

Stage
CIVB
du
1^{er} au 3
juillet
2009



Éducation
Nationale

Présentation des équipes

- Caroline Charpentier, CIVB
- Mme Picard, Inspectrice de l'Éducation Nationale
- Sabine Silvestrini , œnologue et viticultrice, intervenante principale
- Les stagiaires : enseignants de Lycées professionnels et techniques(intervenants ou non sur la mention sommellerie), d'IUFM

Jour 1

- Accueil des participants à 12h30 par Mme Picard et Mme Charpentier
- Partage d'une collation conviviale pour faire connaissance au Bar du CIVB

Le saviez vous ? :
CIVB signifie « conseil
interprofessionnel des vins de
Bordeaux »

Le saviez vous ? :
Le CIVB est placé sous la tutelle du
ministère de l'agriculture et de la pêche

Sandrine Beldio



Le saviez vous ? :
Le CIVB possède de multiples fonctions : promotion nationale et internationale des vins de Bordeaux , mission économique (statistiques, connaissances du marché), informations des professionnels (réalisation de documents, réunions, conférences)

Jour 1

- 14h00-14h15 présentation de l'école du vin et annonce du programme

Le saviez vous ? :
L'école du vin de Bordeaux
est ouverte à tous : des
dégustations, des cours
d'œnologie, des visites de
vignobles s'adressent aux
débutants comme aux
experts.

À retrouver sur
www.bordeaux.com

Installation des participants

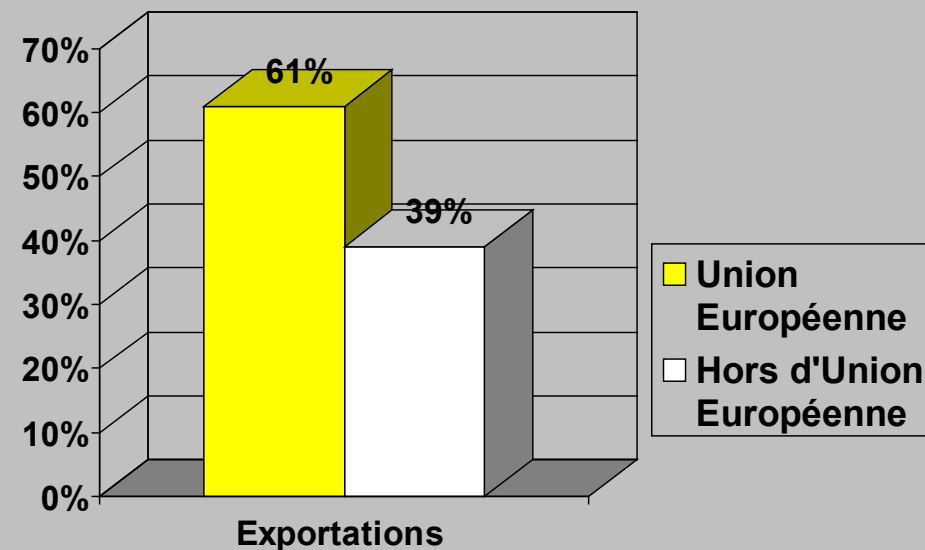
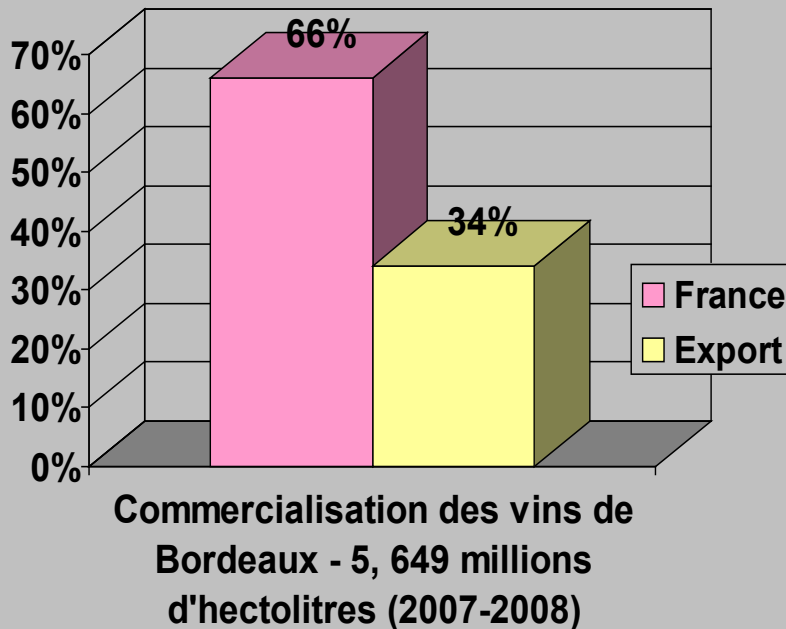


Jour 1

- 14h15-15h45 : conférence sur l'économie des vins de Bordeaux par Christine Dessalles, responsable d'études au CIVB

Le saviez vous ? :
Bordeaux est le premier vignoble d'AOC de France

Commercialisation des vins de Bordeaux



En bref le vignoble de Bordeaux

- 118 900 hectares soit 14 % de la surface nationale
- La quasi moitié de la surface est vouée à la production d'AOC Bordeaux et Bordeaux supérieurs en rouge et rosés
- 9 067 viticulteurs pour près de 20 000 en 1987
- 93 courtiers
- Environ 350 négociants
- 10 à 15% de l'emploi en Gironde
- 1/3 des exploitations ont moins de 20 hectares
- Les exploitations de 20 ha et plus représentent 23 % de l'effectif et 64 % des surfaces

- 60 appellations en AOC
- La récolte moyenne sur les 20 dernières années est de 5,8 millions d'hl avec une augmentation de la production du rouge et une baisse des blancs
- Récolte 2008 : 4,8 millions d'hl



En bref : la consommation

- Les français sont les 1^{er} consommateurs de vin dans le monde
- La tendance est à consommer moins en volume mais plus en qualité avec la moitié des ventes sur les AOC, stagnation des VQPRD, hausse des vins de pays, baisse des vins de table
- La consommation de vins s'effectue par des consommateurs de plus en plus âgés (d'autres alcools attirent les jeunes en particulier)
- Leur consommation de vins est plus occasionnelle

En bref : la commercialisation

Le saviez vous ? :

7% de consommateurs irréductibles refusent d'acheter en grandes surfaces

Le saviez vous ? :

La vente de vins(quantité, qualité) en restauration est difficile à analyser en l'absence de chiffres fiables fournis par les restaurateurs

- Le vin est la boisson privilégiée des français au restaurant
- La clientèle choisie au restaurant sont vins en fonction
 - Du type de plats : 4,1%
 - Du nom déjà connu : 3,8 %
 - Le prix du vin : 3,7 %
 - La région de production, l'appellation : 3,5 %
 - Les conseils du sommelier n'arrivent qu'en 6ème position

- Le vin est choisi selon un schéma défini
 - 1. Désignation à table de celui qui va choisir le vin
 - 2. Consultation des autres convives et décision du nombre de vins
 - 3. choix du vin : région, appellation, vin

Le conseil du sommelier intervient donc dans la majorité des cas après un choix déjà bien avancé voire même fait.

- Le vin au verre est une bonne alternative pour
 - Faire tester de nouveaux vins aux clients
 - Permettre aux clients de consommer du vin plus souvent

Le saviez vous ? :
La Région de Bordeaux est le 1^{er} fournisseur de
vins de la Corée

Jour 1

- 15h45 -17h00 : Présentation du nouveau système des AOC appliqué aux vins de Bordeaux

Le saviez vous ? :
La réforme de l'agrément a
été mise en place en 2008

objectifs :

- réduire les intervenants et
satisfaire le consommateur
pour qu'il n'est pas
surprise sur la qualité
induite par l'Appellation
donnée
- Responsabiliser tous les
acteurs de la filière



Sabine Silvestrini-œnologue et intervenante

Avant

- Pour obtenir
l'agrément :

- o Respect du décret ministériel
- o Déclaration de récolte (25 novembre)
- o Contrôle de l'INAO
- o Prélèvement de vin sur 3 échantillons
 - examen analytique
 - vin témoin
 - vin à la dégustation
- o Dégustation pour agrément
- 3 professionnels minimum
- procès verbal
- certificat ou non d'agrément

Après pour obtenir l'agrément :

Démarches antérieures à l'obtention :

1. **Identification** de l'opérateur auprès de 'INAO : producteur de raisin-vinificateur-conditionneur y compris les négociants : seules les personnes identifiées peuvent demander l'AOC
2. **Habilitation** : l'opérateur est apte pour obtenir une AOC – un contrôle tous les 5 ans au moins sera effectué
3. **Revendication** : envoyée tous les ans par l'opérateur pour servir de base aux volumes susceptibles d'être contrôlés

Les vins deviennent AOC dès la revendication

- si la revendication est retirée après contrôle il ne peut y avoir d'appel

Remarque : responsabilise l'opérateur dans le temps, l'oblige à l'auto contrôle et aux respects permanents des cahiers des charges

Démarches et contrôles pour le maintien de l'AOC

- o Opérateur prévient l'organisme d'Inspection avant tout conditionnement
- o le contrôle produit est effectué au minimum 1/an/opérateur/couleur
- o Le contrôle de l'exploitation est effectué au minimum 1 fois tous les 5 ans (cuves, assainissements, stockage, traçabilité), vérification des registres : acidification, chaptalisation, dégustation, etc.

Sanctions en cas de non respect

Manquement mineur : avertissement

Manquement majeur : augmentation de la fréquence du contrôle, même déclassement

Manquement critique : retrait du marché des lots après déclassement du produit, déclassement de la parcelle, perte de l'habilitation

Jour 1

- 17h15-18h00 : Présentation de la typicité des vins de Bordeaux

Le saviez vous ? :

C'est le contraste de T° entre le jour et la nuit qui favorise autant la conservation aromatique dans les vins de Bordeaux

Le saviez vous ? :

Les sols très différents ont un impacts sur la vigne

- Rive gauche Garonne : sols de Graves qui permet le maintien d'une chaleur diurne et nocturne
- entre Garonne et Dordogne : sols argilo-calcaires (1m50 à 3m d'argile, en dessous sol calcaire) qui préservent la fraîcheur et l'acidité des vins blancs
- Rive droite de la Dordogne : argile calcaire, sable et un peu de graves avec Fronsac et Canon plus calcaires, Saint-Émilion plus argilo sableux.

Le saviez vous ? :

Parmi les cépages rouges

- Le Merlot est un cépage demande un sol plus frais sinon le mûrissement est trop rapide : il représente 60 % de l'encépagement en rouge
- Le cabernet sauvignon est un cépage tardif qui est favorable à une longue conservation : il représente 26 % % de l'encépagement en rouge
- Le cabernet franc est un cépage qui apporte de la finesse (aromatique et tanins) et la présence d'arôme de poivron vert est ressenti quand le raisin n'est pas assez mur :il représente 12% % de l'encépagement

Jour 1

- 18h00-19h30 : les vingt dernières années de recherche appliquée aux vins blancs secs de Bordeaux par le Dr Valérie Lavigne-professeur à la faculté d'œnologie de Talence

Le saviez vous ? :

Les vins blancs secs représentaient 8 % du vignoble bordelais en 2008 sur les appellations

1 Graves

-2 Pessac Léognan

-3 Entre-deux-mers

-4 Blaye

Le saviez vous ? :

Parmi les cépages blancs

-Le Sauvignon blanc est un cépage tardif qui apporte richesse (aromatique et acidité) et développe des arômes de fruits de la passion quand il est très mur : il représente 34 % de l'encépagement en blancs

-Le Sémillon est un précoce qui apporte onctuosité et finesse et est favorable à un long vieillissement : il représente 55 % de l'encépagement en blancs

-La muscadelle est un cépage très tardif aux arômes puissants qui apporte rondeur : il représente 7% de l'encépagement

Le saviez vous ? :

Parmi les cépages blancs auxiliaires on trouve : le Colombard, l'Ugni blanc et de façon anecdotique le Merlot blanc

Jour 1

- 18h00-19h30 : les vingt dernières années de recherche appliquée aux vins blancs secs de Bordeaux par le Dr Valérie Lavigne-professeur à la faculté d'œnologie de Talence

Le saviez vous ? :

Dans un verre de vin il existe des centaines de composés aromatiques à la concentration plus ou moins importantes

Le saviez vous ? :

Le raisin est inodore au départ, il est rendu odorant par la fermentation.
Lors de la dégustation , c'est l'enzyme de la langue qui permet de développer les arômes

Le saviez vous ? :

Dans la fermentation, les souches de levures utilisées par le vinificateur vont être sélectionnées en fonction de leur capacité à libérer les arômes et de leur aptitude à réaliser une fermentation rapide, complète et peu acide.

Le saviez vous ? :

En Blanc : La croissance de la vigne doit s'arrêter après la véraison (Août) pour éviter les polyphénols dans la peau, responsables de l'oxydation et qui rendent le vin fragile au vieillissement

Le saviez vous ? :

En rouge : la croissance de la vigne doit s'arrêter fin juillet pour que la photosynthèse s'arrête dans la feuille au profit du grain et pour obtenir de la couleur et des arômes

Jour 1

- 19h00 : repas au restaurant la Belle époque Bordeaux

- Repas dégustation
 - Service de 6 vins et accords mets et vin à la libre expérience des participants
 - Et pourquoi pas 1 Bordeaux blanc sec avec un foie gras, 1 rouge avec du poissonchacun à pu apprécier selon ses goûts .
Expérience à méditer pour les irréductibles conventionnels ...



Jour 2

- 09h00-11h30 : présentation des vins de Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac

Le saviez vous ? :

Le cépage Malbec devient cépage principal en Saint Emilionnais avec la réforme et 2 auxiliaires : malbec, carmenère

Le saviez vous ? :

Le Carmenère est un cépage rouge originaire du Bordelais que les viticulteurs redécouvrent. Il demande beaucoup de savoir faire car il développe facilement des arômes végétaux non souhaitables

Le saviez vous ?

le Merlot est majoritaire(60 % à 80 %) dans le Saint Emilionnais car ils donnent de très bons résultats dans les sols frais et humides de la structure argileuse



Château Chéreau
www.vignobles-silvestrini.com



Cuves de fermentation



chai

Château Chéreau

Visite de l'exploitation
www.vignobles-silvestrini.com



Jour 2

Le saviez vous ? :

Le classement de Saint-Émilion de 2006 a été annulé par décision de justice. Celui de 1996 est donc toujours valable à ce jour , auquel il faut ajouter les promus de 2006 qui gardent le bénéfice de leur promotion après avoir fait appel.

Le saviez vous ? :

Pour optimiser la dégustation des Saint Emilion il est conseillé de :

- Servir à 18 ° avec un passage en carafe de courte durée , les vins rouges, jeunes et ronds
- Servir à 18 ° avec un passage en carafe de 1 h à 1h30 pour les vins jeunes et 30 mn maxi pour les vins vieux

Saint-Émilion classé au patrimoine mondial de l'Unesco



Sandrine Beldio



Jour 2

- 13h00-15h00 :
- déjeuner en compagnie de viticulteur dans les côtes de Bordeaux
- visite des chais du château Cantegrive - Côtes de Castillon

Le saviez vous ? :

Les viticulteurs testent des vins en mono cépage . On peut trouver du 100% Merlot et du 100 % Sauvignon et même du 100 % Carmenère.

Le saviez vous ? :

L'INAO a approuvé le 9 mars 2009 la création de l' AOC Côtes de Bordeaux – a vu le jour en 2008. Elle a pour objectif de rendre plus lisible ce vignoble des côtes pour le consommateur- elle réunit tous la même appellation les premières côtes de Blaye, premières côtes de Bordeaux, Côtes de Castillon et Côtes des Francs.





Opérations de
soutirage dans le
chai du château
Cantegrive-
Monbadon-
Puisseguin



[contact@chateau-
cantegrive.com](mailto:contact@chateau-cantegrive.com)

[www.couleursdoya
rd.com](http://www.couleursdoyard.com) (en
construction)



Mesure des précipitations



Impacts de la grêle sur la
vigne



Jour 2

- 15h00-18h00 :
- Les 20 dernières années de recherche appliquée sur les vins rouges de Bordeaux
- visite des vignes et chais et dégustations au Château Bellevue-côtes de Castillon

Le saviez vous ? :

Dans l'élaboration d'un vin rouge , la règle des 85/15 de la même année est autorisée comme dans les autres régions viticoles françaises

La règle des 85/15 permet des assemblages avec 15 % maximum d'autres cépages et de ne pas le préciser sur l'étiquette

Le saviez vous ? :

Parmi les avancés technologiques on compte la table de tri à visée optique qui permet un tri très précis des grains de raisins : taille, couleur, forme



Taille bordelaise



Cuves en inox



Cuve à chapeau flottant

Dégustation des millésimes en
chai avec la propriétaire



Tarte sur une porte de cuve



Château Bellevue-Belves de
Castillon
vignoblelydoire@orange.fr

Sandrine Beldio

Jour 2

- 18h00-22h30 : visite et dîner dégustation au château de Pressac –Saint Emilion

Le saviez vous ? :

Pour un vieillissement optimal du vin il faut maîtriser trois paramètres : température et humidité (entre 60 et 75 % %) stables, absence d'odeur

Le saviez vous ? :

L'odeur de moisi ou d'humidité dans le vin est en fait non pas une odeur de bouchon mais signe de la présence de trichloroanisole (TCA).

Le saviez vous ? :

Ce chlore peut être présent même dans vins élevés en cuve : transmis au vin lors de soutirages ou remontages alors qu'il était en suspension dans l'air



www.chateau-de-pressac.com

température



hygrométrie



chai



Le saviez vous ? :

Les vignerons sont aussi des inventeurs pour adapter l'outil à leur vin

C'est ainsi que monsieur Quenin a inventé un pigeage sur rail, et son Château est le seul équipé de cette technique. Ce système monté sur vérins à air comprimé permet un pigeage homogène donc une extraction plus optimale dans la cuve



cuves

Sandrine Beldio



Système de pigeage sur rail



Jour 3

- 08h00-9h00 : les vins blancs d'or présentés par S. Silvestrini

Le saviez vous ? :

La différence entre moelleux et liquoreux s'exprime en fonction de la quantité de sucres résiduels :

-< à 45 g/L : moelleux

-> à 45 g/L : liquoreux

Le saviez vous ? :

Certains vins liquoreux de Bordeaux comptent jusqu'à 250 g/L de sucres résiduels (comme l'appellation Cadillac)

Le saviez vous ? :

66 % sont distribués sur la marché français et 34 % partent à l'export. A l'export sur 34 % , 61 % sont distribués en Europe avec une part de 28 % pour les Pays Bas, puis Royaume Uni , Allemagne pour les principaux.

Le saviez vous ? : Les cépages utilisés sont

- Sémillon pour 80 % car sa pellicule fine favorise la botrytisation , il amène l'onctuosité et la finesse
- Sauvignon pour 20 % qui amène richesse aromatique en particulier agrumes et genêt
- Muscadelle (qq %) qui amènent des arômes puissants de fleurs et muscatés

Jour 3

- 09h00-10h30 : visite de la Winery

Le saviez vous ? :

La Winery est un espace dédié aux vins où ils se marient harmonieusement avec Art, Gastronomie et musique ...

En vente, 1001 références de vins des plus simples ou plus prestigieux ..



La Winery
Arsac en Médoc



Jour 3

Le saviez vous ? : dans les locaux de la Winery se trouve également la Maison de Négoce « la Winery Philippe Raoux »

Le saviez vous ? : le rôle du Négoce est de réguler le marché . Sur la région Bordelaise on compte 400 maisons de Négoce qui commercialise 70 % des vins de Bordeaux

Le saviez vous ? : une clientèle fidèle souhaite toujours effectuer sa mise en bouteille par elle-même : c'est pour cette raison que des étiquettes et des bouchons sont disposés dans certains « cubis »



cuves



Filtrage sur terre



mise en cubi



embouteilleuse

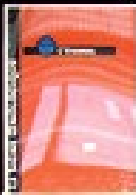


Table d'emballage

Jour 3



LE SIGNE ŒNOLOGIQUE®
DÉCOUVREZ LES VINS QUE VOUS AIMEZ



Le saviez vous ? :

L'équipe de la Winery a mis au point un concept unique de « Profil œnologique », permettant à chacun de trouver la gamme de produits qui lui correspond le mieux : les conseils de sommellerie sont ainsi facilités!

Le saviez vous ? :

Et dans les lycées, vous pouvez vous dresser le profil œnologique de vos élèves : il suffit de commander une mallette et de suivre les consignes pour plus de renseignements

<http://www.lawinery.fr>



Jour 3

- 10h30-11h30 : conférence sur les vins du Médoc et de Graves



Le saviez vous ? : en Médoc , le cépage dominant est le cabernet sauvignon qui apporte structure et fruit. Suivent le merlot qui donne du moelleux à l'assemblage, le cabernet franc pour sa richesse et son bouquet, le petit verdot pour son corps et l'apport en couleur

Le saviez vous ? :

La mention « Cru bourgeois » est une mention européenne et chaque région peut créer une « union des crus bourgeois » pour attribuer la mention

Le saviez vous ? :

En 2008, un nouveau classement redéfinit l'attribution de la reconnaissance « cru bourgeois » : désormais le classement est annuel et pour l'obtenir un règlement avec un cahier des charges très pointu ainsi qu'une dégustation par un laboratoire indépendant sont imposés aux prétendants.

Jour 3

- 12h00-15h00 : Visite du château la Lagune et repas dégustation

Le saviez vous ? : le château La Lagune est un 3^{ème} grand cru classé de Bordeaux situé à Ludon Médoc

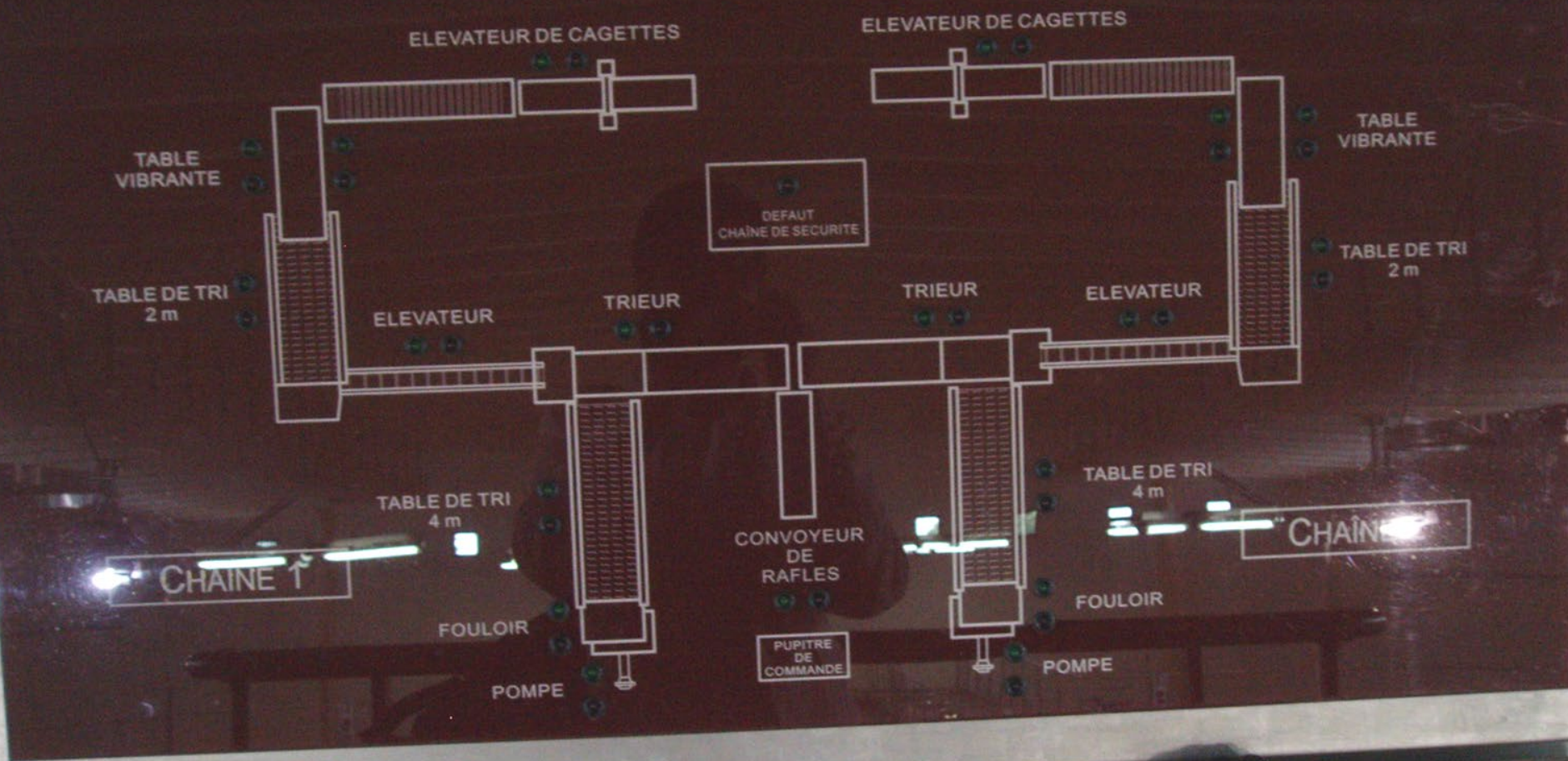
Le saviez vous ? :

Le nouveau cuvier (58 cuves en arrondi en bas du chai et écoulage naturel du vin du haut vers le bas) permet un grand respect du vin par une arrivée très rapide du jus dans les cuves : Voir schéma ci après et vidéo sur le site Internet –www.chateau-lalagune.com/château-la-lagune-fr.html

www.chateau-lalagune.com

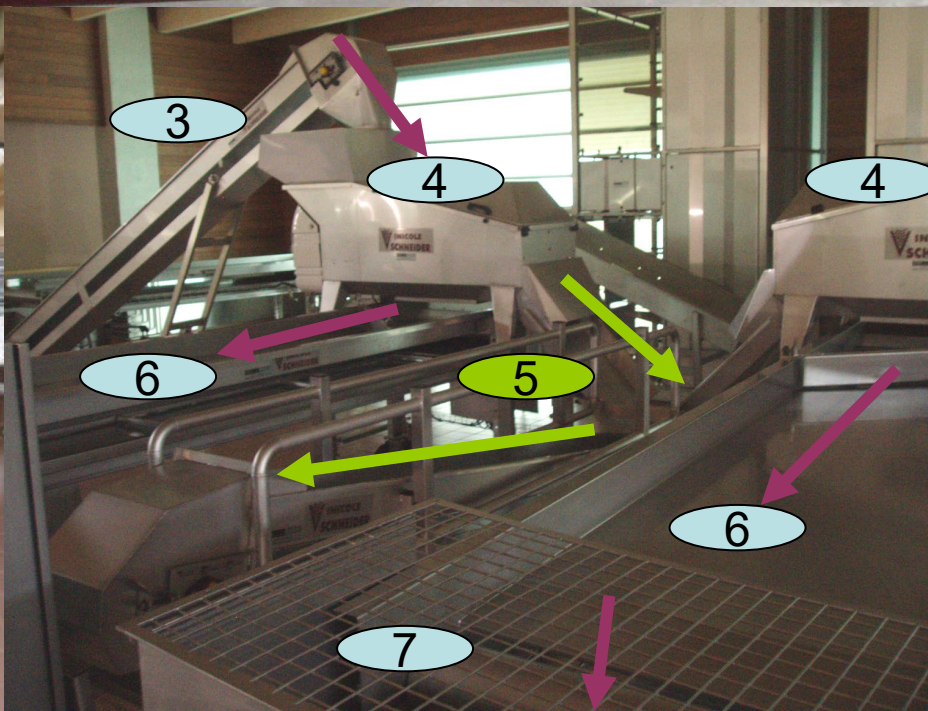
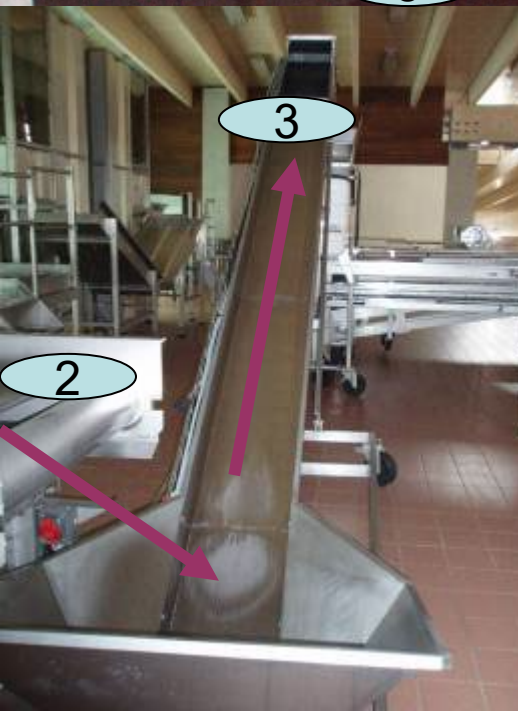
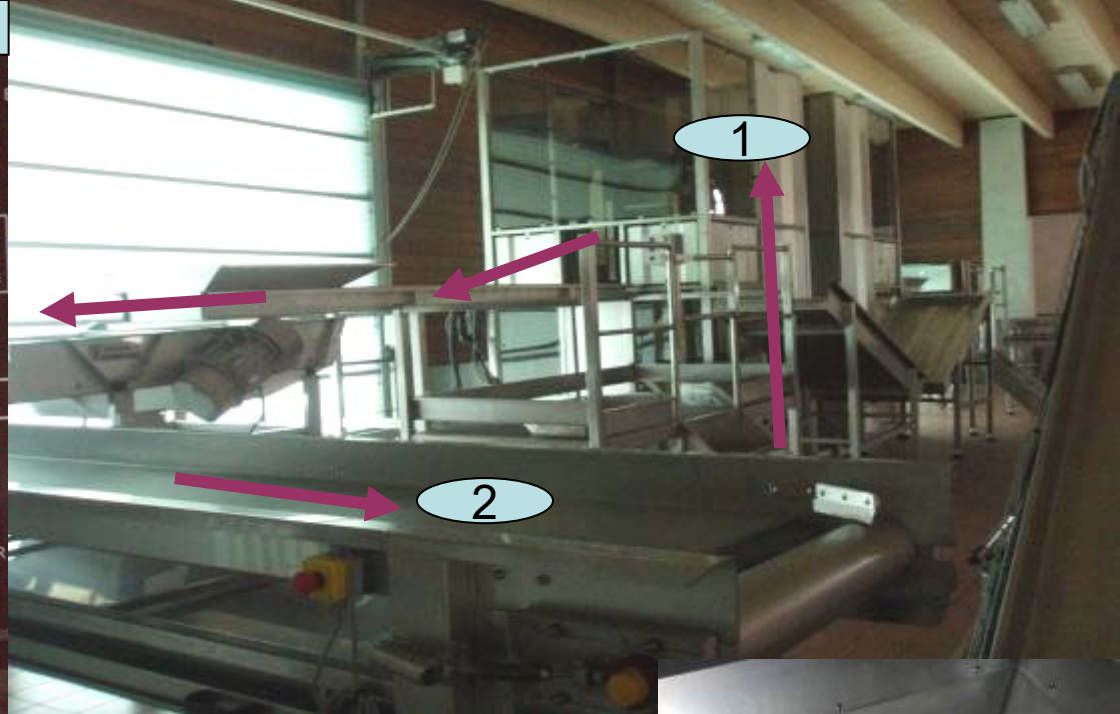
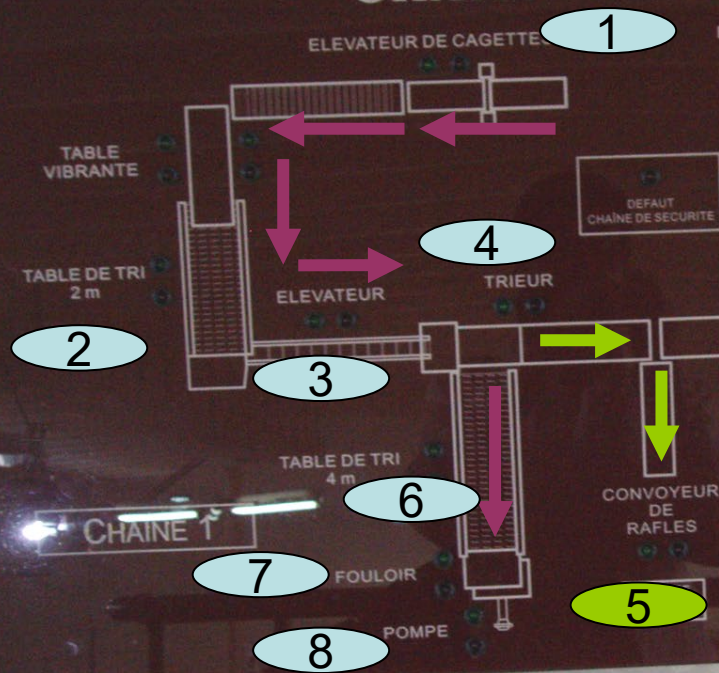


CHATEAU LA LAGUNE



Pupitre de commandes -Du raisin à la cuve- Château La Lagune

Du raisin à la cuve



Jour 3

- Dégustation et repas au Château la Lagune –fin du stage



Sandrine Beldio

Conclusion

La qualité de ce stage est avant tout liée aux rencontres qu'il a permis : des échanges vrais, des réponses à nos questions, des précisions adaptées à nos compétences ; en bref un enrichissement technique mais aussi humain.

Nous n'étions pas à « l'école » ...mais au milieu de la vie des vignerons : ils nous ont transmis beaucoup à notre tour de transmettre.

Nos remerciements à tous, sans oublier les responsables de « l'école du vin de Bordeaux » et ceux de l'Éducation Nationale sans qui ce stage n'aurait pas été possible.