLE, UGNI BLANC, CLAIRETTE,  
SEMILLON, GRENACHE BLANC

Complémentaire : MARSANNE (sur Cassis)

### CORSE

#### CEPAGES ROUGES

principaux : NIELLUCCIO, SCIAcarello

#### CEPAGES BLANCS

principal : VERMENTINO (appelé également MALVOISIE)  
PS : le MUSCAT est utilisé pour les V.D.N

Remarques: Cuvées spéciales vinifiées et/ou élevées sous-bois par des vignerons réputés.

#### BOISES DE MOYENNE GARDE

**PALETTE** (Château Simone)

**BELLET** (Château de Bellet...)

**CÔTES DE PROVENCE**

(Domaine Ott Clos Mireille, Clos Saint Vincent)

#### GRAS NON BOISES AROMATIQUES

**CASSIS**

**CÔTES DE PROVENCE**

**COTEAUX VAROIS EN PROVENCE**

**COTEAUX D'AIX EN PROVENCE**

**PATRIMONIO**

Remarques: Le vignoble de Provence peut-être considéré comme le vignoble des vins rosés. Dans l'esprit du consommateur Lamda Provence = Rosé. La réalité est plus complexe car tous ces rosés n'ont pas le même caractère. Certains domaines et appellations élaborent des cuvées de rosés vineux avec quelquefois un élevage sous-bois de quelques mois (PALETTE), ou l'emploi du cépage Tibouren (C.DE PROVENCE), ou encore avec une expression puissante du terroir (BANDOL-BELLET). D'autres, par leur légèreté, seront des partenaires idéals de l'apéritif ou d'une cuisine simple méditerranéenne.

### VINS ROSES

*3 modes d'élaboration suivant l'appellation, le choix du vigneron ou le matériel employé*

*1/ ROSE DE SAIGNEE (départ vinification en rouge avec fermentation, puis « Saignée de Cuve » après coloration du moût, et fermentation finale).*

*2/ ROSE DE PRESSURAGE (pressurage direct des raisins noirs avec extraction de couleur, puis fermentation).*

*3/ ROSE DE MACERATION (Macération pelliculaire à froid, puis pressurage avant début fermentation, puis fermentation)*

#### VINS ROSES MOYENNE GARDE OU FAIBLE GARDE

**TOUTES LES APPELLATIONS  
DE PROVENCE ET DE CORSE  
SONT PRODUITES EN ROSE**

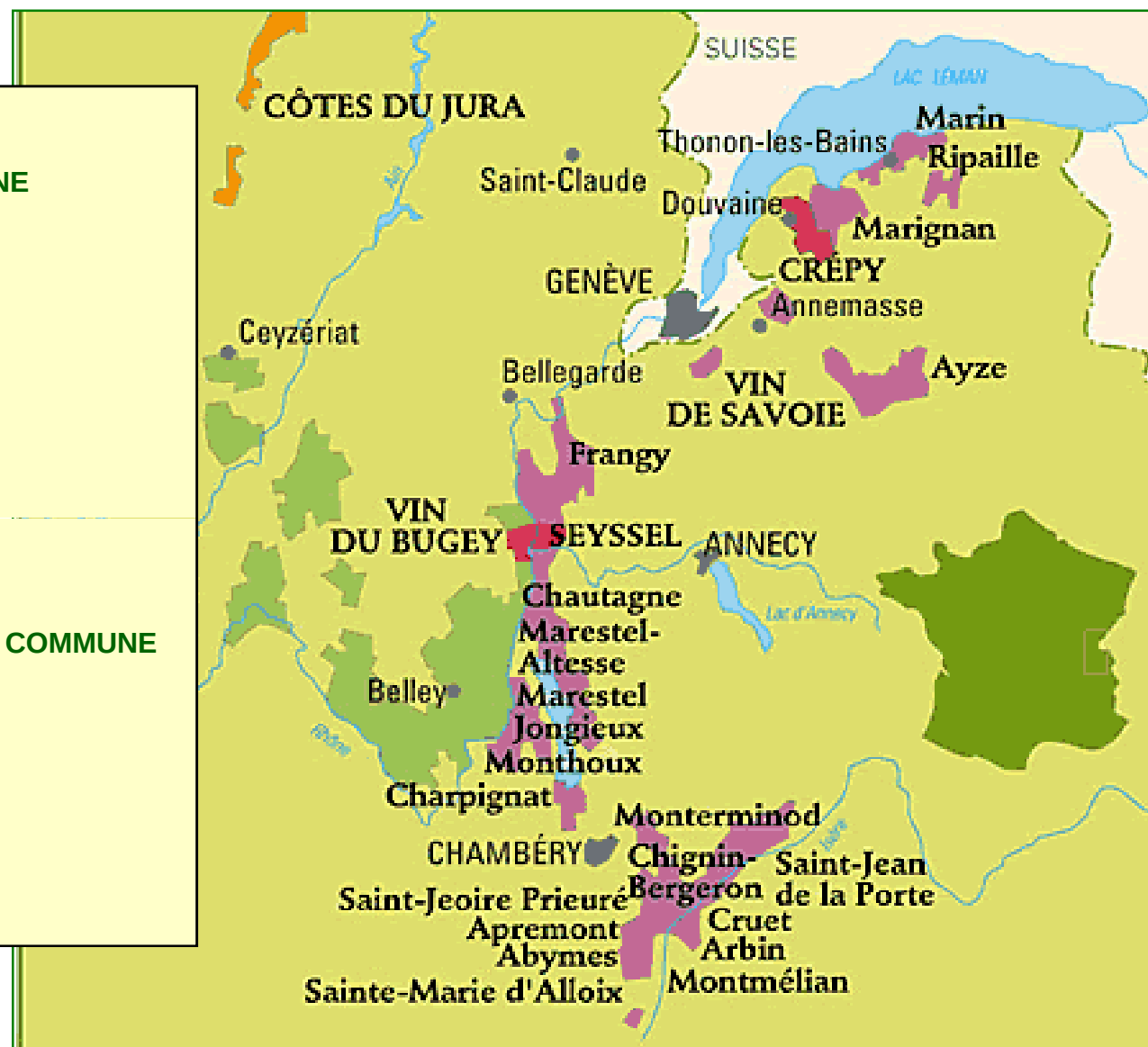


**AOC :****VIN DE SAVOIE****VIN DE SAVOIE + NOM DE LA COMMUNE**

ABYMES  
 APREMONT  
 ARBIN  
 AYZE  
 CHAUTAGNE  
 CHIGNIN  
 CHIGNIN BERGERON  
 CRUET  
 JONGIEUX  
 MARGINAN  
 MARIN  
 MONTMELIAN  
 RIPAILLE  
 ST JEAN DE LA PORTE  
 ST JEOIRE PRIEURE

**ROUSSETTE DE SAVOIE****ROUSSETTE DE SAVOIE + NOM DE LA COMMUNE**

FRANGY  
 MARESTEL  
 MONTERMINOD  
 MONTHOUX

**CREPY****SEYSSSEL****SEYSSSEL MOUSSEUX****VIN DE SAVOIE MOUSSEUX AYZE**

# SAVOIE SYNTHESE

## PRESENTATION GENERALE

Vignoble composé d'îlots en exposition méridionale sur la Savoie (80 % de la surface), la Haute-Savoie (10 %), l'Isère (6 %) et l'Ain (4 %),

On distingue 2 appellations régionales, 21 crus (sur l'étiquette figurent VIN DE SAVOIE + le nom de la commune et parfois du cépage), 2 communales (Seyssel et Crépy)

Production totale de 125 000 hl (72 % de Blancs, 24 % de Rouges et Rosés et 4 % d'Effervescents) sur 1500 ha.

Sols : Vins généralement de type mono-cépage produits à une altitude de 300 à 400 mt; sur des sols de type Calcaire, Argile et Marnes (moraines glaciaires ou éboulis)

Climat : continental tempéré par les rivières et les lacs environnants.

*Remarques:* Vins à base de Bergeron (nom local de la Roussanne de la vallée du Rhône) qui trouve son terrain de prédilection sur la commune de Chignin.

Les vins à base d'Altesse (appelé Roussette) 100 % pour les crus (ex : Marestel) ou associée au Chardonnay et à la Mondeuse Blanche pour l'appellation régionale (Vin de Savoie)

### VINS BLANCS GRAS NON BOISES AROMATIQUES

VIN DE SAVOIE CHIGNIN-BERGERON  
ROUSSETTE DE SAVOIE MARESTEL, FRANGY...

### VINS BLANCS SECS VIFS

CREPY  
SEYSSSEL  
VIN DE SAVOIE  
VIN DE SAVOIE + NOM COMMUNE  
(CHIGNIN, APREMONT, RIPAILLE, CHAUTAGNE, ...)

### VIN ROUGE TANNIQUE DE MOYENNE GARDE (à base de Mondeuse)

VIN DE SAVOIE + NOM COMMUNE (ARBIN...)

*Remarques:* Ces vins à base de Mondeuse, par leurs caractères animal, fruité aux tanins favorisant la garde méritent d'être découverts.

VIN ROUGE LEGER  
(à base de Gamay ou de Pinot)  
VIN DE SAVOIE

*Remarques:* Rouges légers développant des arômes primaires (tout en fruits rouges); Servis frais, il peuvent accompagner le poisson.

*Remarques:* Elaborés en METHODE TRADITIONNELLE à base de Gringet (cépage local) pour l'Ayze et Chasselas, Molette et Altesse pour le Seyssel Mousseux (3 ans de Prise de Mousse).

## CEPAGES ROUGES

- **GAMAY** : Vins frais et légers à consommer dans l'année.
- **MONDEUSE** : Vin tannique d'un rouge profond, au caractère "sauvage" qui s'exprime totalement en faible rendement, souvent élevé sous-bois et demande de la garde pour s'épanouir.

## CEPAGES BLANCS

- **JACQUERE** : Vins légers, fruités, souvent sur lie à consommé dans l'année
- **BERGERON (ROUSSANNE)** : Vins aux parfums de noisette et aubépine, de bonne garde (5 à 8 ans)
- **CHASSELAS** : Vins blancs légers, à boire jeune, élaborés perlants.
- **ROUSSETTE (ALTESSE)** : Ces vins rappellent le Riesling, tendre, souple, 4 à 5 années de garde, en dehors des crus, elle peut-être associée au CHARDONNAY et à la MONDEUSE BLANCHE.
- **GRINGET** : Dans la vallée de l'Arve (Ayse)
- **MOLLETTE** : Assemblée avec l'ALTESSE pour le SEYSSSEL MOUSSEUX.

### Autres cépages :

PINOT NOIR

CHARDONNAY

MONDEUSE BLANCHE

## CRUS DE SAVOIE

15 communes sur ont le droit de rajouter leurs noms à l'appellation , uniquement en vins tranquilles.

|                     |          |
|---------------------|----------|
| ABYMES              | APREMONT |
| ARBIN               | AYZE     |
| CHAUTAGNE           | CHIGNIN  |
| CHIGNIN-BERGERON    |          |
| CRUET               | JONGIEUX |
| MARIGNAN            | MARIN    |
| MONTMELIEN          | RIPAILLE |
| ST JOEIRE PRIEURE   |          |
| ST JEAN DE LA PORTE |          |

### ROUSSETTE DE SAVOIE

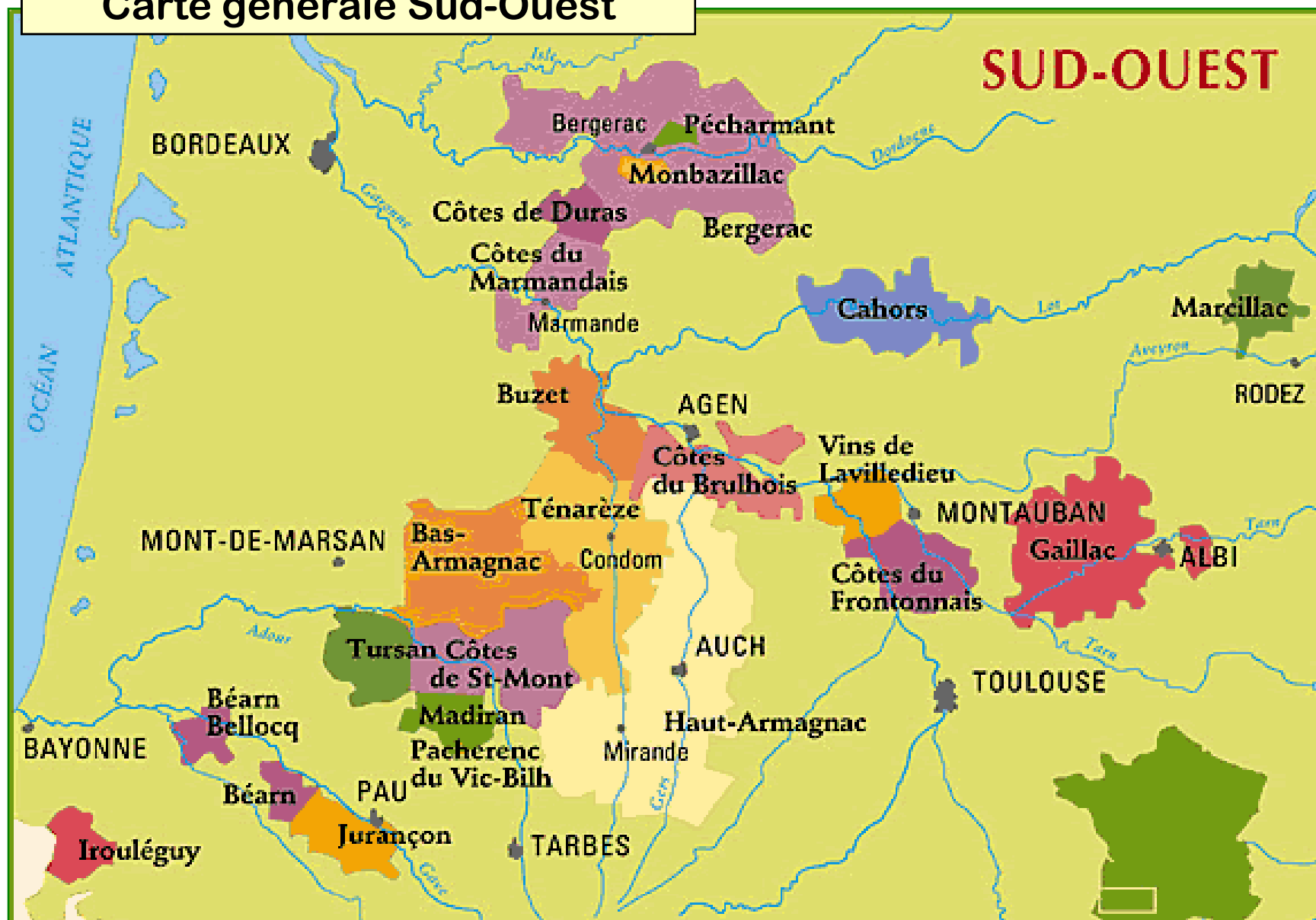
4 communes ont le droit de rajouter leurs noms à l'appellation :

FRANGY, MARESTEL, MONTHOUX, MONTERMINOD

## VINS EFFERVESCENTS

SEYSSSEL MOUSSEUX  
VIN DE SAVOIE AYZE

## Carte générale Sud-Ouest



## Carte Bergeracois

S  
U  
D  
-  
O  
U  
E  
S  
T

AOC BERGERACOIS :

**BERGERAC**

**BERGERAC SEC**

**COTES DE BERGERAC**

**COTES DE DURAS**

**MONTRAVEL**

**HAUT-MONTRAVEL**

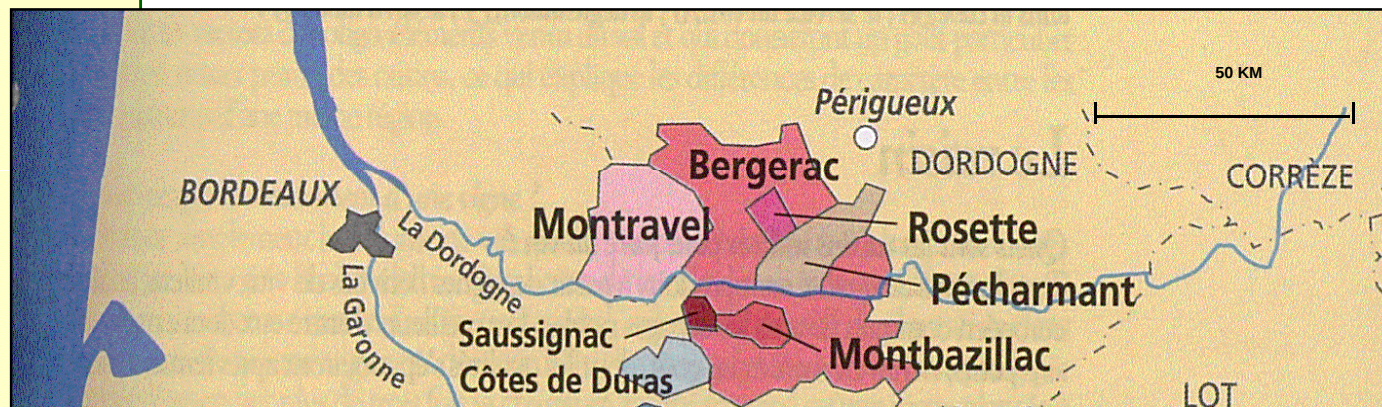
**COTES DE MONTRAVEL**

**MONBAZILLAC**

**SAUSSIGNAC**

**ROSETTE**

**PECHARMANT**





## Carte Sud-Ouest Haut-Pays – Aveyron - Pyrénée

AOC DU HAUT PAYS :

**COTES DU MARMANDAIS**

**BUZET**

**CAHORS**

**COTES DU FRONTONNAIS**

**GAILLAC**

**GAILLAC PREMIERES COTES**

**GAILLAC MOUSSEUX**

**GAILLAC METHODE GAILLACOISE**

**MARCILLAC**

AOVDQS DU HAUT PAYS :

**COTES DU BRULHOIS**

**COTEAUX DU QUERCY**

AOVDQS DE L'AVEYRON :

**VINS D'ESTAING**

**VINS D'ENTRAYGUES ET DU FEL**

**COTES DE MILLAU**

AOC ZONE PYRENEENNE :

**MADIRAN**

**PACHERENC DU VIC-BILH**

**PACHERENC DU VIC-BILH SEC**

**JURANCON**

**JURANCON SEC**

**BEARN**

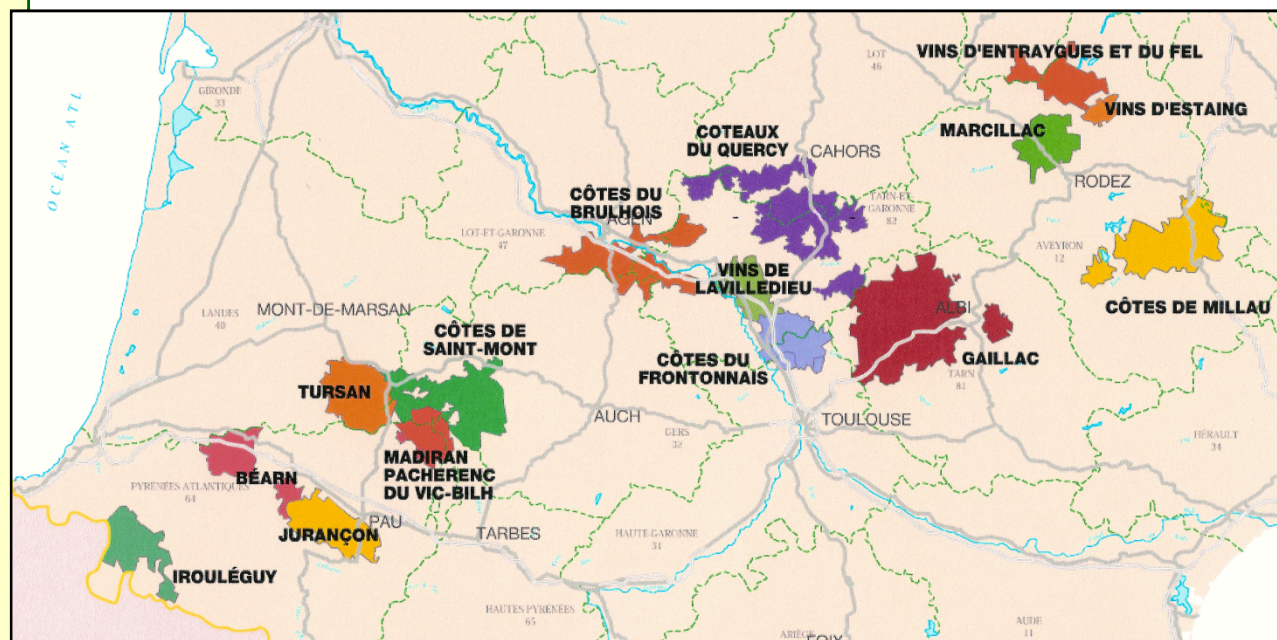
**BEARN-BELLOCQ**

**IROULEGUY**

AOVDQS ZONE PYRENEENNE :

**TURSAN**

**COTES DE ST-MONT**



# SUD-OUEST SYNTHESE

## PRESENTATION GENERALE

### Situation géographique :

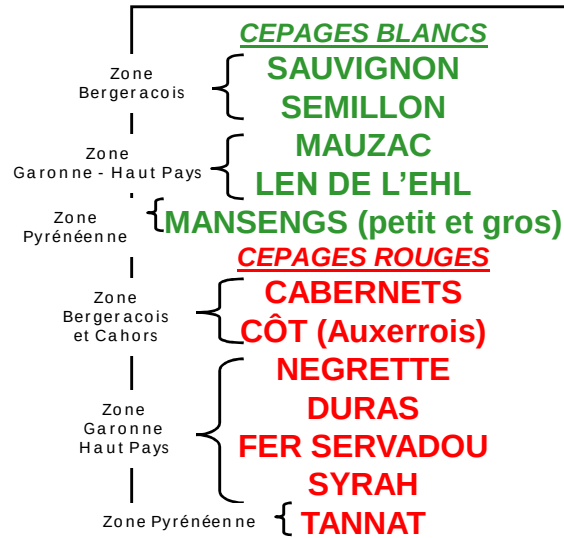
Le vignoble du Sud-Ouest s'étend du nord au sud, de la Dordogne (Est du Bordelais) en descendant la Garonne au centre vers la Zone Pyrénéenne.

### Climat :

Tempéré à influence océanique, de type semi-continentale.

### Sols :

L'étendue même du vignoble favorise la diversité des sols (calcaires, graves, molasses, grès, argiles...) modelée par trois facteurs différents : érosion du Massif Central, érosion Pyrénéenne et invasions océaniques



## PARTICULARITES

### Attention

➤ Ne pas confondre Jurançon (vin blanc liquoreux) et Jurançon Sec (vin blanc sec), idem pour Pacherenc du Vic Bihl et Pacherenc du Vic Bihl Sec.

➤ L'appellation Monbazillac s'écrit sans « t ».

### VINS BLANCS LIQUEUREUX

JURANCON  
PACHERENC DU VIC BIHL  
MONBAZILLAC  
SAUSSIGNAC

Les vins de la région Pyrénéenne (Jurançon et Pacherenc) sont moelleux ou liquoreux, à base de raisins passerillés ou botrytisés. Les vins de la Dordogne empruntent les cépages bordelais traditionnels SAUVIGNON et SEMILLON.

Remarques: les cépages utilisés pour ces vins sont des cépages naturellement tanniques (CABERNETS, CÔT, TANNAT...) qui permettent un élevage sous bois favorable à une bonne garde.

Remarques: Le Gaillac peut porter la mention « perlé » sur l'étiquette lorsqu'il se caractérise par un élevage « sur lies ».

### BLANCS SECS VIFS LEGERS

GAILLAC (perlé)

### BOISES DE MOYENNE GARDE

JURANCON SEC (\*)

### GRAS NON BOISES MOYENNE GARDE

JURANCON SEC (\*)  
PACHERENC DU VIC-BILH SEC

Remarques: (\*) Le Jurançon Sec peut, suivant les vignerons et les cuvées, être passé ou non sous-bois. Les cépages de base sont le MANSENG (petit ou gros) pour le Jurançon Sec et ARRUFAC pour le Pacherenc du Vic Bihl.

Remarques: Les vins produits sont aromatiques à base de SAUVIGNON pour les vins du Bergeracois.

### GRAS NON BOISES FAIBLE GARDE

CÔTES DE DURAS  
BERGERAC SEC

Remarques: le cépage de base pour la région de Fronton est la NEGRETTE pour donner des vins tout en fruit. Pour le Gaillacois d'autres cépages locaux sont employés tels que DURAS, BRAUCOL et FER SERVADOU et en complément, la SYRAH du Rhône.

Remarques: En dehors du rosé de Béarn, le Sud-Ouest n'est pas une région grande productrice de vin rosé. Les trois appellations citées représentent les trois sous-régions.

Remarques: Élaborés soit en METHODE TRADITIONNELLE, soit en METHODE ANCESTRALE appelée METHODE GAILLOCOISE à base de MAUZAC dominant.

APPELLATIONS  
CONTROLEES

### ROUGES DE GARDE TANNIQUE

PECHARMANT  
CÔTES DE BERGERAC  
BUZET  
CAHORS  
MADIRAN  
IROULEGUY

### ROUGES LEGERS

CÔTES DU FRONTONNAIS  
GAILLAC

### VINS ROSES

BEARN  
CÔTES DU FRONTONNAIS  
BERGERAC ROSE

### VINS EFFERVESCENTS

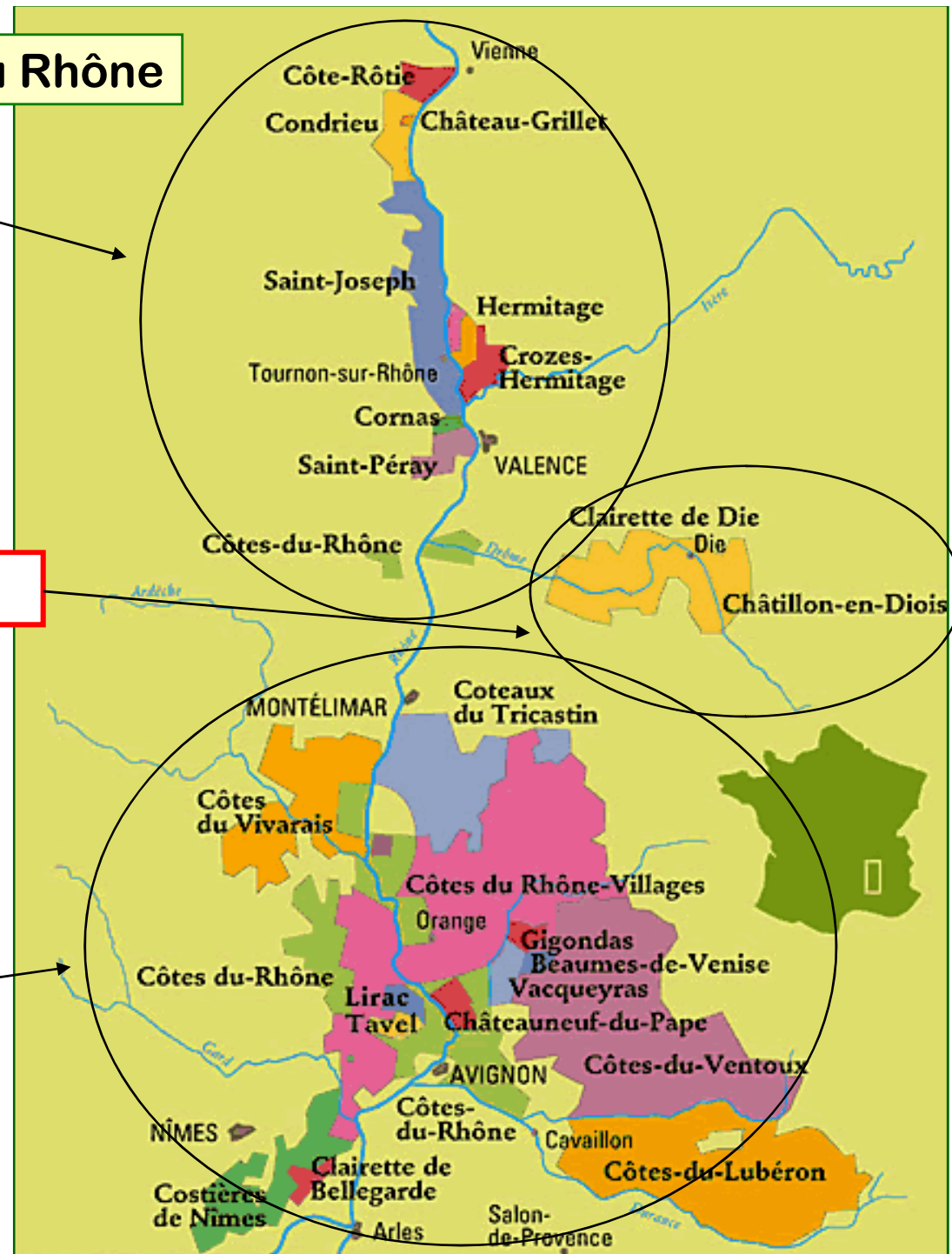
GAILLAC Méthode Traditionnelle  
GAILLAC Méthode Ancestrale

## Carte générale de la vallée du Rhône

VALLEE DU RHONE  
SEPTENTRIONALE

DIOIS

VALLEE DU RHONE  
MERIDIONALE



## Carte vallée du Rhône septentrionale

### AOC ZONE SEPTENTRIONALE :

**COTE-RÔTIE**  
**CONDRIEU**  
**CHÂTEAU-GRILLET**  
**SAINT JOSEPH**  
**HERMITAGE**  
**CROZES-HERMITAGE**  
**CORNAS**  
**ST-PERAY**

### CÔTES DU RHÔNE

### AOC ZONE DIOIS :

**CLAIRETTE DE DIE**  
**CLAIRETTE DE DIE METHODE DIOISE ANCESTRALE**  
**COTEAUX DE DIE**  
**CREMANT DE DIE**





**AOC ZONE MERIDIONALE :**

**COTEAUX DU TRICASTIN**

**COTES DU VIVARAIS**

**COTES DU RHONE**

**COTES DU RHONE-VILLAGES (95 communes)**

**COTES DU RHONE-VILLAGES + NOM DE LA COMMUNE (20 communes)**

- BEAUMES-DE-VENISE
- CAIRANNE
- CHUSCLAN
- LAUDUN
- MASSIF D'UCHAUX
- PLAN DE DIEU
- PUYMERAS
- RASTEAU
- ROAIX
- ROCHEGUDE
- ROUSSET-LES-VIGNES
- SABLET
- SAINT-GERVAIS
- SAINT-MAURICE
- SAINT-PANTALÉON-LES-VIGNES
- SÉGURET
- SIGNARGUES
- VALRÉAS
- VISAN

**BEAUMES-DE-VENISE**

**VINSOBRES**

**GIGONDAS**

**VACQUEYRAS**

**CHATEAUNEUF DU PAPE**

**LIRAC**

**TAVEL**

**COTES DU VENTOUX**

**COTES DU LUBERON**

**COSTIERES DE NIMES**

**CLAIRETTE DE BELLEGARDE**

**AOC (VDN) :**

**RASTEAU**

**MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE**

## Carte de la vallée du Rhône méridionale



R  
H  
O  
N  
E

# VALLEE DU RHONE

## SYNTHESE

### PRESENTATION GENERALE

#### Situation géographique :

Le vignoble de la vallée du Rhône s'étend de Vienne à Avignon.

#### Climat :

Tempéré à influence continentale au Nord, méditerranéen au Sud avec du Mistral.

#### Sols :

Schisteux et granitiques au Nord, calcaire avec galets roulés, molasses sables et argile au Sud.

#### Vinification :

Pour les grands blancs, vinification sous bois et pour les grands rouges élevage de plusieurs mois en fût ou foudre.

### CEPAGES BLANCS

**VIOGNIER**  
**MARSANNE**  
**ROUSSANNE**  
**GRENACHE BLANC**  
**CLAIRETTE**  
**BOURBOULENC**

Zone Nord

Zone Sud

### CEPAGES ROUGES

**SYRAH**  
**MOURVEDRE**  
**GRENACHE NOIR**  
**CINSAULT**

Zone Nord

Zone Sud

### PARTICULARITES

Dans la zone méridionale, la production de Vins Doux Naturels sous les appellations RASTEAU (VDN rouge majoritairement) et MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE (VDN blanc).

Dans la zone septentrionale, la production de Vin de Paille (voir Jura) sous l'appellation HERMITAGE.

**VIN BLANC LIQUEUX**  
**HERMITAGE**

**VIN EFFERVESCENT**  
**SAINT PERAY**  
**CLAIRETTE DE DIE**

**VINS BLANCS SECS VIFS LEGERS**  
**CÔTES DU RHÔNE**  
**CÔTES DU VENTOUX**

**VINS BLANCS GRAS BOISES DE GARDE**  
**HERMITAGE**  
**GRAS BOISES DE MOYENNE GARDE**  
**CHÂTEAUNEUF DU PAPE**  
**CHÂTEAU GRILLET**  
**CONDRIEU (\*)**

**GRAS NON BOISES AROMATIQUES**  
**CONDRIEU (\*)**  
**ST JOSEPH**  
**ST PERAY**  
**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**

**VIN ROUGE DE GARDE TYPE SYRAH**  
**HERMITAGE**  
**CÔTE ROTIE**  
**CORNAS**  
**VIN ROUGE DE GARDE TYPE SUD**  
**CHÂTEAUNEUF DU PAPE**  
**GIGONDAS**

Remarques: Élaboré en METHODE TRADITIONNELLE à base de MARSANNE et ROUSSANNE. Dans le Diois, méthode Ancestrale.

Remarques: il faut distinguer les vins de la zone septentrionale mono cépage 100 % SYRAH et les vins de la zone méridionale composés d'assemblage de cépages à dominante GRENACHE avec en complément du MOURVEDRE et de la SYRAH. L'appellation CHÂTEAUNEUF DU PAPE autorise 13 cépages différents en assemblage.

**MOYENNE GARDE TYPE SYRAH**  
**CROZES HERMITAGE**  
**ST JOSEPH**  
**MOYENNE GARDE TYPE SUD**  
**VACQUEYRAS**  
**LIRAC**  
**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**  
**COSTIERES DE NIMES**

Remarques: Ces vins, à l'exception du CHÂTEAUNEUF DU PAPE blanc très rare (5 % de la production dans l'appellation), se situe dans la zone septentrionale avec son représentant le plus significatif l'HERMITAGE blanc à base de MARSANNE et ROUSSANNE (vinification de type bourguignonne)

Remarques: Au nord mono cépage 100 % SYRAH, au sud assemblage de GRENACHE, MOURVEDRE et SYRAH. Ils correspondent à des vins de moyenne gamme (entre 4.5 et 10 € à l'achat).

**VINS ROSES**  
**TAVEL**  
**GIGONDAS**  
**LIRAC**  
**CÔTES DU RHÔNE**

Remarques: Rosés puissants de saignée, à servir pendant le repas plutôt qu'en apéritif.

Remarques: (\*) Ces vins sont quelquefois élevés en barrique. Le CONDRIEU et le CHÂTEAU GRILLET sont 100 % VIOGNIER (cépage aromatique floral)

A  
P  
P  
E  
L  
L  
A  
T  
I  
O  
N  
S  
  
C  
O  
N  
T  
R  
O  
L  
E  
S

# AUTRES VIGNOBLES

## VIGNOBLE DE LORRAINE :

AOC CÔTES DE TOUL

AOVDQS MOSELLE

## AOC REGIONALE A L'OUEST DE LYON :

COTEAUX DU LYONNAIS

## AOVDQS DU VIGNOBLE DU BUGEY :

BUGEY

BUGEY suivi du nom géographique MANICLE ou MONTAGNIEU

BUGEY MOUSSEUX ou PETILLANT suivi du nom géographique CERDON ou MONTAGNIEU

ROUSSETTE DU BUGEY

ROUSSETTE DU BUGEY suivi du nom géographique VIRIEU LE GRAND ou MONTAGNIEU

## VIGNOBLE DU CENTRE :

AOC COTES DU FOREZ

AOC CÔTE ROANNAISE

AOVDQS SAINT-POURCAIN

AOVDQS COTE D'Auvergne

AOVDQS COTE D'Auvergne suivi du nom géographique CHANTURGUES, CORENT, BOUDES, CHATEAUGAY ou MADARGUES

# **TABLEAUX DE SYNTHÈSE**

- ☐ VINS ROUGES PAR RÉGION
- ☐ VINS BLANCS SECS PAR RÉGION
- ☐ VINS LIQUOREUX PAR RÉGION
- ☐ VINS ROSÉS PAR RÉGION
- ☐ VINS EFFERVESCENTS PAR RÉGION
- ☐ TYPES VINS ROUGES
- ☐ TYPES VINS BLANCS



# VINS

# BOURGOGNES

**MOYENNE GARDE**  
(de 4 à 10 ans)

**A BOIRE JEUNE**  
(- de 4 ans)

| ALSACE            | BEAUJOLAIS                                                                                                                                                                                                   | BORDELAIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BOURGOGNE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CHAMPAGNE                                                                                                                                                               | JURA                                                                                            | SAVOIE                                                                                             |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                                                                                                                                                                                                              | <u><i>Crus classés du Médoc</i></u><br>MARGAUX<br>Château Margaux<br>Château Brane-Cantenac<br>Château Palmer...<br>PAUILLAC<br>Château Latour<br>Château Lafite-Rothschild<br>Château Mouton-Rothschild<br>SAINT-ESTEPHE<br>Château Cos d'Estournel<br>Château Montrose...<br>SAINT-JULIEN<br>Château Ducru-Beaucaillou<br>Château Léoville-Las-Cases..<br>HAUT-MEDOC<br>Château La Lagune...<br><u><i>Crus bourgeois réputés</i></u><br>HAUT-MEDOC<br>Château Citran<br>Château Sociando-Mallet...<br>MOULIS<br>Château Chasse-Spleen...<br><u><i>Autres appell. communales</i></u><br>ST EMILION GRAND CRU<br>Château Ausone<br>Château Cheval-Blanc<br>Château Figeac<br>Château l'Angélus...<br>POMEROL<br>Pétrus<br>Château L'Evangile...<br>PESSAC-LEOGNAN<br>Château Haut-Brion<br>Château Pape-Clément... | <u><i>Grands crus de la Côte de Nuits</i></u><br><br>CHAMBERTIN<br>CHARMES-CHAMBERTIN..<br><br>CLOS DE LA ROCHE<br>CLOS DE TART<br>CLOS DES LAMBRAYS<br>CLOS ST DENIS<br>BONNES-MARES<br><br>MUSIGNY<br><br>ECHEZEUX<br>GRANDS-ECHEZEUX<br>CLOS DE VOUGEOT<br><br>ROMANEE CONTI<br>LA ROMANEE<br>ROMANEE ST VIVANT<br>RICHEBOURG<br>LA GRANDE-RUE<br>LA TÂCHE<br><br><u><i>Grands crus de la Côte de Beaune</i></u><br><br>CORTON<br><br><u><i>Premiers crus réputés sur les communes de :</i></u><br>VOSNE-ROMANEE<br>CHAMBOLLE MUSIGNY<br>BEAUNE<br>POMMARD |                                                                                                                                                                         |                                                                                                 |                                                                                                    |
|                   | <u><i>Certains crus du Beaujolais aptes au vieillissement</i></u><br><br>MORGON<br>MOULIN A VENT                                                                                                             | <u><i>Rive droite Dordogne</i></u><br><br>LALANDE DE POMEROL<br>FRONSAC, CANON-FRONSAC<br>ST-EMILION<br>SATELLITES DE ST-EMILION<br>VINS DE CÔTES (BOURG, BLAYE, CASTILLON ET FRANCS)<br><br><u><i>Rive gauche Garonne</i></u><br><br>HAUT-MEDOC<br>MEDOC<br>GRAVES<br><br><u><i>Vignoble de l'Entre-deux-mers</i></u><br><br>1er CÔTES DE BORDEAUX<br>GRAVES DE VAYRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <u><i>Appellations communales de la Côte de Nuits</i></u><br>GEVREY-CHAMBERTIN<br>CHAMBOLLE-MUSIGNY<br>VOUGEOT<br>VOSNE-ROMANEE<br>NUITS-SAINT-GEORGES<br><u><i>Appellations communales de la Côte de Beaune</i></u><br>BEAUNE<br>ALOXE-CORTON<br>SAVIGNY-LES-BEAUNE<br>POMMARD<br>VOLNAY<br>MONTHELIE<br>AUXEY-DURESSES<br>SANTENAY<br>MARANGES<br><u><i>Appellations communales de la Côte Chalonnaise</i></u><br>MERCUREY, RULLY, GIVRY                                                                                                                    | <u><i>Vins tranquilles de la région champenoise dans de grands millésimes</i></u><br><br>COTEAUX CHAMPENOIS + nom de la commune (BOUZY, VERTUS, AMBONNAY, MAREUIL...)   | <u><i>Vins à base du cépage Trousseau</i></u><br><br>ARBOIS<br>COTES DE JURA                    | <u><i>Vins à base de cépage Mondeuse</i></u><br><br>VIN DE SAVOIE CHAUTAGNE<br>VIN DE SAVOIE ARBIN |
| ALSACE PINOT NOIR | <u><i>Appellations régionales</i></u><br>BEAUJOLAIS<br>BEAUJOLAIS-VILLAGES<br><br><u><i>Crus du Beaujolais</i></u><br>BROUILLY, CÔTE DE<br>BROUILLY, FLEURIE,<br>CHIROUBLES, REGNIE<br>JULIENAS, SAINT AMOUR | <u><i>Appellations régionales</i></u><br>BORDEAUX<br>BORDEAUX SUPERIEUR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <u><i>Appellations régionales</i></u><br>BOURGOGNE<br>BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS<br><u><i>Appellations sous-régionales</i></u><br>MACON<br>BOURG. CÔTE CHALONNAISE<br>CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <u><i>Vins tranquilles de la région champenoise dans des millésimes simples</i></u><br><br>COTEAUX CHAMPENOIS + nom de la commune (BOUZY, VERTUS, AMBONNAY, MAREUIL...) | <u><i>Vins à base de Poulsard (voir Types Rosé et Rouge)</i></u><br><br>ARBOIS<br>COTES DE JURA | <u><i>Vins à base de Gamay</i></u><br><br>VIN DE SAVOIE                                            |

**GRANDE  
GARDE  
(+ de 10 ans)**

**MOYENNE  
GARDE  
(de 4 à 10 ans)**

**FAIBLE GARDE  
(- de 4 ans)**

| LANG.ROUSSILLON                                                                                                                                                                 | CORSE                                                                                                                                                | PROVENCE                                                                                                                                                                                                                 | SUD-OUEST                                                                                                                                 | VAL DE LOIRE                                                                                                                                                                                                                                                        | RHONE SEPT.                                                                                                                    | RHONE MERID.                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Vin de Pays à dominante Cabernet-Sauvignon élaboré par des vignerons réputés</u><br><br>VIN DE PAYS DE L'HERAULT<br>Mas de Daumas Gassac<br>La Grange des Peres ...          |                                                                                                                                                      | <u>Vin de Pays à dominante Cabernet-Sauvignon élaboré par des vignerons réputés</u><br><br>VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE<br>Domaine de Trévallon                                                                      |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                     | <u>Appellations communales réputées</u><br><br>CÔTE RÔTIE<br>HERMITAGE<br><br><br>CORNAS (suivant le vigneron et le millésime) | <u>Appellation communale réputée</u><br><br>CHÂTEAUNEUF DU PAPE                                                                                                                                   |
| <u>Appellations communales élaborées par des vignerons réputés</u><br><br>COTEAUX DU LANGUEDOC+<br>NOM DE LA COMMUNE<br>PIC ST LOUP<br>MONTPEYROUX...<br>ST CHINIAN<br>FAUGERES | <u>Appellations communales élaborées par des vignerons réputés</u><br><br>PATRIMONIO                                                                 | <u>Appellations communales</u><br>BANDOL<br>PALETTE<br>COTEAUX AIX-EN-PROVENCE<br>BELLET<br>LES BAUX DE PROVENCE<br><br><u>Appellations sous-régionales élaborées par des vignerons réputés</u><br><br>CÔTES DE PROVENCE | <u>Appellations communales ayant pour base des cépages tanniques</u><br>CAHORS<br>MADIRAN<br>PECHARMANT<br>BUZET<br>IROULEGUY<br>BERGERAC | <u>Appellations communales, passées sous-bois, à base de Cabernet Franc ou de Côt pouvant être gardées suivant le millésime, la maturation et le travail du vigneron dans la vigne et au chai</u><br><br>CHINON<br>BOURGUEIL<br>ST NICOLAS DE BOURGUEIL<br>TOURAINE | <u>Appellations communales</u><br><br>ST JOSEPH<br><br>CROZES HERMITAGE<br><br>CORNAS                                          | <u>Appellations communales</u><br><br>GIGONDAS<br><br>VACQUEYRAS<br><br>CÔTES DU RHÔNE VILLAGES<br>+ NOM DE LA COMMUNE<br>CAIRANNE<br>BEAUMES DE VENISE...<br><br>LIRAC<br><br>COSTIERES DE NIMES |
| MINERVOIS<br>CORBIERES<br>FITOU<br>CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES<br>COLLIouRES                                                                                                   |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                   |
| COTEAUX DU LANGUEDOC<br>CÔTES DU ROUSSILLON                                                                                                                                     | AJACCIO<br><br>VIN DE CORSE<br>VIN DE CORSE + NOM DE LA SOUS-REGION<br>. COTEAUX DU CAP CORSE<br>. CALVI<br>. SATERNE<br>. PORTO-VECCHIO<br>. FIGARI | CÔTES DE PROVENCE<br>COTEAUX VAROIS                                                                                                                                                                                      | CÔTES DU FRONTONNAIS<br>GAILLAC                                                                                                           | <u>Appellations à base : Cabernet franc ou Gamay</u><br>SAUMUR-CHAMPIGNY<br>TOURAINE<br>ANJOU<br><u>Pinot Noir</u><br>SANCERRE<br>MENETOU-SALON<br>REUILLY                                                                                                          | <u>Appellations régionales</u><br><br>CÔTES DU RHÔNE                                                                           | <u>Appellations régionales et sous-régionales</u><br><br>CÔTES DU RHÔNE<br>CÔTES DU RHÔNE VILLAGES<br>CÔTES DU VENTOUX<br>CÔTES DU LUBERON<br>COTEAUX DU TRICASTIN                                |

# V I N S B L A N C S S E C S

GRANDE  
GARDE  
(+ de 8 ans)

MOYENNE  
GARDE  
(de 3 à 8 ans)

A BOIRE  
JEUNE  
(- de 3 ans)

| BEAUJOLAIS                                                                             | ALSACE                                                                                                                                                                                                              | BORDELAIS                                                                                                                                                                                                                          | BOURGOGNE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CHAMPAGNE                                                                               | JURA                                                                                                                                                                                                                                                                             | SAVOIE                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                    | <u>Grands crus du Chablisien</u><br>CHABLIS GRAND CRU<br>Blanchot, Bougros, les Clos, Grenouille, les Preuses, Valmur, Vaudésir<br><u>Grands crus de la Côte de Beaune</u><br>CORTON-CHARLEMAGNE<br>CHARLEMAGNE<br>MONTRACHET<br>CHEVALIER-MONTRACHET<br>BÂTARD-MONTRACHET<br>BINVENUES-BÂTARD-MONTRACHET<br><u>Premiers crus réputés sur les communes de :</u><br>MEURSAULT<br>Les Perrières, les Charmes, les Genevrières...                                                          |                                                                                         | <u>Vin jaune (6 ans de fût sans ouillage) commercialisé en bouteille de 62 cl (clavelin) :</u><br><u>appellations communales</u><br>ARBOIS<br>CHÂTEAU-CHALON<br>L'ETOILE<br><u>l'appellation régionale</u><br>CÔTES DU JURA                                                      |                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                        | <u>Grands crus d'Alsace produits par des vignerons leaders</u><br>ALSACE GRAND CRU<br>. GEWURZTRAMINER<br>. TOKAY-PINOT-GRIS<br>. RIESLING<br>PS : Les vins à base de cépage MUSCAT se consomment sur la jeunesse   | <u>Crus classées de PESSAC-LEOGNAN vinifiés et élevés sous-bois</u><br>PESSAC-LEOGNAN<br>Château Carbonnieux<br>Château Couhins-Lurton<br>Château Couhins<br>Château Laville-Haut-Brion...<br><u>Rive gauche Garonne</u><br>GRAVES | <u>Premiers crus du Chablisien</u><br>CHABLIS PREMIER CRU<br>Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Fourchaumes, ...<br><u>Premiers crus de la Côte de Beaune</u><br>PULIGNY-MONTRACHET<br>CHASSAGNE-MONTRACHET<br>SAINT-AUBIN<br><u>Appellations communales de la Côte de Beaune</u><br>SAINT-ROMAIN<br>MONTHELIE<br>AUXEY-DURESSES<br>MARANGES<br><u>Premiers crus de la Côte Chalonnaise</u><br>MERCUREY, RULLY, GIVRY, MONTAGNY<br><u>Premiers crus du Maconnais</u><br>POUILLY-FUISSE | <u>Vins tranquilles de la région champenoise passés sous-bois</u><br>COTEAUX CHAMPENOIS | <u>Vins blancs secs à base de Savagnin et Chardonnay généralement passés sous-bois</u><br>ARBOIS<br>CÔTES DE JURA<br>L'ETOILE<br><u>Vins blancs secs à base de Savagnin et Chardonnay élevés dans des fûts ayant contenu du vin jaune</u><br>ARBOIS<br>CÔTES DE JURA<br>L'ETOILE | <u>Vins à base de Bergeron (nom local de la Roussanne)</u><br>VIN DE SAVOIE<br>CHIGNIN-BERGERON<br><u>Vins à base d'Altesse (appelé Roussette)</u><br>ROUSSETTE DE SAVOIE<br>MARESTEL, FRANGY... |
| <u>Appellation régionale</u><br>faible production<br>BEAUJOLAIS<br>BEAUJOLAIS-VILLAGES | <u>La majorité des vins blancs secs d'alsace</u><br>ALSACE GRAND CRU<br>. MUSCAT<br>ALSACE<br>. GEWURZTRAMINER<br>. TOKAY-PINOT-GRIS<br>. RIESLING<br>. MUSCAT<br>. SYLVANER<br>. PINOT BLANC<br>ALSACE EDELZWICKER | <u>Appellations régionales et sous-régionales vinifiées en cuve</u><br>BORDEAUX<br>ENTE-DEUX-MERS                                                                                                                                  | <u>Appellations régionales</u><br>BOURGOGNE<br>BOURGOGNE ALIGOTE<br><u>Appellations sous-régionales</u><br>PETIT CHABLIS<br>CHABLIS<br>BOURG- CÔTE CHALONNAISE<br>MACON, MACON-VILLAGES<br><u>Appellations communales</u><br>RULLY, MONTAGNY, BOUZERON<br>SAINT-VERAN                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                         | <u>Vins blancs secs à base de Savagnin et Chardonnay vinifiés en cuve</u><br>ARBOIS<br>CÔTES DE JURA                                                                                                                                                                             | <u>Vins à base de Chasselas ou de Jacquère</u><br>VIN DE SAVOIE<br>VIN DE SAVOIE + NOM COMMUNE<br>CHIGNIN, APREMONT, RIPAILLE<br>CHAUTAGNE, ARBIN...<br>CREPY<br>SEYSSEL                         |

V  
I  
N  
SB  
L  
A  
N  
C  
SS  
E  
C  
S

| LANG.ROUSSILLON                 | CORSE                                                                                                                                                                                                | PROVENCE                                                                                                                                                                                                                                                          | SUD-OUEST                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | VAL DE LOIRE                                                                                                                                                                                                                                                                           | RHONE SEPT.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | RHONE MERID.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRANDE GARDE<br>(+ de 8 ans)    |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <u>Appellations communales, à base de Chenin vinifiées et élevées sous-bois par des domaines réputés</u><br><br>SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES<br><br>SAVENNIERES COULEE-DE-SERRANT                                                                                                      | <u>Appellation communale réputée à base de Roussanne et Marsanne vinifiée et élevée sous-bois</u><br><br>HERMITAGE                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <u>Appellation communale vinifiée et élevée sous-bois par des vigneron réputés</u><br><br>CHÂTEAUNEUF DU PAPE<br>Château Beaucastel...                                                                                                                                                                                                                  |
|                                 | <u>Appellations communales et cuvées spéciales vinifiées et élevées par des vigneron réputés</u><br><br>COTEAUX DU LANGUEDOC+<br>NOM DE LA COMMUNE<br>. ST-DREZERY...<br><br>CORBIERES<br><br>LIMOUX |                                                                                                                                                                                                                                                                   | <u>Appellations communales vinifiés et/ou élevées sous-bois par des domaines réputés</u><br><br>PALETTE<br>Château Simone<br>BELLET<br>Château de Bellet...<br><br><u>Appellation régionales vinifiée et/ou élevée sous-bois par des domaines réputés</u><br><br>CÔTES DE PROVENCE<br>Domaine Ott Clos Mireille,<br>Clos Saint Vincent... | <u>Appellation communale</u><br><br>JURANCON SEC                                                                                                                                                                                                                                       | <u>Appellations communales, dans des cuvées très soignées, passées sous-bois, à base :</u><br><br><u>. de Chenin</u><br><br>SAUMUR<br>VOUVRAY<br>JASNIERES<br><br><u>. de Sauvignon dans des cuvées soignées (généralement sur des vieilles vignes)</u><br><br>POUILLY-FUME                                                                                                                                       | <u>Appellation communale cru de CONDRIEU réputée à base de Viognier vinifiée et élevée sous-bois</u><br><br>CHÂTEAU GRILLET<br><br><u>Appellation communale à base de Viognier quelquefois vinifiée sous-bois</u><br><br>CONDRIEU<br><br><u>Appellation communale à base de Roussanne et Marsanne vinifié par des vigneron réputés</u><br><br>ST JOSEPH |
| MOYENNE GARDE<br>(de 3 à 8 ans) |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                 | <u>Appellations communales</u><br><br>COTEAUX DU LANGUEDOC +<br>NOM DE LA COMMUNE<br>. PICPOUL DE PINET<br>. LA CLAPE...<br><br>MINERVOIS<br>CORBIERES                                               | <u>Appellations communales</u><br><br>AJACCIO<br>PATRIMONIO<br><br><u>Appellations régionales et sous-régionales</u><br><br>VIN DE CORSE<br>VIN DE CORSE + NOM DE LA SOUS-REGION<br>. COTEAUX DU CAP CORSE<br>. CALVI<br>. SATERNE<br>. PORTO-VECCHIO<br>. FIGARI | <u>Appellations communales</u><br><br>CASSIS<br><br><u>Appellations régionales et sous-régionales</u><br><br>CÔTES DE PROVENCE<br>COTEAUX VARIOIS<br>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE                                                                                                                                                            | <u>Zone septentrionale à base de Sauvignon et Sémillon</u><br>BERGERAC SEC<br>CÔTES DE DURAS<br>MONTRAVEL<br>BUZET<br><br><u>Zone centrale à base de cépages locaux</u><br>GAILLAC<br><br><u>Zone pyrénéenne à base de cépages locaux</u><br>PACHERENC DU VIC-BIHL SEC<br>JURANCON SEC | <u>Appellations à base :</u><br><br><u>. de Muscadet</u><br>MUSCADET<br>MUSCADET SEVRE ET MAINE.<br><u>. de Chenin</u><br>ANJOU<br>SAUMUR<br>CHINON (production confidentielle)<br>TOURAINE<br>MONTLOUIS<br><u>. de Sauvignon</u><br>CHEVERNY<br>POUILLY-FUME<br>SANCERRE<br>MENETOU-SALON<br>REUILLY<br>QUINCY<br><u>. de cépages particuliers</u><br>COUR-CHEVERNY (Romorantin)<br>POUILLY-SUR-LOIRE(Chasselas) | <u>Appellation communale à base de Viognier</u><br><br>CONDRIEU<br><br><u>Appellations communales à base de Roussanne et Marsanne</u><br><br>ST PERAY<br>CROZES-HERMITAGE<br><br><u>Appellations régionales</u><br><br>CÔTES DU RHÔNE                                                                                                                   |
| FAIBLE GARDE<br>(- de 3 ans)    | <u>Appellations régionales</u><br><br>COTEAUX DU LANGUEDOC<br>CÔTES DU ROUSSILLON                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



V  
I  
N  
SB  
L  
A  
N  
C  
SL  
I  
Q  
U  
O  
R  
E  
U  
XGRANDE  
GARDE  
(+ de 10 ans)MOYENNE  
GARDE  
(de 5 à 10 ans)FAIBLE  
GARDE  
(- de 5 ans)

| LANG.ROUSSILLON | CORSE | PROVENCE | SUD-OUEST                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | VAL DE LOIRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | RHONE SEPT.                                                                                                                                                                        | RHONE MERID. |
|-----------------|-------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                 |       |          | <p><u>Les vins rentrant dans cette catégorie sont issus de vendanges très surmaturées types botrytisation grains nobles ou passerillage avec forte concentration</u></p> <p><u>Zone pyrénéenne à base de cépages locaux</u><br/>PACHERENC DU VIC-BIHL<br/>JURANCON</p> <p><u>Zone septentrionale à base de Sauvignon et Sémillon</u><br/>MONBAZILLAC<br/>SAUSSIGNAC</p>                                                       | <p><u>Appellations à base de Chenin très surmaturé plus liquoreux que moelleux</u></p> <p><u>. région de l'Anjou-Saumur :</u></p> <p>QUARTS DE CHAUME<br/>BONNEZEUX<br/>COTEAUX DU LAYON + NOM DE LA COMMUNE<br/>CHAUME<br/>BEAULIEU-SUR-LAYON ...<br/>COTEAUX DE L'AUBANCE<br/>COTEAUX DE SAUMUR</p> <p><u>. région de Touraine :</u></p> <p>VOUVRAY (liquoreux)</p> | <p><u>Vin de Paille à base de Marsanne et Roussane dans une appellation produite majoritairement en rouge et en blanc sec</u></p> <p>HERMITAGE<br/>(Production confidentielle)</p> |              |
|                 |       |          | <p><u>Vins plus moelleux que liquoreux (contenant moins de sucre résiduel)</u></p> <p><u>Zone septentrionale à base de Sauvignon et Sémillon</u><br/>MONBAZILLAC<br/>SAUSSIGNAC<br/>CÔTES DE MONTRAVEL<br/>HAUT-MONTRAVEL<br/>CT.DE BERGERAC MOELLEUX</p> <p><u>Zone centrale à base de cépages locaux</u><br/>GAILLAC DOUX</p> <p><u>Zone pyrénéenne à base de cépages locaux</u><br/>PACHERENC DU VIC-BIHL<br/>JURANCON</p> | <p><u>Appellations à base de Chenin surmaturé plus moelleux que liquoreux</u></p> <p>ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE</p> <p>COTEAUX DU LAYON<br/>MONTLOUIS (½ sec ou moëlleux)</p> <p>VOUVRAY (½ sec ou moëlleux)</p>                                                                                                                                                       | <p><u>Rare : vendange tardive dans une appellation classiquement produite en sec</u></p> <p>CONDRIEU<br/>(Production confidentielle de quelques vignerons passionnés)</p>          |              |
|                 |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                    |              |

V  
I  
N  
S

B  
L  
A  
N  
C  
S

L  
I  
Q  
U  
O  
R  
E  
U  
X

| BEAUJOLAIS                    | ALSACE                                                                                                                                                | BORDELAIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BOURGOGNE | CHAMPAGNE | JURA                                                                                                                                                                                                        | SAVOIE |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| GRANDE GARDE<br>(+ de 10 ans) | <u>SELECTION DE GRAINS NOBLES de Grands crus d'Alsace</u><br><br>ALSACE GRAND CRU<br>. GEWURZTRAMINER<br>. TOKAY-PINOT-GRIS<br>. RIESLING<br>. MUSCAT | <u>Crus classées à base de Sémillon et Sauvignon en crus classés dans les appellations :</u><br><br>SAUTERNES et BARSAC<br><u>Premier Cru supérieur</u><br>Château d'Uquem<br><br><u>Premiers Crus</u><br>Château Climens<br>Château Coutet<br>Château Suduiraut<br>Château Rieussec...<br><br><u>Seconds Crus</u><br>Château Fihlot<br>Château d'Arche... |           |           | <u>Vin de paille (raisins passerillés) commercialisé en bouteille de 37.5 cl :</u><br><br><u>appellations communales</u><br><br>ARBOIS<br>L'ETOILE<br><br><u>appellation régionale</u><br><br>CÔTES DU JURA |        |

|                                  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                |  |  |  |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| MOYENNE GARDE<br>(de 5 à 10 ans) | <u>VENDANGES TARDIVES dans les appellations :</u><br><br>ALSACE ET ALSACE GRAND CRU<br>. GEWURZTRAMINER<br>. TOKAY-PINOT-GRIS<br>. RIESLING<br>. MUSCAT | <u>Liquoreux à base de Sauvignon et Sémillon dans des appellations moins réputées que les crus classés du Sauternais :</u><br><br>Crus non classés de BARSAC et SAUTERNES<br><br>CERONS<br><br>SAINTE CROIX DU MONT<br><br>GRAVES SUPERIEUR MOELLEUX<br><br>LOUPIAC<br>CADILLAC | <u>Production confidentiel de vin moelleux ou liquoreux à base de Chardonnay dans la région du Maconnais sous l'appellation :</u><br><br>MACON |  |  |  |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|                              |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| FAIBLE GARDE<br>(- de 5 ans) |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|

# VINS ROSES

|                                 | ALSACE                                                                                                                                                           | BEAUJOLAIS                                                                                       | BORDELAIS                                                                                           | BOURGOGNE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CHAMPAGNE                                                                                                      | JURA                                                                                                                                                                             | SAVOIE |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| GRANDE GARDE<br>(+ de 8 ans)    |                                                                                                                                                                  |                                                                                                  |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                  |        |
| MOYENNE GARDE<br>(de 3 à 8 ans) |                                                                                                                                                                  |                                                                                                  |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><u>Vin tranquille de la région champenoise élevé pour la garde en PIECE BOIS</u></p> <p>ROSE DES RICEYS</p> | <p><u>Vins à base du cépage Ploussard (ou Poulsard) qui est vinifié en rouge mais dont la faible pigmentation permet d'obtenir des rosés</u></p> <p>ARBOIS<br/>COTES DE JURA</p> |        |
| A BOIRE JEUNE<br>(- de 3 ans)   | <p><u>Les vins rouges d'Alsace à base de Pinot Noir peuvent être considérés parfois (faible concentration) comme des vins rosés</u></p> <p>ALSACE PINOT NOIR</p> | <p><u>Appellation régionale en production limitée à base de Gamay</u></p> <p>BEAUJOLAIS ROSE</p> | <p><u>Appellations régionales à base de Cabernets</u></p> <p>BORDEAUX ROSE<br/>BORDEAUX CLAIRET</p> | <p><u>Appellations à base de Pinot Noir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>appellation communale</u></li> </ul> <p>MARSANNAY ROSE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>appellation sous-régionale</u></li> </ul> <p>MACON ROSE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>appellation régionale</u></li> </ul> <p>BOURGOGNE</p> | <p><u>Vin tranquille de la région champenoise élevé dans ce cas en CUVE INOX</u></p> <p>ROSE DES RICEYS</p>    | <p><u>Vins à base de Poulsard avec une macération plus courte pour garder la fraîcheur</u></p> <p>ARBOIS<br/>COTES DE JURA</p>                                                   |        |

|                                             | LANG.ROUSSILLON                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | CORSE                                                                                                                                                                                                                                                                           | PROVENCE                                                                                                                                                                                                                                                                                  | SUD-OUEST                                                                     | VAL DE LOIRE                                                                                                                                                                                                                     | RHONE SEPT.                                                 | RHONE MERID.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>GRANDE GARDE<br/>(+ de 8 ans)</div>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <div>MOYENNE GARDE<br/>(de 3 à 8 ans)</div> | <p><i>Dans les appellations ci-dessous certains domaines élaborent des cuvées de rosés vigneux avec quelquefois un élevage sous-bois de quelques mois</i></p> <p>COTEAUX DU LANGUEDOC</p> <p>COTEAUX DU LANGUEDOC<br/>+ NOM DE LA COMMUNE</p> <p>CORBIERES<br/>ST CHINIAN<br/>FAUGERES<br/>MINERVOIS<br/>CÔTES DE LA MALEPERE<br/>COLLIOURES<br/>CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><i>Dans les appellations ci-dessous certains domaines élaborent des cuvées de rosés riches et vigneux aptes à une garde moyenne</i></p> <p><u>Appellations communales</u></p> <p>BANDOL<br/>PALETTE<br/>BELLET</p> <p><u>Appellations sous-régionales</u></p> <p>CÔTES DE PROVENCE</p> |                                                                               | <p><i>Dans cette rubrique, nous trouvons les vins rosés demi-secs (sucre résiduel) à base de Cabernets et de Grolleau</i></p> <p>CABERNET D'ANJOU(moelleux)<br/>ROSE D'ANJOU (moelleux)</p>                                      |                                                             | <p><u>Appellations communales</u></p> <p>GIGONDAS<br/>TAVEL</p>                                                                                                                                                                                                        |
| <div>A BOIRE JEUNE<br/>(- de 3 ans)</div>   | <p><u>Appellations communales et sous-régionales</u></p> <p>COTEAUX DU LANGUEDOC<br/>COTEAUX DU LANGUEDOC<br/>+ NOM DE LA COMMUNE<br/>CORBIERES</p> <p>ST CHINIAN<br/>FAUGERES<br/>MINERVOIS<br/>CÔTES DE LA MALEPERE<br/>COLLIOURES<br/>CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES</p>                                                                                                         | <p><u>Appellations communales</u></p> <p>AJACCIO<br/>PATRIMONIO</p> <p><u>Appellations régionales et sous-régionales</u></p> <p>VIN DE CORSE<br/>VIN DE CORSE + NOM DE LA SOUS-REGION<br/>. COTEAUX DU CAP CORSE<br/>. CALVI<br/>. SATERNE<br/>. PORTO-VECCHIO<br/>. FIGARI</p> | <p><u>Appellations communales</u></p> <p>COTEAUX AIX-EN-PROVENCE<br/>CASSIS<br/>LES BAUX DE PROVENCE</p> <p><u>Appellations sous-régionales</u></p> <p>CÔTES DE PROVENCE<br/>COTEAUX VAROIS</p>                                                                                           | <p>BEARN<br/>BERGERAC ROSE<br/>BUZET<br/>CÔTES DU FRONTONNAIS<br/>GAILLAC</p> | <p><u>Appellation régionale :</u><br/>ROSE DE LOIRE<br/><u>Appellation sous-régionale :</u><br/>TOURAINES<br/><u>Appellations communales :</u><br/>CHINON<br/>COTEAUX DU GIENNOIS<br/>MENETOU SALON<br/>SANCERRE<br/>REUILLY</p> | <p><u>Appellations régionales</u></p> <p>CÔTES DU RHÔNE</p> | <p><u>Appellations communales</u></p> <p>VACQUEYRAS<br/>LIRAC</p> <p><u>Appellations régionales et sous-régionales</u></p> <p>CÔTES DU RHÔNE<br/>CÔTES DU RHÔNE VILLAGES<br/>CÔTES DU VENTOUX<br/>CÔTES DU LUBERON<br/>COTEAUX DU TRICASTIN<br/>COSTIERES DE NIMES</p> |



|                                                                                       |                                 | BEAUJOLAIS | ALSACE                                                                                                                                              | BORDELAIS                                                                                                                                | BOURGOGNE                                                                                                                       | CHAMPAGNE                                                                                                                                       | JURA                                                                                                                                            | SAVOIE                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| V<br>I<br>N<br>S<br><br>E<br>F<br>F<br>E<br>R<br>V<br>E<br>S<br>C<br>E<br>N<br>T<br>S | GRANDE GARDE<br>(+ de 8 ans)    |            |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                          |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                 |                                                                                                       |
|                                                                                       | MOYENNE GARDE<br>(de 3 à 8 ans) |            |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                          |                                                                                                                                 | <i>Quelques cuvées de vins vigneux, à majorité blanc de noirs peuvent supporter une moyenne garde</i><br><br>CHAMPAGNE                          |                                                                                                                                                 |                                                                                                       |
|                                                                                       | A BOIRE JEUNE<br>(- de 3 ans)   |            | <u>Appellation régionale à base de Pinot Blanc, Gris, Noir, Riesling, Chardonnay et Auxerrois en METHODE TRADITIONNELLE</u><br><br>CREMANT D'ALSACE | <u>Appellation régionale à base de Sémillon, Sauvignon, Cabernets et Muscadelle en METHODE TRADITIONNELLE</u><br><br>CREMANT DE BORDEAUX | <u>Appellation régionale à base de Chardonnay, Aliquoté et Pinot Noir en METHODE TRADITIONNELLE</u><br><br>CREMANT DE BOURGOGNE | <u>Appellation régionale à base de Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier en METHODE CHAMPENOISE (Méthode Traditionnelle)</u><br><br>CHAMPAGNE | <u>Appellation régionale à base de Savagnin, Chardonnay, Poulsard, Trousseau et Pinot noir en METHODE TRADITIONNELLE</u><br><br>CREMANT DU JURA | <u>Vin effervescent à base de Gringet élaboré en METHODE TRADITIONNELLE</u><br><br>VIN DE SAVOIE AYZE |

Pour les vins effervescents,  
la garde ne peut-être  
un critère de classification,  
dès commercialisation il faut  
les boire sur la fraîcheur  
(voir exception pour le Champagne)

|                                                                                                                                                                          | LANG.ROUSSILLON                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CORSE | PROVENCE | SUD-OUEST                                                                                                                                                                          | VAL DE LOIRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | RHÔNE SEPT.                                                                                                     | RHÔNE MERID.                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VINS EFFERVESCENTS</b><br><div> <div>GRANDE GARDE<br/>(+ de 8 ans)</div> <div>MOYENNE GARDE<br/>(de 3 à 8 ans)</div> <div>A BOIRE JEUNE<br/>(- de 3 ans)</div> </div> | <div> <div>Pour les vins effervescents,<br/>la garde ne peut-être<br/>un critère de classification,<br/>dès commercialisation il faut<br/>les boire sur la fraîcheur<br/>(voir exception pour le Champagne)</div> </div>                                                                                    |       |          |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                          | <u>Appellations sous-régionales à base de Mauzac, Chardonnay et Chenin élaborées en METHODE TRADITIONNELLE</u><br><br>CREMANT DE LIMOUX<br>BLANQUETTE DE LIMOUX<br><br><u>Appellation sous-régionale à base de Mauzac, élaborée en METHODE ANCESTRALE</u><br><br>BLANQUETTE DE LIMOUX<br>Méthode Ancestrale |       |          | <u>Appellation communale à base de Mauzac, élaborée en METHODE ANCESTRALE ou en METHODE TRADITIONNELLE</u><br><br>GAILLAC Méthode Ancestrale<br><br>GAILLAC Méthode Traditionnelle | <u>Toutes ces appellations sont élaborées en METHODE TRADITIONNELLE</u><br><br><u>Appellation régionale à base de Chenin, Sauvignon, Cabernets, Pinot Noir ou Chardonnay</u><br><br>CREMANT DE LOIRE<br><u>Appellation sous-régionale à base de Chenin, Sauvignon et Cabernets</u><br><br>TOURAINE MOUSSEUX<br><br><u>Appellation communale à base de Chenin (Pineau de Loire)</u><br><br>SAUMUR<br>VOUVRAY<br>MONTLOUIS | <u>Appellation communale élaborée en METHODE TRADITIONNELLE à base de Roussanne et Marsanne</u><br><br>ST PERAY | <u>Appellation sous-régionale à base de Clairette en METHODE TRADITIONNELLE</u><br><br>CREMANT DE DIE<br><br><u>Appellation sous-régionale à base de Muscat (75 % min) en METHODE ANCESTRALE</u><br><br>CLAIRETTE DE DIE Méthode Ancestrale |

# T Y P E S

GRANDE  
GARDE  
(+ de 10 ans)

# V I N S

MOYENNE  
GARDE  
(de 4 à 10 ans)

# R O U G E

FAIBLE  
GARDE  
(- de 4 ans)

| ROUGE LEGER FRUITE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ROUGE TANNIQUE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ROUGE TYPE PINOT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ROUGE TYPE SYRAH                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ROUGE TYPE SUD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>BORDELAIS</b></p> <p><i>Crus classés réputés du Médoc (*)</i><br/>MARGAUX<br/>PAULLAC<br/>SAINT-ESTEPHE<br/>SAINT-JULIEN<br/><i>Crus bourgeois réputés du Médoc (*)</i><br/>HAUT-MEDOC<br/>MOULIS<br/><i>Autres appellations phares (*)</i><br/>ST EMILION GRAND CRU<br/>POMEROL<br/>PESSAC-LEOGNAN</p> <p>(*) voir liste des Châteaux fiche vin rouge</p> <p><b>LANGUEDOC- ROUSSILLON<br/>PROVENCE</b></p> <p><i>Vin de pays réputés à base de Cabernet-Sauvignon</i><br/>VIN DE PAYS DE L'HERAULT<br/>Mas de Daumas Gassac<br/>VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE<br/>Domaine de Trévallon</p>                                                                                        | <p><b>BOURGOGNE</b></p> <p><i>Grands crus de la Côte de Nuits</i><br/>CHAMBERTIN, CHARMES-CHAMBERTIN..<br/><br/>CLOS DE LA ROCHE, CLOS DE TART,<br/>CLOS DES LAMBRAYS, CLOS ST DENIS,<br/>BONNES-MARES<br/><br/>MUSIGNY, GRANDS-ECHEZEAX,<br/>ECHEZEAX, CLOS DE VOUGEOT<br/><br/>ROMANEE CONTI, LA ROMANEE,<br/>ROMANEE ST VIVANT, RICHEBOURG,<br/>LA GRANDE-RUE, LA TÂCHE<br/><i>Grands crus de la Côte de Beaune</i><br/>CORTON<br/><br/><i>Premiers crus réputés dans certaines appellations communales</i><br/>VOSNE-ROMANEE<br/>CHAMBOLLE MUSIGNY<br/>BEAUNE<br/>POMMARD</p>                                                                                                                                                                        | <p><b>RHÔNE SEPTENTRIONALE</b></p> <p><i>Appellations communales réputées</i><br/><br/>CÔTE RÔTIE<br/>HERMITAGE<br/><br/><br/>CORNAS (suivant le vigneron et le millésime)</p>                                                                                                                                    | <p><b>RHÔNE MERIDIONALE</b></p> <p><i>Appellation communale réputée</i><br/><br/>CHÂTEAUNEUF DU PAPE</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><i>Certains crus du Beaujolais aptes au vieillissement</i><br/><br/>MORGON<br/>MOULIN A VENT</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p><b>BORDELAIS</b></p> <p><i>Rive droite Dordogne</i><br/>LALANDE DE POMEROL, FRONSAC,<br/>CANON-FRONSAC, ST-EMILION, A.O.C<br/>SATELLITES DE ST-EMILION<br/>VINS DE CÔTES (BOURG, BLAYE, CASTILLON<br/>ET FRANCS)<br/><br/><i>Rive gauche Garonne</i><br/>HAUT-MEDOC, MEDOC, GRAVES<br/><br/><i>Zone de l'entre-deux-mer</i><br/>1er CÔTES DE BORDEAUX, GRAVES DE<br/>VAYRE<br/><br/><b>PROVENCE</b><br/><br/><b>SUD-OUEST</b><br/><br/>CAHORS, MADIRAN, PECHARMANT,<br/>BUZET, IROULEGUY, BERGERAC<br/><br/><b>LOIRE</b><br/><br/><i>Appellations communales, passées sous-bois, à base de Cabernet Franc ou de Côt</i><br/>CHINON, BOURGUEIL, ST NICOLAS DE<br/>BOURGUEIL, TOURAINE</p> | <p><b>BOURGOGNE</b></p> <p><i>Appellations communales :</i><br/><i>&gt; de la Côte de Nuits</i><br/>GEVREY-CHAMBERTIN, CHAMBOLLE-<br/>MUSIGNY,VOUGEOT, VOSNE-ROMANEE<br/>NUITS-SAINT-GEORGES<br/><br/><i>&gt; de la Côte de Beaune</i><br/>BEAUNE, ALOXE-CORTON, SAVIGNY-<br/>LES-BEAUNE, POMMARD, VOLNAY,<br/>MONTHELIE, AUXEY-DURESSES,<br/>SANTENAY, MARANGES<br/><br/><i>&gt; de la Côte Chalonnaise</i><br/>MERCUREY, RULLY, GIVRY<br/><br/><b>REGION CHAMPAGNE</b><br/><br/><i>Vins tranquilles de la région champenoise dans les grands millésimes</i><br/><br/>COTEAUX CHAMPENOIS + nom de la<br/>commune (BOUZY, VERTUS, ...)<br/><br/><b>JURA</b><br/><i>à base de Trousseau avec complément Pinot Noir</i><br/><br/>ARBOIS, CÔTES DE JURA</p> | <p><b>RHÔNE SEPTENTRIONALE</b></p> <p><i>Appellations communales</i><br/><br/>ST JOSEPH<br/>CROZES HERMITAGE<br/>CORNAS<br/><br/><br/><b>LANGUEDOC</b><br/><br/><i>Appellations communales marquées par la Syrah</i><br/><br/>COTEAUX DU LANGUEDOC+ NOM DE LA<br/>COMMUNE<br/>Pic-St-loup<br/>Montpeyrroux...</p> | <p><b>RHÔNE MERIDIONALE</b></p> <p><i>Appellations communales</i><br/>GIGONDAS, VACQUEYRAS, LIRAC,<br/>COSTIERES DE NIMES<br/>CÔTES DU RHÔNE VILLAGES + NOM DE<br/>LA COMMUNE (Cairanne, Rasteau...)<br/><br/><b>PROVENCE-CORSE</b><br/><br/><i>Appellations communales</i><br/>COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, BELLET,<br/>LES BAUX DE PROVENCE, PATRIMONIO<br/><br/><i>Appellations sous-régionales élaborées par des vignerons réputés</i><br/>CÔTES DE PROVENCE<br/><br/><b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b><br/><br/><i>Appellations communales élaborées par des vignerons réputés dans des cuvées à dominante Grenache et Carignan</i><br/><br/>CORBIERES,FITOU, ST CHINIAN,<br/>FAUGERES, COLLIOURES<br/>COTEAUX DU LANGUEDOC+ NOM DE LA<br/>COMMUNE (Pic-St-loup, Montpeyrroux...)</p> |
| <p><b>LES VINS PRIMEURS ET NOUVEAUX DE TOUTES REGIONS</b></p> <p><b>BEAUJOLAIS (base Gamay)</b><br/><br/><i>Appellations régionales et les crus</i><br/>BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS-VILLAGES<br/>BROUILLY , CÔTE DE BROUILLY, FLEURIE<br/>CHIROUBLES, REGNIE,JULIENAS, ST-AMOUR<br/><br/><b>LOIRE (base Gamay)</b><br/>TOURAINE, ANJOU<br/><b>SAVOIE (base Gamay)</b><br/>VIN DE SAVOIE<br/><b>SUD-OUEST (cépages locaux)</b><br/>CÔTES DU FRONTONNAIS<br/>GAILLAC</p> | <p><b>BORDELAIS</b><br/><br/><i>Appellations régionales</i><br/>BORDEAUX<br/>BORDEAUX SUPERIEUR<br/><br/><b>LOIRE</b><br/><br/><i>Appellations communales à base de Côt ou de Cabernet Franc à boire sur le fruit (pas de passage sous-bois)</i><br/>CHINON, BOURGUEIL, ST NICOLAS DE<br/>BOURGUEIL</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>BOURGOGNE</b><br/><br/><i>Appellations régionales</i><br/>BOURGOGNE<br/>BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS<br/><i>Appellations sous-régionales</i><br/>MACON, BOURG. CÔTE CHALONNAISE<br/>BOURGOGNE HAUTE-CÔTES DE BEAUNE<br/>BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS<br/><br/><b>LOIRE</b><br/><br/>SANCERRE<br/>MENETOU-SALON<br/>REUILLY<br/><br/><b>ALSACE</b><br/>ALSACE PINOT NOIR<br/><b>CHAMPAGNE</b><br/>COTEAUX CHAMPENOIS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><b>RHÔNE MERIDIONALE ET SEPTENTRIONALE</b><br/><br/><i>Appellations régionales marquées par la Syrah</i><br/>CÔTES DU RHÔNE</p>                                                                                                                                                                                | <p><b>RHÔNE MERIDIONALE</b><br/><br/><i>Appellations régionales et sous-régionales</i><br/>CÔTES DU RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE<br/>VILLAGES, CÔTES DU VENTOUX, CÔTES<br/>DU LUBERON, COTEAUX DU TRICASTIN<br/><br/><b>PROVENCE-CORSE</b><br/>CÔTES DE PROVENCE,COTEAUX VARIOIS<br/>AJACCIO,VIN DE CORSE, CORSE-CALVI<br/>CORSE-SATERNE, CORSE-FIGARI<br/>CORSE-PORTO-VECCHIO<br/><br/><b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b><br/><br/><i>Appellations sous- régionales</i><br/>COTEAUX DU LANGUEDOC<br/>CÔTES DU ROUSSILLON</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    |

T  
Y  
P  
E  
S

GRANDE  
GARDE  
(+ de 8 ans)

V  
I  
N  
S

MOYENNE  
GARDE  
(de 3 à 8 ans)

B  
L  
A  
N  
C  
S

FAIBLE  
GARDE  
(- de 3 ans)

S  
E  
C  
S

| GRAS BOISES AROMATIQUES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | GRAS NON BOISES AROMATIQUES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BLANCS SECS VIFS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>BOURGOGNE</u></p> <p><i>Grands crus du Chablisien</i><br/>CHABLIS GRAND CRU<br/><i>Grands crus de la Côte de Beaune</i><br/>CORTON-CHARLEMAGNE<br/>MONTRACHET<br/>CHEVALIER-MONTRACHET<br/>BÂTARD-MONTRACHET<br/>BINVENUES-BÂTARD-MONTRACHET<br/><i>Premiers crus réputés sur appellation :</i><br/>MEURSAULT</p> <p><u>VALLEE DU RHONE</u></p> <p><i>Appellations communales réputées</i><br/>HERMITAGE</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><u>JURA</u></p> <p><i>Vin jaune (6 ans de fût sans ouillage)</i><br/>ARBOIS<br/>CHÂTEAU-CHALON<br/>L'ETOILE<br/>CÔTES DU JURA</p> <p><u>VAL DE LOIRE</u></p> <p><i>Crus de l'appellation SAVENNIERES</i><br/>SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES<br/>SAVENNIERES COULEE-DE-SERRANT</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><u>BOURGOGNE</u></p> <p><i>Premiers crus du Chablisien</i><br/>CHABLIS PREMIER CRU<br/><i>Premiers crus de la Côte de Beaune</i><br/>PULIGNY-MONTRACHET<br/>CHASSAGNE-MONTRACHET<br/><i>Appellations communales de la Côte de Beaune</i><br/>MONTHELIE, AUXEY-DURESSES, MARANGES<br/><i>Premiers crus de la Côte Chalonaise</i><br/>RULLY, GIVRY, MONTAGNY<br/><i>Premiers crus du Maconnais</i><br/>POUILLY-FUISSE</p> <p><u>VALLEE DU RHONE</u></p> <p><i>Domaines réputés sur :</i><br/>CHÂTEAUNEUF DU PAPE<br/>CHÂTEAU GRILLET, CONDRIEU</p> <p><u>LANGUEDOC-ROUSSILLON</u></p> <p><i>Cuvées spéciales vinifiées et élevées par des vignerons réputés</i><br/>COTEAUX DU LANGUEDOC+ NOM DE LA COMMUNE (ex . ST-DREZERY...)<br/>CORBIERES<br/>LIMOUX</p> | <p><u>BORDELAIS</u></p> <p><i>Les vins de Graves</i><br/>GRAVES, PESSAC-LEOGNAN</p> <p><u>JURA</u></p> <p><i>Vins blancs secs généralement passés sous-bois ou élevés dans des fûts ayant contenu du Vin Jaune</i><br/>ARBOIS, CÔTES DE JURA, L'ETOILE</p> <p><u>VAL DE LOIRE</u></p> <p><i>Cuvées très soignées, passées sous-bois, à base de Chenin :</i><br/>SAVENNIERES, SAUMUR, VOUVRAY, JASNIERES<br/><i>à base de Sauvignon :</i><br/>POUILLY FUME</p> <p><u>PROVENCE</u></p> <p><i>Domaines réputés dans les appellations :</i><br/>PALETTE, BELLET</p> <p><u>SUD-OUEST</u></p> <p><i>Cuvées spéciales vinifiées et élevées par des vigneronns réputés</i><br/>JURANCON SEC</p> <p><u>REGION DE CHAMPAGNE</u></p> <p>COTEAUX CHAMPENOIS + NOM COMMUNE</p> | <p><u>BOURGOGNE</u></p> <p><i>Bourgoignes blancs qui ne sont pas obligatoirement vinifiés ou élevés sous-bois</i><br/>CHABLIS, ST AUBIN, ST ROMAIN<br/>RULLY, MONTAGNY<br/>POUILLY-FUISSE</p> <p><u>ALSACE</u></p> <p><i>Grands crus d'Alsace produits par des vignerons leaders</i></p> <p>ALSACE GRAND CRU<br/>. GEWURZTRAMINER<br/>. TOKAY-PINOT-GRIS<br/>. RIESLING</p> <p><u>SAVOIE</u></p> <p>VIN DE SAVOIE CHIGNIN-BERGERON<br/>ROUSSETTE DE SAVOIE MARESTEL, FRANGY...</p> <p><u>LOIRE</u></p> <p><i>Vins de la Loire dans des cuvées soignées (généralement sur des vieilles vignes)</i><br/>POUILLY-FUME</p> <p><u>VALLEE DU RHÔNE</u></p> <p><i>Appellation communale à base de Roussanne et Marsanne vinifié par des vignerons réputés</i><br/>ST JOSEPH<br/><i>à base de Viognier :</i><br/>CONDRIEU</p> <p><u>SUD-OUEST</u></p> <p><i>Zone pyrénéenne à base de cépages locaux</i><br/>PACHERENC DU VIC-BIHL SEC<br/>JURANCON SEC</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><u>BOURGOGNE</u></p> <p>BOURGOGNE<br/>BOURG- CÔTE CHALONNAISE<br/>MACON, MACON-VILLAGES<br/>BOUZERON, SAINT-VERAN</p> <p><u>ALSACE</u></p> <p>ALSACE GEWURZTRAMINER, TOKAY-PINOT-GRIS, RIESLING, MUSCAT</p> <p><u>JURA</u></p> <p>ARBOIS, CÔTES DE JURA</p> <p><u>RHONE MERIDIONALE</u></p> <p>CÔTES DU RHÔNE VILLAGES<br/>LIRAC, VACQUEYRAS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p><u>PROVENCE</u></p> <p>CASSIS,CÔTES DE PROVENCE<br/>COTEAUX VARIOIS<br/>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</p> <p><u>SUD-OUEST</u></p> <p>BERGERAC SEC<br/>CÔTES DE DURAS, MONTRAVEL</p> <p><u>LOIRE</u></p> <p>ANJOU, SAUMUR,TOURAIN<br/>MONTLOUIS, CHEVERNY<br/>POUILLY-FUME, SANCERRE<br/>MENETOU-SALON, REUILLY<br/>QUINCY</p> <p><u>RHONE SEPTENTRIONALE</u></p> <p>CONDRIEU<br/>ST PERAY<br/>CROZES-HERMITAGE</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><u>ALSACE</u></p> <p>ALSACE<br/>. SYLVANER<br/>. PINOT BLANC<br/>ALSACE EDELZWICKER</p> <p><u>LOIRE</u></p> <p>MUSCADET(sur lies)<br/>MUSCADET SEVRE ET MAINE<br/>COUR-CHEVERNY<br/>POUILLY-SUR-LOIRE.</p> <p><u>SAVOIE</u></p> <p>VIN DE SAVOIE<br/>VIN DE SAVOIE + NOM COMMUNE<br/>CREPY<br/>SEYSSEL</p> <p><u>LANGUEDOC-ROUSSILLON</u></p> <p>COTEAUX DU LANGUEDOC<br/>PICPOUL DE PINET<br/>LA CLAPE</p> <p><u>BORDELAIS</u></p> <p>BORDEAUX<br/>ENTE-DEUX-MERS</p> <p><u>BOURGOGNE</u></p> <p>BOURGOGNE ALIGOTE<br/>PETIT CHABLIS</p> <p><u>VALLEE DU RHONE</u></p> <p>CÔTES DU RHÔNE<br/>CÔTES DU VENTOUX</p> <p><u>SUD-OUEST</u></p> <p>GAILLAC (Perlé)</p> <p><u>BEAUJOLAIS</u></p> <p>BEAUJOLAIS<br/>BEAUJOLAIS-VILLAGES</p> |



# GLOSSAIRE

G  
L  
O  
S  
S  
A  
I  
R  
E

**ACIDITÉ** Présente sans excès, l'acidité contribue à l'équilibre du vin, en lui apportant fraîcheur et nervosité. Mais lorsqu'elle est trop forte, elle devient un défaut, en lui donnant un caractère mordant ou vert. En revanche, si elle est insuffisante, le vin est mou.

**AGRESSIF** Se dit d'un vin montrant trop de force et attaquant désagréablement les muqueuses.

**AIGREUR** Caractère acide élevé, assorti d'une odeur particulière rappelant le vinaigre. *Syn : piqué, acétique. Voir piqure.*

**ALCOOL** Composant le plus important du vin après l'eau, l'alcool éthylique lui apporte son caractère chaud. Mais s'il domine trop, le vin devient brûlant.

**ALIGOTÉ** Cépage blanc de Bourgogne donnant le « Bourgogne aligoté », vin à boire jeune et vin de prédilection du Kir.

**ALTESSE** Cépage blanc donnant des « roussettes de Savoie » d'une grande finesse.

**AMBRÉ** En vieillissant longtemps ou en s'oxydant prématurément, les vins blancs prennent parfois une teinte proche de celle de l'ambre (marron clair orangé transparent)

**AMERTUME** Normale pour certains vins rouges jeunes et riches en tanin, l'amertume est dans les autres cas un défaut.

**AMPELOGRAPHIE** Science étudiant les cépages.

**AMPLE** Se dit d'un vin harmonieux donnant l'impression d'occuper pleinement et longtemps la bouche. *Syn : plein - rond - velouté.*

**ANALYSE SENSORIELLE** Nom technique de la dégustation.

**ANIMAL** Qualifie l'ensemble des odeurs animales : musc, venaison, cuir..., surtout fréquentes dans les vins rouges vieux.

**A.O.C** (Appellation d'Origine Contrôlée) Système réglementaire garantissant l'authenticité d'un vin issu d'un terroir donné. Voir aussi I.N.A.O.

**ÂPRE** Sensation rude, un peu râpeuse, provoquée par un fort excès de tanin. *Syn : rugueux, dur.*

**ARAMON** Cépage rouge du Midi méditerranéen, très en faveur après la crise phylloxérique, mais en recul aujourd'hui.

**ARÔME** Dans le langage technique de la dégustation, arôme devrait être réservé aux sensations olfactives perçues en bouche. Mais le mot désigne aussi fréquemment les odeurs en général.

**ASSEMBLAGE** Mélange de plusieurs vins pour obtenir un lot unique. Faisant appel à des vins de même origine, l'assemblage est très différent du coupage, ayant, lui, une connotation péjorative.

**ASTRINGENCE** Sensation râpeuse et asséchante au niveau de la langue et des muqueuses de la bouche, provoquée par les tanins du vin.

**BALSAMIQUE** Qualificatif d'odeurs venues de la parfumerie et comprenant, entre autres, la vanille, l'encens, la résine et le benjoin.

**BARRIQUE** Fût bordelais de 225 litres, ayant servi à déterminer le « tonneau » (unité de mesure correspondant à quatre barriques).

**BLANC FUMÉ** Nom donné au sauvignon à Pouilly-sur-Loire, d'où l'appellation « Pouilly-fumé » (à ne pas confondre avec les Pouilly-sur-Loire ou le Pouilly-Fuissé de Bourgogne).

**BOTRYTIS** Nom d'un champignon entraînant la pourriture des raisins. Généralement très néfaste (appelée alors pourriture grise), il peut sous certaines conditions climatiques produire une concentration des raisins qui est à la base de l'élaboration des vins blancs liquoreux (on parle alors de pourriture noble).

**BOUCHE** Terme désignant l'ensemble des caractères perçus par la bouche.

**BOUQUET** Caractères odorants se percevant au nez lorsque l'on flaire le vin dans le verre, puis en bouche.

**BOURBE** Concerne les vins blancs. Grosses impuretés présentes dans le jus de raisin après le pressurage, qu'il faut éliminer par débourbage, avant la fermentation.

**BOURBOULENC** Cépage blanc de qualité de la région méditerranéenne.

**BRETON** Nom donné au cabernet-franc en Val de Loire.

**BRILLANT** Se dit d'une robe très limpide dont les reflets brillent fortement à la lumière.

**BRÛLÉ** Qualificatif d'odeurs diverses, allant du caramel au bois brûlé. Voir *emphyreumatique*.

**BRUT** On appelle bruts des vins effervescents comportant très peu de sucre (juste assez pour tempérer l'acidité du vin).

**CABERNET-FRANC** Cépage rouge associé au cabernet-sauvignon et au merlot dans le Bordelais et produisant certains vins du Val de Loire. Il donne des vins d'une grande finesse.

**CABERNET-SAUVIGNON** Cépage rouge noble, dominant en Médoc et dans les Graves, mais présent aussi dans d'autres régions et donnant des vins de longue garde.

**CAPITEUX** Caractère d'un vin très riche en alcool. *Syn : généreux, chaleureux, corsé.*

**CARIGNAN** Cépage rouge du vignoble méditerranéen donnant des vins très charpentés.

**CAUDALIE** Unité de mesure de la durée de persistance en bouche des arômes après la dégustation.

**CÉPAGE** Nom de la variété, en matière de vigne.

**CHAI** Bâtiment situé au-dessus du sol et destiné à l'élevage des vins dans les régions où l'on ne creuse pas de caves.

**CHAIR** Caractéristique d'un vin donnant dans la bouche une impression de plénitude et de densité, sans aspérité ; on parle d'un vin charnu.

**CHALEUREUX** Se dit d'un vin procurant, notamment par sa richesse alcoolique, une impression de chaleur. *Syn : généreux, corsé, capiteux.*

**CHAPTALISATION** Addition de sucre dans la vendange, contrôlée par la loi, afin d'obtenir un bon équilibre du vin par augmentation de la richesse en alcool lorsque celle-ci est trop faible.

**CHARDONNAY** Cépage bourguignon blanc de qualité, cultivé également dans d'autres régions, en particulier en Champagne et en Franche-Comté. Il donne un vin fin, très aromatique lorsqu'il est vinifié ou élevé sous bois et d'une bonne aptitude au vieillissement.

**CHARPENTÉ** Se dit d'un vin ayant une prédominance tannique ouvrant de bonnes possibilités au vieillissement.

**CHASSELAS** Cépage blanc cultivé surtout comme raisin de table, mais également utilisé en vinification dans quelques régions.

**CHENIN** Cépage blanc très répandu en Val de Loire, donnant des vins équilibrés et fins.

**CINSAUT (ou cinsault)** Cépage rouge du vignoble méditerranéen donnant des vins très fruités.

**CLAIRET** Vin rouge léger et fruité, ou vin rosé produit en Bordelais et en Bourgogne.

**CLAIRETTE** Cépage blanc du vignoble méditerranéen donnant des vins assez fins.

**CLAVELIN** Bouteille de forme particulière et d'une contenance de 60 cl réservée aux vins jaunes du Jura.

**CLIMAT** Nom de lieu-dit cadastral dans le vignoble bourguignon.

**CLONE** Ensemble des pieds de vigne issus d'un pied unique par multiplication (bouturage ou greffage).

**CLOS** Très usité dans certaines régions (Bourgogne) pour désigner les vignes entourées de murs (Clos de Vougeot), ce terme a pris souvent un usage beaucoup plus large, désignant parfois les exploitations elles-mêmes.

**COLLAGE** Opération de clarification réalisée avec un produit (blanc d'œuf, colle de poisson) se coagulant dans le vin et entraînant dans sa chute les particules restées en suspension.

**CORSÉ** Se dit d'un vin à la fois chaleureux et charpenté. On dit que le vin a du corps.

**COT** Nom donné au cépage malbec dans certaines régions.

**COULANT** Se dit d'un vin souple et agréable, « glissant » bien dans la bouche. *Syn : gouleyant.*

**COULURE** non-transformation de la fleur en fruit due à une mauvaise fécondation, pouvant s'expliquer par des raisons diverses (climatiques, physiologiques, etc.).

**COURBU** Cépage blanc du Béarn et du Pays Basque.

**COURT** Se dit d'un vin laissant peu de trace en bouche après la dégustation (on dit aussi « court en bouche »).

**CRÉMANT** Vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle. Ce terme sera associé à la région d'origine pour désigner l'appellation (Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire etc.).

**CRU** Terme dont le sens varie selon les régions, mais contenant partout l'idée d'identification d'un vin à un lieu défini de production.

**CUVAISON** Période pendant laquelle, après la vendange en rouge, les matières solides restent en contact avec le jus en fermentation dans la cuve. Sa longueur détermine la coloration et la force tannique du vin.

**DÉBOURBAGE** Clarification du jus de raisin non fermenté, séparé de la bourbe.

**DÉBOURREMENT** Ouverture des bourgeons et apparition des premières feuilles de la vigne.

**DÉCANTER** Transvaser délicatement un vin de sa bouteille dans une carafe, pour lui permettre d'abandonner son dépôt.

**DÉGORGEMENT** Dans la méthode traditionnelle, élimination du dépôt de levures formé lors de la seconde fermentation en bouteille.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** Richesse du vin en alcool exprimée en général en degré (correspondance au pourcentage de volume d'alcool contenu dans le vin, on parle alors de titre volumétrique).

**DÉPÔT** Particules solides contenues dans le vin, notamment dans les vins vieux (où il peut être enlevé avant dégustation par décantation ; voir décanter).

**DOSAGE** Apport de sucre sous forme de « liqueur de dosage » à un vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle, après le dégorgement.

**DOUX** Terme s'appliquant à des vins sucrés.

**DUR** Un vin dur est caractérisé par un excès d'astringence et/ou d'acidité, mais pouvant parfois s'atténuer avec le temps.

**DURAS** Cépage rouge cultivé surtout dans la région de Gaillac.

**ÉCOULAGE** Séparation du vin de goutte et du marc après fermentation.  
*Syn : décuvage*

**EFFERVESCENT** Se dit d'un vin dégageant des bulles de gaz.

**ÉGRAPPAGE** Séparation des grains de raisin de la rafle.

**ÉLEVAGE** Ensemble des opérations destinées à préparer les vins au vieillissement jusqu'à la mise en bouteille.

**EMPYREUMATIQUE** Qualificatif d'une série d'odeurs rappelant le brûlé, le cuit ou la fumée.

**ÉPAIS** Se dit d'un vin très coloré, donnant en bouche une impression de lourdeur et d'épaisseur.

**ÉPANOUI** Qualificatif d'un vin équilibré qui a acquis toutes ses qualités de bouquet.

**ÉQUILIBRÉ** Désigne un vin dans lequel l'acidité et le moelleux (ainsi que les tanins pour les rouges) s'équilibrent bien mutuellement.

**ÉRAFLAGE** Dans la vinification en rouge, opération consistant à éliminer les rafles avant la cuvaïson, afin de se débarrasser des tanins trop durs, responsables d'une astringence excessive.

**ÉVENTÉ** Se dit d'un vin ayant perdu tout ou partie de son bouquet à la suite d'une oxydation.

**FATIGUÉ** Terme s'appliquant à un vin ayant provisoirement perdu ses qualités (par exemple après un transport) et nécessitant un repos pour les recouvrer.

**FÉMININ** Caractérise des vins aux arômes suaves offrant une certaine tendreté et de la légèreté.

**FERMÉ** S'applique à un vin de qualité encore jeune et n'ayant pas acquis un bouquet très prononcé, et qui nécessite donc d'être attendu pour être dégusté.

**FERMENTATION ALCOOLIQUE** Processus permettant au jus de raisin de devenir du vin, grâce à l'action des levures transformant le sucre en alcool.

**FERMENTATION MALOLACTIQUE** Transformation de l'acide malique en acide lactique et gaz carbonique, dont l'effet principal est de rendre les vins moins acides.

**FINESSE** Qualité d'un vin délicat et élégant.

**FLEUR** Maladie du vin se traduisant par un voile blanchâtre.

**FOLLE BLANCHE** Cépage blanc donnant un vin très vif (gros plant).

**FONDU** Désigne un vin, notamment un vin vieux, dans lequel les différents caractères se mêlent harmonieusement entre eux pour former un ensemble bien homogène. Voir plein.

**FOUDRE** Tonneau de grande capacité (200 à 300 hectolitres).

**FOULAGE** Opération consistant à faire éclater la peau des grains de raisin.

**FRAIS** Se dit d'un vin légèrement acide, mais sans excès, qui procure une sensation de fraîcheur.

**FRANC** Désigne l'ensemble d'un vin, ou l'un de ces aspects (couleur, arômes, goût...) sans défaut ni ambiguïté. *Syn : net*

**FUMÉ** Qualificatif d'odeur proche de celle des aliments fumés, caractéristique, entre autres, du cépage sauvignon ; d'où le nom de blanc fumé.

**GAMAY** Cépage rouge assez répandu dans de nombreuses régions, unique en Beaujolais, et donnant un vin très fruité à boire jeune.

**GARDE (vin de)** Désigne un vin montrant une bonne aptitude au vieillissement.

**GÉNÉRIQUE** Terme pouvant tendre vers plusieurs significations, mais désignant souvent un vin de marque par opposition à un vin de cru ou de château ; par abus, employé aussi pour désigner les appellations régionales (par exemple « Bordeaux », « Bourgogne »...)



**GEWURZTRAMINER** Cépage alsacien rose, donnant des vins blancs très aromatiques.

**GOUTTE (vin de)** Dans la vinification en rouge, vin issu directement de la cuve à l'écoulage.

**GRAS** Qualificatif d'un vin se montrant en bouche agréablement moelleux.  
*Syn : onctueux.*

**GRAVES** Sol composé de cailloux roulés et de graviers, très favorables à la production de vins de qualité que l'on trouve notamment en Médoc et dans les Graves.

**GRENACHE** Cépage rouge cultivé dans certaines régions du Midi, comme Banyuls ou Châteauneuf-du-Pape. Donne un vin très parfumé et très chaleureux.

**HARMONIEUX** Se dit d'un vin présentant des rapports heureux entre ses différents caractères, allant au-delà du simple équilibre.

**HERBACÉ** Désigne certaines odeurs ou arômes rappelant l'herbe ou le foin (ce terme a souvent une connotation plutôt péjorative car il dénote souvent un vin dur).

**I.N.A.O** Institut National des Appellations d'Origine ; établissement public chargé de déterminer et de contrôler les conditions de production des vins A.O.C et A.O.V.D.Q.S.

**LARMES** Traces laissées par le vin sur les parois du verre lorsqu'on l'agite ou l'incline. Des larmes importantes pourront laisser préjuger d'un vin gras, car une importante quantité de glycérol accrochera sur les parois du verre.  
*Syn : jambes.*

**LACTIQUE (acide)** Acide obtenu par la fermentation malolactique.

**LÉGER** Se dit d'un vin peu coloré et peu corsé, mais équilibré et agréable. A boire assez rapidement.

**LEVURES** Champignons microscopiques unicellulaires provoquant la fermentation alcoolique.

**LIMPIDE** Se dit d'un vin de couleur claire et brillante ne contenant pas de matières en suspension.

**LIQOREUX** Vins blancs riches en sucre, obtenus à partir de raisins surmaturés. Un vin liquoreux est plus sucré qu'un vin dit moelleux.

**LONG** Se dit d'un vin dont les arômes laissent en bouche une impression plaisante et persistante après la dégustation. On dit aussi d'un bonne longueur.

**LOURD** Se dit d'un vin excessivement épais.

**MACABEU** ou macabeo Cépage blanc du Roussillon donnant un vin agréable en jeunesse.

**MACÉRATION CARBONIQUE** Mode de vinification utilisé surtout pour la production de certains vins de primeur.

**MÂCHE** Terme s'appliquant à un vin possédant à la fois épaisseur et volume et qui, par image, donne l'impression d'être mâché.

**MADÉRISÉ** Se dit d'un vin blanc qui, en vieillissant, prend une couleur ambrée et un goût rappelant, d'une certaine façon, celui du Madère.

**MALIQUE (acide)** Acide présent à l'état naturel dans beaucoup de vins et qui se transforme en acide lactique par la fermentation malolactique.

**MANSENG** Gros manseng et petit manseng sont les deux cépages blancs de base du Jurançon.

**MARC** Matières solides restant après le pressurage. Etant imprégné de vin, le marc est souvent distillé pour donner des eaux de vie qui prendront le nom de marc (marc de Bourgogne, marc de Champagne...)

**MARSANNE** Cépage blanc surtout cultivé dans la région de l'Hermitage (vallée du Rhône).

**MATURATION** Transformation subie par le raisin quand il s'enrichit en sucre et perd une partie de son acidité pour arriver à maturité.

**MAUZAC** Cépage blanc cultivé notamment dans le Midi toulousain et le Languedoc, donnant un vin fin de faible garde aux arômes de pomme verte.

**METHODE ANCESTRALE** Méthode de vinification de certains vins effervescents. Le vin fermente directement en bouteille, ce qui provoquera une effervescence à l'ouverture.

**METHODE TRADITIONNELLE** Autrefois appelée méthode champenoise, elle est celle utilisée notamment en Champagne pour l'élaboration du Champagne, mais aussi des diverses appellations en Crémant. Contrairement à la méthode ancestrale l'effervescence est due à une seconde fermentation en bouteille provoquée par l'ajout d'une liqueur de tirage.

**MERLOT** Cépage rouge dominant dans le Libournais (Pomerol, St Emilion...), et associé aux autres cépages dans l'ensemble du Bordelais.

**MILLÉSIME** Année de récolte de la vigne.

**MISTELLE** Moût de raisin frais, riche en sucre, dont la fermentation a été arrêtée par l'adjonction d'alcool.

**MOELLEUX** Qualificatif s'appliquant généralement à des vins blancs doux se situant entre les secs et les liquoreux proprement dits. Se dit aussi, à la dégustation d'un vin à la fois gras et peu acide.

**MORDANT** Caractère d'un vin rouge à la fois trop acide et trop tannique. Il s'agit d'un défaut.

**MOU** Si dit d'un vin qui manque d'acidité et donc aura un caractère pâteux aux arômes lourds.

**MOURVÈDRE** Cépage rouge de Provence donnant des vins  fins de garde et notamment le Bandol.

**MOÛT** Désigne le liquide sucré extrait du raisin avant sa fermentation.

**MUSCADET** Cépage blanc cultivé en Loire-Atlantique qui donne des vins blancs secs et vifs. Il a donné son nom à l'appellation contrôlée.

**MUSCAT** Terme désignant l'ensemble des cépages dont les raisins ont la qualité aromatique muscatée. Désigne également les vins obtenus avec ces cépages.

**MUTAGE** Opération consistant à arrêter la fermentation alcoolique du moût par adjonction d'alcool.

**NÉGRETTE** Cépage rouge cultivé surtout dans le Frontonnais (région toulousaine) donnant des vins vifs légers.

**NERVEUX** Se dit d'un vin marqué par des caractères bien affirmés et une pointe d'acidité, mais sans excès (caractéristique marquante des vins blancs secs et vifs).

**NIELLUCIO** Cépage rouge cultivé en Corse donnant des vins de moyenne garde (en particulier dans le vignoble de Patrimoine).

**NOUVEAU** Se dit d'un vin des dernières vendanges.

**ŒNOLOGIE** Science étudiant le vin.

**OÏDIUM** Maladie de la vigne provoquée par un petit champignon et qui se traduit par une teinte grise et un dessèchement des raisins ; se traite par le soufre.

**ORGANOLEPTIQUE** Désigne des qualités ou propriétés perçues par les sens lors de la dégustation, comme la couleur, l'odeur ou le goût.

**OUILLAGES** Opération consistant à rajouter régulièrement du vin dans chaque barrique pour la maintenir pleine et éviter le contact du vin avec l'air.

**OXYDATION** Résultat de l'action de l'oxygène de l'air sur le vin. Excessive, elle se traduit par une modification de la couleur (pelure d'oignon pour les rouges) et des arômes.

**PARFUM** Synonyme d'odeur, avec en plus, une connotation laudative.

**PASSERILLAGE** Dessèchement du raisin à l'air s'accompagnant d'un enrichissement en sucre.

**PERLANT** Se dit d'un vin dégageant de petites bulles de gaz carbonique.

**PERSISTANCE** Phénomène se traduisant par la perception de certains caractères du vin (saveurs, arômes...) après que celui-ci ait été avalé. Une bonne persistance est un signe positif. Voir caudalies.

**PHYLLOXÉRA** Puceron qui, entre 1860 et 1880, ravagea le vignoble français, en provoquant la mort des racines par sa piqûre.

**PIERRE À FUSIL** se dit d'un goût ou d'une odeur dont l'arôme évoquerait l'odeur du silex venant de produire une étincelle, c'est à dire une odeur à la fois minérale et brûlée.

**PINOT** Cépage rouge, cultivé notamment en Bourgogne, qui donne des vins peu colorés mais de longue garde.

**PIQÛRE (piqûre acétique)** Maladie du vin se traduisant par une odeur et un goût désagréable rappelant celui du vinaigre. On dit alors que le vin est piqué ou acétique.

**PLEIN** Se dit d'un vin ayant les qualités demandées à un bon vin, et qui donne en bouche une sensation de plénitude. Voir fondue et volume.

**POULSARD** Cépage rouge, typique du Jura, donnant des vins  fins, peu colorés, à boire jeunes.

**POURRITURE NOBLE** Nom donné à l'action du botrytis cinerea dans les régions où elle permet de réaliser des vins blancs liquoreux.

**PRESSE (vin de)** Dans la vinification en rouge, vin tiré des marcs par pressurage après l'écoulage.

**PRESSURAGE** Opération consistant à presser le marc du raisin pour en extraire le vin.

**PRIMEUR (vin de)** Vin élaboré pour être bu très jeune. Voir nouveau.

**PRIMEUR (achat en)** Achat fait peu après la récolte et avant que le vin soit consommable (achat souvent fait dans un but spéculatif).

**PRISE DE MOUSSE** Nom donné à la deuxième fermentation alcoolique que subissent les vins effervescents. Voir méthode traditionnelle.

**PUISSANCE** Caractère d'un vin qui est à la fois plein, corsé, chaud et d'un riche bouquet.

**RAFLE** Terme désignant dans la grappe le petit branchage supportant les grains de raisin et qui, lors d'une vendange non écaillée, apporte une certaine astringence au vin.

**RÂPEUX** Se dit d'un vin très astringent, donnant l'impression de racler le palais.

**REMUAGE** Dans la méthode traditionnelle, opération visant à amener les dépôts contre le bouchon par le mouvement imprimé aux bouteilles placées sur des pupitres.

**RICHE** Qualificatif d'un vin à la fois coloré, généreux, puissant et en même temps équilibré.

**RIESLING** Cépage blanc, cultivé en Alsace, donnant des vins d'une grande distinction ;

**ROBE** Terme employé pour désigner l'aspect extérieur d'un vin.

**ROLLE** Cépage blanc de Provence et du pays niçois donnant des vins très fins.

**ROND** Se dit d'un vin dont la souplesse, le moelleux et la chair donnent en bouche une agréable impression de rondeur.

**ROUSSANNE** cépage blanc, cultivé dans la Drôme, donnant un vin de garde très fin.

**SAIGNÉE (rosé de)** Vin rosé tiré d'une cuve de raisin noir au bout d'un court temps de macération.

**SARMENT** Rameau de vigne de l'année.

**SAUVIGNON** Cépage blanc, cultivé dans de nombreuses régions, donnant un vin fin et de bonne garde selon le terroir et le mode de vinification, et dont l'une des caractéristiques est son arôme de fumé très particulier.

**SAVAGNIN** Cépage jurassien donnant le célèbre vin jaune.

**SCIACARELLO** Cépage rouge, cultivé en Corse, produisant un vin charnu et fruité.

**SEC** Pour les vins tranquilles, caractère dépourvu de saveur sucrée (moins de 49 g par litre) ; dans l'échelle des vins effervescents, caractère peu sucré (moins de 35 g au litre).

**SÉMILLON** Cépage blanc noble, très sensible à la pourriture noble, cultivé notamment en Gironde et donnant entre autres les grands vins liquoreux.

**SOLIDE** Se dit d'un vin bien constitué, possédant notamment une bonne charpente.

**SOUPLE** Se dit d'un vin coulant, dans lequel le moelleux l'emporte sur l'astringence ou l'acidité selon si le vin est rouge ou blanc.

**SOUTIRAGE** Opération consistant à transvaser un vin d'un fût dans un autre pour en séparer la lie.

**STRUCTURE** Désigne à la fois la charpente et la constitution d'ensemble d'un vin.

**SULFITAGE** Introduction d'anhydride sulfureux dans un moût ou dans un vin, principalement pour le protéger d'accidents ou maladies.

**SYLVANER** Cépage blanc alsacien produisant un vin blanc sec et vif.

**SYRAH** Cépage rouge planté notamment dans la vallée du Rhône et en Languedoc-Roussillon donnant d'excellents vins rouges puissants.

**TAILLE** Coupe des sarments pour régulariser et équilibrer la croissance de la vigne afin de contrôler la productivité.

**TANNAT** Cultivé dans les Pyrénées-Atlantiques, ce cépage rouge donne des vins très charpentés et de moyenne garde.

**TANIN (ou tannin)** Substance se trouvant dans le raisin, et qui apporte au vin sa capacité de longue conservation et certaines de ses propriétés gustatives.

**TANNIQUE** Caractère d'un vin laissant apparaître une note d'astringence due à sa richesse en tanin.

**TERROIR** Territoire s'individualisant par certaines caractéristiques physiques du sol et du climat, déterminantes pour son vin.

**TRANQUILLE (vin)** Désigne un vin non effervescent.

**TUilé** Caractère des vins rouges qui, en vieillissant, prennent une teinte rouge-jaune.

**V.D.L** Vin de liqueur ; vin doux ne répondant pas aux normes réglementaires des V.D.N.

**V.D.N** *Vin doux naturel* ; vin doux soumis à des conditions strictes de production et d'élaboration.

**V.D.P** *Vin de pays* ; vin appartenant au groupe des vins de table, mais dont on peut mentionner sur l'étiquette la région géographique d'origine.

**V.D.Q.S** Devenu A.O.V.D.Q.S , *Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure* ; vin produit dans une région et selon une réglementation précise (c'est souvent l'antichambre de l'A.O.C).

**VÉGÉTAL** Se dit des arômes d'un vin (principalement jeune) rappelant l'herbe et la végétation.

**VENAISON** S'applique au bouquet d'un vin rappelant l'odeur de grand gibier.

**VERT** Se dit d'un vin trop acide.

**VIF** Se dit d'un vin frais et léger, avec une petite dominante acide mais sans excès, et agréable.

**VILLAGES** Terme employé dans certaines régions pour individualiser un secteur particulier au sein d'une appellation plus large (Beaujolais-Villages, Côtes-du-Rhône-Villages...).

**VINIFICATION** Méthode et ensemble des techniques d'élaboration du vin.

**VIOGNIER** Cépage blanc, cultivé dans la vallée du Rhône, donnant un vin fin et aromatique (cépage de l'A.O.C Château-Grillet et Condrieu)

**VIRIL** Se dit d'un vin à la fois charpenté, corsé et puissant.

**VOLUME** Caractéristique d'un vin donnant l'impression de bien remplir la bouche. Voir rond.

**V.Q.P.R.D** Vin de qualité produit dans une région déterminée. Se distingue des vins de table, dans le langage réglementaire de la Communauté Économique Européenne, et regroupe en France, les A.O.C et A.O.V.D.Q.S.