

# A la découverte du vin et de la dégustation



🍷 Bouch<sup>o</sup>nez 🍷

Edition 2024



# Table des matières

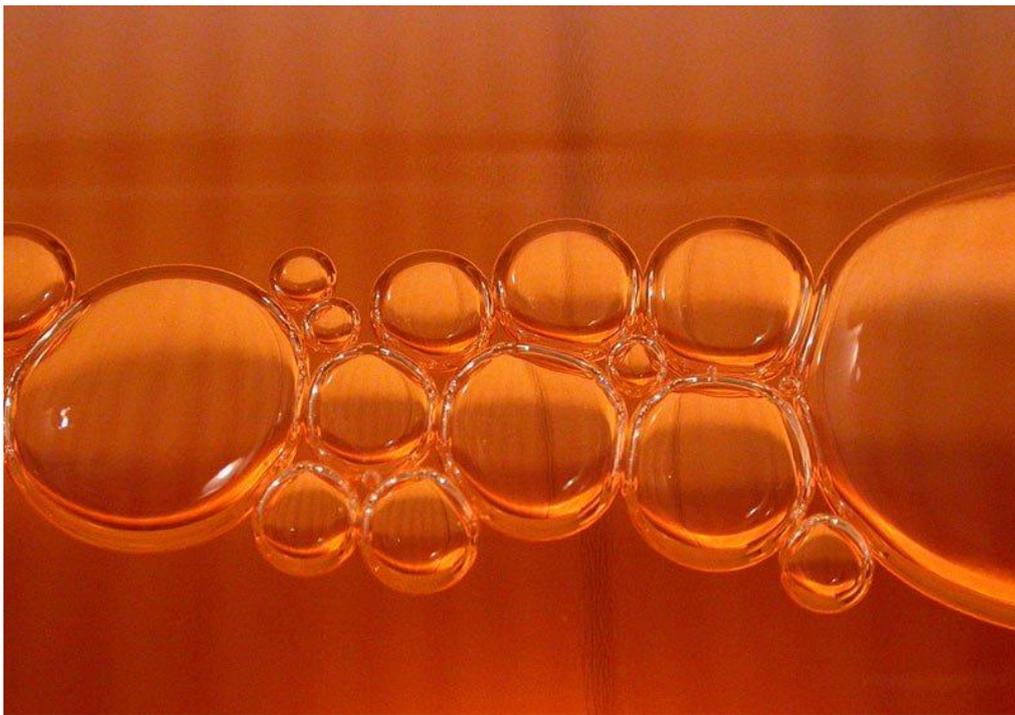
<b>Technique de dégustation</b>	<b>5</b>
<b>Programme du cycle</b>	<b>33</b>
<b>Première séance</b>	<b>39</b>
<b>Deuxième séance</b>	<b>65</b>
<b>Troisième séance</b>	<b>101</b>
<b>Quatrième séance</b>	<b>137</b>
<b>Cinquième séance</b>	<b>177</b>
<b>Sixième séance</b>	<b>223</b>
<b>Septième séance</b>	<b>265</b>
<b>Huitième séance</b>	<b>305</b>
<b>Annexe : Carte des vignobles de France et du monde</b>	<b>315</b>



---

# Cours d'œnologie

## A la découverte du vin et de la dégustation



**Technique de dégustation**

**2024**

 **Bouch** **nez** 

# Sommaire

<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>7</b>
<b>EXAMEN VISUEL .....</b>	<b>8</b>
Généralités .....	8
Limpidité.....	8
Consistance .....	10
Couleur.....	11
Nature des bulles.....	12
<b>EXAMEN OLFACTIF .....</b>	<b>13</b>
Généralités .....	13
Intensité.....	13
Complexité.....	14
Qualité.....	14
Notes aromatiques.....	15
<b>EXAMEN GUSTO-OLFACTIF .....</b>	<b>21</b>
Généralités .....	21
Intensité.....	21
Equilibre.....	21
Persistance aromatique intense .....	24
Qualité.....	25
Evolution du vin.....	25
<b>LA FICHE DE DEGUSTATION .....</b>	<b>26</b>
Généralités .....	26
Commentaire de dégustation.....	26
Potentiel de garde.....	26
Accord mets-vins .....	26
<b>LA FICHE DE NOTATION .....</b>	<b>27</b>
Generalites .....	27
Harmonie.....	27
Note finale.....	27

# INTRODUCTION

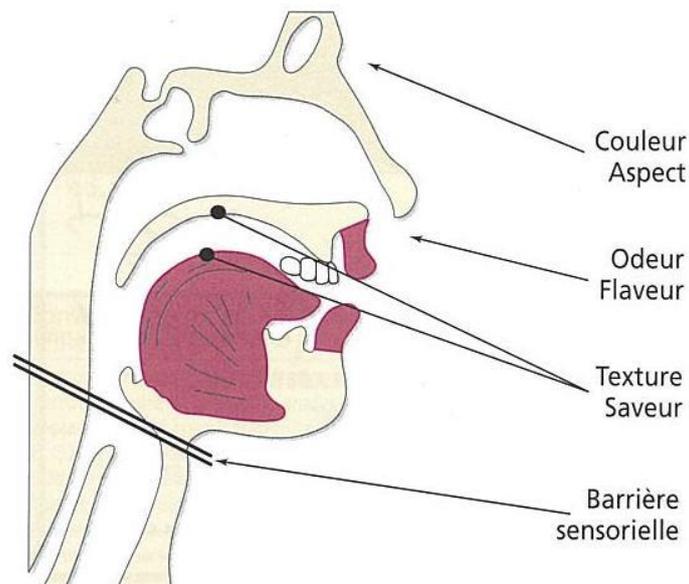
La dégustation d'un vin se déroule en trois parties:

- Examen visuel
- Examen olfactif
- Examen gusto-olfactif.

Lors de l'examen, presque tous nos sens sont utilisés:

- La vue
- L'odorat
- Le toucher et le goût.

L'ouïe n'intervient pas directement pour la dégustation mais permet d'apprécier le bruit d'une bouteille débouchée et du vin versé dans le verre.



*L'examen du vin et les sens*

Ces trois aspects sont examinés en détails dans les pages qui suivent afin de vous amener à déguster un vin selon les règles de l'art et remplir une fiche de dégustation et une fiche de notation professionnelle.

# EXAMEN VISUEL

## GENERALITES

L'examen visuel se fait en regardant une petite quantité de vin sur un fond blanc.



*Examen visuel*

L'examen visuel consiste à analyser trois caractéristiques du vin:

- La limpidité
- La consistance
- La couleur.

Dans le cas d'un vin effervescent il y a également lieu de décrire la nature des bulles:

- Le grain de bulles
- Le nombre de bulles
- La persistance des bulles.

## LIMPIDITÉ

La limpidité s'observe en regardant le verre sur un fond blanc ou, encore mieux, face à une source de lumière.

La limpidité se définit grossièrement comme l'absence de particules en suspension.

Il y a cinq niveaux de perception et donc cinq termes à retenir:

- Voilé
- Assez limpide
- Limpide
- Cristallin
- Brillant.

Les vins commercialisés sont en général clarifiés et filtrés. A moins qu'ils ne présentent des défauts, ils sont presque toujours cristallins ou brillants.

On trouve de plus en plus souvent dans le commerce des vins biologiques ou biodynamiques qui n'ont volontairement pas été filtrés. L'étiquette de ces vins mentionne en général « vins non filtrés ». Un dépôt est alors possible et ne doit pas être considéré comme un défaut.



*Vin limpide*



*Vin Voilé*

**Remarque:**

On peut observer deux types de dépôts dans le vin:

- Dépôts de tannins: On les retrouve dans les vins rouges relativement vieux. Ils sont issus de la polymérisation des tannins qui se déposent dans le fond de la bouteille en entraînant les matières colorantes. S'il est important, ce dépôt peut être éliminé par décantage.
- Dépôts de cristaux: Il s'agit d'acide tartrique, naturellement présent au moment de la mise en bouteille, qui a précipité lorsque le vin a été refroidi aux environs de 0°C. Ces cristaux n'ont aucune influence gustative.

Ces deux types de dépôts ne sont pas des défauts du vin mais sont liés à une évolution naturelle de celui-ci.



*Dépôt de tannins*



*Dépôt de cristaux*

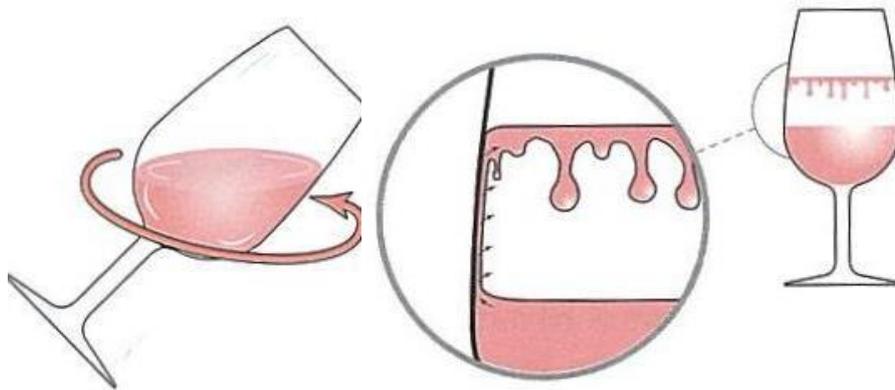
## CONSISTANCE

La consistance d'un vin est liée à la présence d'alcool éthylique et d'autres substances qui enrichissent sa structure. Elle s'observe en faisant tourner le vin dans le verre puis en regardant les larmes ou jambes qui se forment sur la paroi du verre et la vitesse à laquelle elles descendent.

Il y a cinq niveaux de consistance:

- Fluide
- Peu consistant
- Assez consistant
- Consistant
- Visqueux.

Sans rentrer dans les détails du phénomène qui est fort compliqué, on peut dire que la consistance sera plus élevée dans les vins fort alcoolisés et/ou sucrés.



*Observation de la consistance*



*Larmes sur un verre de vin*

## COULEUR

La couleur d'un vin peut être soit blanche (jaune en réalité) soit mauve/rouge.

La couleur d'un vin est liée au cépage, aux conditions météorologiques, aux techniques de vinification et à l'âge du vin.

L'observation de la couleur du vin se fait en penchant le verre sur un fond blanc et à deux niveaux:

- Dans la masse du vin, la couleur et son intensité donnent une indication quant aux cépages et l'intensité colorante de ceux-ci
- Sur le ménisque entre le vin et le bord du verre, la couleur donne une idée de l'âge du vin.



*Observation de la couleur du vin*

Les vins blancs vont toujours foncer au cours de leur vieillissement, principalement en raison de l'oxydation du vin. Ils vont passer d'une couleur claire verdâtre à une couleur jaune foncée, et ce d'autant plus si le vin est liquoreux.

Quatre typologies principales peuvent être utilisées, allant du vin le plus jeune au vin le plus vieux:

- Jaune vert pâle
- Jaune paille
- Jaune doré
- Jaune ambré.



*Couleurs du vin blanc*

Les vins rouges par contre vont s'éclaircir et perdre de leur brillance en vieillissant, principalement à cause de leur oxydation et de la polymérisation des tannins. Ils font passer de teintes rouges violacées à des teintes rouges orangées.

Quatre typologies principales sont utilisées en allant du vin le plus jeune au vin le plus vieux:

- Rouge pourpre
- Rouge rubis
- Rouge grenat
- Rouge orangé.



*Couleurs du vin rouge*

## **NATURE DES BULLES**

S'il s'agit d'un vin effervescent (Champagne ou mousseux) il faut décrire ce que l'on appelle communément les "bulles" ou plus correctement le perlage formé par l'expulsion du dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) contenu dans le vin.

### Grain des bulles:

- Grossier
- Assez fin
- Fin.

### Nombre de bulles:

- Peu nombreuses
- Assez nombreuses
- Nombreuses.

### Persistance des bulles:

- Evanescence
- Assez persistante
- Persistante.



*Train de bulles*

# EXAMEN OLFACTIF

## GENERALITES

L'examen olfactif du vin consiste à décrire les odeurs (parfums) du vin, ce que les dégustateurs appellent le nez du vin. C'est la partie de l'examen qui impressionne le plus le dégustateur non averti.

Mais la description du nez du vin est plus vaste que le simple énoncé du nom de quelques fleurs ou épices.

Il y a tout d'abord lieu de donner une impression générale du parfum du vin appelée le premier nez. Il s'agit d'une impression générale donnée en sentant le vin avant de le secouer dans le verre.

Le premier nez peut être:

- Fermé
- Assez discret
- Discret
- Assez ouvert
- Ouvert.

On fait ensuite tourner le vin dans le verre pour évaluer le second nez en s'attachant à trois caractéristiques:

- L'intensité
- La complexité
- La qualité.

Pour terminer, on essaye de reconnaître et de décrire les notes parfumées qui se retrouvent dans le vin.

## INTENSITE

L'intensité olfactive du vin regroupe l'ensemble des nuances odorantes perçues en même temps et tente d'en donner une description de leur puissance.

Les termes pour décrire l'intensité olfactive du vin sont:

- Dépourvu d'intensité
- Peu intense
- Assez intense
- Intense
- Très intense.

Le premier terme est une situation inacceptable pour un vin. Il s'agit d'un défaut.

## **COMPLEXITE**

La deuxième caractéristique est la complexité olfactive.

Celle-ci regroupe la gamme des parfums du vin perçus en succession après des inspirations répétées. Plus des parfums se superposent, plus le nez est complexe.

Les termes pour décrire la complexité olfactive d'un vin ressemblent à ceux de l'intensité:

- Dépourvu de complexité
- Peu complexe
- Assez complexe
- Complexe
- Très complexe.

Comme pour l'intensité, le premier terme de la gradation est une situation inacceptable, un défaut du vin.

## **QUALITE**

Enfin, nous décrivons la qualité olfactive du vin.

Celle-ci est une synthèse du jugement relatif à l'intensité et à la complexité des parfums mais aussi à l'élégance et à la typicité des parfums.

Pour l'évaluation de la qualité olfactive, la connaissance des vins et l'expérience de dégustateur ont un rôle fondamental.

Selon la qualité olfactive, un vin peut être qualifié de:

- Commun
- Peu fin
- Assez fin
- Fin
- Excellent.

Le premier terme de la gradation doit aussi être compris comme une situation inacceptable, un défaut du vin.

## **NOTES AROMATIQUES**

### *Introduction*

L'examen olfactif se termine par la description des notes et nuances odorantes, parfois très délicates et fines, qui peuvent se dégager d'un vin.

Cette partie est la plus difficile de l'examen du vin car l'odorat est le sens que nous utilisons le moins au jour le jour.

On peut même dire que notre quotidien vise à faire disparaître ou à limiter le plus fortement possible l'utilisation de l'odorat. Il suffit de penser à toutes les circonstances où l'on vaporise une substance odorante "agréable" dans une pièce, dans une voiture, ... Cela a pour effet de masquer les vraies odeurs que nous ne reconnaissons dès lors plus.

Par ailleurs, les supermarchés ont pour habitude de proposer des fruits et légumes agréables à la vue et au toucher du consommateur mais n'ayant pas forcément d'odeur ni bon goût. Ces deux caractéristiques sont souvent secondaires lors de l'achat du produit.

Pour retrouver la vraie odeur d'une pomme, d'une banane ou d'un poivron vert rien ne vaut le détour par un vrai marché ou un périple dans un pays ensoleillé.

Ces mises en garde étant effectuées, que faut-il retenir ?

Que notre odorat n'est pas fort développé et que nous devons éduquer notre nez. Pour ce faire un peu d'attention est nécessaire chaque jour afin de s'amuser à reconnaître les odeurs.

### *Différence entre odeur et arôme*

En œnologie, on parle d'odeurs lorsqu'il s'agit d'olfaction directe du vin lors de l'examen olfactif. On parle d'arômes lorsqu'il s'agit de rétro-olfaction lors de l'examen gustatif.

### *Odeurs primaires, secondaires et tertiaires*

On distingue trois types d'odeurs dans le vin, en fonction du « moment » où ces odeurs se développent:

- Les odeurs primaires qui dépendent de la variété de cépage
- Les odeurs secondaires qui apparaissent lors de la fermentation
- Les odeurs tertiaires qui apparaissent lors du vieillissement et de l'évolution du vin.

### Odeurs primaires

Ces odeurs sont présentes dans le raisin et se retrouvent dans le vin jeune. Ils dépendent du type de cépage mais sont aussi influencés par:

- Le sol
- Le climat
- Le traitement de la vigne
- Le millésime.

Au fil du temps, ils pourront être masqués par des odeurs secondaires ou tertiaires.

Elles sont aussi appelées odeurs variétales ou encore pré-fermentaires.

### Odeurs secondaires

Ces odeurs dépendent de la technique de vinification et de la fermentation alcoolique ou malolactique (durée de macération et de fermentation, type de levure utilisée, ...).

Elles sont aussi appelées odeurs fermentaires.

### Odeurs tertiaires

Ce sont les odeurs qui dépendent de l'élevage du vin (passage en fût) ou de son vieillissement (âge du vin, évolution due à l'oxydation, ...).

Elles sont aussi appelées odeurs post-fermentaires.

### ***Description des familles d'odeurs***

Nous allons donner ci-après une description des différentes familles d'odeurs suivant en cela une typologie courante (fleurs, fruits, végétaux,...) croisée avec la description du type d'odeur: primaire, secondaire ou tertiaire.

#### Fleurs

Les parfums de fleurs sont des odeurs primaires liés aux cépages.

Par exemple pour les vins blancs jeunes on perçoit des parfums de fleurs jaunes et blanches (rose pour le Gewurztraminer, aubépine pour le Chasselas) ; en vin rouge on trouvera de la violette pour le cépage Gamay.



#### Fruits frais

Terme utilisé pour décrire le parfum de différentes sortes de fruits. Les essences reconnues peuvent être très différentes selon la zone d'origine et la typologie du vin, selon les cépages employés et l'évolution du vin.

Par exemple, dans les vins blancs jeunes, citons comme odeurs primaires de fruits le citron, le pamplemousse (Sauvignon), la pêche (Chardonnay) ou l'abricot (Viognier).

Il est étonnant de remarquer que l'odeur de raisin est très rare dans le vin ; seul le cépage Muscat le développe.

Pour les vins rouges jeunes, citons comme odeurs primaires la framboise (Gamay, Merlot), le cassis (Cabernet), la mûre (Pinot Noir) ou la cerise (Pinot Noir, Grenache, Syrah).

Mais d'autres fruits apparaissent suite à la fermentation (odeurs secondaires): l'ananas (Riesling), la banane (Gamay), le litchi (Gewurztraminer), la pomme (Muscadet), la fraise (Merlot), ...



### Fruits confiturés

Pour des vins plus évolués, les odeurs de fruits peuvent se tourner vers les fruits compotés ou confiturés: pruneaux (Merlot), confiture de prune (Grenache) ou de coing (Viognier). Ce type d'odeurs peut également être une odeur variétale (primaire) de cépages comme la Syrah lorsqu'elle provient d'une région particulièrement ensoleillée.



### Végétaux

Terme utilisé pour les parfums qui rappellent les essences végétales vertes comme le buis, l'herbe, le bourgeon de cassis (Sauvignon), le poivron vert (Cabernet Sauvignon), ...

Ces parfums sont des es primaires et sont souvent perçus comme piquants et pénétrants.



## Minéraux

Terme qui renvoie à des sensations odorantes minérales et salines comme celles de la pierre à fusil, du silex ou de la poudre à feu. Ces odeurs peuvent être associées au type de sol sur lequel pousse la vigne: graviers, minerais. Par exemple, ils caractérisent assez bien les vins de la région de Chablis (Chardonnay) par opposition aux grands Bourgogne blancs de la Côte de Beaune.



## Balsamiques et chimiques

Terme qui renvoie à des sensations soit madérisées comme par exemple dans certains vieux vins, soit à des hydrocarbures comme la pointe de pétrole qui apparaît dans les Riesling après quelques années de bouteille. Ce sont donc des es tertiaires.



## Alimentaires et fermentaires

Terme qui rappelle quelques aliments caractéristiques. On pense au beurre ou au miel dans le Chardonnay. Ce sont des odeurs secondaires.



## Empyreumatiques et grillés

Terme qui désigne toutes les notes brûlées et grillées. Ces notes proviennent en général du brûlage plus ou moins important des fûts utilisés pour l'élevage du vin (odeurs tertiaires).

On pense notamment au pain grillé, à la brioche, à l'amande grillée (dans les grands vins blancs élevés en fût de chêne), au caramel, au café ou chocolat noir (dans certains Bordeaux ou vins italiens ou espagnols). Enfin, une vraie note fumée peut apparaître dans certains vins rouges élevés à grand renfort de fût de chêne.

Dans le cas du cépage sud-africain Pinotage, le café est une odeur primaire.



## Bois

Terme qui rappelle l'usage du fût de bois (ou de copeaux) pour élever le vin. Il s'agit d'odeurs tertiaires. Il peut être associé à une note empyreumatique mais ce n'est pas toujours le cas.



## Epices

Terme qui renvoie à des sensations odorantes d'épices plutôt douces. Il peut s'agir d'odeurs primaires (poivre dans le Pinot noir), secondaire (réglice pour le Nebbiolo) ou tertiaire (cannelle pour le Cabernet Sauvignon, vanille pour les vins élevés en fûts).



### Animaux ou champignons

Terme qui désigne un vin après de nombreuses années de vieillissement en cave (odeur tertiaire). Ces odeurs rappellent le cuir, le musc, le champignon ou la truffe. La plupart des cépages rouges (de garde) évoluent vers ces odeurs quand ils atteignent le stade de vieux vin.

Il est à ce titre intéressant de remarquer que des vins forts différents dans leur jeunesse évoluent vers des odeurs similaires s'ils sont conçus pour une longue garde.



### Alcool

Cela semble tellement évident qu'on l'oublie parfois, le vin peut sentir l'alcool.

Cette note est parfois excessive, à la limite du défaut, dans les vins dont le taux est fort élevé. Mais elle peut aussi être plus raffinée et agréable quand elle se combine aux fruits et fait penser au Kirsh ou au Questsch.

### Défauts

Enfin, on peut dans certains cas trouver des défauts aromatiques dans le vin:

- Odeur soufre ( $\text{SO}_2$ )
- Odeur de réduit (réduit, mercaptan, œuf pourri)
- Odeur d'oxydation (pomme cuite, noix, rance, odeur de Porto ou de Madère)
- Odeur de bouchon
- Odeur de vinaigre
- Odeur de moisi.



# EXAMEN GUSTO-OLFACTIF

## GENERALITES

Pour terminer l'examen, on prend le vin en bouche. Plutôt que de parler d'examen gustatif, on parle d'examen gusto-olfactif. En effet, on ne se contente pas de faire passer le vin en bouche mais on va également "grumer" c'est-à-dire aspirer de l'air à travers le vin afin de faire remonter les arômes vers le nez pour une meilleure perception du vin. C'est la rétro-olfaction qui permet à la fois de percevoir le vin en bouche et de percevoir les arômes.

Lors de l'examen gusto-olfactif, il faut s'attarder à :

- L'intensité gustative
- L'équilibre du vin
- La persistance aromatique intense
- La qualité gustative
- L'évolution du vin.

## INTENSITE

L'intensité du vin se rapproche de la caractéristique déjà évoquée lors de l'examen olfactif ainsi que de la persistance aromatique intense. Le vin sera dit plus ou moins intense en fonction de l'impression de puissance en bouche qu'il dégage.

On a donc des vins :

- Dépourvu d'intensité
- Peu intense
- Assez intense
- Intense
- Très intense.

## EQUILIBRE

L'équilibre du vin est une balance entre ses rondeurs et ses duretés.

### *Rondeurs du vin*

Les rondeurs du vin sont les substances qui contribuent à le rendre souple, chaud, gras ou encore moelleux. Elles proviennent de l'alcool, des polyalcools et des sucres résiduels.

L'alcool apporte une pseudo-chaleur bien connue ; on dira que le vin est plus ou moins chaud.

Les polyalcools apportent la sensation de gras ; on dira que le vin est plus ou moins gras. Cette sensation est souvent confondue avec la précédente ce qui n'est pas un grand problème.

Enfin les sucres résiduels (dans les vins qui en contiennent comme les vins liquoreux, doux ou demi-sec) apportent le moelleux ; on dira que le vin est plus ou moins moelleux.

Les trois composantes des rondeurs peuvent être classées selon les 5 termes suivants:

<b>Chaleur (alcools)</b>	<b>Gras (polyalcools)</b>	<b>Moelleux (sucres)</b>
Léger	Dur	Sec
Peu chaud	Peu gras	Demi-sec
Assez chaud	Assez gras	Moelleux
Chaud	Gras	Doux
Alcoolique	Pâteux	Ecœurant

### ***Duretés du vin***

Les duretés du vin proviennent elles des acides, des tannins et des sels minéraux.

Les acides présents dans le vin viennent piquer les côtés de la langue et apporter la sensation de fraîcheur. On dira que le vin est plus ou moins frais.

Les tannins viennent râper la langue et le palais et apportent de la rugosité et ce presque exclusivement pour les vins rouges. On dira que le vin est plus ou moins astringent.

Enfin les sels minéraux, parfois perceptibles dans la finale lorsque les autres sensations se dissipent, apportent une note saline ou épicée caractéristique. On dira que le vin est plus ou moins savoureux.

Les trois composantes des duretés peuvent être classées selon les 5 termes suivants:

<b>Fraîcheur (acides)</b>	<b>Astringence (tannins)</b>	<b>Sapidité (sels minéraux)</b>
Plat	Décharné	Insipide
Peu frais	Peu tannique	Peu savoureux
Assez frais	Assez tannique	Assez savoureux
Frais	Tannique	Savoureux
Acidulé	Astringent	Salé

Les différentes composantes de rondeurs et duretés procurent un équilibre plus ou moins marqué au vin. En pratique, les nuances entre ces différents termes ne sont pas toujours faciles à identifier (par exemple chaleur et gras). D'autres comme la sapidité sont rarement perceptibles dans le vin.

Mieux vaut donc directement passer à la conclusion et s'attarder à l'équilibre général du vin.

### ***Equilibre***

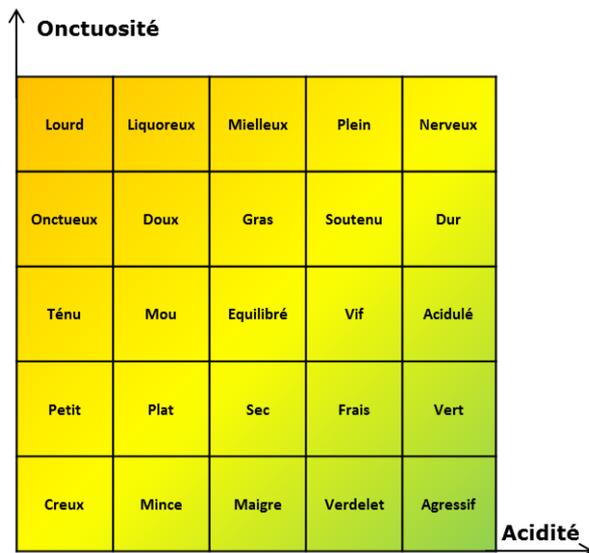
L'équilibre du vin peut s'exprimer les 5 termes suivants:

- Dépourvu d'équilibre
- Peu équilibré
- Assez équilibré
- Equilibré
- Excellent.

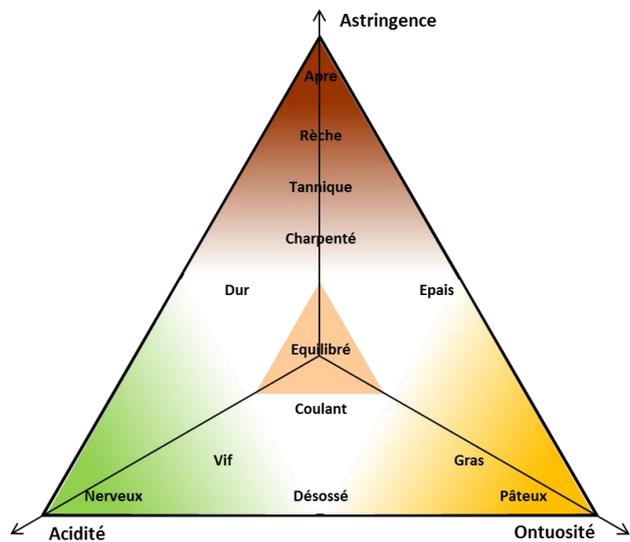
En pratique, pour les vins blancs, on aura principalement un équilibre entre l'onctuosité et l'acidité.

Pour les vins rouges il faut ajouter une troisième composante à savoir l'astringence.

On peut facilement visualiser l'équilibre du vin sous forme de graphiques du type de ceux donnés ci-dessous. Ces graphiques permettent facilement de situer différents vins les uns par rapport aux autres.



*Equilibre d'un vin blanc*

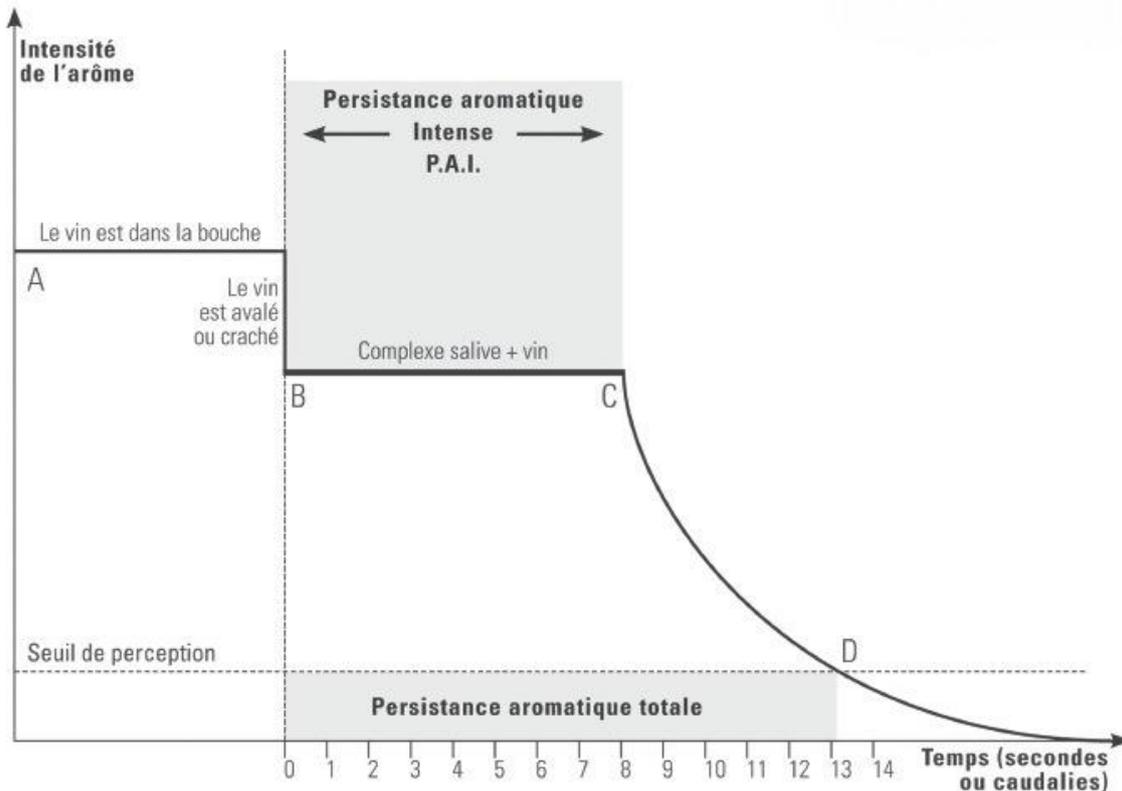


*Equilibre d'un vin rouge*

## PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE

Une caractéristique essentielle d'un vin est sa persistance aromatique intense ou PAI.

Il s'agit du temps pendant lequel l'impression aromatique subsiste en bouche, après l'avoir recraché (ou avalé), à un palier d'intensité élevé, quasi égal à celui ressenti lors de la présence du vin en bouche.



La persistance aromatique intense (PAI)

Le temps de mesure est la caudalie qui équivaut à une seconde.

Avec un minimum d'expérience, le dégustateur parviendra à ne pas confondre la PAI avec la persistance aromatique totale qui elle mesure le temps pendant lequel subsiste une impression due au passage du vin.

Par exemple, quand on mange une pomme, son goût subsistera plusieurs minutes après avoir avalé le dernier morceau et s'évanouira lorsqu'on cessera d'y penser. Dans ce cas, il s'agit de la persistance aromatique totale et non de la PAI.

La PAI est un indicateur universel de la qualité d'un vin:

- Pour un vin de table, la PAI ne dépassera pas 2 secondes (ou caudalies)
- Pour un très grand vin, elle dépassera 10 voire 12 secondes.

En fonction de la PAI, on parle de vin:

- Court (moins de 1 seconde)
- Peu persistant (de 2 à 4 secondes)
- Assez persistant (de 5 à 7 secondes)

- Persistant (de 8 à 10 secondes)
- Très persistant (plus de 11 secondes).

## **QUALITE**

Enfin, la qualité d'un vin est comme dans l'examen olfactif une somme générale des impressions précédentes qui tend à rassembler en un seul terme un jugement global sur le vin. Celui-ci sera décrit comme plus ou moins fin selon les termes suivants:

- Commun
- Peu fin
- Assez fin
- Fin
- Excellent.

## **EVOLUTION DU VIN**

Pour terminer l'examen gusto-olfactif, il est intéressant de s'attarder à l'évolution du vin et à son potentiel de garde.

Les termes pour décrire l'état d'évolution dans lequel se trouve le vin au moment de la dégustation sont les suivants:

- Vert
- Jeune
- Prêt
- Mur
- Vieux.

Le vin est dit vert s'il est bu réellement trop tôt et qu'il ne dégage pas encore une palette aromatique et un équilibre suffisants en regard de son statut.

Le vin est dit jeune s'il n'est pas en tant que tel bu trop tôt mais est bu à un stade précoce de son évolution et garde donc vivace ses senteurs de fruits et ses odeurs variétales (primaires). Il aura intérêt à être conservé quelque peu.

Le vin est dit prêt lorsqu'il est à son apogée. Moment qui peut être fugace de l'ordre de quelques mois ou peut, au contraire, durer de longues années.

Le vin mûr est le vin qui commence sa courbe de déclin dans l'évolution en bouteille tout en restant de qualité tout à fait irréprochable. Il développe alors presque exclusivement ses odeurs post-fermentaires (tertiaires).

Enfin, le vin vieux est le vin qui est clairement dans sa phase de déclin. Attention cependant, celle-ci peut être très longue (des dizaines d'années) et correspondre à un goût du consommateur. Dans ce cas cette caractéristique ne sera pas considérée comme un défaut du vin.

# LA FICHE DE DEGUSTATION

## **GENERALITES**

La fiche de dégustation (voir en annexe) résume sur une page recto-verso les informations relatives au vin (appellation, prix, cépages) ainsi que toutes les caractéristiques décrites dans ce document.

Pour être parfaite, une fiche de dégustation se termine par trois informations complémentaires:

- Un commentaire de dégustation et une conclusion
- Le potentiel de garde du vin
- Une proposition d'accord mets-vin

## **COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**

Une bonne fiche de dégustation se termine par quelques phrases qui résument le vin tel qu'il a été décrit sur la fiche. Ces mots devraient en toute logique se suffire à eux-mêmes et permettre d'être reproduits en tant que tels dans une revue ou un forum de discussion.

Un amateur averti et initié à l'art de la dégustation doit pouvoir à la lecture de cette description se faire une image sensorielle du vin dégusté. Et ceci sans avoir la fiche de dégustation sous les yeux.

## **POTENTIEL DE GARDE**

Cette information est liée à la notion d'évolution évoquée précédemment et donne au consommateur une idée du moment où il pourra boire son vin.

## **ACCORD METS-VINS**

Une suggestion d'accord mets-vins est la bienvenue dans la conclusion de la fiche de dégustation.

# LA FICHE DE NOTATION

## GENERALITES

Enfin, la fiche de notation permet d'attribuer une note au vin comme cela se fait dans les concours. La fiche présentée en annexe est basée sur le canevas de notation de l'OIV et l'UOIE<sup>1</sup>.

Il est très simple de la compléter puisqu'elle reprend les mêmes caractéristiques que la fiche de dégustation avec la même hiérarchie en cinq niveaux. Il suffit donc de reporter les croix de la fiche de dégustation sur la fiche de notation.

Remarque concernant l'examen visuel : il est courant dans les concours de donner la note maximum dans cette rubrique ; des points seront retirés seulement si un défaut est clairement identifié.

## HARMONIE

La plupart des fiches de notation mentionnent une notion finale d'harmonie, non encore évoquée, qui permet au dégustateur de conclure par une impression plus subjective et plus personnelle sur le vin.

En fonction d'une appréciation individuelle on qualifiera le vin de plus ou moins harmonieux selon la même gradation en cinq niveaux que pour les autres caractéristiques:

- Manque d'harmonie
- Peu harmonieux
- Assez harmonieux
- Harmonieux
- Très harmonieux.

Cette notion quoique fort subjective et dépendant de l'expérience du dégustateur influence fortement la note finale du vin.

## NOTE FINALE

Une fois la fiche complétée, il suffit de sommer les points obtenus pour obtenir sa note sur

En fonction de la note obtenue, on classifiera les vins selon la hiérarchie suivante :

- ✓ de 92 à 100 points: très grand vin
- ✓ de 86 à 92 points: grand vin
- ✓ de 72 à 86 points: bon vin
- ✓ de 56 à 72 points: vin moyen

---

<sup>1</sup> Pour plus de détails, voir la « NORME OIV DES CONCOURS INTERNATIONAUX DE VINS ET DE BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE (OIV-CONCOURS 332A-2009) »

✓ moins de 56 points: vin insuffisant

Dans les concours respectant les règles de l'OIV, les médailles sont attribuées selon le barème suivant :

- ✓ grand or:  $\geq 92$  points
- ✓ or:  $\geq 85$  points
- ✓ argent:  $\geq 82$  points
- ✓ bronze:  $\geq 80$  points

	<h1>Bouchônez</h1>		<h2>Fiche de dégustation</h2>
---	--------------------	---	-------------------------------

Informations générales			
<b>Date</b>		<b>Lieu</b>	
<b>Heure</b>		<b>Température</b>	

Données du vin			
<b>Pays</b>		<b>Région</b>	
<b>Appellation</b>			
<b>Type d'appellation</b>	<input type="checkbox"/> AOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> VSIG		
<b>Producteur</b>			
<b>Nom du vin</b>			
<b>Classification</b>			
<b>Millésime</b>		<b>Degré d'alcool</b>	
<b>Température du vin</b>		<b>Prix</b>	
<b>Cépages</b>			

Examen visuel					
<b>Limpidité</b>	Voilé	Assez limpide	Limpide	Cristallin	Brillant
<b>Consistance</b>	Fluide	Peu consistant	Assez consistant	Consistant	Visqueux
<b>Couleur</b>	Jaune vert pâle	Jaune paille	Jaune doré	Jaune ambré	
	Rouge pourpre	Rouge rubis	Rouge grenat	Rouge orangé	
<b>Effervescence</b>	<b>Grain de bulles</b>		Grossier	Assez fin	Fin
	<b>Nombre de bulles</b>		Peu nombreuses	Assez nombreuses	Nombreuses
	<b>Persistance des bulles</b>		Evanescent	Assez persistant	Persistant
<b>Observations</b>					

Examen olfactif						
<b>Premier nez</b>	Fermé	Assez discret	Discret	Assez ouvert	Ouvert	
<b>Second nez</b>	<b>Intensité</b>	Dépourvu	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
	<b>Complexité</b>	Dépourvu	Peu complexe	Assez complexe	Complexe	Très complexe
	<b>Qualité</b>	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
	<b>Famille d'odeurs</b>	Fleurs	Fruits frais	Fruits confits	Végétaux	
		Minéraux	Balsamiques/Chimique	Alimentaires	Empyreumatiques	
		Bois	Epices	Champignons/Animaux	Alcool	
<b>Odeurs</b>						
<b>Défauts</b>						
<b>Observations</b>						



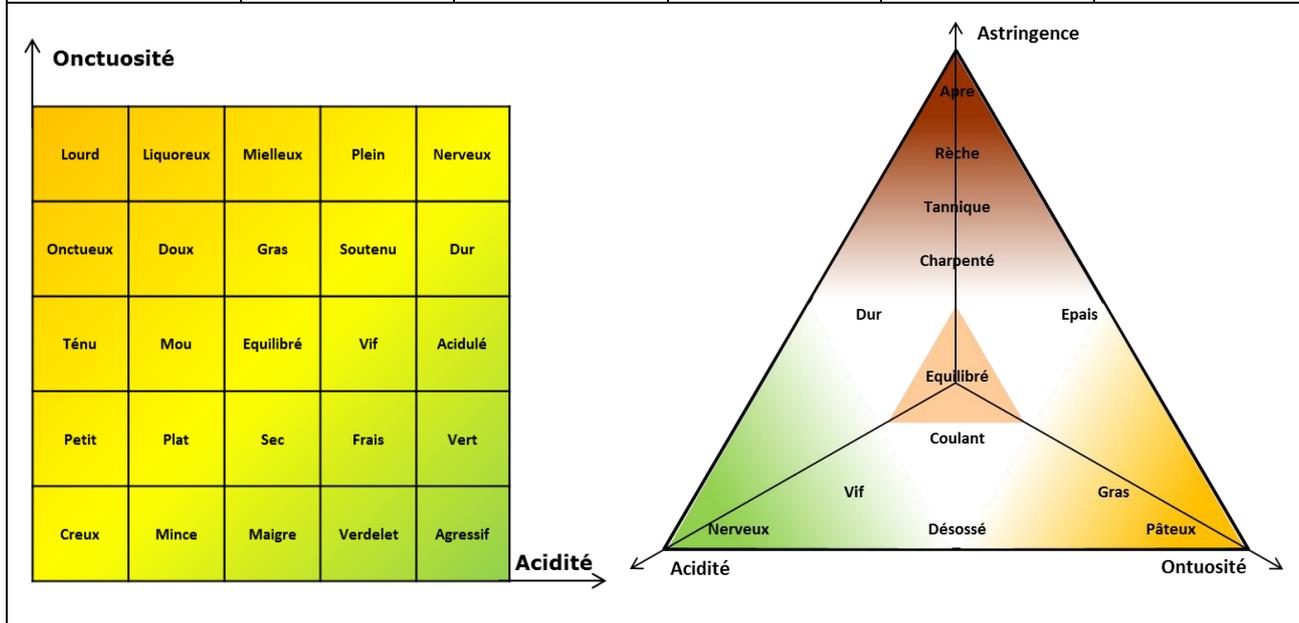
# BouchÔnez



## Fiche de dégustation

**Examen gusto-olfactif**

<b>Intensité</b>	Dépourvu	Peu intense	Assez intense	intense	Très intense
<b>Equilibre</b>	Dépourvu	Peu équilibré	Assez équilibré	Equilibré	Excellent



**PAI (caudalies)**

<b>Persistance</b>	Court	Peu persistant	Assez persistant	Persistant	Très persistant
<b>Qualité</b>	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
<b>Evolution</b>	Vert	Jeune	Prêt	Mûr	Vieux

**Observations**

**Conclusions**

Commentaire de dégustation et conclusion	
Potentiel de garde	
Conseil d'accord mets-vin	

	<h2 style="margin: 0;">Fiche de notation d'un vin (selon l'OIV)</h2>
---	--

		Excellent	Bon	Suffisant	Insuffisant	A rejeter	Observation
<b>Examen visuel</b>	Limpidité	<input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	
	Consistance - Couleur	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (10)	
<b>Examen olfactif</b>	Intensité	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)	
	Complexité	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)	
	Qualité	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (16)	
<b>Examen gusto-olfactif</b>	Intensité	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)	
	Equilibre	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)	
	Persistence	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)	
	Qualité	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (22)	
<b>Harmonie – Jugement global</b>		<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (11)	
<b>Total</b>		+	+	+	+	=	/100

**Critère de qualité des vins:**

- ✓ de 92 à 100 points: très grand vin
- ✓ de 86 à 92 points: grand vin
- ✓ de 72 à 86 points: bon vin
- ✓ de 56 à 72 points: vin moyen
- ✓ moins de 56 points: vin insuffisant

**Critère pour l'obtention des médailles lors d'un concours:**

- ✓ grand or: ≥ 92 points
- ✓ or: ≥ 85 points
- ✓ argent: ≥ 82 points
- ✓ bronze: ≥ 80 points





## Principes des séances

- Introduction théorique



- Dégustation commentée



- Buffet



## Première séance

### THEORIE

- ✓ Introduction
- ✓ Histoire

### TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ Les bases
- ✓ Les verres
- ✓ Ouverture du vin

### PRATIQUE

- ✓ Le test qui tue
- ✓ Tour des régions 1



## Seconde séance

### THEORIE

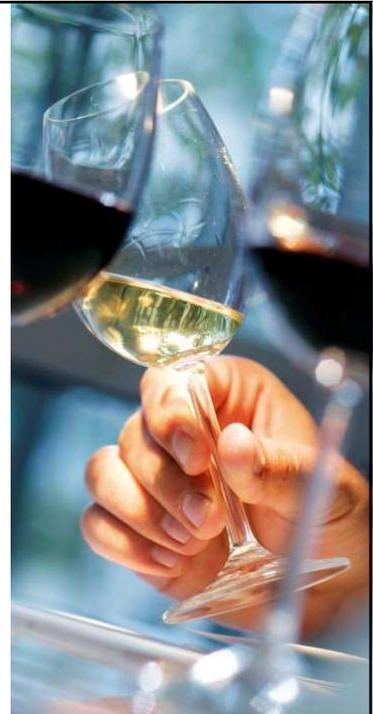
- ✓ Système d'appellations
- ✓ Lire une étiquette
- ✓ Consommation

### TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ Examen visuel

### PRATIQUE

- ✓ Tour des régions 2



## Troisième séance

### THEORIE

- ✓ Vin dans le monde
- ✓ Vin en Europe
- ✓ Vin en France

### TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ Examen olfactif

### PRATIQUE

- ✓ Tour des régions 3



## Quatrième séance

### THEORIE

- ✓ La vigne
- ✓ Le greffage
- ✓ Cycle et travail

### TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ Examen gustatif

### PRATIQUE

- ✓ Tour des régions 4



## Cinquième séance

### THEORIE

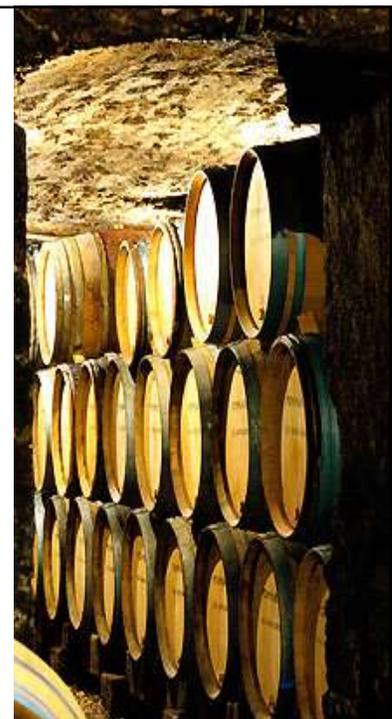
- ✓ Fermentation alcoolique et malolactique
- ✓ Vinification en blanc, rouge et rosé
- ✓ Bouteilles

### TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ La fiche de dégustation
- ✓ La dégustation à l'aveugle

### PRATIQUE

- ✓ La dégustation à l'aveugle



## Sixième séance

### THEORIE

- ✓ Rappel de la vinification
- ✓ Différence vin blanc - vin rouge
- ✓ Equilibre d'un vin
- ✓ Persistance d'un vin
- ✓ Evolution des vins

### TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ La fiche de notation

### PRATIQUE



- ✓ Evolution des vins



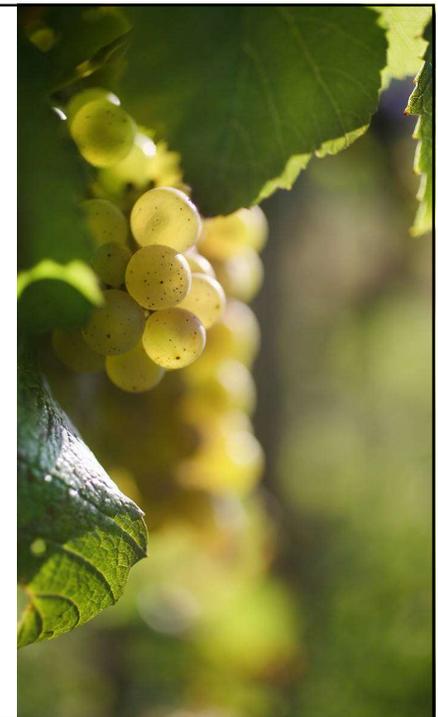
## Septième séance

### THEORIE

- ✓ Vinifications spéciales
- ✓ Maladies du vin
- ✓ Les cépages
- ✓ Cave et conservation du vin

### PRATIQUE

- ✓ Maladies du vin
- ✓ Les cépages



## Huitième séance

CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

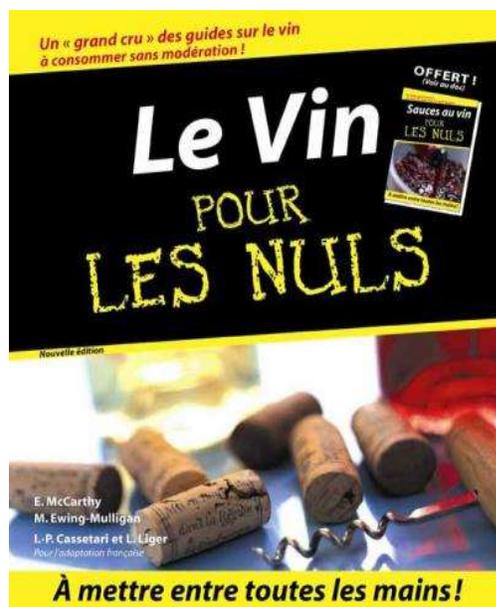
CONCLUSIONS

POUR EN SAVOIR PLUS

PRATIQUE



Ce n'est pas ...





<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	<b>THEORIE</b> ✓ Introduction ✓ Histoire
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> ✓ Les bases ✓ Les verres ✓ Ouverture du vin
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	<b>PRATIQUE</b> ✓ Le test qui tue ✓ Tour des régions 1
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	✓ Le vin existe depuis la nuit des temps ... ou presque
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	✓ Le vin fait partie de la société
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	✓ Le vin reste mystérieux – Comment est-il produit ? – Comment le boire ? – Comment en parler ? – Peut-on le reconnaître ? – ...
 BouchÔnez	

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>« Il est gouleyant ... Il a de la cuisse ... Il attaque sèchement le palais, il ne manque pas de retour. Vous pouvez servir ! »</p> <p>Coluche dans "L'Aile ou la Cuisse"</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>« Vin de couleur rouge; arômes de fruits rouges; bouche agréable »</p> <p>« Rubis sanguin; la fragrance légère d'un toast à peine grillé, couvert de confiture de fraises aux amandes effilées, un rien de poivre noir, un soupçon de cannelle et de graines de coriandre; un souffle profond qui propulse framboises, fraises et groseilles jusqu'au fond du gosier, les baies s'y écrasent et rebondissent sur le dénivelé minéral, reviennent se maculer d'épices et repartent au trot pour ne nous laisser que leur écho »</p>
---	---

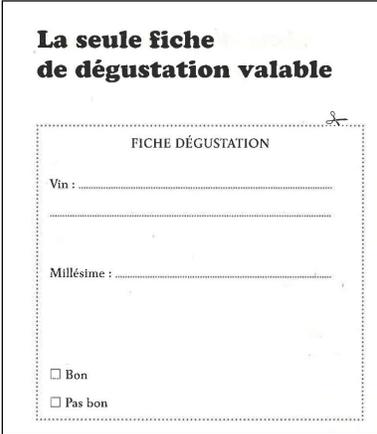
<b>SEANCE 1</b>	<p>✓ Le but d'un cours d'œnologie n'est pas de reconnaître un vin dégusté à l'aveugle</p> 
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	<p>Belle robe vermeille, un peu violette, bel éclat, c'est un Bordeaux, un grand Bordeaux !!</p> <p>Un peu de pourriture noble en suspension, les impuretés descendent lentement, ce vin a 23 ans, c'est un 1953, une très grande année !!!!</p> <p>Le vin c'est la terre, celle-ci est légèrement graveleuse, c'est un Médoc !!!!!!!</p> <p>Le vin c'est aussi le soleil. Ce vin a profité d'une belle exposition Sud-Ouest sur un coteau de bonne pente !!!!!!!!</p> <p>C'est un Saint-Julien, Château Léoville Las Cases 1953 !!!</p>
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 BouchÔnez	

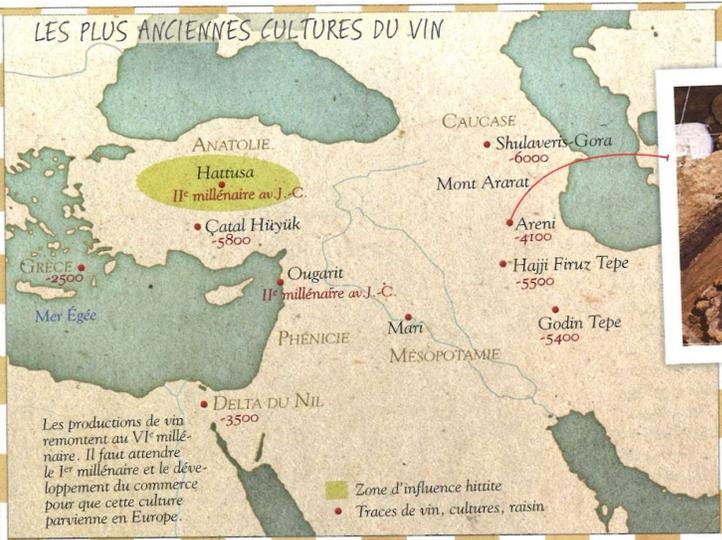
<b>SEANCE 1</b>	<p>✓ Ce serait comme donner à un féru de littérature une phrase d'un livre en lui demandant d'en citer le titre, l'auteur et la date de publication</p> 
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 1</b>	<p>Que signifie alors déguster un vin ?</p> <p>✓ Décrire les sensations perçues</p> <p>✓ Mettre des mots sur des impressions parfois très fugaces</p> 
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 1</b>	<h2>Que faut-il pour bien déguster ?</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Des connaissances théoriques</li><li>✓ Un certain entraînement</li></ul> 
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire  <b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin  <b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

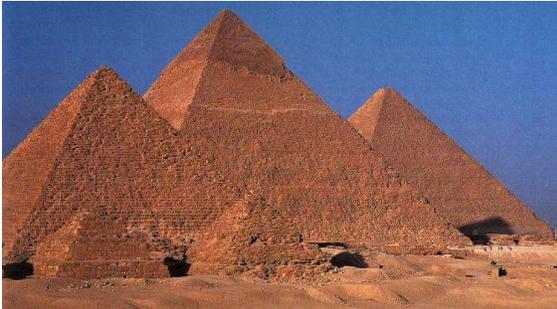
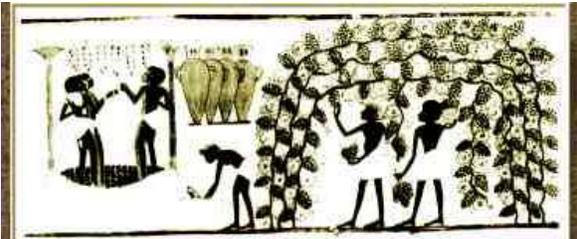
<b>SEANCE 1</b>	<h2>A la fin de ces cours, vous aurez acquis:</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Un talent de la dégustation</li><li>✓ Une meilleure connaissance de vos goûts</li><li>✓ La capacité de décrire un vin avec les bons termes et de remplir une fiche de dégustation professionnelle</li></ul> 
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire  <b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin  <b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

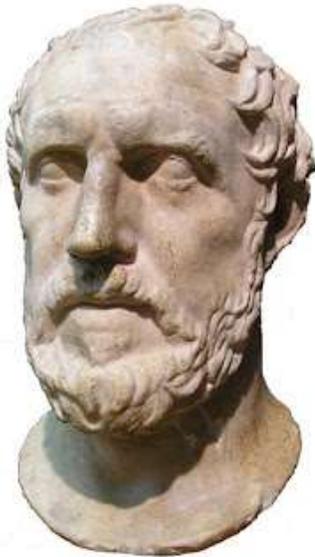
<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>6 000 avant JC: Géorgie</p> <p>5 000 avant JC: Sumérie, Mésopotamie</p>   <p>Le site d'Areni, dans le Caucase arménien, a livré en 2011 la plus ancienne unité de production de vin. On y a découvert des pépins de raisin, un pressoir, une cuve de fermentation...</p>
---	--

<b>SEANCE 1</b>	<h2>Les origines</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ «Invention» de la vinification, avant la roue !</li><li>✓ Le jus de raisin sucré subit une transformation spontanée avec l'obtention d'un breuvage euphorisant</li><li>✓ L'œnologie restera «spontanée» jusqu'en 1860 et les travaux de Pasteur</li></ul>	
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire		
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin		
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1		
		
Bouch'Ônez		

<b>SEANCE 1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Une très ancienne légende perse met en scène l'origine du vin</li><li>✓ Le roi Jamsheed aimait tant les raisins frais qu'il décide d'en faire mettre en jarres pour en conserver pendant tout l'hiver</li><li>✓ Malencontreusement, l'une d'elles est étiquetée comme contenant du poison</li><li>✓ L'une des femmes du harem souffrant de maux de tête consomme le liquide pour en finir avec la douleur. Elle tombe dans un sommeil et se réveille totalement guérie</li><li>✓ Le roi trouva que le poison avait de bons effets et ordonna d'en produire tous les ans</li></ul>	
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire		
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin		
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1		
		
Bouch'Ônez		

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>- 2000 Egypte</p>  <p>Grèce, Etrurie</p>  
--	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>L'historien Thucydide a écrit au 5<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ:</p> <p><i>« Les peuples méditerranéens commencèrent de sortir de la barbarie lorsqu'ils apprirent à cultiver l'olivier et la vigne »</i></p> 
--	---

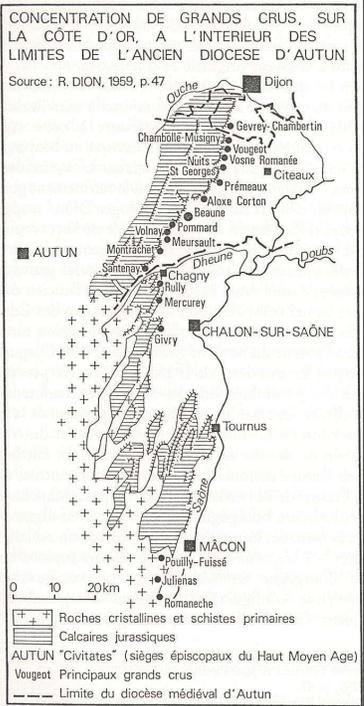
<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Rome</h2> <p>Bacchus</p>   <p>Vendange à Rome au 4<sup>ème</sup> s. av JC</p>  
--	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Arrivée en Europe via les Romains</h2>  <p>Un bon vin ne peut faire que du bien</p> 
--	---

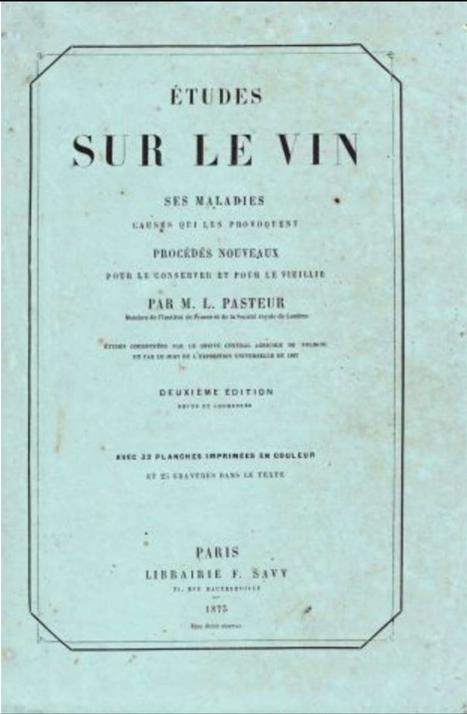
<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

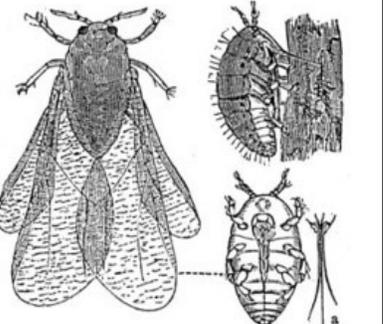
<b>SEANCE 1</b>	<h2>Moyen-Age</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ 5<sup>ème</sup> siècle: invasions barbares et fin de la prospérité</li><li>✓ C'est l'Église qui maintient la viticulture au Moyen-Age</li><li>✓ En Bourgogne, Cluny (910) et Cîteaux (1098) vont favoriser le développement du vin à partir de l'an 900</li><li>✓ C'est l'abbaye de Cîteaux qui édifie le Clos du Vougeot en 1120</li></ul>
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b>Moyen-Age: Abbayes</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>910 Cluny</b></p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>1120 Clos du Vougeot</b></p>  </div> </div>
--	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En Bourgogne, de nombreux clos voient le jour afin de délimiter les parcelles et les protéger du bétail et du vent</li> <li>✓ A la fin du Moyen-Age, les moines ont déjà identifié la plupart des grands terroirs correspondant aux 1<sup>ers</sup> crus et grands crus actuels; l'évêque d'Autun en possède quasi la totalité</li> </ul>	<p>CONCENTRATION DE GRANDS CRUS, SUR LA CÔTE D'OR, A L'INTERIEUR DES LIMITES DE L'ANCIEN DIOCESE D'AUTUN</p> <p>Source : R. DION, 1959, p.47</p> 
--	--	--

<b>SEANCE 1</b>	<h2>Et à Bordeaux ?</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vers 1500, les régions de Graves et de Libourne sont exploitées (100 000 ha )</li><li>✓ 1550: Construction du premier château (Haut Brion)</li><li>✓ 17<sup>ème</sup>: les Hollandais vont permettre l'assèchement des marais du Médoc et l'extension du vignoble</li><li>✓ 1855: Classement des GCC du Médoc</li></ul>	
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire		
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin		
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1		
 BouchÔnez		

<b>SEANCE 1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 1866: Pasteur publie « Etude sur le vin, ses maladies, les causes qui les provoquent »</li><li>✓ Naissance de l'œnologie moderne</li></ul>	
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire		
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin		
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1		
 BouchÔnez		

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>19<sup>ème</sup> siècle: Le vin va être mis à mal par:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La crise de l'oïdium (importé des Amériques)</li> <li>- La crise du mildiou (idem)</li> <li>- La crise du phylloxéra (idem)</li> </ul> <p>Puis viendront les 2 guerres mondiales</p> 	 
---	--	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
---	--

<b>SEANCE 1</b>	<h2>Evolution du phylloxéra</h2> <p>1863 : première apparition du phylloxéra dans le Gard 1865 : deuxième foyer d'infestation dans les Bouches-du-Rhône 1865 : Portugal 1866 : Gironde 1871 : Suisse 1872 : Cognac 1874 : Allemagne 1875 : Autriche 1875 : Australie 1877 : Espagne 1878 : Bourgogne 1879 : Italie 1880 : Afrique du Sud 1888 : Pérou 1894 : Champagne 1919 : Maroc 1980 : Turquie</p>  
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 BouchÔnez	

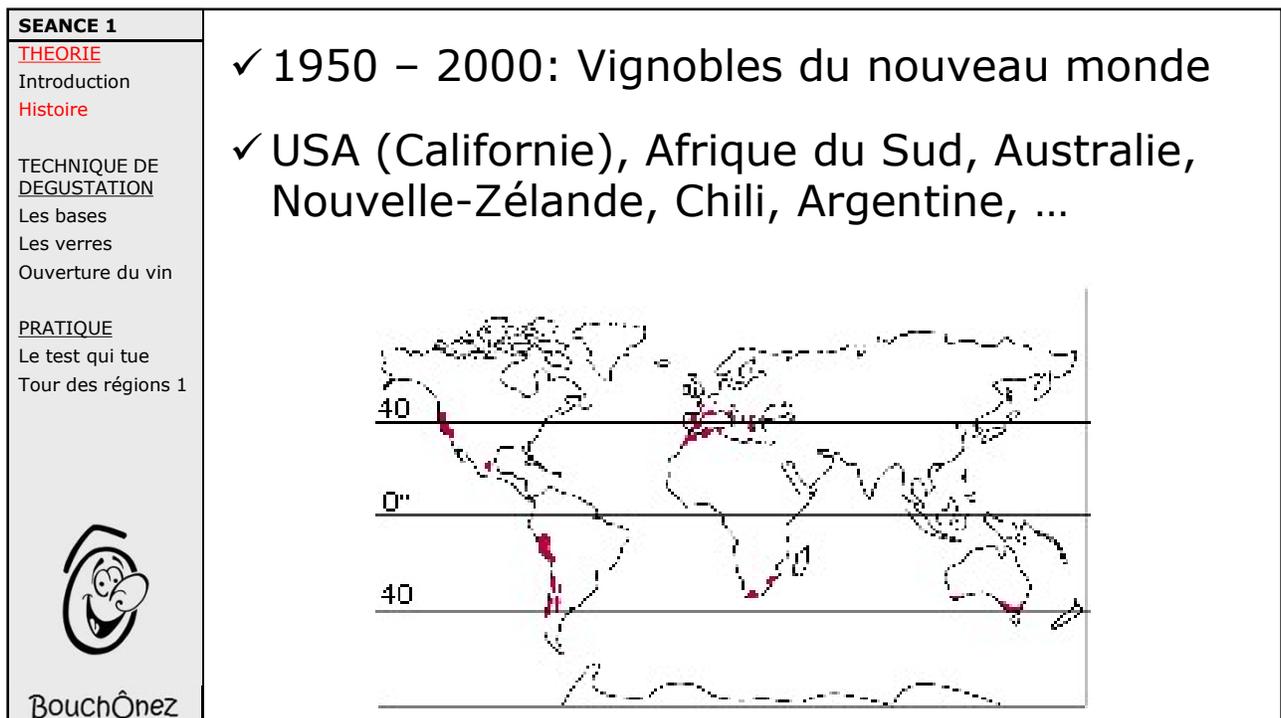
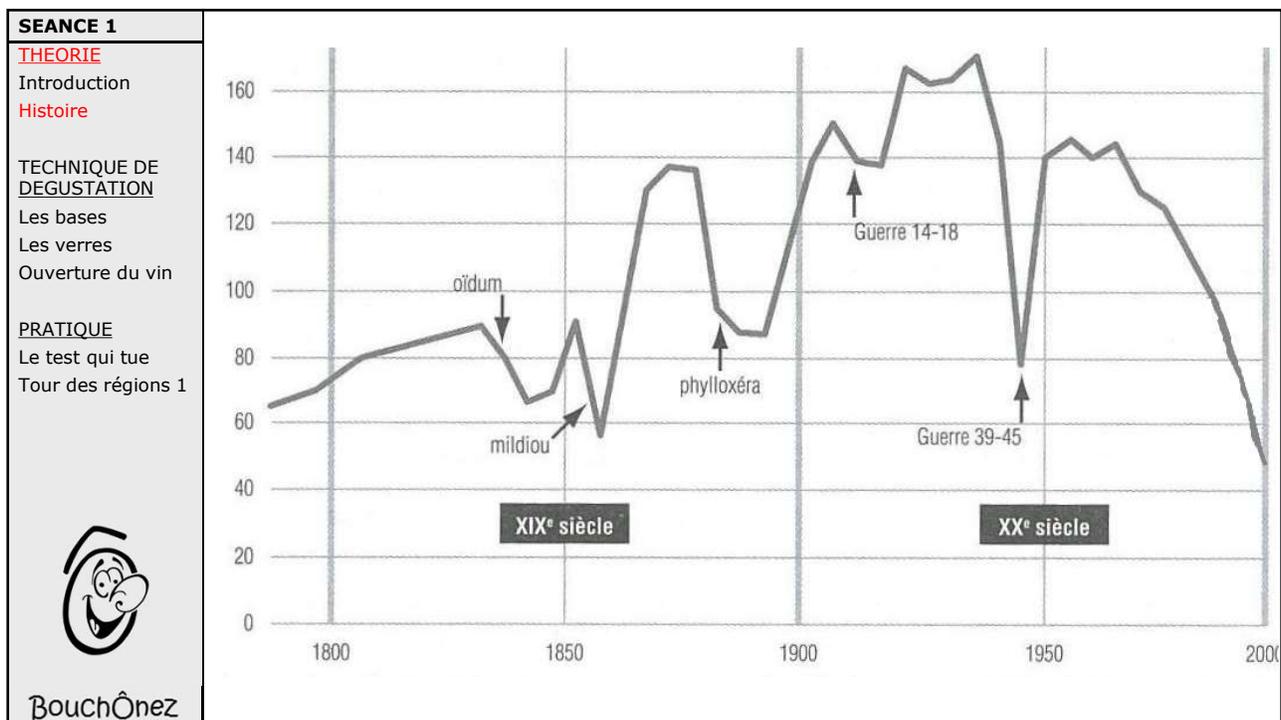
<b>SEANCE 1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les différentes crises vont provoquer des pénuries de vin</li><li>✓ De multiples contrefaçon vont voir le jour afin de compenser le manque:<ul style="list-style-type: none"><li>- Mise en fermentation de raisins secs</li><li>- Aromatisation à la baie de sureau, graine de coriandre</li></ul></li><li>✓ Une loi de 1889 définit le vin comme « issu de la fermentation de raisin frais » pour tenter de limiter ces déviations</li></ul>
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	<b>1880 à 1910 Reconstruction du vignoble</b>
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 1936: Création de l'INAO et des AOC</li><li>✓ 1957: Traité de Rome</li><li>✓ Retour de la prospérité et diminution du travail manuel</li><li>✓ Forte demande de vins d'appellation</li><li>✓ Décroissance du vin de table</li></ul>
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>Photo de Henri Cartier Bresson - 1952</p>  <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La consommation de vin de table va perdurer jusque 1960</li><li>✓ A partir de 1960 on connaît une inversion et une demande croissante pour des produits de qualité, le redéveloppement des AOC et une baisse de la consommation</li></ul>
--	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>Evolution de la consommation du vin en France:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ 1958: 133 litres par an et par habitant</li><li>✓ 1968: 114 litres</li><li>✓ 1978: 96 litres</li><li>✓ 2005: 57 litres</li><li>✓ 2015: 45 litres</li><li>✓ 2020: 40 litres</li></ul> 
--	---

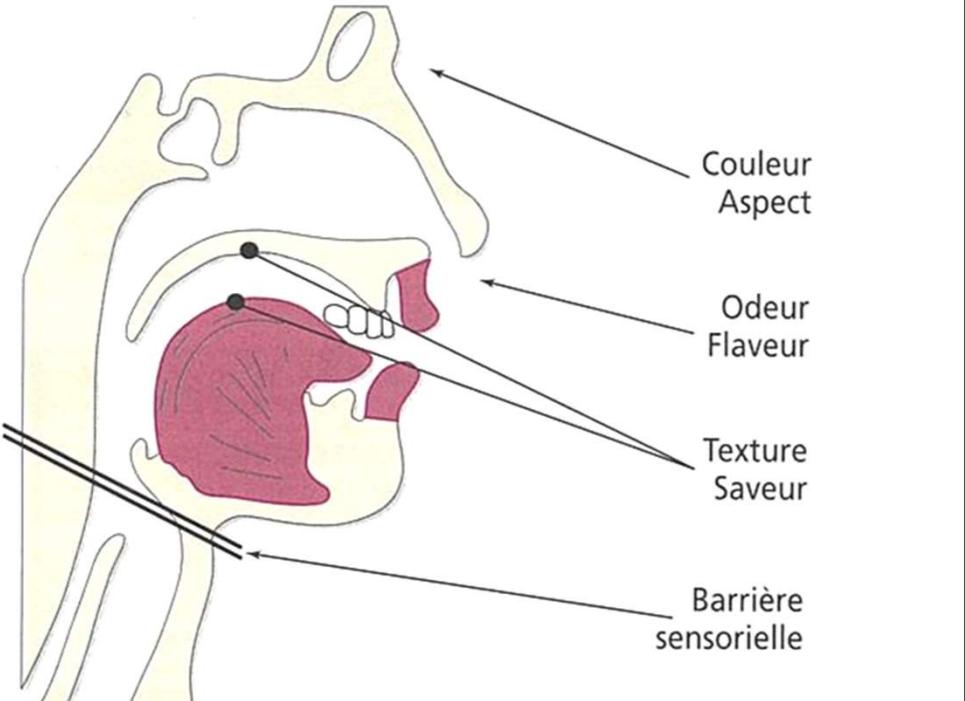


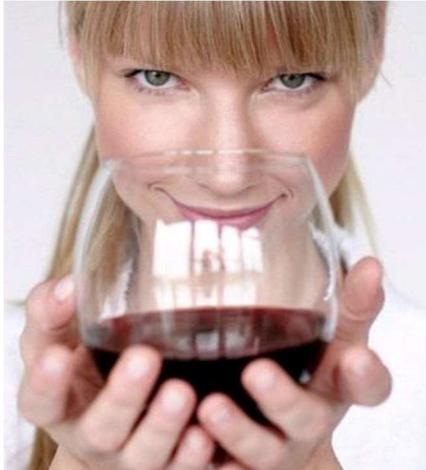
<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Rappel</h2> <p>✓ Le but d'un cours d'œnologie n'est pas de reconnaître un vin dégusté à l'aveugle</p> 
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ L'objectif d'une technique de dégustation est, connaissant les caractéristiques d'un vin (appellation, producteur et millésime), de pouvoir le décrire</li><li>✓ Pour cela, la théorie est nécessaire car elle nous donne des balises: cépages, techniques de vinification, ...</li><li>✓ La pratique de l'examen du vin est également nécessaire</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>A éviter pour une bonne dégustation:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Tabac, café, thé, chocolat, alcool, ... pendant les 90 minutes qui précèdent</li><li>✓ La fatigue<ul style="list-style-type: none"><li>- meilleure heure: 11 h</li><li>- maximum: 10 vins</li></ul></li></ul>  
--	--

<b>SEANCE 1</b>	 <p>Couleur Aspect</p> <p>Odeur Flaveur</p> <p>Texture Saveur</p> <p>Barrière sensorielle</p>
<b>THEORIE</b>	
Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>	
Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b>	
Le test qui tue Tour des régions 1	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 1</b>	<p>Etapes de la dégustation:</p> <p>« La personne à qui un grand vin vient d'être servi et qui le porte directement à ses lèvres n'est pas digne de ce vin ! »</p> 
<b>THEORIE</b>	
Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>	
Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b>	
Le test qui tue Tour des régions 1	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 1</b>	<b>Etapes de la dégustation:</b>  ✓ Examen visuel
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> <b>Les bases</b> Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 1</b>	<b>Etapes de la dégustation:</b>  ✓ Examen visuel  ✓ Examen olfactif
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> <b>Les bases</b> Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
 Bouch'Ônez	

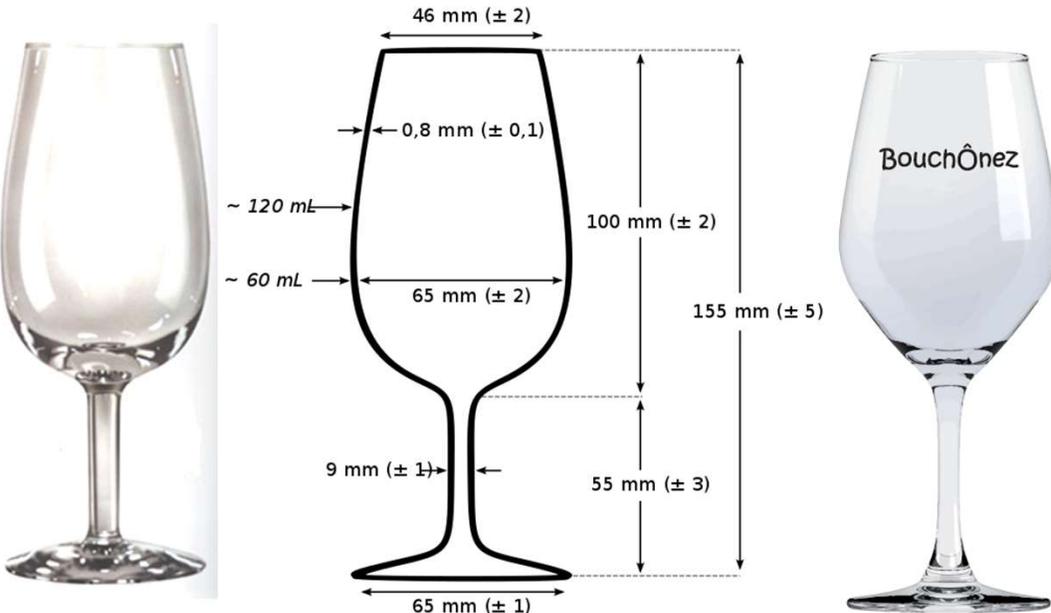
<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> <b>Les bases</b> Les verres Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>Etapes de la dégustation:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Examen visuel</li><li>✓ Examen olfactif</li><li>✓ Examen gustatif</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> <b>Les bases</b> Les verres Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
--	--

<b>SEANCE 1</b>	<h2>Les verres</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les commerçants rivalisent d'inventivité et proposent des verres différents pour chaque vin</li><li>✓ La plupart des régions disposent en outre d'un verre standard</li></ul>
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
	
Bouch'Ônez	 <p>Champagne Bordeaux Bourgogne Loire Cognac</p>

<b>SEANCE 1</b>	<h2>Chef et Sommelier</h2> 
<b>THEORIE</b> Introduction Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1	
	
Bouch'Ônez	

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le meilleur choix reste néanmoins le verre homologué par l'AFNOR et généralement appelé verre INAO. Il a été normalisé en 1970</li> <li>✓ Il peut être utilisé pour tous les vins, y compris les eaux-de-vie et les bières</li> <li>✓ Ce type de verre a tout-à-fait sa place en restauration (et chez les particuliers) où il se rencontre encore trop rarement</li> <li>✓ En outre ces verres sont bon marché et peuvent passer au lave-vaisselle</li> </ul>
--	---

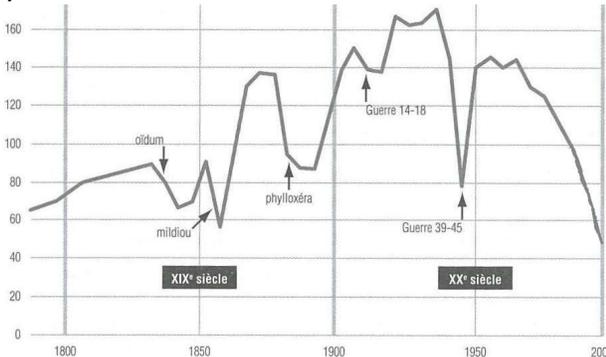
<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Introduction Histoire</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><b>PRATIQUE</b> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>The technical drawing shows a wine glass with the following specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Top rim diameter: 46 mm (± 2)</li> <li>Neck diameter: 9 mm (± 1)</li> <li>Base diameter: 65 mm (± 1)</li> <li>Neck height: 55 mm (± 3)</li> <li>Body height (from base of neck to top rim): 100 mm (± 2)</li> <li>Total height: 155 mm (± 5)</li> <li>Capacity markings: ~ 120 mL (at the top rim) and ~ 60 mL (at the widest part of the body)</li> <li>Body diameter at widest part: 65 mm (± 2)</li> <li>Neck thickness: 0,8 mm (± 0,1)</li> </ul> <p>Two photographs of the glass are included: one showing the glass filled with white wine and another showing the empty glass with the 'BouchÔnez' logo on the body.</p>
--	--

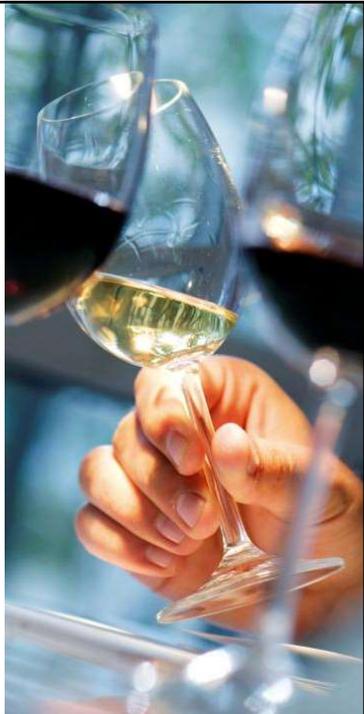
<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>	
Les bases	
Les verres	
Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b>	
Le test qui tue	
Tour des régions 1	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Histoire	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>	
Les bases	
Les verres	
Ouverture du vin	
<b>PRATIQUE</b>	
Le test qui tue	
Tour des régions 1	
	<p>Comment ouvrir une bouteille correctement ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La bouteille est posée verticalement sur la table</li><li>✓ La capsule est coupée à l'aide d'un couteau</li><li>✓ Sans bouger la bouteille, on enfonce la vis du tire-bouchon au milieu du bouchon, le plus profondément possible, mais sans le transpercer</li><li>✓ On essuie le goulot avec un linge propre et on sent le bouchon avant de servir</li></ul> 
Bouch'Ônez	



<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2>Résumé de la séance 1</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le vin existe depuis environ 8000 ans et aurait été découvert dans la Géorgie actuelle</li> <li>✓ La production de vin restera empirique jusqu'aux travaux de Pasteur en 1866</li> <li>✓ Différentes crises sanitaires (Mildiou, Oïdium et Phylloxéra) vont détruire le vignoble européen à la fin du 19<sup>e</sup> siècle; tout le vignoble sera replanté avec des pieds de vignes américains</li> </ul> <div style="text-align: right;">  </div>
---	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2>Résumé de la séance 1</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La consommation en France, qui a culminé avant la 2<sup>e</sup> guerre mondiale, est en net recul</li> <li>✓ Elle est passée de plus de 160 litres par an et par habitant avant la seconde guerre mondiale à, à peine, 40 litres actuellement</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div>
---	--

<b>SEANCE 2</b>		
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	<b>THEORIE</b> ✓ Système d'appellations ✓ Lire une étiquette ✓ Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif	<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> ✓ Examen visuel	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2	<b>PRATIQUE</b> ✓ Tour des régions 2	
 BouchÔnez		

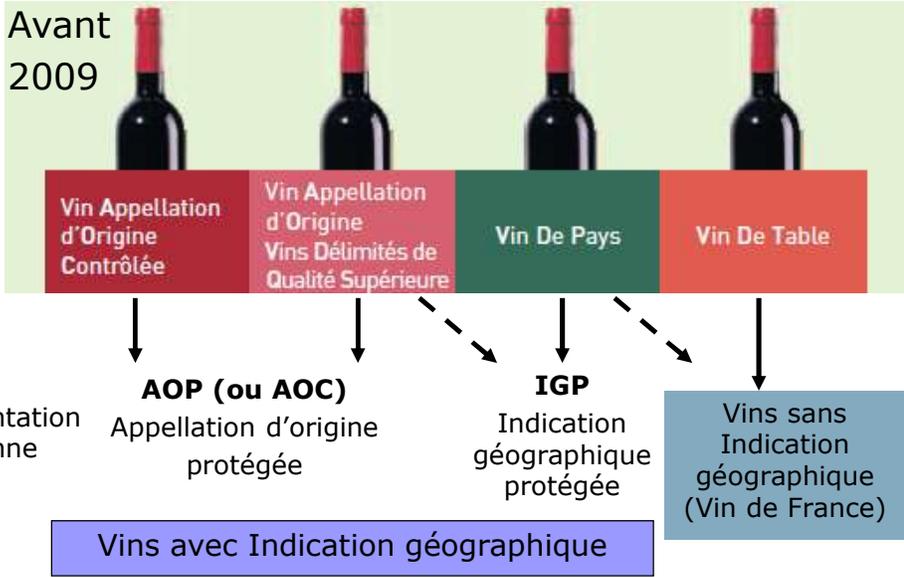
<b>SEANCE 2</b>		
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	✓ Pendant des siècles, les vins se sont vendus sans être contrôlés/entourés d'une législation ✓ On vendait du « Vin de Beaune » ou du « Vin de Pomerol » sans savoir exactement d'où provenaient les raisins ✓ Les négociants réalisaient des coupages dans les entrepôts de Bercy	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif		
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2		
 BouchÔnez		

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Des réflexions de protection de l'origine des vins existent cependant depuis longtemps et ont abouti à la création de l'INAO en 1935 et des AOC en 1936</li> <li>✓ En 1968 sont venus les vins de pays</li> <li>✓ Le système français a inspiré de nombreux pays européens et plus récemment l'UE (OCM 2009)</li> <li>✓ La plupart des pays du nouveau monde n'ont pas de système comparable</li> </ul>  <p><b>INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE</b></p>
---	---

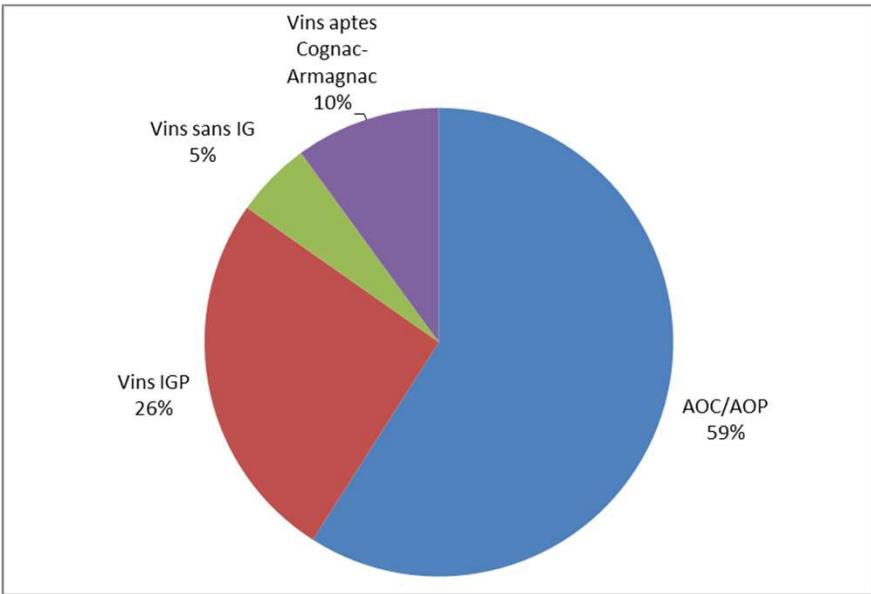
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Les Appellations d'Origine Contrôlée ne concernent pas que le vin et couvrent également d'autres produits</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Eaux-de-vie de vin: Armagnac, Cognac, Marc</li> <li>✓ Autres alcools: Calvados, Rhum, ...</li> <li>✓ Fromage: Bleu, Camembert, Epoisses, ...</li> <li>✓ Viande</li> <li>✓ ...</li> </ul> 
---	--

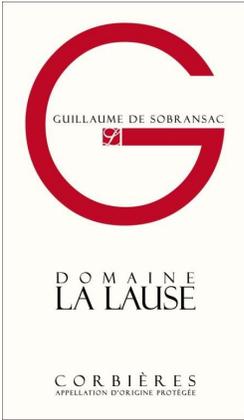
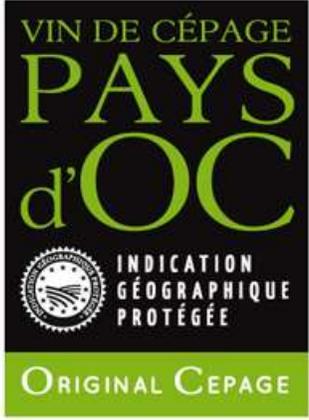
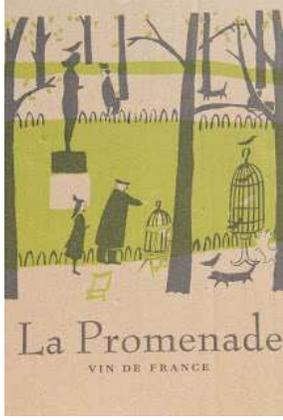
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Les AOC, Appellations d'Origine Contrôlées, mettent en avant le lieu de production du produit, qui se retrouve presque toujours dans le nom: Bordeaux, Calvados, Roquefort, ...</p> <p>✓ <b>Remarque:</b> Il existe une seule exception pour le vin ... La connaissez-vous ?</p> 
---	--

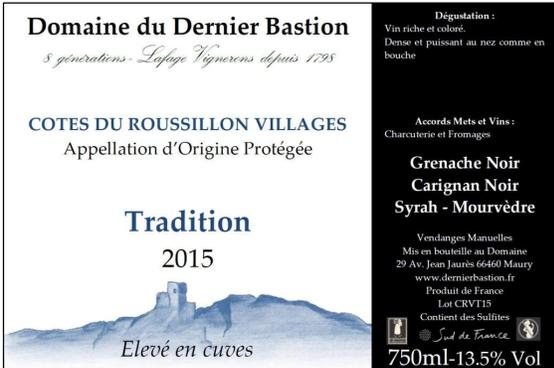
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Depuis la réglementation européenne de 2009 (OCM), on distingue 3 niveaux d'appellations pour les produits viticoles:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- AOP: Appellation d'Origine Protégée</li><li>- IGP: Indication Géographique Protégée</li><li>- Vins sans indication géographique</li></ul>  
---	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Les niveaux d'appellation</h2>  <p>Avant 2009</p> <p>Vin Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Vin Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure</p> <p>Vin De Pays</p> <p>Vin De Table</p> <p>Nouvelle réglementation européenne (2009)</p> <p><b>AOP (ou AOC)</b> Appellation d'origine protégée</p> <p><b>IGP</b> Indication géographique protégée</p> <p>Vins sans Indication géographique (Vin de France)</p> <p>Vins avec Indication géographique</p>
--	---

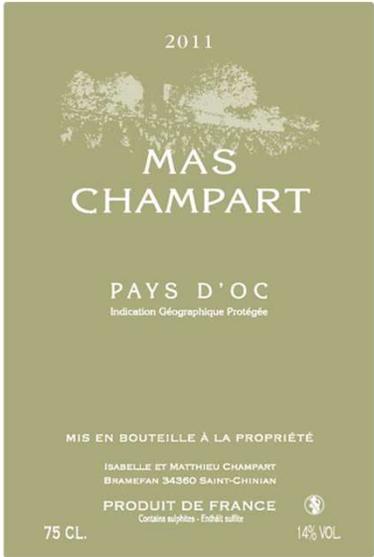
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Les niveaux d'appellation en France (2023)</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Appellations d'Origine Protégée (ou Contrôlée) (<b>AOP-AOC</b>) 441 000 ha + 75 400 ha 364 AOC</li> <li>✓ Indication Géographique Protégée (<b>IGP</b>, ex vins de Pays) 195 300 ha 75 IGP</li> <li>✓ Vin sans indication géographique (ex vin de table) 44 000 ha Note: Depuis 2009 et la nouvelle OCM ils peuvent mentionner le millésime et les cépages</li> </ul> <p>Données: INAO 2023</p>  
--	--

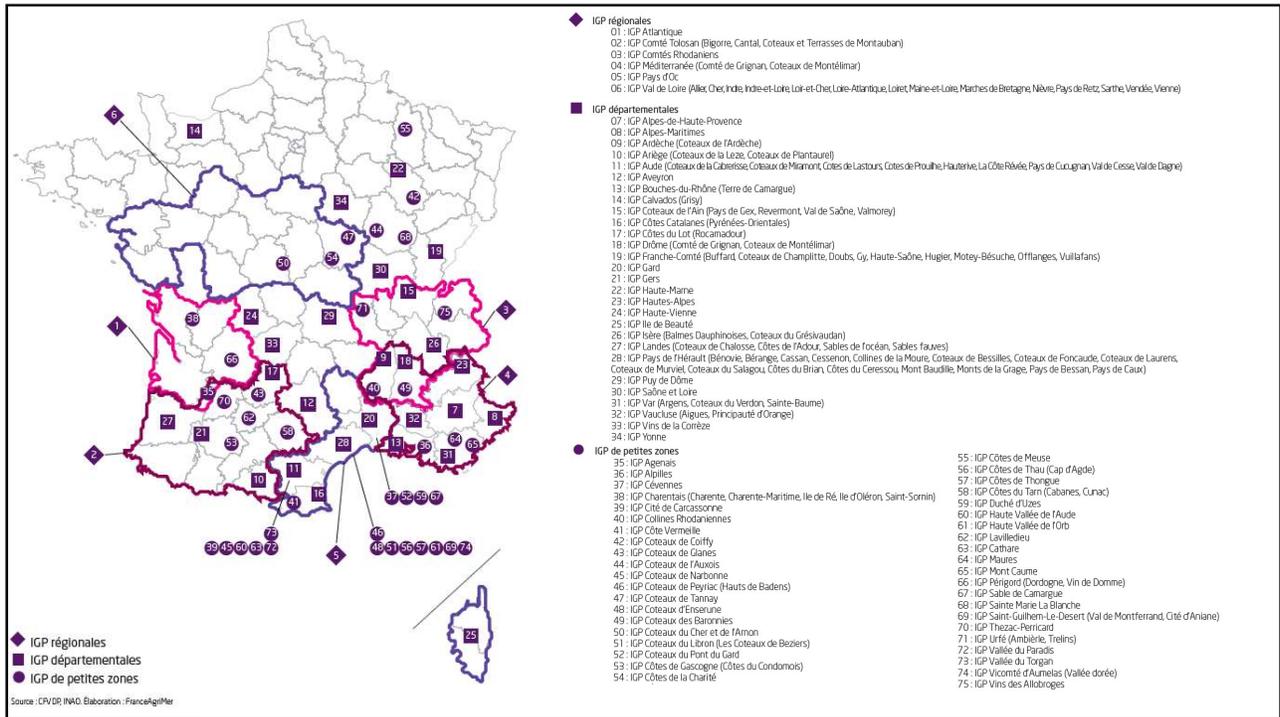
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Système d'appellations                  Lire une étiquette                  Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Les bases                  Examen visuel                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Données: INAO 2023</p>
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Système d'appellations                  Lire une étiquette                  Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Les bases                  Examen visuel                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: right;">Vin sans IG</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">   </div> <div style="text-align: center;">   </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p>La mention "Appellation d'Origine Protégée" ou "Indication Géographique Protégée" doit obligatoirement figurer sur l'étiquette. Le logo est facultatif pour le vin.</p>
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Les AOP en France</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La France compte actuellement (environ) 364 AOP viticoles</li><li>✓ Dont 84 AOP en Bourgogne</li><li>✓ Dont 61 AOP à Bordeaux</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Les AOP en France - Test</h2> <p>364 AOP c'est beaucoup (trop) Connaissez-vous la région d'origine des ces AOP:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>BLAGNY</li><li>CHENAS</li><li>COTEAUX DE L'AUBANCE</li><li>FRONTON</li><li>FRONSAC</li><li>GRIGNAN-LES-ADHEMAR</li><li>MALEPERE</li><li>PALETTE</li><li>ROSE DES RICEYS</li></ul>
--	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h1>Les IGP en France</h1> <p>La France compte actuellement (environ) 75 IGP</p> <p>C'est une forte diminution par rapport à la situation avant 2009</p> <p>De nombreux vins de pays ont disparus ou se sont regroupés lors du passage aux IGP</p>	
--	--	---

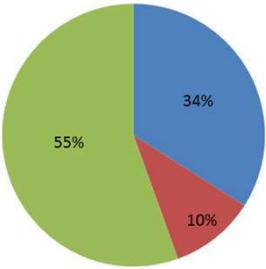
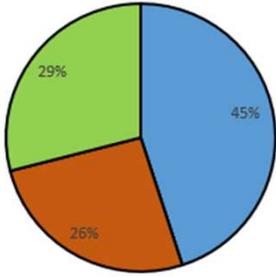
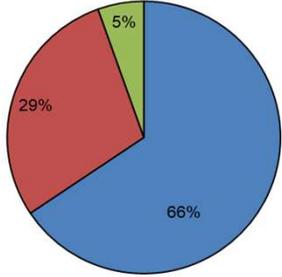


<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Pour chaque AOP/IGP, il existe un <u>ODG</u> et un <u>décret d'appellation</u> qui reprend entre autres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les zones de production</li> <li>- Les cépages autorisés</li> <li>- La densité de plantation</li> <li>- Le type de taille</li> <li>- Les rendements autorisés</li> <li>- Les degrés d'alcool autorisés</li> <li>- ...</li> </ul>
---	---

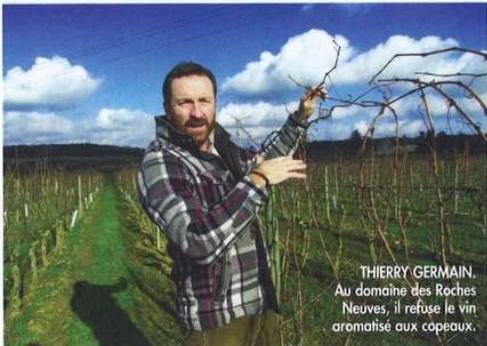
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><u>Exemple</u> de comparaison entre l'AOP Gevrey-Chambertin et l'IGP Pays d'Oc</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;"><b>AOP Gevrey-Chambertin</b></th> <th style="text-align: center;"><b>IGP Pays d'Oc</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Type</b></td> <td style="text-align: center;">Vin Rouge</td> <td style="text-align: center;">Vin rouge, blanc, rosé, mousseux et liquoreux</td> </tr> <tr> <td><b>Superficie</b></td> <td style="text-align: center;">410 ha (2 communes)</td> <td style="text-align: center;">80 000 ha (5 départements)</td> </tr> <tr> <td><b>Cépages</b></td> <td style="text-align: center;">Pinot Noir (min 85 %) Chardonnay, Pinot Blanc et Gris</td> <td style="text-align: center;">60 cépages autorisés</td> </tr> <tr> <td><b>Rendement</b></td> <td style="text-align: center;">Max 50 hl/ha (46 PC)</td> <td style="text-align: center;">Max 90 hl/ha</td> </tr> <tr> <td><b>Taille</b></td> <td style="text-align: center;">Cordon Royat ou Guyot</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td><b>Densité</b></td> <td style="text-align: center;">Min 9000 pieds/ha</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td><b>Production</b></td> <td style="text-align: center;">Max 9000 kg/ha</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td><b>% alcool</b></td> <td style="text-align: center;">Min 10,5° (11° PC)</td> <td style="text-align: center;">Min 10°</td> </tr> <tr> <td><b>Elevage</b></td> <td style="text-align: center;">Fût (pas de morceaux de bois)</td> <td style="text-align: center;">Morceaux et sciure autorisés</td> </tr> <tr> <td><b>Vente</b></td> <td style="text-align: center;">Pas avant 30/06 suivant récolte</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>		<b>AOP Gevrey-Chambertin</b>	<b>IGP Pays d'Oc</b>	<b>Type</b>	Vin Rouge	Vin rouge, blanc, rosé, mousseux et liquoreux	<b>Superficie</b>	410 ha (2 communes)	80 000 ha (5 départements)	<b>Cépages</b>	Pinot Noir (min 85 %) Chardonnay, Pinot Blanc et Gris	60 cépages autorisés	<b>Rendement</b>	Max 50 hl/ha (46 PC)	Max 90 hl/ha	<b>Taille</b>	Cordon Royat ou Guyot	-	<b>Densité</b>	Min 9000 pieds/ha	-	<b>Production</b>	Max 9000 kg/ha	-	<b>% alcool</b>	Min 10,5° (11° PC)	Min 10°	<b>Elevage</b>	Fût (pas de morceaux de bois)	Morceaux et sciure autorisés	<b>Vente</b>	Pas avant 30/06 suivant récolte	-
	<b>AOP Gevrey-Chambertin</b>	<b>IGP Pays d'Oc</b>																																
<b>Type</b>	Vin Rouge	Vin rouge, blanc, rosé, mousseux et liquoreux																																
<b>Superficie</b>	410 ha (2 communes)	80 000 ha (5 départements)																																
<b>Cépages</b>	Pinot Noir (min 85 %) Chardonnay, Pinot Blanc et Gris	60 cépages autorisés																																
<b>Rendement</b>	Max 50 hl/ha (46 PC)	Max 90 hl/ha																																
<b>Taille</b>	Cordon Royat ou Guyot	-																																
<b>Densité</b>	Min 9000 pieds/ha	-																																
<b>Production</b>	Max 9000 kg/ha	-																																
<b>% alcool</b>	Min 10,5° (11° PC)	Min 10°																																
<b>Elevage</b>	Fût (pas de morceaux de bois)	Morceaux et sciure autorisés																																
<b>Vente</b>	Pas avant 30/06 suivant récolte	-																																

<b>SEANCE 2</b>	<h2>Les niveaux d'appellation en Espagne</h2> <p>DOP = (AOP) = Denominación de Origen Protegida</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- D.O = Denominacion de Origen</li><li>- D.O.Ca = Denominacion de Origen Calificada</li></ul> <p>On peut mentionner 3 types d'élevage sur l'étiquette:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Crianza: 2 ans d'élevage dont minimum 6 mois en fût</li><li>- Reserva: 3 ans d'élevage dont minimum 1 an en fût</li><li>- Gran Reserva: 5 ans d'élevage dont min. 2 ans en fût</li></ul> <p>IGP = Indicación Geográfica Protegida</p> <p>Vinos sin denominación de origen (Vino de Mesa)</p> 
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 2</b>	<h2>Les niveaux d'appellation en Italie</h2> <p>DOP = (AOP) = Denominazione di Origine Protetta</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- D.O.C. = Denominazione di Origine Controllata</li><li>- D.O.C.G = Denominazione di Origine Controllata e Garantita</li></ul> <p>Des mentions des vieillissement (Riserva) existent aussi mais différent selon les AOP</p> <p>IGP = Indicazione Geografica Protetta</p> <p>Vini senza denominazione di origine (Vino da Tavola)</p> 
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2	
 BouchÔnez	

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Répartition AOP – IGP – Vins sans IG</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>Espagne</b></p>  <p>■ DO-DOcca ■ IGP ■ Vins sans IG</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Italie</b></p>  <p>■ DOC &amp; DOCG ■ IGP ■ VDT</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>France</b></p>  <p>■ AOP ■ IGP ■ Vin sans IG</p> </div> </div>
---	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Une des implications de l'OCM 2009, passée relativement inaperçue, est que les règles de production ont été assouplies en Europe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mention du millésime:</b> seulement 85 % du vin doit correspondre au millésime mentionné</li> <li>- <b>Mention du cépage:</b> seulement 85 % du vin doit correspondre au cépage mentionné (monocépage)</li> <li>- <b>IGP:</b> seulement 85 % des raisins doivent provenir de la zone mentionnée</li> <li>- <b>Elevage:</b> l'utilisation de copeaux et de sciure de bois est autorisée</li> </ul> <p>Ces règles sont d'application en France sauf si le décret d'appellation est plus restrictif</p>
---	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b>CRÉNOM DE BOIS !</b></p> <h2>Des copeaux dans le saumur-champigny !</h2> <p>Une écharde dans le Val de Loire ? Si une majorité de vignerons réclame le libre usage des copeaux de bois pour l'élevage, les stars locales s'y opposent.</p>  <p>THIERRY GERMAIN. Au domaine des Roches Neuves, il refuse le vin aromatisé aux copeaux.</p> <p>L'assemblée générale de l'appellation Saumur-Champigny a tranché fin janvier 2015. Avec une majorité de 62 voix, les vignerons se sont affranchis du décret d'appellation de 2010 interdisant l'utilisation des copeaux de chêne pour boiser à moindre frais le goût des vins.</p> <p>Un vote qui déchaîne les passions. « Autoriser une telle pratique ici est un scandale », clame un groupe de dix-huit vignerons, la plupart réputés, conduit par Jean-Pierre Chevallier, du fameux château de Villeneuve. Ambiance...</p> <p><b>Âmes en perte</b></p> <p>C'est maintenant au président de l'appellation, Patrick Vadé, du domaine Saint-Vincent, lui-même favorable à cet assouplissement, de faire valider le plus vite possible le nouveau décret par le Journal officiel. La puissante cave coopérative locale, comme la majorité des vignerons, veut pouvoir injecter des copeaux dès le prochain millésime 2015. Une perspective redoutée par certains : « Nous étions l'une des dernières appellations de Loire à interdire l'utilisation des copeaux », explique Jean-Pierre Chevallier. Nous devons bannir ces artifices, sinon nous trompons les consommateurs et perdons notre âme ».</p> <p>Mais la majorité a parlé. L'appellation Saumur-Champigny vit donc une véritable scission entre les vignerons conventionnels et ceux qui travaillent dans le respect et la défense des terroirs.</p> <p>« La cave coopérative va contre l'identité des grands terroirs de Saumur-Champigny. Cette décision est incompréhensible », assure Thierry Germain, du domaine des Roches Neuves.</p> <p>■ Philippe Maurange</p> <p>Revue du Vin de France – Mai 2015</p>
--	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Les vins sans IG</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ils correspondent aux anciens vins de table</li> <li>✓ Depuis 2009 et la nouvelle OCM ils peuvent mentionner le millésime et les cépages</li> <li>✓ On retrouve aussi dans cette catégorie certains vignerons qui ont voulu se libérer des « contraintes » des AOC/IGP</li> </ul>  <p>vin P-U-R origine Rouge de Honte Vin de France</p> <p>Mis en bouteille par JMT.F69430 pour P-U-R sarl www.p-u-r.eu 10,5% Vol. Product of France 750 ml</p> <p><small>«La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse même en faible quantité peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant» - Contient des sulfites - Loi13</small></p>
--	---

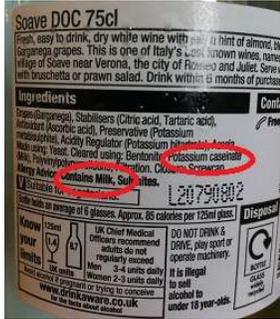


<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Système d'appellations                  Lire une étiquette                  Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Les bases                  Examen visuel                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b>Remarque:</b></p> <p>La mention « Elevé en fût de chêne » est limitée à un passage de minimum 6 mois en fûts (réels) d'au moins la moitié du volume du vin</p> 
---	---

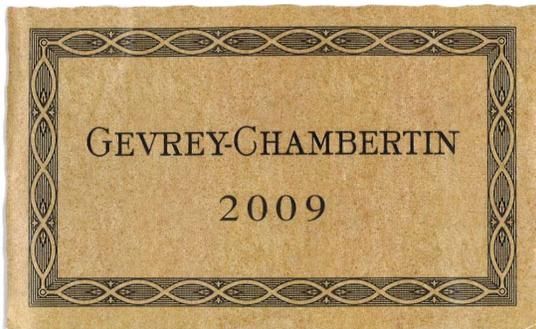
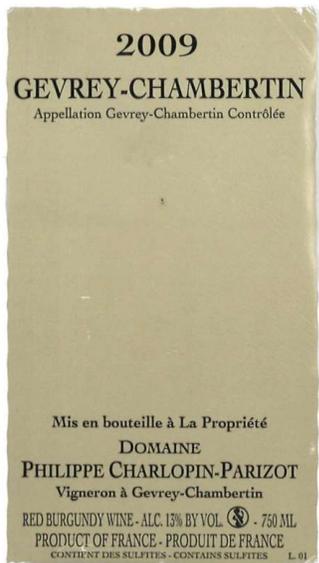
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations <b>Lire une étiquette</b> Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Etiquettes – Mentions obligatoires</h2> 
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations <b>Lire une étiquette</b> Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Etiquettes – Mentions obligatoires</h2> 
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Système d'appellations</p> <p>Lire une étiquette</p> <p>Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Etiquettes – Mentions obligatoires</h2>  <p>Contient des sulfites</p> <p>Le numéro de lot</p> <p>La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Système d'appellations</p> <p>Lire une étiquette</p> <p>Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Etiquettes – Mentions obligatoires</h2> <p>Depuis 2012, outre les sulfites, les mentions des produits allergènes dérivés du lait (caséine) et du blanc d'œuf (albumine et le lysozyme) deviennent obligatoire si la dose contenue dans le vin dépasse 0,25 mg/litre</p>  
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations <i>Lire une étiquette</i> Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b>En résumé: les 9 mentions obligatoires:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'appellation et la mention appellation contrôlée/protégée</li> <li>✓ La provenance</li> <li>✓ L'embouteilleur</li> <li>✓ La contenance</li> <li>✓ Le degré d'alcool</li> <li>✓ Le numéro de lot</li> <li>✓ La mention des allergènes (SO<sub>2</sub>, œufs, ...)</li> <li>✓ La mention du risque pour les femmes enceintes</li> <li>✓ Le niveau de sucre pour les vins effervescents</li> </ul>
---	---

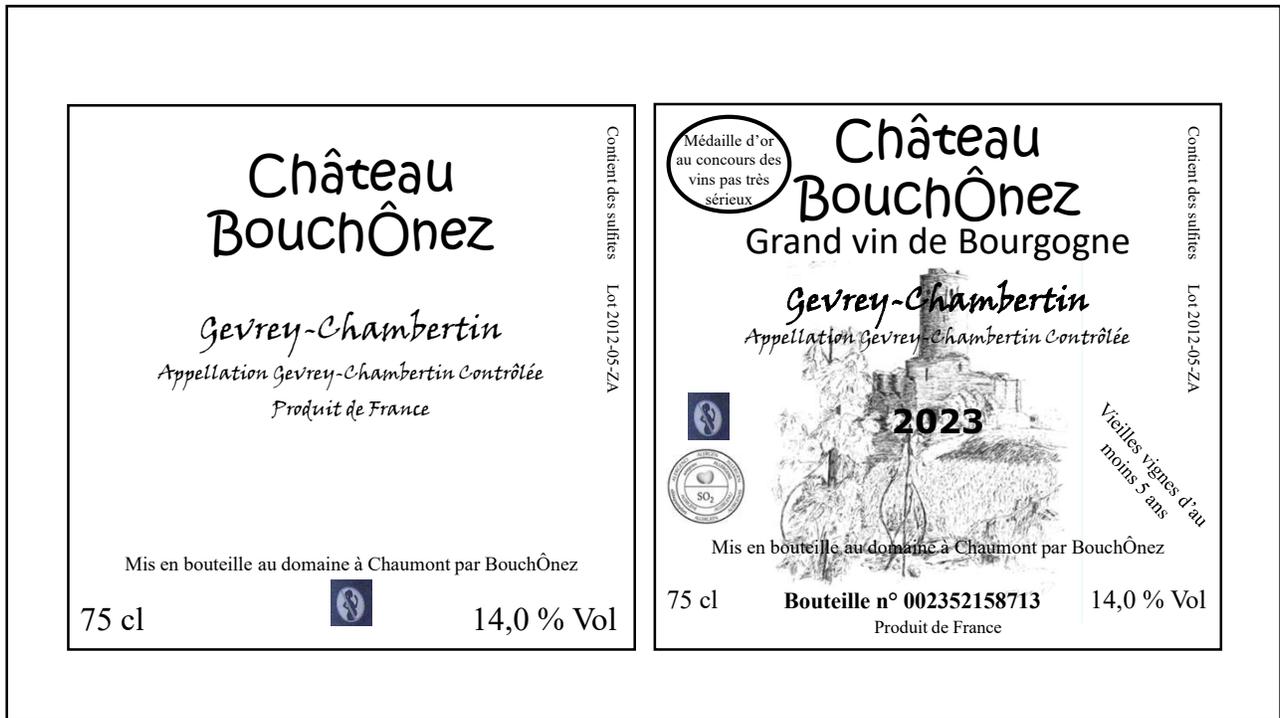
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations <i>Lire une étiquette</i> Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>Toutes ces mentions doivent être reprises sur la même face de l'étiquette (au choix avant ou arrière)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--

<b>SEANCE 2</b>	
<b>THEORIE</b> Système d'appellations <b>Lire une étiquette</b> Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2	
	
Bouch'Ônez	

- ✓ Remarquons que le millésime, même pour les AOC, n'est pas obligatoire sauf lorsqu'une récompense est décernée au vin
- ✓ Exemple-type: Champagne mais aussi Pineau des Charentes, Cognac,...
- ✓ Et rappelons que l'indication du millésime et du cépage est permise dès que 85 % est issu de ce qui est mentionné

<b>SEANCE 2</b>	
<b>THEORIE</b> Système d'appellations <b>Lire une étiquette</b> Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2	
	
Bouch'Ônez	

- ✓ Mentions facultatives
  - Le millésime
  - Logo, dessin
  - Récompenses décernées (médailles, concours)
  - La mention « Grand vin de + nom région »
  - La couleur et le mode d'élaboration
  - L'adresse du propriétaire
  - Détails, histoire du domaine ou du vignoble (fondé en ...)
  - Les cépages
  - Le rendement de production
  - Des mentions telles que « Vieilles vignes », « Vieilli en fûts de chêne », ...



<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Système d'appellations</p> <p><b>Lire une étiquette</b></p> <p>Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases</p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 2</p>  <p>Bouchônez</p>	 
---	--

**SEANCE 2**

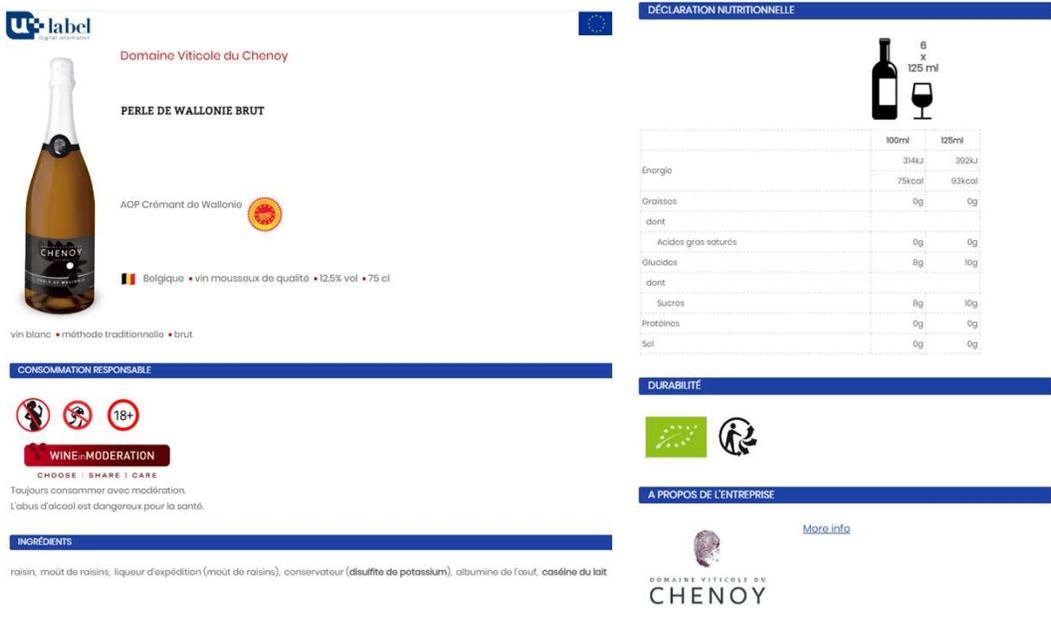
**THEORIE**  
Système d'appellations  
Lire une étiquette  
Consommation

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
Les bases  
Examen visuel  
Examen gustatif

**PRATIQUE**  
Tour des régions 2



BouchÔnez



**Label Information:**  
 U-label  
 Domaine Viticole du Chenoy  
 PERLE DE WALLONIE BRUT  
 AOP Crémant de Wallonie  
 Belgique • vin mousseux de qualité • 12,5% vol • 75 cl  
 vin blanc • méthode traditionnelle • brut

**CONSUMMATION RESPONSABLE**  
 WINE-MODERATION  
 CHOOSE | SHARE | CARE  
 Toujours consommer avec modération.  
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

**INGRÉDIENTS**  
 raisin, moût de raisins, liqueur d'expédition (moût de raisins), conservateur (disulfite de potassium), albumine de l'œuf, caséine du lait

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**  
 6 x 125 ml

	100ml	125ml
Énergie	314kJ	392kJ
	75kcal	93kcal
Gras	0g	0g
dont		
Acides gras saturés	0g	0g
Glucides	8g	10g
dont		
Sucres	8g	10g
Protéines	0g	0g
Sel	0g	0g

**DURABILITÉ**

**A PROPOS DE L'ENTREPRISE**  
[More info](#)  
 DOMAINE VITICOLE DU CHENOY

**SEANCE 2**

**THEORIE**  
Système d'appellations  
Lire une étiquette  
Consommation

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
Les bases  
Examen visuel  
Examen gustatif

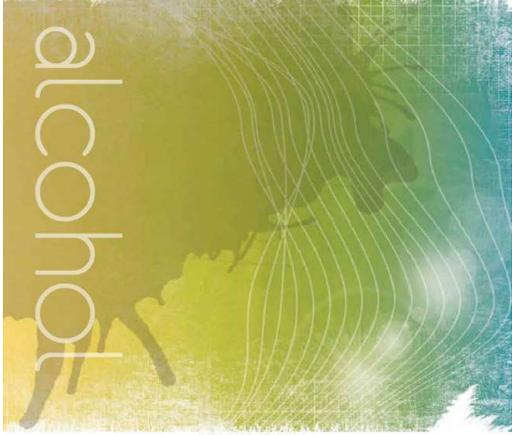
**PRATIQUE**  
Tour des régions 2

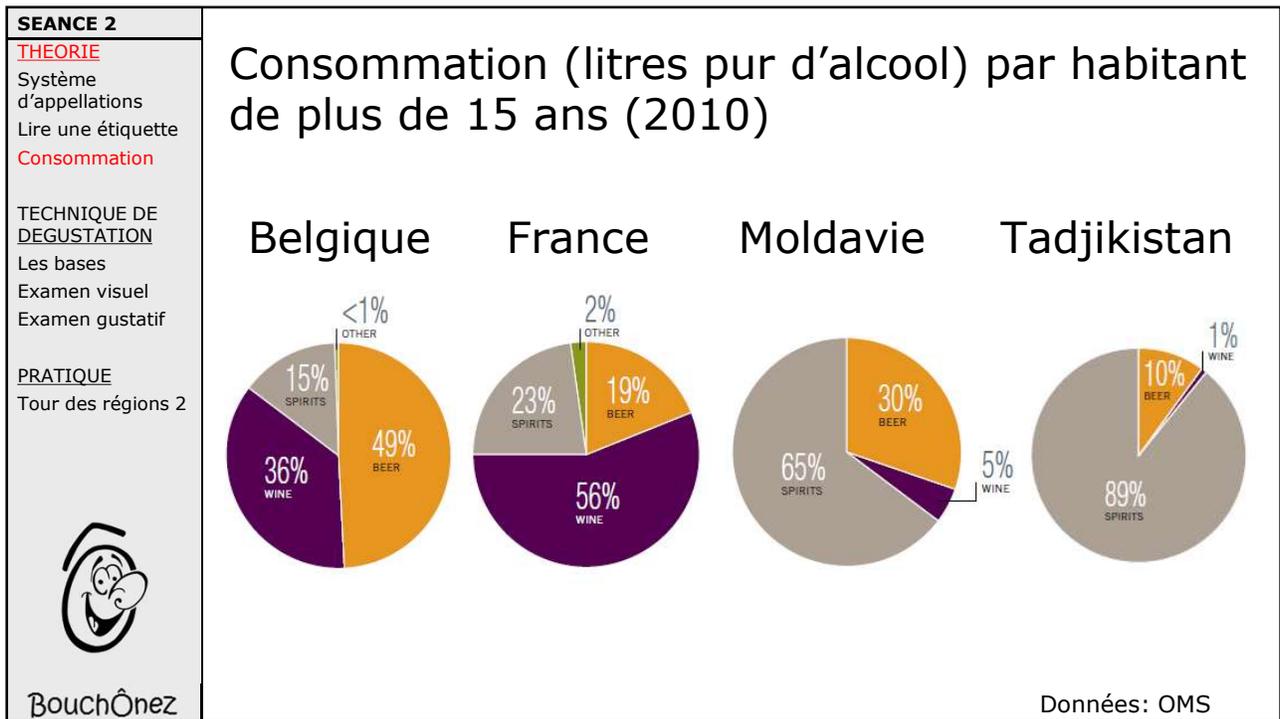
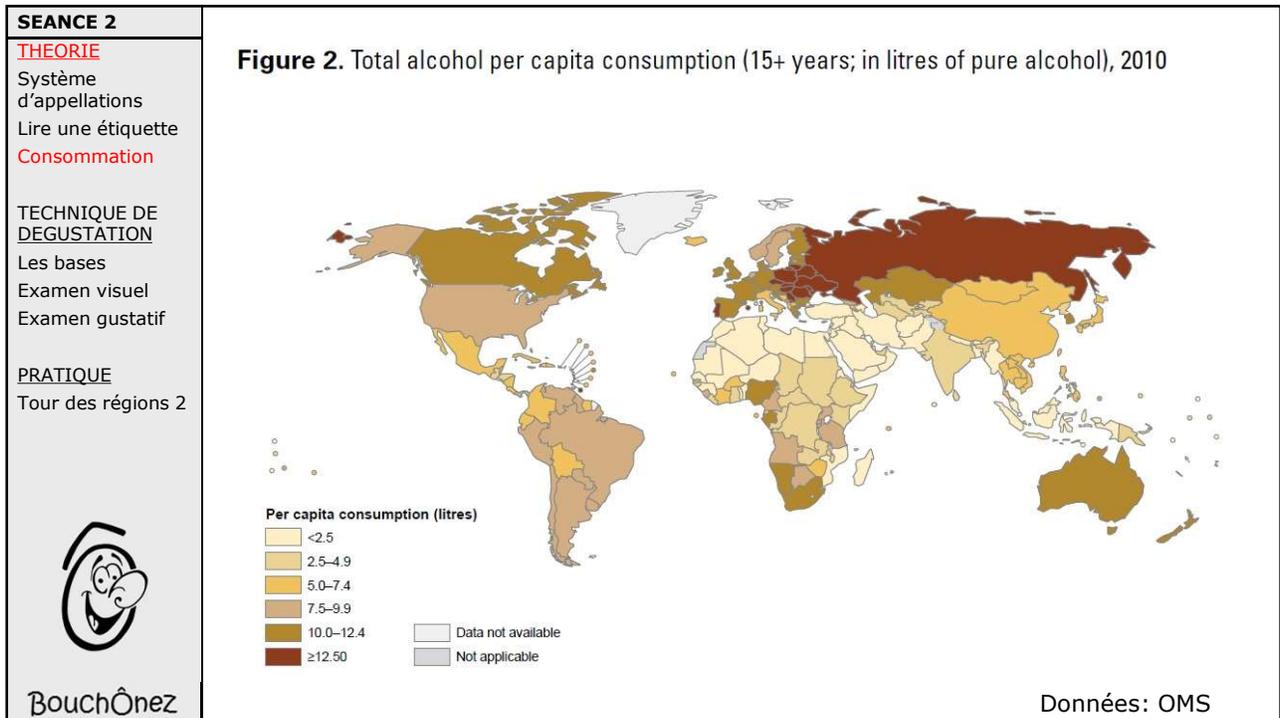


BouchÔnez

- ✓ La contre-étiquette peut fournir des indications au consommateur pour le choix du vin en fonction de ses goûts, la température de service, les accords mets-vins, ...
- ✓ Les contre-étiquettes françaises sont souvent d'une grande banalité par rapport aux vins italiens, espagnols et du nouveau monde

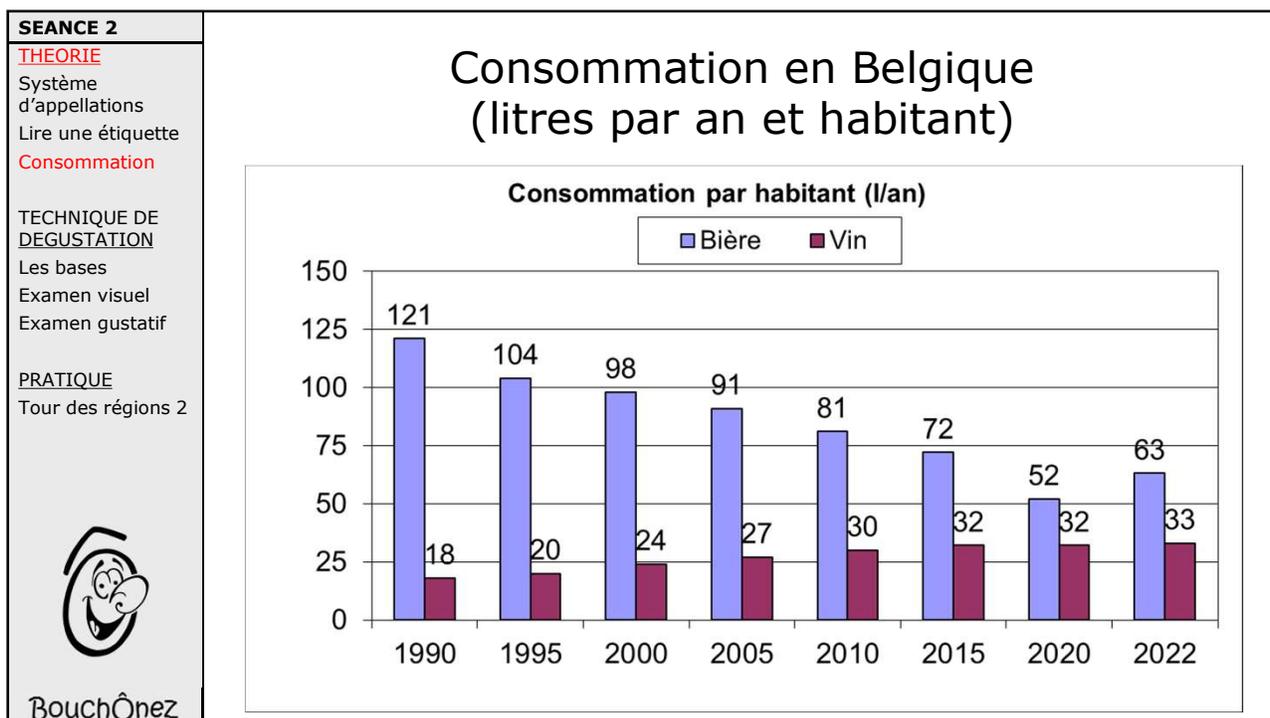
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>ATTENTION ! INGREDIENTS : contient des sulfites d'origine naturelle et rajoutés contient = 13% d'alcool contient = 87% d'eau, d'oligo-éléments, d'antioxydants... contient 19,6% de TVA... contient 100% de vin issu de raisins AOC contient 100% de notre histoire et de notre culture contient 100% de notre travail contient 100% d'émotions ne contient pas d'arômes de synthèse, ni macération de copeaux... Je suis fière de nos Grands Vins de Bourgogne.</p>  <p>BLANC DE RAISINS BLANCS 2014 RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ AU MAS DE DAUMAS GASSAC</p> <p>Engagement : Viognier 24% - Petit Manseng 24% Chardonnay 23% - Chenin 13% et Variétés rares 16%</p> <p>Terrain de grès calcaires. Accroché à un contrefort du Larzac. Micro-climat froid qui protège l'acidité et exalte la remarquable complexité aromatique.</p> <p>Culture respectueuse de l'environnement 30 hecto/hectare</p> <p>La vendange 2014 a produit 60 000 bouteilles et 800 magnums.</p> <p>SERVIR À 10°/12°C</p> <p>Contient des Sulfites Contient Sulfites Etabli Sulfite</p>	 <p><b>BOUCHARD AÎNÉ &amp; FILS</b> BEAUNE - FRANCE</p> <p>Cuvaison longue et élevage en fûts de chêne pendant plusieurs mois (30% de fûts neufs).</p> <p><b>Vendangé</b> : le 10 septembre 2007 <b>Date moyenne de plantation de la parcelle</b> : 1963 <b>Mise en bouteilles</b> : juin 2008 <b>Tirage</b> : 3 240 bouteilles</p>
--	--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Global status report on alcohol and health 2014</p>  <p>World Health Organization</p>
--	--

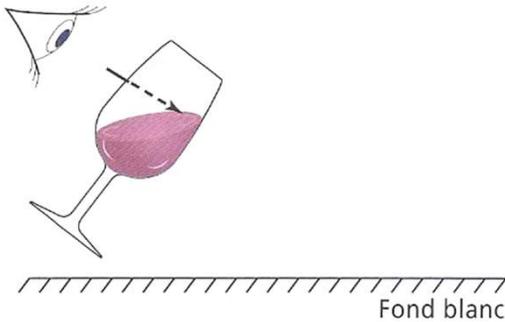


<b>SEANCE 2</b>			
<p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette <b>Consommation</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<b>Consommation par habitant (l/an)</b>		
	<b>2000</b>	<b>2019</b>	
	<b>Luxembourg</b>	62,1	50,7
	<b>Portugal</b>	44,5	48,4
	<b>France</b>	58,4	39,5
	<b>Italie</b>	54,0	38,3
	<b>Espagne</b>	20,8	23,6
	<b>Belgique</b>	24,4	24,5
	<b>Allemagne</b>	23,6	23,6
	<b>USA</b>	8,9	9,9
<b>Chine</b>	0,01	0,01	

Données: OIV 2022

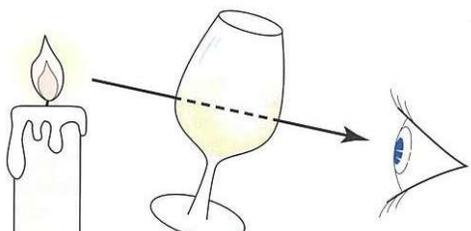


<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>Examen visuel du vin:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Limpidité</li><li>✓ Consistance</li><li>✓ Couleur</li><li>✓ (Nature des bulles)</li></ul>  <p>Fond blanc</p>
--	---

<b>SEANCE 2</b>	<h2>4°) Pour les vins effervescents: Nature des bulles</h2> 
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 2</b>	<h3>✓ Grains de bulles:</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>- Grossier</li><li>- Assez fin</li><li>- Fin</li></ul> <h3>✓ Nombre de bulles:</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>- Peu nombreuses</li><li>- Assez nombreuses</li><li>- Nombreuses</li></ul> <h3>✓ Persistance du perlage:</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>- Évanescent</li><li>- Assez persistant</li><li>- Persistant</li></ul> 
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 2</b>	<h2>1°) Limpidité</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Peut se définir comme l'absence de particules en suspensions</li><li>✓ S'observe en regardant le verre face à une source de lumière</li><li>✓ Attention la limpidité n'est pas la mesure de la densité de la couleur</li></ul> 
<b>THEORIE</b>	
Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>	
Les bases Examen visuel Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b>	
Tour des régions 2	
 Bouch'Onéz	

<b>SEANCE 2</b>	
<b>THEORIE</b>	
Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>	
Les bases Examen visuel Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b>	
Tour des régions 2	
 Bouch'Onéz	

SEANCE 2													
<p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVEAUX DE LIMPIDITÉ</th> <th>CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Voilé</td> <td>Le vin présente est trouble. Il s'agit (à priori) d'un défaut</td> </tr> <tr> <td>2. Assez limpide</td> <td>Parfois des vins non filtrés et non collés peuvent présenter quelques troubles. Devrait être mentionné sur l'étiquette</td> </tr> <tr> <td>3. Limpide</td> <td>Le vin n'est pas brillant mais ne présente pas de défaut particulier. Souvent caractéristique des vins d'un certain âge</td> </tr> <tr> <td>4. Cristallin</td> <td>Le terme caractérise les vins jeunes et sans défaut</td> </tr> <tr> <td>5. Brillant</td> <td>Le terme est réservé aux Crémants et Champagne</td> </tr> </tbody> </table>	NIVEAUX DE LIMPIDITÉ	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Voilé	Le vin présente est trouble. Il s'agit (à priori) d'un défaut	2. Assez limpide	Parfois des vins non filtrés et non collés peuvent présenter quelques troubles. Devrait être mentionné sur l'étiquette	3. Limpide	Le vin n'est pas brillant mais ne présente pas de défaut particulier. Souvent caractéristique des vins d'un certain âge	4. Cristallin	Le terme caractérise les vins jeunes et sans défaut	5. Brillant	Le terme est réservé aux Crémants et Champagne
	NIVEAUX DE LIMPIDITÉ	CARACTÉRISTIQUES DU VIN											
	1. Voilé	Le vin présente est trouble. Il s'agit (à priori) d'un défaut											
	2. Assez limpide	Parfois des vins non filtrés et non collés peuvent présenter quelques troubles. Devrait être mentionné sur l'étiquette											
	3. Limpide	Le vin n'est pas brillant mais ne présente pas de défaut particulier. Souvent caractéristique des vins d'un certain âge											
	4. Cristallin	Le terme caractérise les vins jeunes et sans défaut											
5. Brillant	Le terme est réservé aux Crémants et Champagne												

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<b>SEANCE 2</b>	<h2>Exemple de vin voilé</h2> 
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases <b>Examen visuel</b> Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 2</b>	<h2>Remarque 1: Dépôts dans le vin</h2> <p>On les retrouve dans les vins rouges relativement vieux; ils sont issus de la polymérisation des tanins et se déposent dans le fond de la bouteille en entraînant les matières colorantes</p> 
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases <b>Examen visuel</b> Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 2</b>	<h2>Remarque 2: Présence de cristaux dans le vin</h2> <p>Il s'agit de cristaux d'acide tartrique, présents au moment de la mise en bouteille, qui ont précipité lorsque le vin a été rafraîchi sous 0°C</p> <p>Ils n'ont aucune influence gustative</p>	
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation		
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif		
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2		
 Bouch'Ônez		

<b>SEANCE 2</b>	<h2>2°) Consistance</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ S'observe en regardant les « larmes » ou « jambes » qui se forment sur la paroi du verre après avoir fait tourner le vin</li><li>✓ Est liée à la présence d'alcool éthylique et d'autres substances qui enrichissent la structure</li></ul>	
<b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation		
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif		
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2		
 Bouch'Ônez		

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases <b>Examen visuel</b> Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
---	--

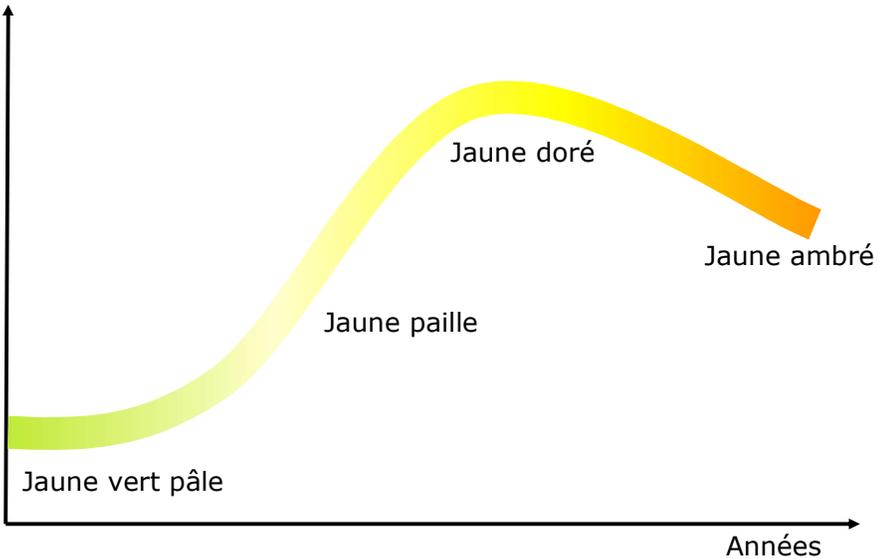
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases <b>Examen visuel</b> Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVEAUX DE CONSISTANCE</th> <th>CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Fluide</td> <td>Le vin présente une fluidité semblable à celle de l'eau. C'est un défaut</td> </tr> <tr> <td>2. Peu consistant</td> <td>Ces vins présentent un faible taux d'alcool</td> </tr> <tr> <td>3. Assez consistant</td> <td>Les vins présentent un bon équilibre au niveau de la consistance</td> </tr> <tr> <td>4. Consistant</td> <td>Ce terme se réfère à des vins avec beaucoup d'alcool ou du sucre résiduel</td> </tr> <tr> <td>5. Visqueux</td> <td>Le terme est réservé aux vins liquoreux</td> </tr> </tbody> </table>	NIVEAUX DE CONSISTANCE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Fluide	Le vin présente une fluidité semblable à celle de l'eau. C'est un défaut	2. Peu consistant	Ces vins présentent un faible taux d'alcool	3. Assez consistant	Les vins présentent un bon équilibre au niveau de la consistance	4. Consistant	Ce terme se réfère à des vins avec beaucoup d'alcool ou du sucre résiduel	5. Visqueux	Le terme est réservé aux vins liquoreux
NIVEAUX DE CONSISTANCE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN												
1. Fluide	Le vin présente une fluidité semblable à celle de l'eau. C'est un défaut												
2. Peu consistant	Ces vins présentent un faible taux d'alcool												
3. Assez consistant	Les vins présentent un bon équilibre au niveau de la consistance												
4. Consistant	Ce terme se réfère à des vins avec beaucoup d'alcool ou du sucre résiduel												
5. Visqueux	Le terme est réservé aux vins liquoreux												

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases <b>Examen visuel</b> Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>3°) Couleur du vin</h2> <p>La couleur peut être soit blanche (ou plutôt jaune), soit rouge, (soit rosée)</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases <b>Examen visuel</b> Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>3°) Couleur du vin</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La couleur du vin dépend<ul style="list-style-type: none"><li>- du cépage</li><li>- de la technique de vinification</li><li>- de l'âge du vin</li><li>- parfois du millésime</li></ul></li><li>✓ Pour un cépage donné, le vin va passer de la couleur la plus vive à celle la plus évoluée au fil du vieillissement en bouteille</li></ul>
--	--

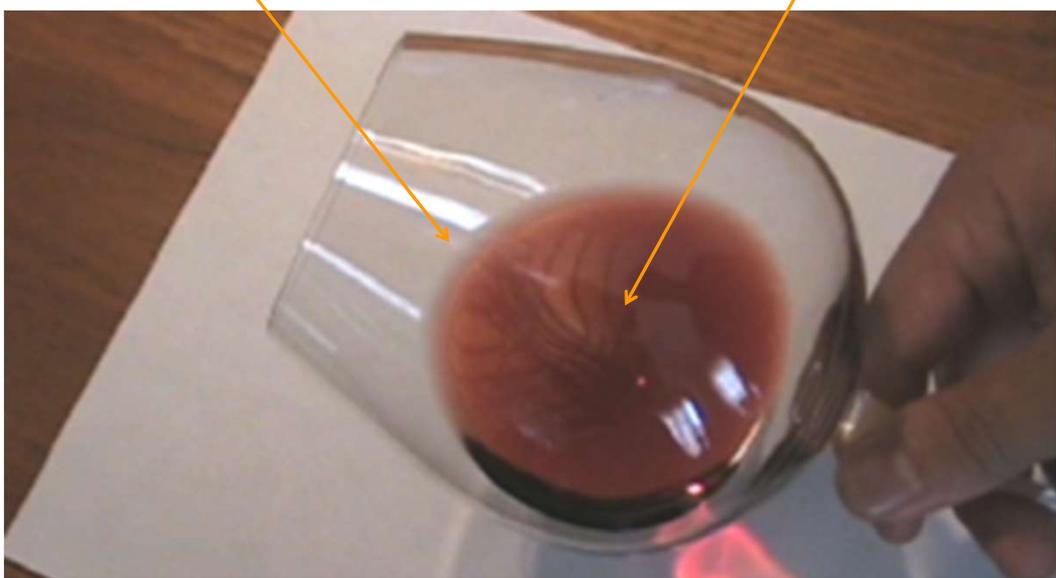


<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>COULEUR DES VINS BLANCS</th> <th>CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Jaune vert pâle</td> <td>Vins blancs très jeunes, acides, raisins peu murs</td> </tr> <tr> <td>2. Jaune paille</td> <td>Vins blancs jeunes, équilibre rondeur/fraicheur</td> </tr> <tr> <td>3. Jaune doré</td> <td>Vins blancs mûrs, sur la rondeur, raisins très murs ou surmûris</td> </tr> <tr> <td>4. Jaune ambré</td> <td>Vieux vins blancs liquoreux, raisins surmûris</td> </tr> </tbody> </table>	COULEUR DES VINS BLANCS	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Jaune vert pâle	Vins blancs très jeunes, acides, raisins peu murs	2. Jaune paille	Vins blancs jeunes, équilibre rondeur/fraicheur	3. Jaune doré	Vins blancs mûrs, sur la rondeur, raisins très murs ou surmûris	4. Jaune ambré	Vieux vins blancs liquoreux, raisins surmûris
COULEUR DES VINS BLANCS	CARACTÉRISTIQUES DU VIN										
1. Jaune vert pâle	Vins blancs très jeunes, acides, raisins peu murs										
2. Jaune paille	Vins blancs jeunes, équilibre rondeur/fraicheur										
3. Jaune doré	Vins blancs mûrs, sur la rondeur, raisins très murs ou surmûris										
4. Jaune ambré	Vieux vins blancs liquoreux, raisins surmûris										

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Couleur des vins blancs</h2> 
--	---

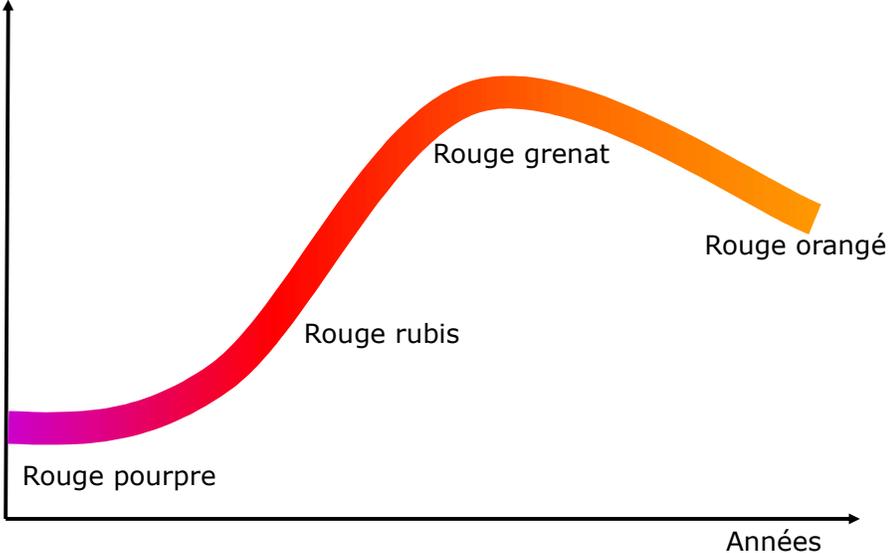
<b>SEANCE 2</b>	<h2>Couleur des vins rosés</h2> 
<b>THEORIE</b>	
Système d'appellations Lire une étiquette Consommation	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>	
Les bases <b>Examen visuel</b> Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b>	
Tour des régions 2	
	
Bouch'Ônez	

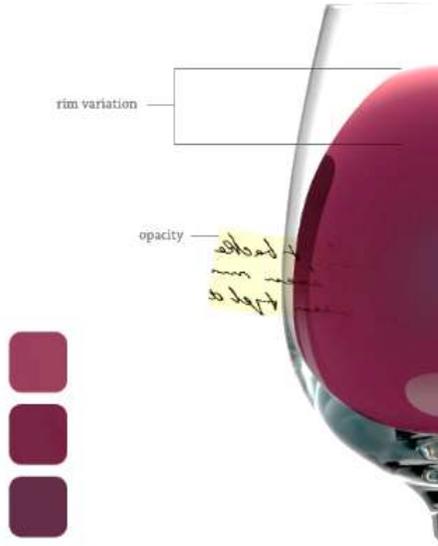
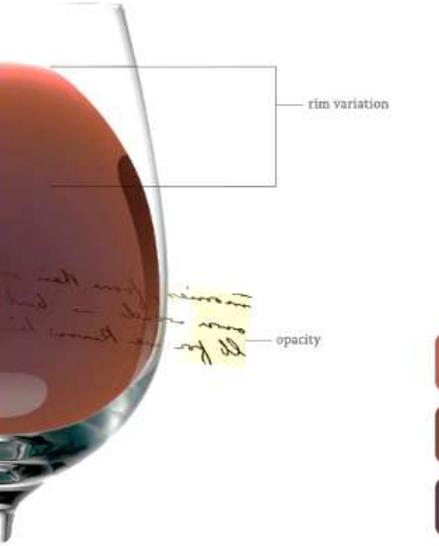
<b>SEANCE 2</b>	<b>Couleur au niveau du ménisque: caractéristique de l'âge du vin</b>	<b>Couleur dans la « masse »: caractéristique du cépage et de la région (test du doigt)</b>
<b>THEORIE</b>		
Système d'appellations Lire une étiquette Consommation		
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>		
Les bases <b>Examen visuel</b> Examen gustatif		
<b>PRATIQUE</b>		
Tour des régions 2		
		
Bouch'Ônez		



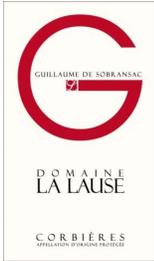
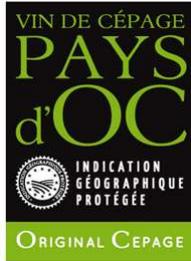
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>COULEUR DES VINS ROUGES</th> <th>CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Rouge pourpre </td> <td>Vins rouges très jeunes, voire primeurs, reflets violacés</td> </tr> <tr> <td>2. Rouge rubis </td> <td>Vins rouges assez jeunes, légèrement évolués</td> </tr> <tr> <td>3. Rouge grenat </td> <td>Vins rouges murs, dans la force de l'âge</td> </tr> <tr> <td>4. Rouge orangé </td> <td>Vins rouges très vieux, qui ont perdu leur couleur et brillance</td> </tr> </tbody> </table>	COULEUR DES VINS ROUGES	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Rouge pourpre 	Vins rouges très jeunes, voire primeurs, reflets violacés	2. Rouge rubis 	Vins rouges assez jeunes, légèrement évolués	3. Rouge grenat 	Vins rouges murs, dans la force de l'âge	4. Rouge orangé 	Vins rouges très vieux, qui ont perdu leur couleur et brillance
COULEUR DES VINS ROUGES	CARACTÉRISTIQUES DU VIN										
1. Rouge pourpre 	Vins rouges très jeunes, voire primeurs, reflets violacés										
2. Rouge rubis 	Vins rouges assez jeunes, légèrement évolués										
3. Rouge grenat 	Vins rouges murs, dans la force de l'âge										
4. Rouge orangé 	Vins rouges très vieux, qui ont perdu leur couleur et brillance										

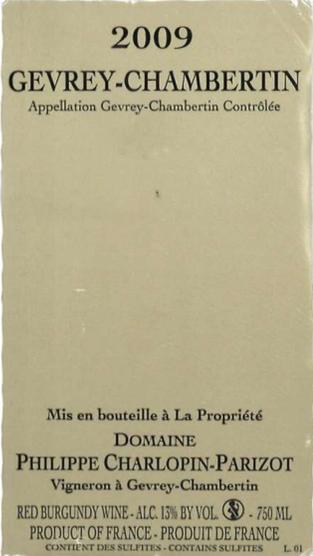
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Couleur des vins rouges</h2>  <p>Rouge pourpre    Rouge rubis    Rouge grenat    Rouge orangé</p> <p>            </p> <p>Vin jeune <span style="float: right;">Vin vieux →</span></p>
---	--

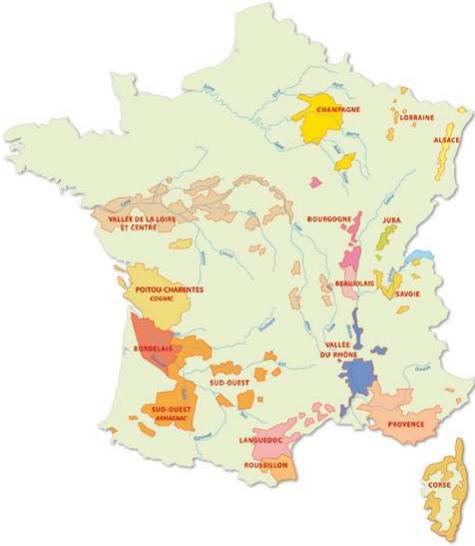
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Système d'appellations                  Lire une étiquette                  Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Les bases                  Examen visuel                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Couleur des vins rouges</h2> 
--	---

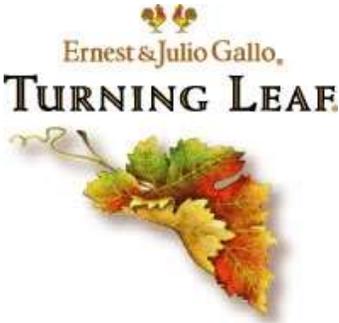
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Système d'appellations                  Lire une étiquette                  Consommation</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Les bases                  Examen visuel                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Young Cabernet Sauvignon</p>  <p>rim variation</p> <p>opacity</p>  <p>primary colors</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Old Cabernet Sauvignon</p>  <p>rim variation</p> <p>opacity</p>  <p>primary colors</p> </div> </div>
--	---



<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">   <b>Bouch'Onéz</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Résumé de la séance 2</h2> <p>✓ Depuis 2009, la réglementation encadrant le vin est européenne. Trois catégories de vins sont reconnues:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appellation d'origine contrôlée (AOP, AOC, DO, DOCa, DOC, DOCG, ...)</li> <li>- Indication géographique protégée (IGP, ex-vins de pays)</li> <li>- Vins sans indication géographique (« Vin de France »)</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>
--	--

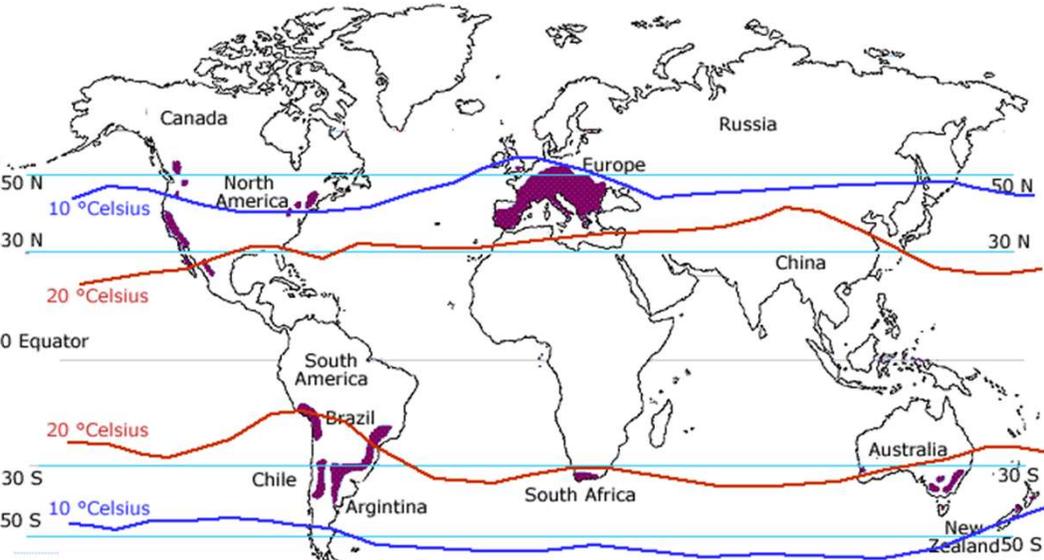
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">   <b>Bouch'Onéz</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Résumé de la séance 2</h2> <p>✓ Huit/neuf mentions sont obligatoires sur les étiquettes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Provenance, appellation et sa mention, embouteilleur, numéro de lot, contenance, degré d'alcool, allergènes (SO<sub>2</sub>, œufs, ...), risque pour les femmes enceintes</li> <li>- Niveau de sucre pour les vins effervescents</li> <li>- Toutes les mentions obligatoires doivent être sur la même étiquette</li> </ul> <p>✓ En 2023, la mention de la composition et des calories devient obligatoire</p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
--	---

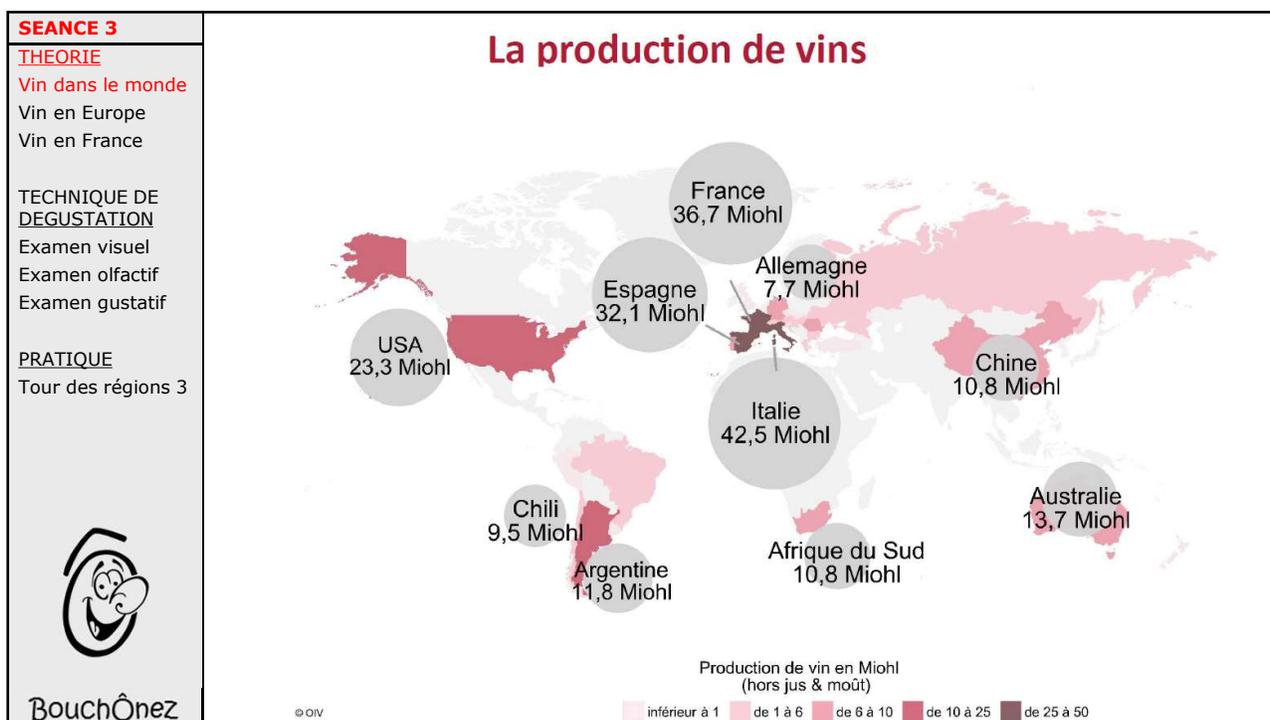
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p><u>THEORIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vin dans le monde</li> <li>✓ Vin en Europe</li> <li>✓ Vin en France</li> </ul> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Examen olfactif</li> </ul> <p><u>PRATIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tour des régions 3</li> </ul>	
--	--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>		
<p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>		

A la découverte du vin et de la dégustation - Séance 3

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde</p> <p>Vin en Europe</p> <p>Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen olfactif</p> <p>Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde</p> <p>Vin en Europe</p> <p>Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen olfactif</p> <p>Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--



**SEANCE 3**

**THEORIE**  
 Vin dans le monde  
 Vin en Europe  
 Vin en France

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
 Examen visuel  
 Examen olfactif  
 Examen gustatif

**PRATIQUE**  
 Tour des régions 3

**Production en 2020 (millions hectolitres)**

<b>Monde</b>	<b>270</b>	Portugal	6,4
Italie	49,1	Russie	4,4
France	46,6	Roumanie	3,6
Espagne	40,7	Nouvelle-Zélande	3,3
USA	22,8	Hongrie	2,4
Argentine	10,8	Autriche	2,4
Australie	10,6	Grèce	2,3
Afrique Sud	10,4	Brésil	1,9
Chili	10,3	Géorgie	1,8
Allemagne	8,4	Moldavie	1,8
Chine	6,6	Autres	13,8

En Belgique: environ 0,03 millions d'hectolitres

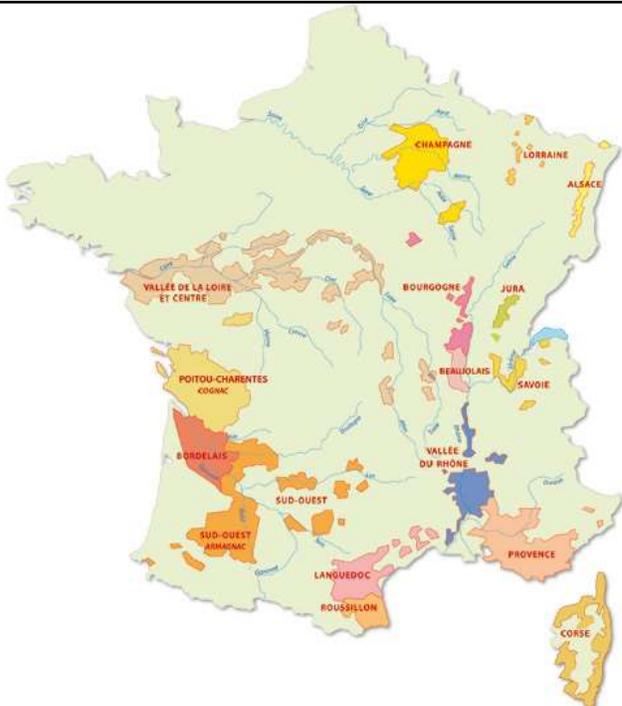
Données: OIV

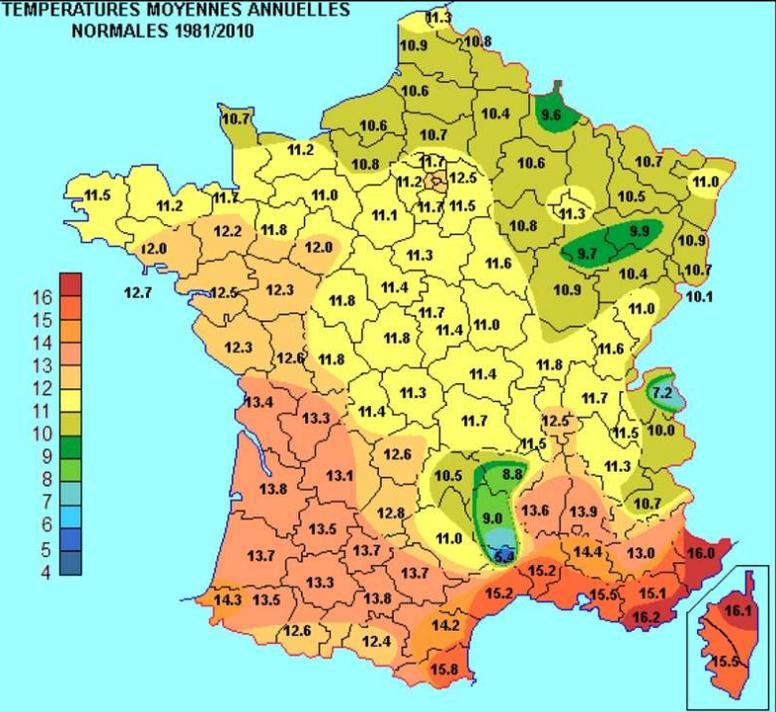
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b>  <i>Vin dans le monde</i>                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE                  DEGUSTATION                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE                  Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Exportations (2021)</h2> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><b>Volume (millions hl)</b></th> <th><b>Valeur (milliards €)</b></th> <th><b>Valeur (€/l)</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Espagne</td> <td>23,0</td> <td>2,8</td> <td>1,22</td> </tr> <tr> <td>Italie</td> <td>22,2</td> <td>7,1</td> <td>3,20</td> </tr> <tr> <td>France</td> <td>14,6</td> <td>11,1</td> <td>7,60</td> </tr> <tr> <td>Chili</td> <td>8,7</td> <td>1,7</td> <td>1,95</td> </tr> <tr> <td>Australie</td> <td>6,3</td> <td>1,4</td> <td>2,22</td> </tr> <tr> <td>Afrique du Sud</td> <td>4,8</td> <td>0,6</td> <td>1,25</td> </tr> <tr> <td>Allemagne</td> <td>3,7</td> <td>1,0</td> <td>2,70</td> </tr> <tr> <td>Argentine</td> <td>3,3</td> <td>0,7</td> <td>2,12</td> </tr> <tr> <td>Etats-Unis</td> <td>3,3</td> <td>1,2</td> <td>3,63</td> </tr> <tr> <td>Portugal</td> <td>3,3</td> <td>0,9</td> <td>2,72</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">Données: OIV</p>		<b>Volume (millions hl)</b>	<b>Valeur (milliards €)</b>	<b>Valeur (€/l)</b>	Espagne	23,0	2,8	1,22	Italie	22,2	7,1	3,20	France	14,6	11,1	7,60	Chili	8,7	1,7	1,95	Australie	6,3	1,4	2,22	Afrique du Sud	4,8	0,6	1,25	Allemagne	3,7	1,0	2,70	Argentine	3,3	0,7	2,12	Etats-Unis	3,3	1,2	3,63	Portugal	3,3	0,9	2,72
	<b>Volume (millions hl)</b>	<b>Valeur (milliards €)</b>	<b>Valeur (€/l)</b>																																										
Espagne	23,0	2,8	1,22																																										
Italie	22,2	7,1	3,20																																										
France	14,6	11,1	7,60																																										
Chili	8,7	1,7	1,95																																										
Australie	6,3	1,4	2,22																																										
Afrique du Sud	4,8	0,6	1,25																																										
Allemagne	3,7	1,0	2,70																																										
Argentine	3,3	0,7	2,12																																										
Etats-Unis	3,3	1,2	3,63																																										
Portugal	3,3	0,9	2,72																																										

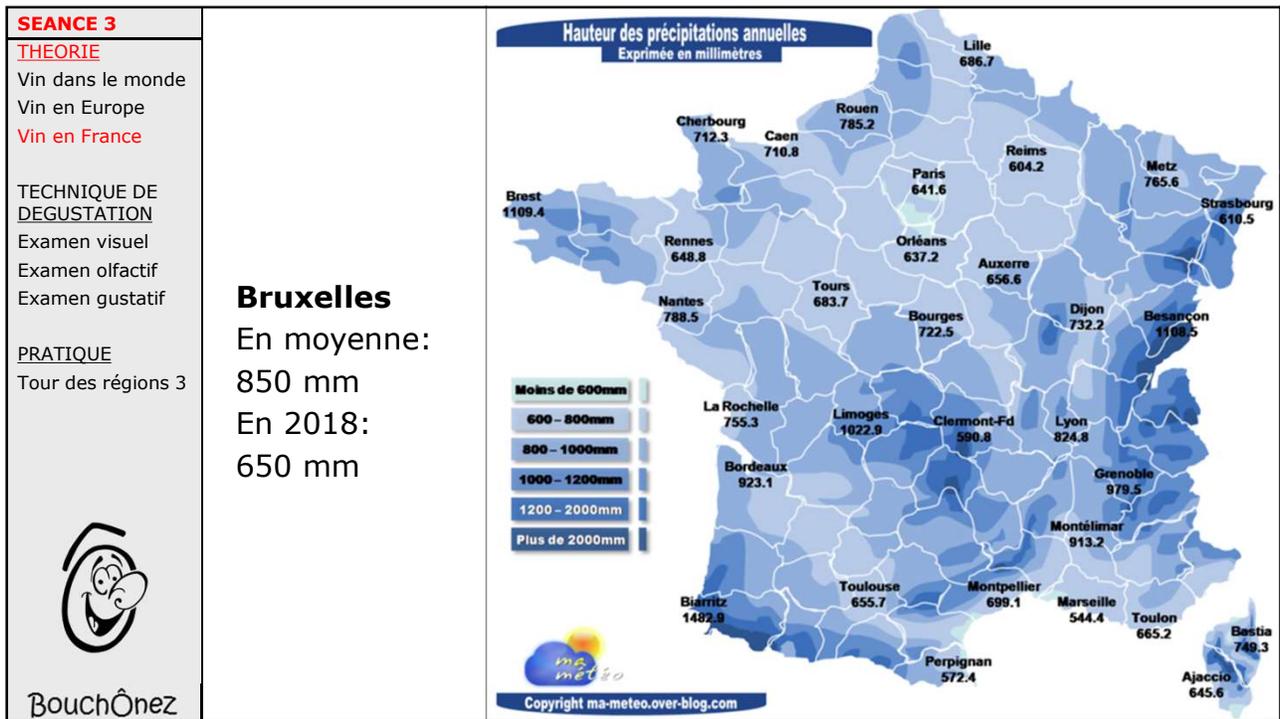
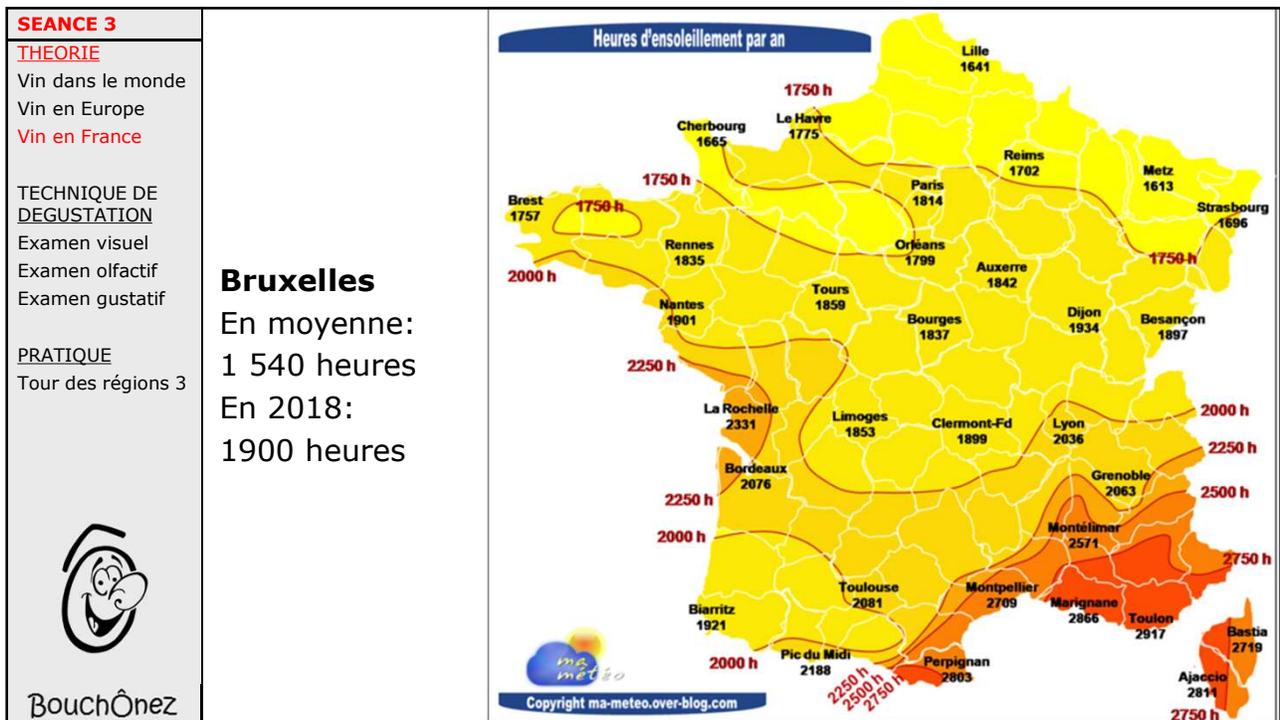
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b>  <i>Vin dans le monde</i>                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE                  DEGUSTATION                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE                  Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Importations (2021)</h2> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><b>Volume (millions hl)</b></th> <th><b>Valeur (milliards €)</b></th> <th><b>Valeur (€/l)</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Allemagne</td> <td>14,5</td> <td>2,8</td> <td>1,93</td> </tr> <tr> <td>USA</td> <td>13,9</td> <td>6,2</td> <td>4,46</td> </tr> <tr> <td>Grande-Bretagne</td> <td>13,6</td> <td>4,1</td> <td>3,01</td> </tr> <tr> <td>France</td> <td>5,9</td> <td>0,8</td> <td>1,36</td> </tr> <tr> <td>Pays-Bas</td> <td>5,0</td> <td>1,5</td> <td>3,00</td> </tr> <tr> <td>Chine</td> <td>4,2</td> <td>1,4</td> <td>3,33</td> </tr> <tr> <td>Canada</td> <td>4,2</td> <td>1,9</td> <td>4,52</td> </tr> <tr> <td>Belgique</td> <td>3,9</td> <td>1,3</td> <td>3,33</td> </tr> <tr> <td>Russie</td> <td>3,7</td> <td>0,9</td> <td>2,43</td> </tr> <tr> <td>Italie</td> <td>3,0</td> <td>0,3</td> <td>1,00</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">Données: OIV</p>		<b>Volume (millions hl)</b>	<b>Valeur (milliards €)</b>	<b>Valeur (€/l)</b>	Allemagne	14,5	2,8	1,93	USA	13,9	6,2	4,46	Grande-Bretagne	13,6	4,1	3,01	France	5,9	0,8	1,36	Pays-Bas	5,0	1,5	3,00	Chine	4,2	1,4	3,33	Canada	4,2	1,9	4,52	Belgique	3,9	1,3	3,33	Russie	3,7	0,9	2,43	Italie	3,0	0,3	1,00
	<b>Volume (millions hl)</b>	<b>Valeur (milliards €)</b>	<b>Valeur (€/l)</b>																																										
Allemagne	14,5	2,8	1,93																																										
USA	13,9	6,2	4,46																																										
Grande-Bretagne	13,6	4,1	3,01																																										
France	5,9	0,8	1,36																																										
Pays-Bas	5,0	1,5	3,00																																										
Chine	4,2	1,4	3,33																																										
Canada	4,2	1,9	4,52																																										
Belgique	3,9	1,3	3,33																																										
Russie	3,7	0,9	2,43																																										
Italie	3,0	0,3	1,00																																										

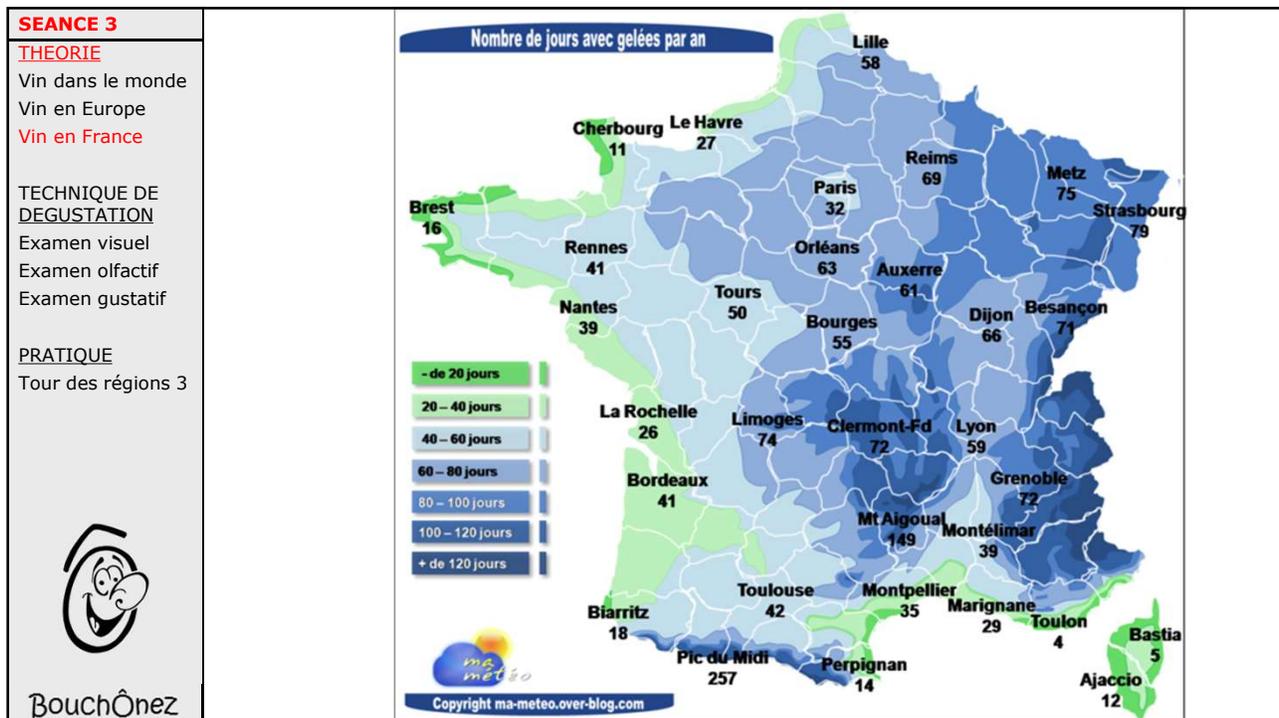
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde</p> <p>Vin en Europe</p> <p>Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen olfactif</p> <p>Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde</p> <p>Vin en Europe</p> <p>Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen olfactif</p> <p>Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Pays</th> <th>Production (mi hl)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Italie</td><td>48.8</td></tr> <tr><td>2</td><td>France</td><td>45.6</td></tr> <tr><td>3</td><td>Espagne</td><td>37.8</td></tr> <tr><td>10</td><td>Allemagne</td><td>8.4</td></tr> <tr><td>11</td><td>Portugal</td><td>6.7</td></tr> <tr><td>12</td><td>Russie</td><td>4.8</td></tr> <tr><td>13</td><td>Roumanie</td><td>3.5</td></tr> <tr><td>15</td><td>Grèce</td><td>2.65</td></tr> <tr><td>16</td><td>Serbie (+ Kosovo)</td><td>2.3</td></tr> <tr><td>17</td><td>Autriche</td><td>2.3</td></tr> <tr><td>18</td><td>Hongrie</td><td>1.9</td></tr> <tr><td>19</td><td>Moldavie</td><td>1.7</td></tr> <tr><td>20</td><td>Géorgie</td><td>1.7</td></tr> <tr><td>21</td><td>Ukraine</td><td>1.5</td></tr> <tr><td>23</td><td>Bulgarie</td><td>1.3</td></tr> <tr><td>24</td><td>Macédoine</td><td>1.2</td></tr> <tr><td>25</td><td>Suisse</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>31</td><td>Croatie</td><td>0.60</td></tr> <tr><td>32</td><td>Turquie</td><td>0.55</td></tr> <tr><td>33</td><td>Slovénie</td><td>0.54</td></tr> <tr><td>34</td><td>Tchéquie</td><td>0.45</td></tr> <tr><td>36</td><td>Slovaquie</td><td>0.31</td></tr> <tr><td>41</td><td>Albanie</td><td>0.18</td></tr> <tr><td>43</td><td>Monténégro</td><td>0.16</td></tr> <tr><td>44</td><td>Chypre</td><td>0.14</td></tr> <tr><td>45</td><td>Luxembourg</td><td>0.08</td></tr> <tr><td>48</td><td>Arménie</td><td>0.06</td></tr> <tr><td>50</td><td>Bosnie-Herzégovine</td><td>0.06</td></tr> <tr><td>53</td><td>Angleterre</td><td>0.04</td></tr> <tr><td>54</td><td>Pologne</td><td>0.02</td></tr> <tr><td>56</td><td>Belgique</td><td>0.01</td></tr> <tr><td>57</td><td>Malte</td><td>0.006</td></tr> <tr><td></td><td><b>Total Europe</b></td><td><b>176</b></td></tr> <tr><td></td><td><b>Total monde</b></td><td><b>274</b></td></tr> </tbody> </table>		Pays	Production (mi hl)	1	Italie	48.8	2	France	45.6	3	Espagne	37.8	10	Allemagne	8.4	11	Portugal	6.7	12	Russie	4.8	13	Roumanie	3.5	15	Grèce	2.65	16	Serbie (+ Kosovo)	2.3	17	Autriche	2.3	18	Hongrie	1.9	19	Moldavie	1.7	20	Géorgie	1.7	21	Ukraine	1.5	23	Bulgarie	1.3	24	Macédoine	1.2	25	Suisse	1.0	31	Croatie	0.60	32	Turquie	0.55	33	Slovénie	0.54	34	Tchéquie	0.45	36	Slovaquie	0.31	41	Albanie	0.18	43	Monténégro	0.16	44	Chypre	0.14	45	Luxembourg	0.08	48	Arménie	0.06	50	Bosnie-Herzégovine	0.06	53	Angleterre	0.04	54	Pologne	0.02	56	Belgique	0.01	57	Malte	0.006		<b>Total Europe</b>	<b>176</b>		<b>Total monde</b>	<b>274</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 32 des 57 pays producteurs de vins sont situés en Europe</li> <li>✓ Cela représente 64 % de la production mondiale</li> </ul> <p>Source: La Carte des Vins SVP (2017) – Production 2015</p>
	Pays	Production (mi hl)																																																																																																									
1	Italie	48.8																																																																																																									
2	France	45.6																																																																																																									
3	Espagne	37.8																																																																																																									
10	Allemagne	8.4																																																																																																									
11	Portugal	6.7																																																																																																									
12	Russie	4.8																																																																																																									
13	Roumanie	3.5																																																																																																									
15	Grèce	2.65																																																																																																									
16	Serbie (+ Kosovo)	2.3																																																																																																									
17	Autriche	2.3																																																																																																									
18	Hongrie	1.9																																																																																																									
19	Moldavie	1.7																																																																																																									
20	Géorgie	1.7																																																																																																									
21	Ukraine	1.5																																																																																																									
23	Bulgarie	1.3																																																																																																									
24	Macédoine	1.2																																																																																																									
25	Suisse	1.0																																																																																																									
31	Croatie	0.60																																																																																																									
32	Turquie	0.55																																																																																																									
33	Slovénie	0.54																																																																																																									
34	Tchéquie	0.45																																																																																																									
36	Slovaquie	0.31																																																																																																									
41	Albanie	0.18																																																																																																									
43	Monténégro	0.16																																																																																																									
44	Chypre	0.14																																																																																																									
45	Luxembourg	0.08																																																																																																									
48	Arménie	0.06																																																																																																									
50	Bosnie-Herzégovine	0.06																																																																																																									
53	Angleterre	0.04																																																																																																									
54	Pologne	0.02																																																																																																									
56	Belgique	0.01																																																																																																									
57	Malte	0.006																																																																																																									
	<b>Total Europe</b>	<b>176</b>																																																																																																									
	<b>Total monde</b>	<b>274</b>																																																																																																									

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Bruxelles</b></p> <p>En moyenne:                  10,5°C</p> <p>En 2018:                  11,9°C</p> <p>En 2020:                  12,2°C</p> <p>En 2022:                  12,2°C</p>	<p>TEMPERATURES MOYENNES ANNUELLES                  NORMALES 1981/2010</p> 
---	--	---

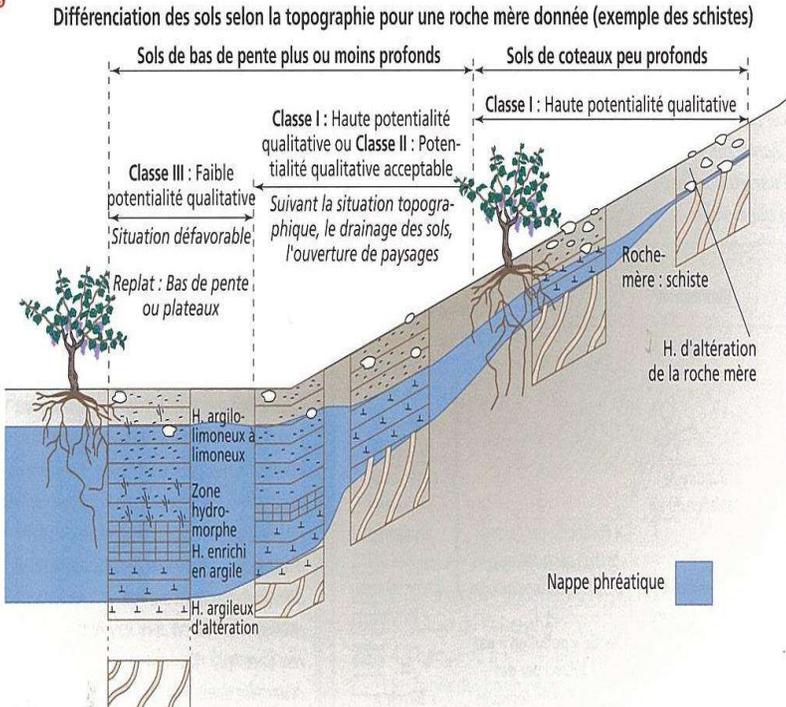




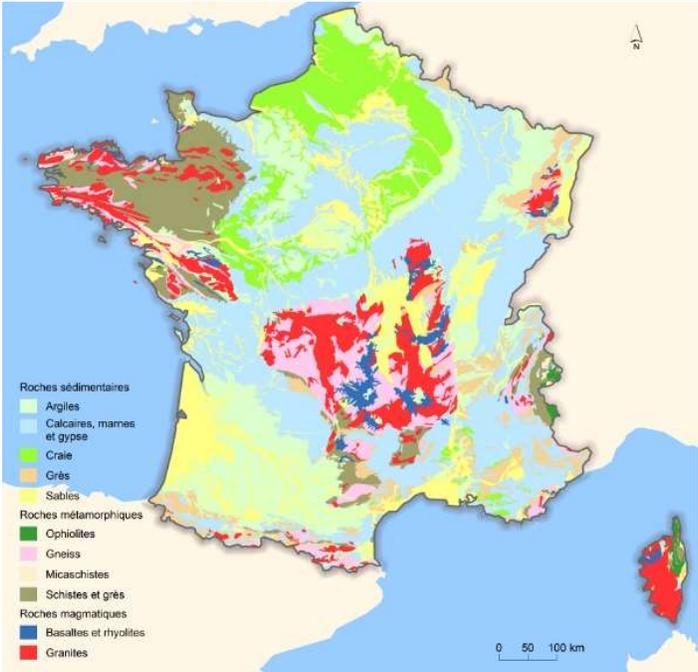
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Outre ces conditions météorologiques qui permettent de choisir le cépage, il faut aussi tenir compte:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- De l'orientation du vignoble (souvent à l'est)</li> <li>- De la pente</li> <li>- Du type de sol (souvent pauvre)</li> <li>- De la qualité et du sérieux du vigneron</li> </ul> </li> <li>✓ L'ensemble de ces notions forme le « terroir »</li> <li>✓ Le réchauffement climatique pourrait à l'avenir bouleverser la carte française et mondiale du vin</li> </ul>
--	---

# A la découverte du vin et de la dégustation - Séance 3

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde          Vin en Europe          Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel          Examen olfactif          Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

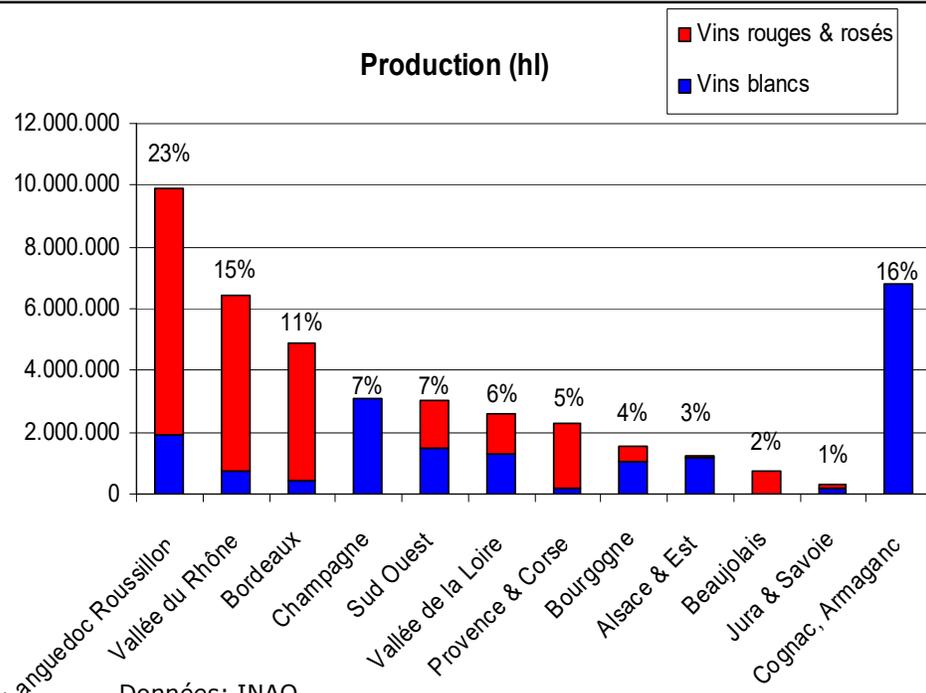
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde          Vin en Europe          Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel          Examen olfactif          Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p align="center"><b>Différenciation des sols selon la topographie pour une roche mère donnée (exemple des schistes)</b></p>  <p align="center">Sols de bas de pente plus ou moins profonds      Sols de coteaux peu profonds</p> <p align="center">Classe III : Faible potentialité qualitative      Classe I : Haute potentialité qualitative</p> <p align="center">Situation défavorable      Suivant la situation topographique, le drainage des sols, l'ouverture de paysages</p> <p align="center">Replat : Bas de pente ou plateaux      Roche-mère : schiste</p> <p align="center">H. argilo-limoneux à limoneux      H. d'altération de la roche mère</p> <p align="center">Zone hydromorphe      H. enrichi en argile</p> <p align="center">H. argileux d'altération      Nappe phréatique</p>
---	--

## A la découverte du vin et de la dégustation - Séance 3

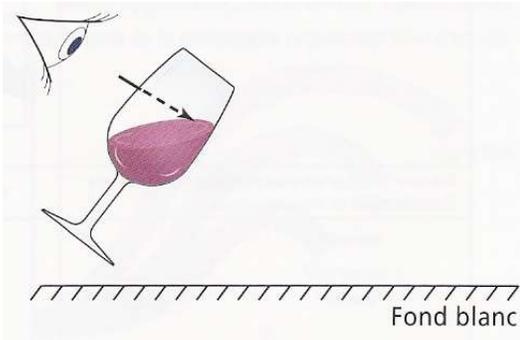
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde Vin en Europe <b>Vin en France</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 3</p>	 <p>Source : Carte lithologique de la France à 1 / 2 000 000, BRGM, 2012. Traitements SOeS, 2012.</p>
---	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde Vin en Europe <b>Vin en France</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 3</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde Vin en Europe <b>Vin en France</b></p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>11 (+2) vignobles</p> <p>777 310 hectares de vignes (2021)</p> <p>59 000 exploitations</p> <p>36 à 45 millions d'hectolitres de vin</p> <p>5 à 6 milliards de bouteilles</p>	 <p>La Carte des Vins www.lacartedesvins.com</p>
--	---	--

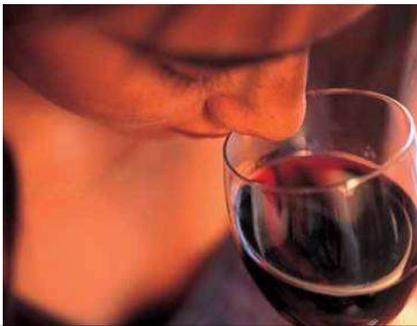
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vin dans le monde Vin en Europe <b>Vin en France</b></p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Production (hl)</b></p>  <table border="1"> <caption>Production (hl) by Region</caption> <thead> <tr> <th>Région</th> <th>Vins blancs (hl)</th> <th>Vins rouges &amp; rosés (hl)</th> <th>Total (hl)</th> <th>Pourcentage Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Languedoc Roussillon</td> <td>~2,000,000</td> <td>~7,800,000</td> <td>~9,800,000</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>Vallée du Rhône</td> <td>~1,000,000</td> <td>~5,500,000</td> <td>~6,500,000</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Bordeaux</td> <td>~500,000</td> <td>~4,500,000</td> <td>~5,000,000</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>Champagne</td> <td>~3,000,000</td> <td>~0</td> <td>~3,000,000</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Sud Ouest</td> <td>~1,500,000</td> <td>~1,500,000</td> <td>~3,000,000</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Vallée de la Loire</td> <td>~1,200,000</td> <td>~1,300,000</td> <td>~2,500,000</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Provence &amp; Corse</td> <td>~1,000,000</td> <td>~1,000,000</td> <td>~2,000,000</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Bourgogne</td> <td>~1,000,000</td> <td>~1,000,000</td> <td>~2,000,000</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Alsace &amp; Est</td> <td>~1,000,000</td> <td>~1,000,000</td> <td>~2,000,000</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Beaujolais</td> <td>~500,000</td> <td>~1,500,000</td> <td>~2,000,000</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Jura &amp; Savoie</td> <td>~500,000</td> <td>~500,000</td> <td>~1,000,000</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Cognac, Armagnac</td> <td>~6,800,000</td> <td>~0</td> <td>~6,800,000</td> <td>16%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Données: INAO</p>	Région	Vins blancs (hl)	Vins rouges & rosés (hl)	Total (hl)	Pourcentage Total	Languedoc Roussillon	~2,000,000	~7,800,000	~9,800,000	23%	Vallée du Rhône	~1,000,000	~5,500,000	~6,500,000	15%	Bordeaux	~500,000	~4,500,000	~5,000,000	11%	Champagne	~3,000,000	~0	~3,000,000	7%	Sud Ouest	~1,500,000	~1,500,000	~3,000,000	7%	Vallée de la Loire	~1,200,000	~1,300,000	~2,500,000	6%	Provence & Corse	~1,000,000	~1,000,000	~2,000,000	5%	Bourgogne	~1,000,000	~1,000,000	~2,000,000	4%	Alsace & Est	~1,000,000	~1,000,000	~2,000,000	3%	Beaujolais	~500,000	~1,500,000	~2,000,000	2%	Jura & Savoie	~500,000	~500,000	~1,000,000	1%	Cognac, Armagnac	~6,800,000	~0	~6,800,000	16%
Région	Vins blancs (hl)	Vins rouges & rosés (hl)	Total (hl)	Pourcentage Total																																																														
Languedoc Roussillon	~2,000,000	~7,800,000	~9,800,000	23%																																																														
Vallée du Rhône	~1,000,000	~5,500,000	~6,500,000	15%																																																														
Bordeaux	~500,000	~4,500,000	~5,000,000	11%																																																														
Champagne	~3,000,000	~0	~3,000,000	7%																																																														
Sud Ouest	~1,500,000	~1,500,000	~3,000,000	7%																																																														
Vallée de la Loire	~1,200,000	~1,300,000	~2,500,000	6%																																																														
Provence & Corse	~1,000,000	~1,000,000	~2,000,000	5%																																																														
Bourgogne	~1,000,000	~1,000,000	~2,000,000	4%																																																														
Alsace & Est	~1,000,000	~1,000,000	~2,000,000	3%																																																														
Beaujolais	~500,000	~1,500,000	~2,000,000	2%																																																														
Jura & Savoie	~500,000	~500,000	~1,000,000	1%																																																														
Cognac, Armagnac	~6,800,000	~0	~6,800,000	16%																																																														

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>✓ Pour s'y retrouver: « La sommellerie de référence »</p> 
---	---

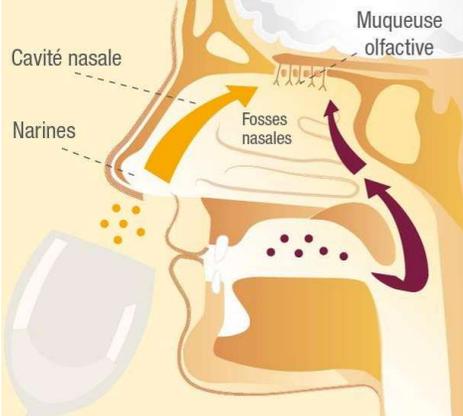
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>Examen visuel du vin:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Limpidité</li><li>✓ Consistance</li><li>✓ Couleur</li><li>✓ (Nature des bulles)</li></ul> 
---	---



<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Couleur des vins rouges</h2>  <p>Rouge pourpre   Rouge rubis   Rouge grenat   Rouge orangé</p>  <p>Vin jeune <span style="float: right;">Vin vieux →</span></p>
---	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	   
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ L'aspect olfactif consiste à décrire les odeurs du vin, càd son « nez »</li><li>✓ C'est sans doute l'aspect de l'examen du vin qui impressionne le plus</li><li>✓ C'est aussi un aspect fort compliqué. Il ne suffit pas d'énoncer le nom de quelques fleurs ou épices</li></ul> 
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Quelle est la différence entre odeur et arôme ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Une odeur se perçoit par olfaction directe</li><li>✓ Un arôme se perçoit par rétro-olfaction</li></ul>  
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le nez humain est un détecteur ultra-sensible ... mais largement sous-utilisé; l'odorat est notre sens le moins développé</li><li>✓ De plus, la perception des odeurs est très différente d'un individu à l'autre: certains sont 100 fois plus ou moins sensibles que d'autres à l'odeur de fraise ou de fromage !</li><li>✓ Et la société dans laquelle nous vivons limite les odeurs</li><li>✓ Cela va compliquer l'examen olfactif !</li></ul>
--	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ En pratique, pour la dégustation, on va distinguer:<ul style="list-style-type: none"><li>- Le premier nez: lorsque le vin est « tranquille »</li><li>- Le second nez: après avoir remué le verre</li></ul></li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Premier nez</h2> <p>✓ On sent le vin sans remuer le verre et on donne une première impression générale de l'odeur:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fermé</li><li>- Assez discret</li><li>- Discret</li><li>- Assez ouvert</li><li>- Ouvert</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Second nez</h2> <p>✓ On remue ensuite le verre afin de mettre en suspension des composés moins volatiles. Il s'en suit également une oxydation qui peut rapidement modifier les odeurs</p> <p>✓ On s'attarde alors à:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'intensité</li><li>- La complexité</li><li>- La qualité</li><li>- Les notes aromatiques</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Second nez - Intensité olfactive</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Résume l'ensemble des nuances odorantes perçues en même temps et tente de donner une description de leur puissance</li> <li>✓ L'intensité olfactive se décrit en 5 nuances</li> </ul>
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">INTENSITÉ OLFACTIVE</th> <th style="text-align: left;">CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Dépourvu d'intensité</td> <td>Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut</td> </tr> <tr> <td>2. Peu intense</td> <td>Odeur faible</td> </tr> <tr> <td>3. Assez intense</td> <td>Distinction de quelques odeurs seulement</td> </tr> <tr> <td>4. Intense</td> <td>Odeur prononcée, les odeurs se distinguent clairement</td> </tr> <tr> <td>5. Très intense</td> <td>Odeur très puissante, avec peu ou beaucoup d'odeurs différentes</td> </tr> </tbody> </table>	INTENSITÉ OLFACTIVE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Dépourvu d'intensité	Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut	2. Peu intense	Odeur faible	3. Assez intense	Distinction de quelques odeurs seulement	4. Intense	Odeur prononcée, les odeurs se distinguent clairement	5. Très intense	Odeur très puissante, avec peu ou beaucoup d'odeurs différentes
INTENSITÉ OLFACTIVE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN												
1. Dépourvu d'intensité	Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut												
2. Peu intense	Odeur faible												
3. Assez intense	Distinction de quelques odeurs seulement												
4. Intense	Odeur prononcée, les odeurs se distinguent clairement												
5. Très intense	Odeur très puissante, avec peu ou beaucoup d'odeurs différentes												

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Second nez – Complexité olfactive</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Résume la gamme d'odeurs différentes perçues successivement après des inspirations répétées</li> <li>✓ La complexité olfactive se décrit en 5 nuances</li> </ul>
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e0e0e0;">COMPLEXITÉ OLFACTIVE</th> <th style="background-color: #e0e0e0;">CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Dépourvu de complexité</td> <td>Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut</td> </tr> <tr> <td>2. Peu complexe</td> <td>Peu d'odeurs différentes, il faut "chercher"</td> </tr> <tr> <td>3. Assez complexe</td> <td>Distinction de quelques odeurs seulement</td> </tr> <tr> <td>4. Complexe</td> <td>Plusieurs odeurs se distinguent clairement</td> </tr> <tr> <td>5. Très complexe</td> <td>Beaucoup d'odeurs différentes se distinguent facilement</td> </tr> </tbody> </table>	COMPLEXITÉ OLFACTIVE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Dépourvu de complexité	Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut	2. Peu complexe	Peu d'odeurs différentes, il faut "chercher"	3. Assez complexe	Distinction de quelques odeurs seulement	4. Complexe	Plusieurs odeurs se distinguent clairement	5. Très complexe	Beaucoup d'odeurs différentes se distinguent facilement
COMPLEXITÉ OLFACTIVE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN												
1. Dépourvu de complexité	Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut												
2. Peu complexe	Peu d'odeurs différentes, il faut "chercher"												
3. Assez complexe	Distinction de quelques odeurs seulement												
4. Complexe	Plusieurs odeurs se distinguent clairement												
5. Très complexe	Beaucoup d'odeurs différentes se distinguent facilement												

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Second nez - Qualité olfactive</h2> <p>✓ C'est une synthèse des jugements relatifs à l'intensité et à la complexité des odeurs mais aussi à leur finesse et typicité:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La finesse est une appréciation subjective, liée à l'expérience du dégustateur et au panel de vins dégustés permettant d'effectuer une comparaison</li> <li>- La typicité relie les odeurs du vin à son appellation, son terroir, les cépages et la méthode de vinification</li> </ul> <p>✓ La qualité olfactive se décrit en 5 nuances</p>
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e0e0e0;">QUALITÉ OLFACTIVE</th> <th style="background-color: #e0e0e0;">CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Commun</td> <td>Les odeurs sont inexistantes ou désagréables, il s'agit d'un défaut</td> </tr> <tr> <td>2. Peu fin</td> <td>Les odeurs sont médiocres, il s'agit d'un défaut</td> </tr> <tr> <td>3. Assez fin</td> <td>La qualité des odeurs est moyenne</td> </tr> <tr> <td>4. Fin</td> <td>Les odeurs sont raffinées, elles renvoient à la typicité du vin</td> </tr> <tr> <td>5. Excellent</td> <td>Les odeurs sont élégantes et la typicité du vin est bien marquée</td> </tr> </tbody> </table>	QUALITÉ OLFACTIVE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Commun	Les odeurs sont inexistantes ou désagréables, il s'agit d'un défaut	2. Peu fin	Les odeurs sont médiocres, il s'agit d'un défaut	3. Assez fin	La qualité des odeurs est moyenne	4. Fin	Les odeurs sont raffinées, elles renvoient à la typicité du vin	5. Excellent	Les odeurs sont élégantes et la typicité du vin est bien marquée
QUALITÉ OLFACTIVE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN												
1. Commun	Les odeurs sont inexistantes ou désagréables, il s'agit d'un défaut												
2. Peu fin	Les odeurs sont médiocres, il s'agit d'un défaut												
3. Assez fin	La qualité des odeurs est moyenne												
4. Fin	Les odeurs sont raffinées, elles renvoient à la typicité du vin												
5. Excellent	Les odeurs sont élégantes et la typicité du vin est bien marquée												

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Second nez – Notes aromatiques</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Enfin, nous arrivons à la description des notes et nuances odorantes, parfois très délicates et fines, qui peuvent se dégager d'un vin</li> <li>✓ Cette partie de l'analyse est compliquée car l'odorat est notre sens le moins entraîné et utilisé</li> </ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le nombre d'odeurs que l'on peut retrouver dans le vin est très élevé</li> <li>✓ Pour se faciliter la vie, on va les classer en quelques familles</li> </ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2>Familles d'odeurs:</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fleurs</li> <li>✓ Fruits frais</li> <li>✓ Fruits confits</li> <li>✓ Végétaux</li> <li>✓ Minéraux</li> <li>✓ Balsamiques et chimiques</li> <li>✓ Alimentaires et fermentaires</li> <li>✓ Empyreumatiques</li> <li>✓ Boisés</li> <li>✓ Epices</li> <li>✓ Animaux et champignons</li> <li>✓ Alcool</li> <li>✓ Chimiques (défauts)</li> </ul>
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2>Odeurs de fleurs</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Odeurs liées au cépage</li> <li>✓ Vins blancs jeunes → fleurs jaunes/blanches             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aubépine, tilleul, acacia: Vouvray, Sauternes</li> <li>- Rose: Gewurztraminer</li> </ul> </li> <li>✓ Vins rouges jeunes             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Violette: Gamay (Beaujolais)</li> </ul> </li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>Rose</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Chèvrefeuille</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Violette</p> </div> </div>
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Odeurs de fruits frais</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Grande variété d'odeurs selon la zone d'origine, le type de vin, les cépages et l'évolution du vin</li><li>✓ Odeurs en vins blancs<ul style="list-style-type: none"><li>- Citron, pamplemousse, orange, muscat, ananas,...</li></ul></li><li>✓ Odeurs en vins rouges<ul style="list-style-type: none"><li>- Cassis, framboise, mûre, groseille, cerise, ...</li></ul></li></ul> 
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Odeurs de fruits confits/compotés</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ On va les retrouver dans les vins rouges évolués</li></ul> 
--	--

<b>SEANCE 3</b>	<h2>Odeurs de végétaux</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Odeurs rappelant les espèces végétales vertes: herbe, foin fauché, poivron vert</li><li>✓ Odeurs caractéristiques de cépages tels le Cabernet Sauvignon (poivron vert) et le Sauvignon (bourgeon de cassis)</li></ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"><div style="text-align: center;"><p>Foin</p></div><div style="text-align: center;"><p>Poivron vert</p></div><div style="text-align: center;"><p>Herbe</p></div><div style="text-align: center;"><p>Bourgeon de cassis</p></div></div>
<b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3	



BouchÔnez

<b>SEANCE 3</b>	<h2>Odeurs minérales</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Odeurs rappelant les odeurs minérales comme celle de la pierre à fusil, du silex, de la poudre à feu rappelant le type de sol sur lequel pousse la vigne (Chablis)</li></ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"><div style="text-align: center;"><p>Pierre à fusil</p></div><div style="text-align: center;"><p>Craie</p></div><div style="text-align: center;"><p>Silex</p></div></div>
<b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3	



BouchÔnez

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Odeurs balsamiques et chimiques</h2> <p>✓ Odeurs tertiaires donnant des impressions madérisées ou des notes d'hydrocarbures (Riesling)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"><div style="text-align: center;"><p>Madère</p></div><div style="text-align: center;"><p>Vinaigre balsamique</p></div><div style="text-align: center;"><p>Pétrole</p></div></div>
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Odeurs alimentaires et fermentaires</h2> <p>✓ Odeurs rappelant quelques aliments caractéristiques, souvent secondaires</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"><div style="text-align: center;"><p>Miel</p></div><div style="text-align: center;"><p>Beurre</p></div><div style="text-align: center;"><p>Levure</p></div></div>
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Odeurs empyreumatiques</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Terme qui désigne les odeurs brûlées et grillées</li><li>✓ Indiquent généralement un brûlage plus ou moins important des fûts utilisés pour l'élevage du vin (Odeur tertiaire)</li></ul> <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pain grillé</td><td>Caramel</td><td>Café</td><td>Cacao</td><td>Chocolat</td></tr></table>						Pain grillé	Caramel	Café	Cacao	Chocolat
											
Pain grillé	Caramel	Café	Cacao	Chocolat							

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Odeurs boisées</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Terme qui rappelle l'élevage du vin en fût. Il peut être associé à des notes empyreumatiques</li></ul> <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Chêne</td><td>Résine</td><td>Bois</td></tr></table>				Chêne	Résine	Bois
							
Chêne	Résine	Bois					

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Odeurs d'épices</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rappelle les sensations d'épices plutôt douces: vanille, cannelle, poivre, thym, coriandre</li> <li>✓ Peuvent provenir du cépage (poivre pour le Pinot Noir) ou du vieillissement (miel dans le Chardonnay)</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end; text-align: center;"> <div style="width: 20%;">  <p>Vanille</p> </div> <div style="width: 20%;">  <p>Cannelle</p> </div> <div style="width: 20%;">  <p>Poivre</p> </div> <div style="width: 20%;">  <p>Clou de girofle</p> </div> </div>
---	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  Vin dans le monde                  Vin en Europe                  Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Odeurs d'animaux et de champignons</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Odeurs caractéristiques de vins ayant vieilli de nombreuses années en bouteilles</li> <li>✓ Attention: des vins très différents évoluent vers des odeurs similaires s'ils ont été conçus pour avoir une longue garde</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end; text-align: center;"> <div style="width: 20%;">  <p>Champignon</p> </div> <div style="width: 20%;">  <p>Truffe</p> </div> <div style="width: 20%;">  <p>Cuir</p> </div> <div style="width: 20%;">  <p>Charcuterie</p> </div> </div>
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Odeurs d'alcool</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ L'alcool est évidemment toujours présent dans le vin</li><li>✓ S'il est excessivement marqué, cela peut se rapprocher du défaut</li></ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Odeurs chimiques (défauts)</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ De nombreuses odeurs de défauts sont possibles:<ul style="list-style-type: none"><li>- Défauts intrinsèques: bouchon, soufre, pétrole, fiente d'oiseaux</li><li>- Défauts liés à l'évolution: oxydation, madérisation, vernis à ongle</li></ul></li></ul>  <p>Soufre</p>  <p>Pétrole</p>
---	---

**SEANCE 3**

**THEORIE**  
 Vin dans le monde  
 Vin en Europe  
 Vin en France

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
 Examen visuel  
 Examen olfactif  
 Examen gustatif

**PRATIQUE**  
 Tour des régions 3



BouchÔnez

## Aide-mémoire

**BouchÔnez Examen olfactif du vin**

<p>&gt; <b>Premier nez</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ fermé</li> <li>✓ discret</li> <li>✓ ouvert</li> </ul> <p>&gt; <b>Complexité du second nez</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ dépourvu de complexité</li> <li>✓ peu complexe</li> <li>✓ assez complexe</li> <li>✓ complexe</li> <li>✓ très complexe</li> </ul>	<p>&gt; <b>Intensité du second nez</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ dépourvu d'intensité</li> <li>✓ peu intense</li> <li>✓ assez intense</li> <li>✓ intense</li> <li>✓ très intense</li> </ul> <p>&gt; <b>Qualité du second nez</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ commun</li> <li>✓ peu fin</li> <li>✓ assez fin</li> <li>✓ fin</li> <li>✓ excellent</li> </ul>
---	--

> **Familles d'arômes**

Fleurs		Alimentaires et fermentaires	
Fruits frais		Empyreumatiques et grillés	
Fruits confits		Bois	
Végétaux		Epices	
Minéraux		Animaux et champignons	
Balsamiques et chimiques		Défauts/Chimiques	

## Fiche de dégustation

**BouchÔnez Fiche de dégustation**

**Informations générales**

Date	Lieu
Heure	Température

**Données du vin**

Paris	Région
Appellation	
Type d'occellation	<input type="checkbox"/> AOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> VSIG
Producteur	
Nom du vin	
Classification	
Alcool	Degré d'alcool
Température du vin	Pré
Cépages	

**Examen visuel**

Luminosité	Verre	Assez limpide	limpide	Opalin	Brillant
	Murle	Peu trouble	Assez trouble	Opacifiant	Opaque
Couleur	Jaune verdâtre	Jaune clair	Jaune doré	Jaune ambré	Jaune sombre
	Rouge rosé	Rouge pâle	Rouge vif	Rouge grenat	Rouge sombre
Effervescence	Grain de bulles	Grainé	Assez fin	Fin	
	Nombre de bulles	Peu nombreuses	Assez nombreuses	Nombreuses	
Observations	Permanence des bulles	Disparaissent	Assez persistent	Persistent	

**Examen olfactif**

Premier nez	Arrivé		Discret		Ouvrant
	Dépourvu	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
Complexité	Dépourvu	Peu complexe	Assez complexe	Complexe	Très complexe
	Simple	Peu fin	Assez fin	Fin	Brillant
Qualité	Moins	Peu fine	Assez bonne	Bonne	Très bonne
	Médiocre	Bélaqueuse/Ombreuse	Alcoolisée	Empyreumatique	
Familles d'arômes	Bois	Bois	Champignons/Animaux	Défauts/Chimiques	
	Arômes				

Observations

**SEANCE 3**

**THEORIE**  
 Vin dans le monde  
 Vin en Europe  
 Vin en France

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
 Examen visuel  
 Examen olfactif  
 Examen gustatif

**PRATIQUE**  
 Tour des régions 3



BouchÔnez

✓ Les facteurs qui interviennent dans les odeurs dépendent:

- De la variété:
  - Cépage
  - Sol
  - Climat
  - Traitement de la vigne
  - Millésime
- De la maturation:
  - Vendanges tardives
  - Oxydation éventuelle pendant transport

✓ Ce sont les odeurs variétales, primaires ou pré-fermentaires

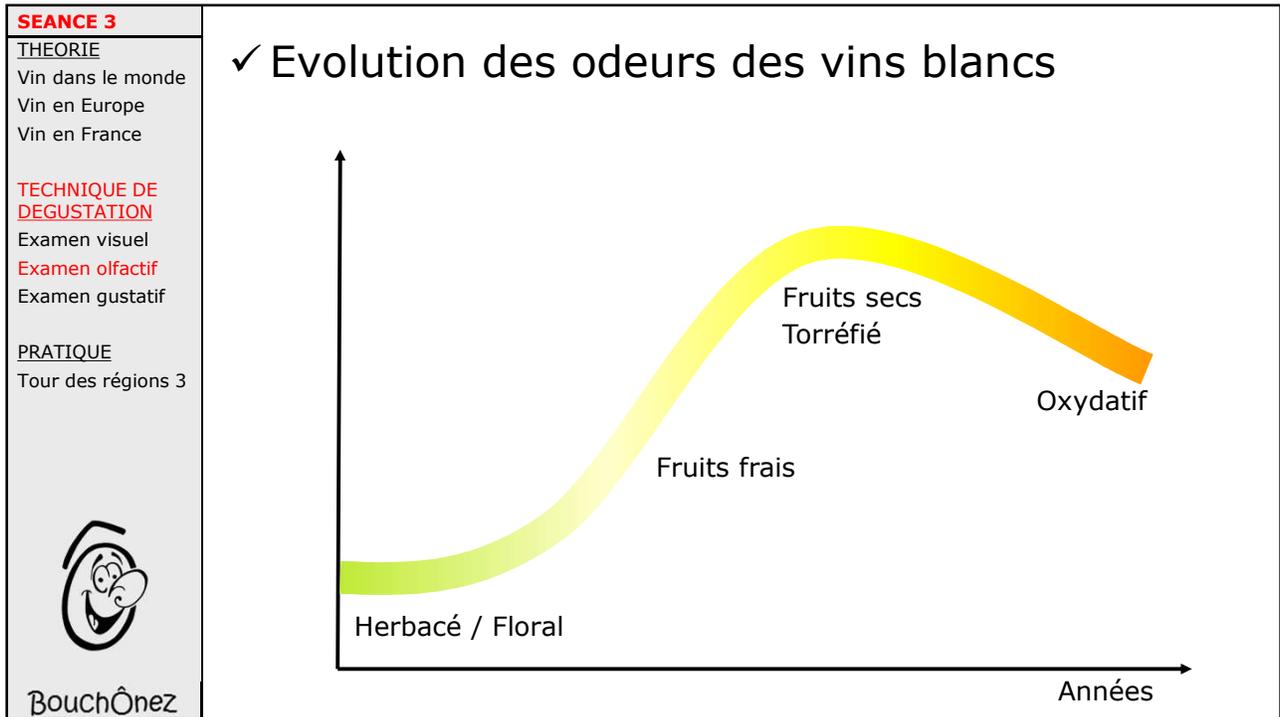
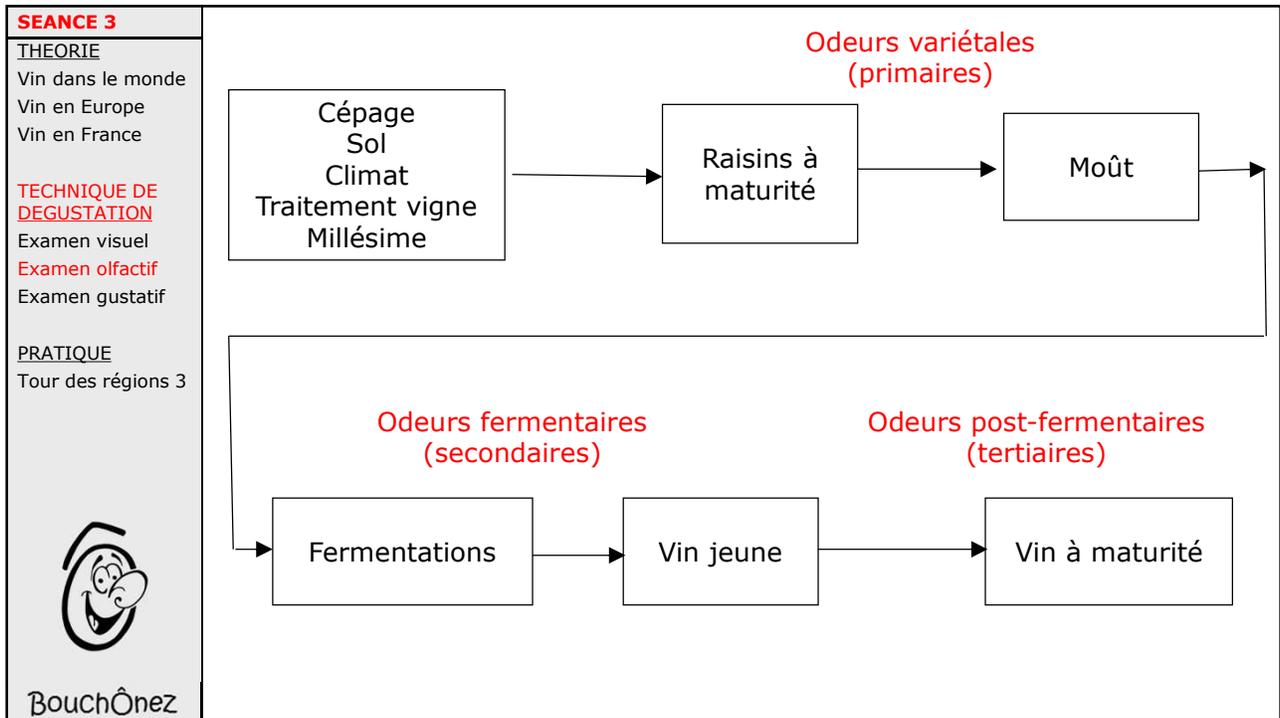


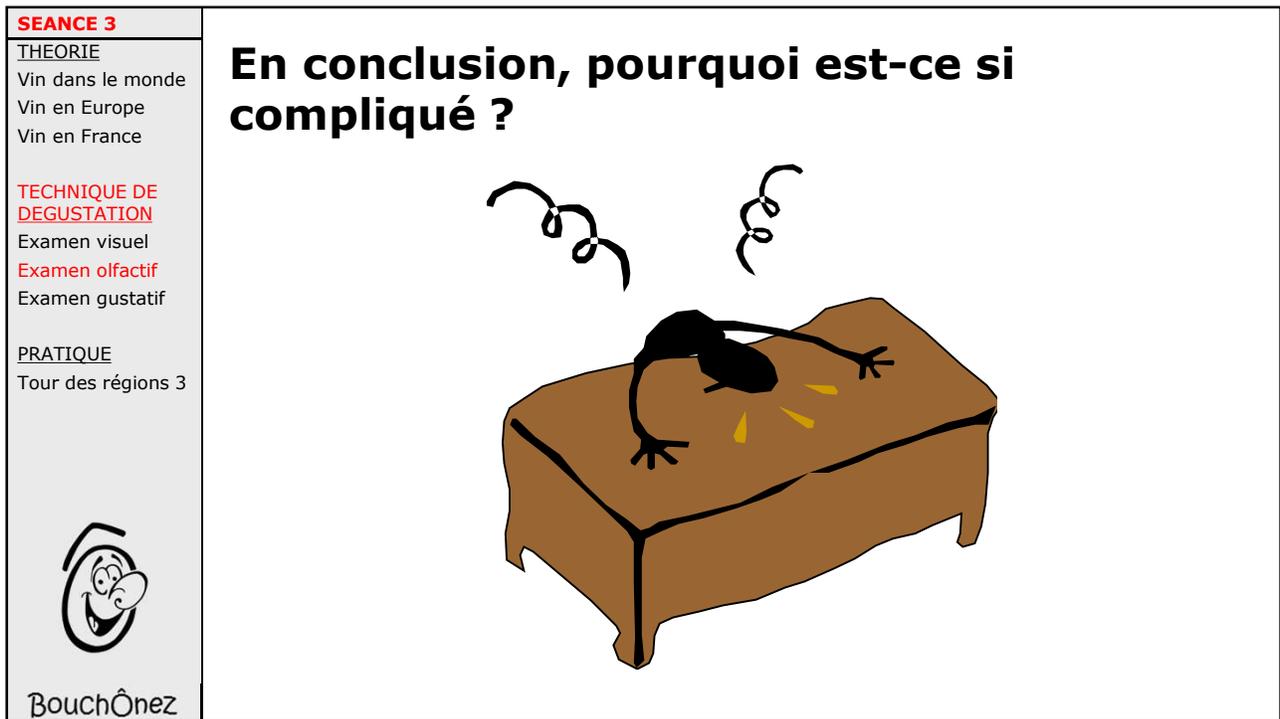
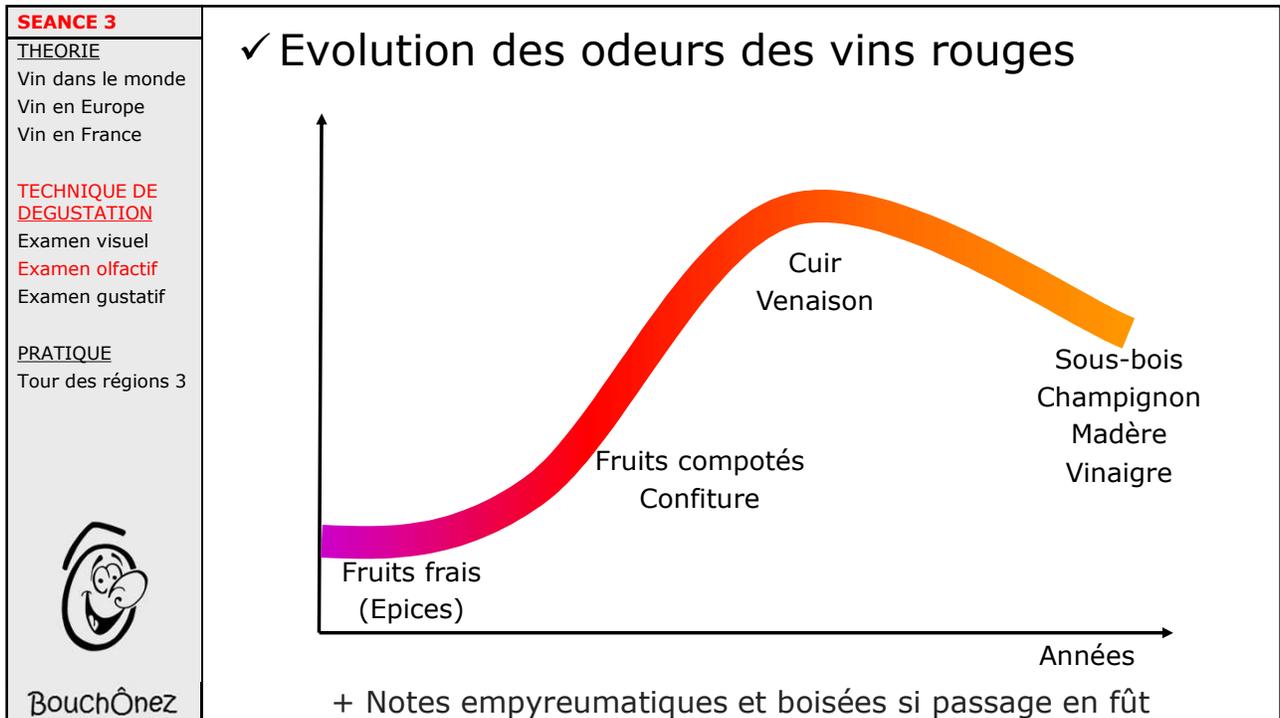
© BouchÔnez 2024

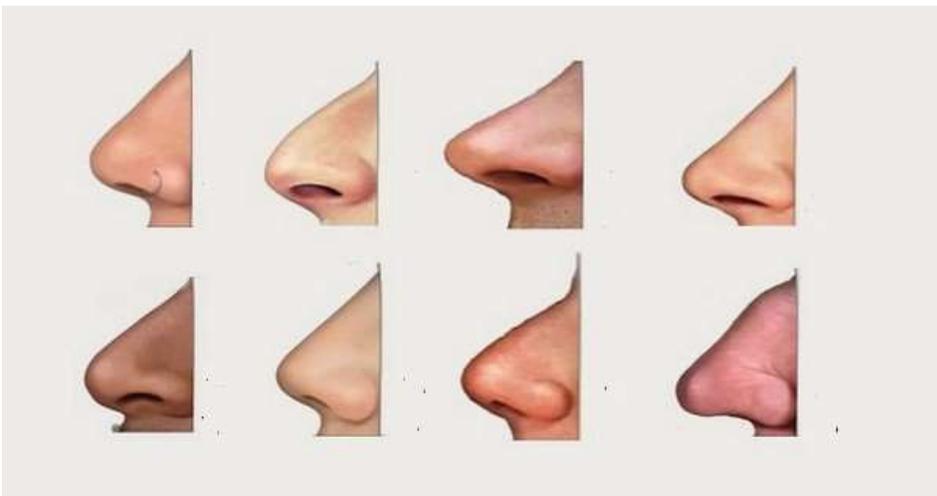
131

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les facteurs qui interviennent dans les odeurs dépendent:<ul style="list-style-type: none"><li>- Des traitements avant fermentation: foulage, égrappage, macération, ...</li><li>- Des techniques de vinification et de fermentation alcoolique et malolactique</li></ul></li><li>✓ Ce sont les odeurs <u>fermentaires ou secondaires</u></li></ul> 
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les facteurs qui interviennent dans les odeurs dépendent:<ul style="list-style-type: none"><li>- De l'élevage du vin (cuve inox/ciment, fût, foudre) et de son vieillissement (bouteille, bouchon)</li></ul></li><li>✓ Ce sont les odeurs <u>post-fermentaires ou tertiaires</u></li></ul> 
--	---





<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel <b>Examen olfactif</b> Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>1°) Il n'existe pas deux nez identiques au monde</p> 
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel <b>Examen olfactif</b> Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>2°) Toute odeur est composée de plusieurs molécules, parfois jusqu'à une centaine</p> <p>3°) Certaines molécules d'une odeur peuvent se retrouver dans le vin, mais pas forcément toutes, ce qui rend l'identification difficile</p>
---	---

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3	
	
BouchÔnez	

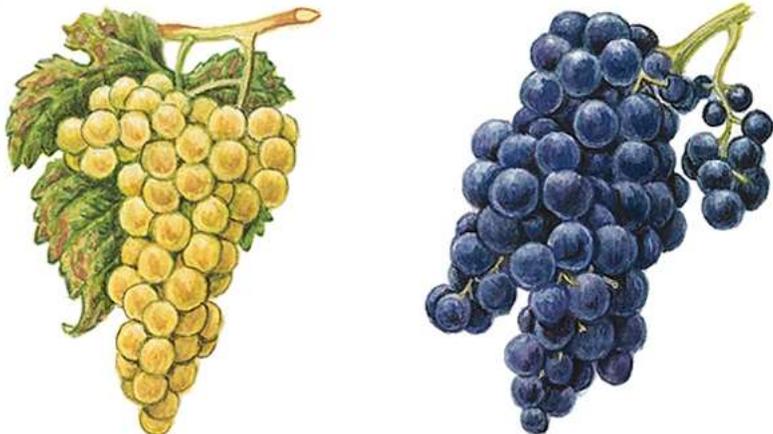
4°) Au nez, mais aussi en bouche, les odeurs et les arômes s'évaluent au travers de leur intensité et de leur complexité, mais aussi au travers de leur persistance

Les molécules odorantes n'ont pas toutes la même volatilité et se manifestent à des moments différents

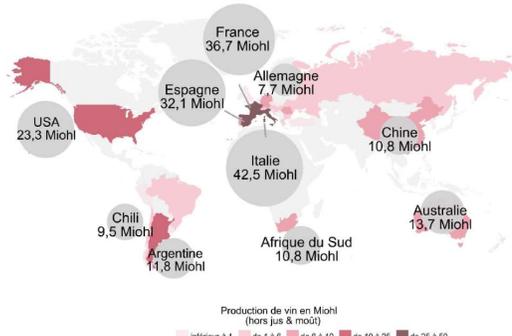
De plus, une fois le vin servi dans le verre, il se réchauffe et s'oxyde au contact de l'air ce qui le modifie également

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif	
<b>PRATIQUE</b> Tour des régions 3	
	
BouchÔnez	

**En conclusion, pourquoi fait-on du vin avec du raisin ?**



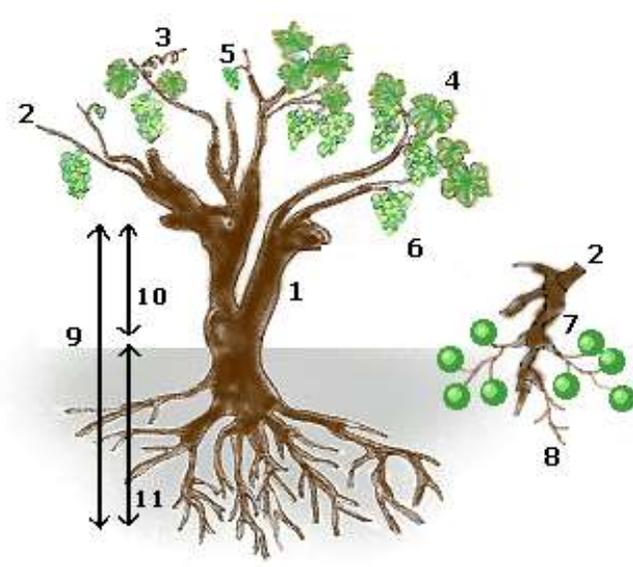


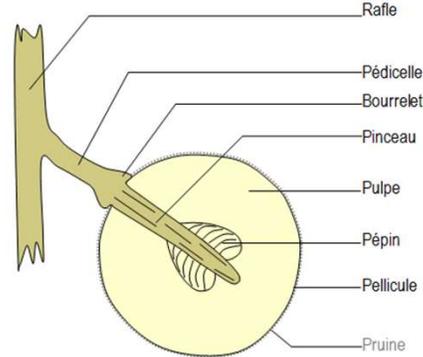
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Résumé de la séance 3</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La production mondiale de vin est d'environ 250 millions d'hectolitres dont 2/3 en Europe et près de la moitié pour la France, l'Italie et l'Espagne</li> <li>✓ La France ou l'Italie, selon les années, est le plus gros producteur mondial</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>La production de vins en 2017</b></p>  <p style="text-align: center; font-size: small;">Production de vin en Miohl (hors jus &amp; moût)  <span style="color: #f08080;">■</span> inférieur à 1    <span style="color: #f08080;">■</span> de 1 à 6    <span style="color: #f08080;">■</span> de 6 à 10    <span style="color: #f08080;">■</span> de 10 à 25    <span style="color: #800000;">■</span> de 25 à 50</p>
--	---

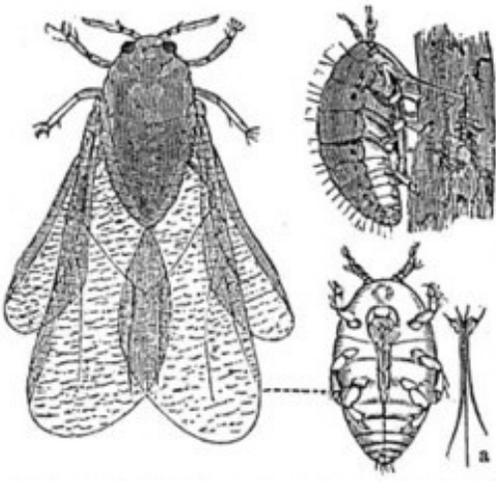
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Résumé de la séance 3</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La France compte 750 000 ha de vignes et produit environ 40 à 45 millions d'hectolitres par an</li> <li>✓ Le Languedoc-Roussillon est la plus grande région de France</li> </ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><u>THEORIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La vigne</li><li>✓ Le greffage</li><li>✓ Cycle et travail</li></ul> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Examen gustatif</li></ul> <p><u>PRATIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Tour des régions 4</li></ul>	
--	--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> <b>La vigne</b> Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p><small>chateaulesol.com</small></p>	 <p><small>chateaulesol.com</small></p>
---	--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  La vigne                  Le greffage                  Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p><b>Vitis Vinifera</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. souche</li> <li>2. sarment</li> <li>3. vrille</li> <li>4. feuille</li> <li>5. grappillon</li> <li>6. grappe</li> <li>7. pédoncule</li> <li>8. pédicelle</li> <li>9. cep</li> <li>10. greffon</li> <li>11. porte-greffe</li> </ol>
---	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  La vigne                  Le greffage                  Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	 
---	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>La vigne</p> <p>Le greffage</p> <p>Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen olfactif</p> <p>Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Phylloxéra</h2>  
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>La vigne</p> <p>Le greffage</p> <p>Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen olfactif</p> <p>Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>La vigne</p> <p><b>Le greffage</b></p> <p>Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen olfactif</p> <p>Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>La vigne</p> <p><b>Le greffage</b></p> <p>Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen olfactif</p> <p>Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

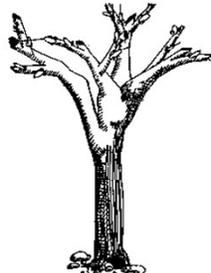
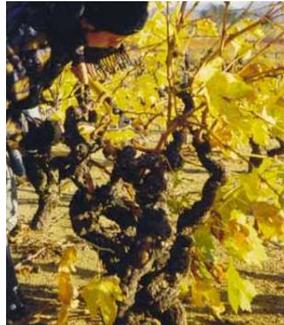
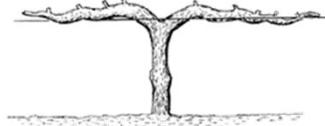
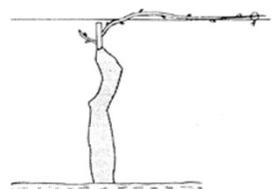
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Octobre</p> <p><b>ETAT DE LA VIGNE</b> ✓ Vendange terminée</p> <p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b> ✓ Vinification de la nouvelle récolte ✓ Préparation du sol</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Novembre</p> <p><b>ETAT DE LA VIGNE</b> ✓ Repos végétatif</p> <p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b> ✓ Pré-taille, sarments brûlés ✓ Protection contre la gelée ✓ Taille et liage</p>  
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: center;">Décembre</p> <table><tr><td><p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p><p>✓ Repos végétatif</p></td><td><p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p><p>✓ Buttage: Protection de la base du cep contre la gelée</p></td></tr></table> 	<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <p>✓ Repos végétatif</p>	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <p>✓ Buttage: Protection de la base du cep contre la gelée</p>
<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <p>✓ Repos végétatif</p>	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <p>✓ Buttage: Protection de la base du cep contre la gelée</p>		

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: center;">Janvier</p> <table><tr><td><p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p><p>✓ Repos végétatif</p></td><td><p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p><p>✓ Vacances</p></td></tr></table> 	<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <p>✓ Repos végétatif</p>	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <p>✓ Vacances</p>
<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <p>✓ Repos végétatif</p>	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <p>✓ Vacances</p>		

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  La vigne                  Le greffage                  Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Février</h2>	
	<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <p>✓ Repos végétatif</p> 	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <p>✓ Taille de la vigne                  ✓ Liage</p> 

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  La vigne                  Le greffage                  Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Gobelet</b></p>  	<p><b>Cordon de Royat</b></p>  	<p><b>Guyot</b></p>  
---	---	---	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  La vigne                  Le greffage                  Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Vignes en espalier (Chili)</p>
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u>                  La vigne                  Le greffage                  Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u>                  Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: center;">Mars</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="386 1255 885 1459"> <p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Repos végétatif</li> </ul> </td> <td data-bbox="901 1255 1421 1459"> <p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Attachage de baguette</li> <li>✓ Débutage</li> <li>✓ Plantation &amp; engrais</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 1474 885 1858">  </td> <td data-bbox="901 1474 1421 1858">  </td> </tr> </table>	<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Repos végétatif</li> </ul>	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Attachage de baguette</li> <li>✓ Débutage</li> <li>✓ Plantation &amp; engrais</li> </ul>		
<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Repos végétatif</li> </ul>	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Attachage de baguette</li> <li>✓ Débutage</li> <li>✓ Plantation &amp; engrais</li> </ul>				
					

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: center;">Avril</p> <table><tr><td><p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Débourrement; éclosion du bourgeon</li></ul></td><td><p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Traitements contre acariens, oïdium, mildiou</li><li>✓ Risque de gelées</li></ul></td></tr></table> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>	<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Débourrement; éclosion du bourgeon</li></ul>	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Traitements contre acariens, oïdium, mildiou</li><li>✓ Risque de gelées</li></ul>
<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Débourrement; éclosion du bourgeon</li></ul>	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Traitements contre acariens, oïdium, mildiou</li><li>✓ Risque de gelées</li></ul>		



<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>		
---	--	--

## A la découverte du vin et de la dégustation - Séance 4

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Une "solenne" à Meursault (photo : Thierry Gaudillère). Image 2 of 2</p>	 
---	---	---



<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: center;">Mai</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"><div data-bbox="386 331 776 430"><p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p><p>✓ Grappes visibles</p></div><div data-bbox="881 331 1401 514"><p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p><p>✓ Ebourgeonnage et épamprage</p><p>✓ Traitements</p></div></div>
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: center;">Avant et après épamprage</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Conduite de la vigne</h2>  <p>Enherbé</p>  <p>Labouré</p>  <p>Désherbé chimiquement</p>
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Juin</h2> <table><tr><td><p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Floraison</li><li>→ Vendange 100 jours après la floraison</li></ul></td><td><p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Traitements</li></ul></td></tr></table>	<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Floraison</li><li>→ Vendange 100 jours après la floraison</li></ul> 	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Traitements</li></ul> 
<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Floraison</li><li>→ Vendange 100 jours après la floraison</li></ul> 	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Traitements</li></ul> 		

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: center;">Juillet</p> <table><tr><td><p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Développement des grains</li></ul></td><td><p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vendange en vert</li><li>✓ Rognage</li></ul></td></tr></table>	<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Développement des grains</li></ul> 	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vendange en vert</li><li>✓ Rognage</li></ul> 
<p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Développement des grains</li></ul> 	<p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vendange en vert</li><li>✓ Rognage</li></ul> 		

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p style="text-align: center;">Août</p> <p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Véraison<ul style="list-style-type: none"><li>- raisins rouges: passage du vert au bleu/noir</li><li>- raisins blancs: les grains s'assouplissent et deviennent translucides</li></ul></li><li>✓ Maturation</li><li>✓ Attention à la pourriture grise</li></ul> <p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vacances</li></ul> 
---	--



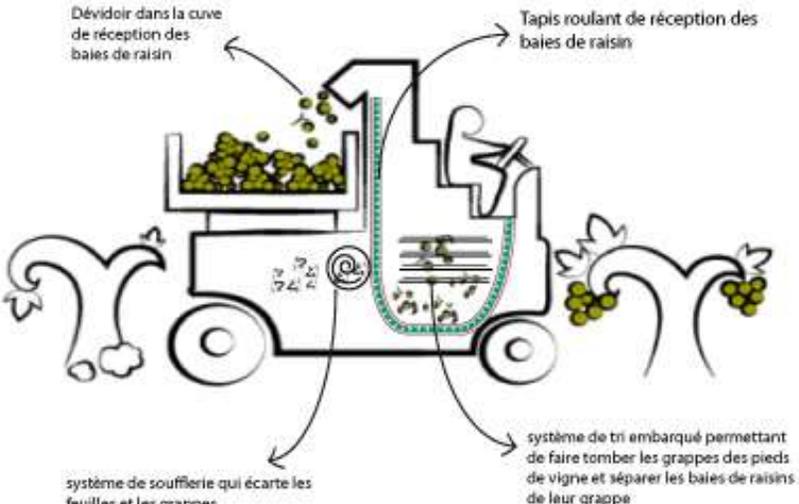
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  La vigne                  Le greffage                  Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Exemple d'évolution de la maturité de la vigne en 2014 (AOP Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Grèves)</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">     </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <p>30/07</p> <p>06/08</p> <p>13/08</p> <p>20/08</p> </div>
---	--

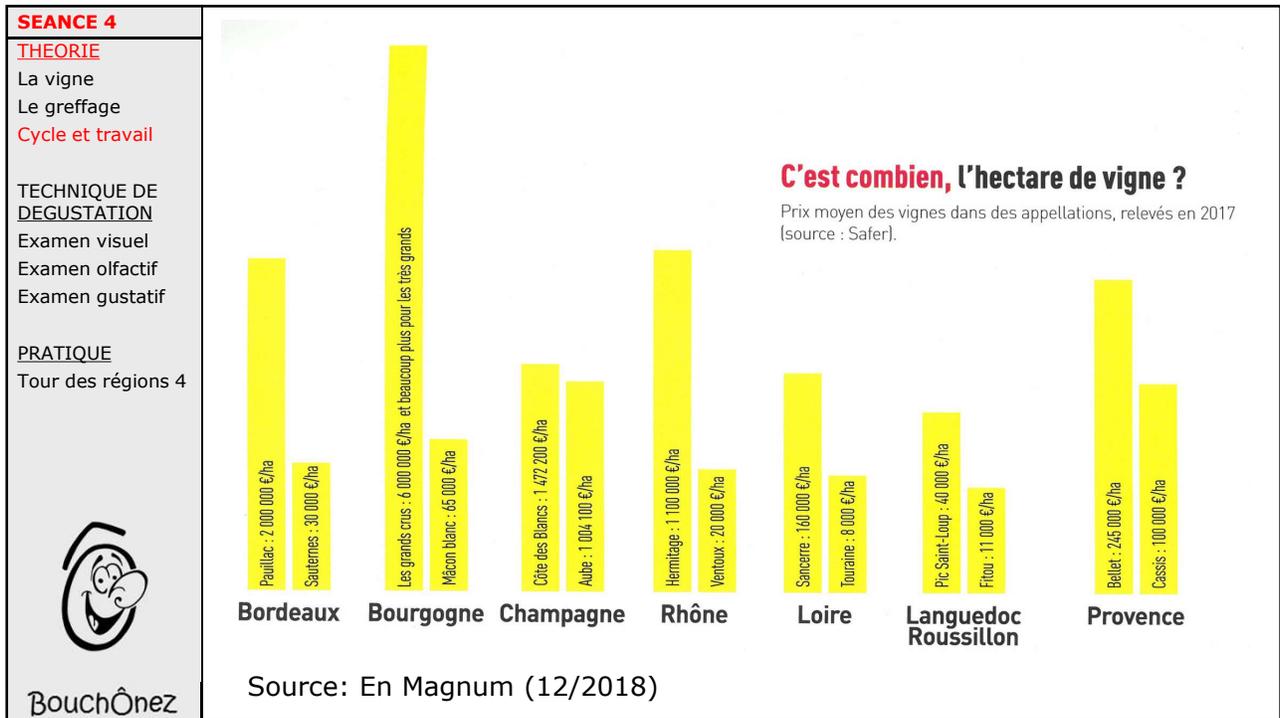
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  La vigne                  Le greffage                  Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Examen visuel                  Examen olfactif                  Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Août - Septembre</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>ETAT DE LA VIGNE</b></p> <p>✓ Maturation</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>TRAVAIL DU VIGNERON</b></p> <p>✓ Vendanges</p>  </div> </div>
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>La vendange peut être manuelle ou mécanique</h2> 
---	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p style="text-align: right;">313</p>
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--



**SEANCE 4**

**THEORIE**  
 La vigne  
 Le greffage  
 Cycle et travail

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
 Examen visuel  
 Examen olfactif  
 Examen gustatif

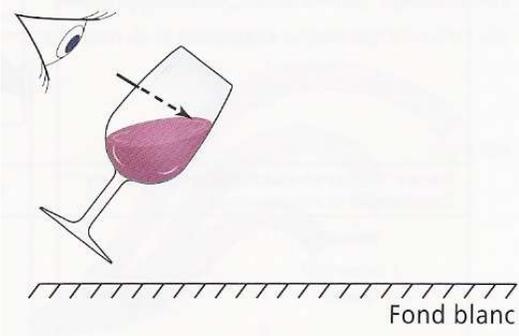
**PRATIQUE**  
 Tour des régions 4



**BouchÔnez**

## Examen visuel du vin:

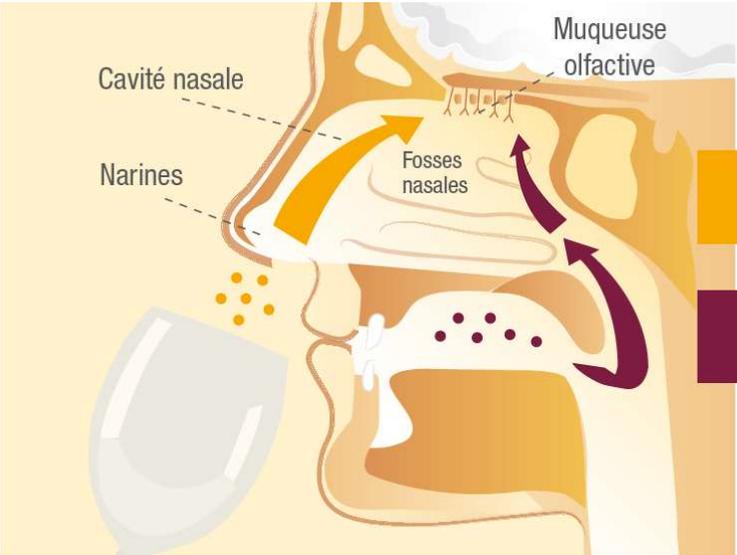
- ✓ Limpidité
- ✓ Consistance
- ✓ Couleur
- ✓ (Nature des bulles)

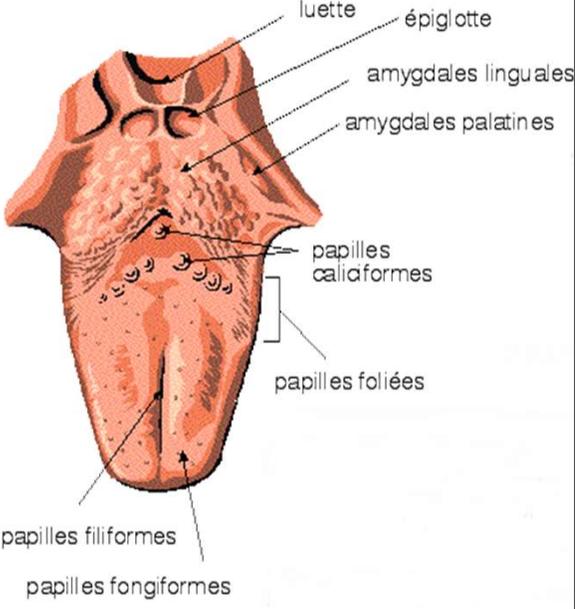


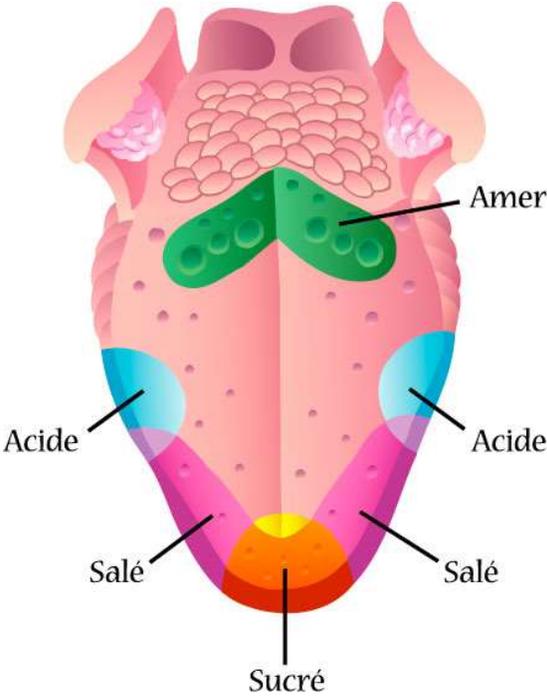
Fond blanc

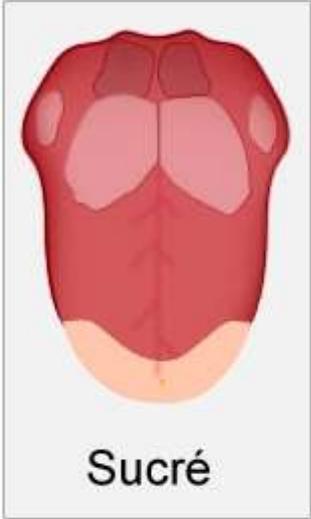
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Examen olfactif du vin:</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Premier nez: fermé → ouvert</li><li>✓ Second nez<ul style="list-style-type: none"><li>- Intensité olfactive</li><li>- Complexité olfactive</li><li>- Qualité olfactive</li><li>- Notes aromatiques</li></ul></li></ul>
--	---

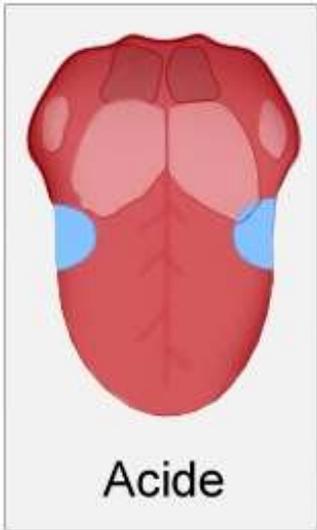
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Examen gusto-olfactif du vin:</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ On parle d'aspect gustatif, ou plus exactement gusto-olfactif</li><li>✓ En effet, pour cet aspect interviennent la langue, la cavité buccale et le bulbe olfactif (rétro-olfaction)</li><li>✓ Faites l'expérience de boire un vin (ou tout autre boisson) en vous bouchant le nez: cela n'a plus de goût</li><li>✓ Note: le fait d'avaler le vin n'apporte aucune information supplémentaire</li></ul>
--	---

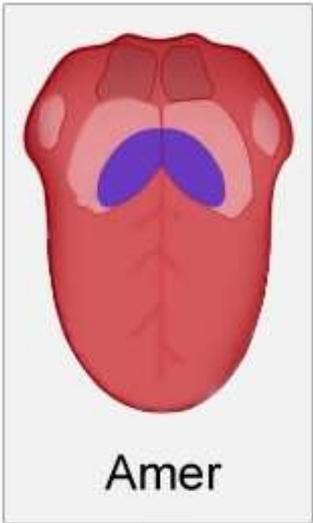
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p><b>Voie orthonasale : odeur</b></p> <p><b>Voie rétronasale : arôme</b></p>  <p>BOURGOIGNES</p>
--	---

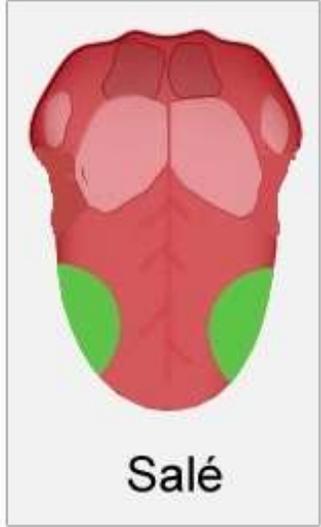
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La perception des saveurs se fait via la langue</li> <li>✓ Différents types de papilles dans différentes zones de la langue sont complémentaires</li> <li>✓ Note: certaines personnes souffrent de perte du goût = agueusie</li> </ul> 
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Onctuosité ou sucré:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perception à la pointe de la langue</li> <li>- Si la concentration augmente, la sensation se transmet à l'intérieur des lèvres puis à toute la bouche</li> <li>- La salive qui accompagne l'onctuosité est épaisse</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ <b>Acidité</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Perception par picotement sur les parties latérales de la langue</li><li>- La salive qui accompagne l'acidité est fluide</li></ul> <p>Note 1: l'acidité du vin n'évolue pas en bouteille</p> <p>Note 2: le pH du vin varie entre 3,3 (très acide) et 3,8 (peu acide)</p>  
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ <b>Amertume:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Perception à l'arrière de la langue</li><li>- Est en général perçue comme désagréable</li><li>- Peu d'aliments sont amers (Campari, Picon, Schweppes, Suze et dans une moindre mesure la bière et le café)</li></ul> <p>Note: Beaucoup de gens confondent amertume et acidité</p>  
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ <b>Salé:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Perception dans le tiers avant de la langue</li><li>- Est désagréable si excessive</li><li>- Sel, chips</li></ul>  
---	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b>Des chercheurs ont récemment révélé qu'il existerait deux saveurs supplémentaires:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'umami liée à la présence de glutamate et aux saveurs "aigre-douce" de la cuisine asiatique</li><li>- Le gras</li></ul>  
---	--

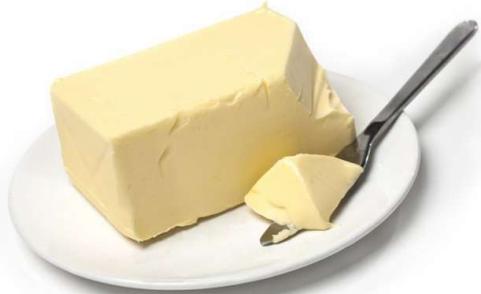
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Venons-en à l'examen gustatif du vin</li><li>✓ On va s'attarder à:<ul style="list-style-type: none"><li>- Son intensité</li><li>- Son équilibre</li><li>- Sa persistance aromatique intense</li><li>- Sa qualité</li><li>- Son évolution et son potentiel de garde</li></ul></li></ul>	
--	--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b><u>Intensité du vin:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ L'intensité gusto-olfactive est une caractéristique liée à l'impact exercé au même moment où on prend le vin en bouche par toutes les composantes du vin sur l'ensemble des récepteurs buccaux; on parle aussi parfois d'attaque</li><li>✓ L'intensité est souvent liée à la PAI</li></ul>
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e0e0e0;">INTENSITÉ</th> <th style="background-color: #e0e0e0;">CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Dépourvu d'intensité</td> <td>Presque aucune sensation en bouche. Il s'agit d'un défaut inacceptable</td> </tr> <tr> <td>2. Peu intense</td> <td>Peu de sensations en bouche. Il s'agit de vins à déguster jeunes</td> </tr> <tr> <td>3. Assez intense</td> <td>Bonnes sensations en bouche. Il s'agit de vins de qualité moyenne</td> </tr> <tr> <td>4. Intense</td> <td>Très bonnes sensations en bouche. Il s'agit de vins de bonne qualité</td> </tr> <tr> <td>5. Très intense</td> <td>Sensations en bouche denses et profondes. Il s'agit d'excellents vins</td> </tr> </tbody> </table>	INTENSITÉ	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Dépourvu d'intensité	Presque aucune sensation en bouche. Il s'agit d'un défaut inacceptable	2. Peu intense	Peu de sensations en bouche. Il s'agit de vins à déguster jeunes	3. Assez intense	Bonnes sensations en bouche. Il s'agit de vins de qualité moyenne	4. Intense	Très bonnes sensations en bouche. Il s'agit de vins de bonne qualité	5. Très intense	Sensations en bouche denses et profondes. Il s'agit d'excellents vins
INTENSITÉ	CARACTÉRISTIQUES DU VIN												
1. Dépourvu d'intensité	Presque aucune sensation en bouche. Il s'agit d'un défaut inacceptable												
2. Peu intense	Peu de sensations en bouche. Il s'agit de vins à déguster jeunes												
3. Assez intense	Bonnes sensations en bouche. Il s'agit de vins de qualité moyenne												
4. Intense	Très bonnes sensations en bouche. Il s'agit de vins de bonne qualité												
5. Très intense	Sensations en bouche denses et profondes. Il s'agit d'excellents vins												

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b><u>Equilibre du vin</u></b>: Il s'agit d'une balance entre les rondeurs et les duretés du vin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les rondeurs du vin sont les substances qui contribuent à le rendre souple, chaud, gras, moelleux:             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alcools</li> <li>➤ Polyalcools</li> <li>➤ Sucres</li> </ul> </li> <li>- Les duretés sont les substances qui contribuent à le rendre piquant, râpeux:             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acides</li> <li>➤ Tannins</li> <li>➤ Sels minéraux</li> </ul> </li> </ul>
---	---

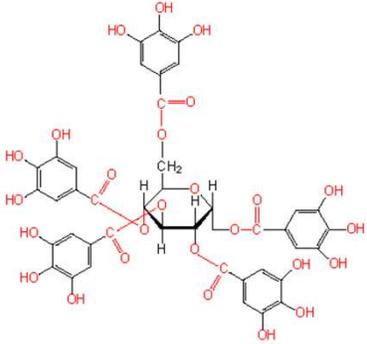
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><u>L'alcool</u> apporte une pseudo-chaueur bien connue (cf. Whisky, Grappa). On dit que le vin est plus ou moins <u>chaud</u></p> <p>Gradation pour <u>l'alcool</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Léger</li><li>✓ Peu chaud</li><li>✓ Assez chaud</li><li>✓ Chaud</li><li>✓ Alcoolique</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Les <u>polyalcools</u>, ou alcools supérieurs apportent la sensation de gras On dit que le vin est plus ou moins <u>gras</u></p> <p>Gradation pour les <u>polyalcools</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Dur</li><li>✓ Peu gras</li><li>✓ Assez gras</li><li>✓ Gras</li><li>✓ Pâteux</li></ul> 
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Dans le cas des vins liquoreux, les <u>sucres</u> apportent le moelleux</p> <p>On dit que le vin est plus ou moins <u>moelleux</u></p> <p>Gradation pour les <u>sucres</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Sec</li><li>✓ Demi-sec</li><li>✓ Moelleux</li><li>✓ Doux</li><li>✓ Ecœurant</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b><u>Equilibre du vin</u></b>: Il s'agit d'une balance entre les rondeurs et les duretés du vin:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les rondeurs du vin sont les substances qui contribuent à le rendre souple, chaud, gras, moelleux:<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Alcools</li><li>➤ Polyalcools</li><li>➤ Sucres</li></ul></li><li>- Les duretés sont les substances qui contribuent à le rendre piquant, râpeux:<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Acides</li><li>➤ Tannins</li><li>➤ Sels minéraux</li></ul></li></ul>
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Les <u>acides</u> qui viennent piquer la langue apportent de la fraîcheur</p> <p>On dit que le vin est plus ou moins <u>frais</u></p> <p>Gradation pour les <u>acides</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Plat</li><li>✓ Peu frais</li><li>✓ Assez frais</li><li>✓ Frais</li><li>✓ Acidulé</li></ul> 
--	---

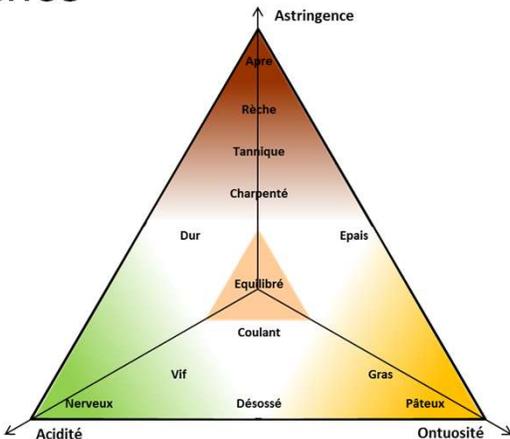
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Les <u>tannins</u> qui viennent râper la langue apportent la rugosité</p> <p>On dit que le vin est plus ou moins <u>astringent</u></p> <p>Gradation pour les <u>tannins</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Décharné</li><li>✓ Peu tannique</li><li>✓ Assez tannique</li><li>✓ Tannique</li><li>✓ Astringent</li></ul> 
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Les <u>sels minéraux</u>, surtout perceptibles en fin de dégustation, apportent une note saline</p> <p>On dit que le vin est plus ou moins <u>savoureux</u></p> <p>Gradation pour les <u>sels minéraux</u> (sapidité):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Insipide</li><li>✓ Peu savoureux</li><li>✓ Assez savoureux</li><li>✓ Savoureux</li><li>✓ Salé</li></ul> 
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ <u>Equilibre du vin</u>: C'est donc cette balance entre les rondeurs et les duretés du vin qui va nous permettre de conclure sur l'équilibre du vin</p> 
--	---

SEANCE 4													
<p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVEAU D'ÉQUILIBRE</th> <th>CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Dépourvu d'équilibre</td> <td>Vin désagréable, une des composantes est trop marquée, il s'agit d'un défaut</td> </tr> <tr> <td>2. Peu équilibré</td> <td>Vin dans lequel il y a une prévalence des duretés sur les rondeurs (ou vice-versa)</td> </tr> <tr> <td>3. Assez équilibré</td> <td>Les sensations de rondeurs et dureté présentent un léger décalage</td> </tr> <tr> <td>4. Équilibré</td> <td>Le vin est proche de l'équilibre parfait, les sensations sont harmonieuses</td> </tr> <tr> <td>5. Excellent</td> <td>Les différentes composantes de duretés et rondeurs sont parfaitement harmonieuses</td> </tr> </tbody> </table>	NIVEAU D'ÉQUILIBRE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Dépourvu d'équilibre	Vin désagréable, une des composantes est trop marquée, il s'agit d'un défaut	2. Peu équilibré	Vin dans lequel il y a une prévalence des duretés sur les rondeurs (ou vice-versa)	3. Assez équilibré	Les sensations de rondeurs et dureté présentent un léger décalage	4. Équilibré	Le vin est proche de l'équilibre parfait, les sensations sont harmonieuses	5. Excellent	Les différentes composantes de duretés et rondeurs sont parfaitement harmonieuses
	NIVEAU D'ÉQUILIBRE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN											
	1. Dépourvu d'équilibre	Vin désagréable, une des composantes est trop marquée, il s'agit d'un défaut											
	2. Peu équilibré	Vin dans lequel il y a une prévalence des duretés sur les rondeurs (ou vice-versa)											
	3. Assez équilibré	Les sensations de rondeurs et dureté présentent un léger décalage											
4. Équilibré	Le vin est proche de l'équilibre parfait, les sensations sont harmonieuses												
5. Excellent	Les différentes composantes de duretés et rondeurs sont parfaitement harmonieuses												

SEANCE 4																																				
<p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ <b>Équilibre du vin</b>: Conclusion</p> <p>L'équilibre du vin blanc est exprimé sur base de deux aspects: l'onctuosité (alcool) et l'acidité</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">↑ Onctuosité</td> </tr> <tr> <td>Lourd</td> <td>Liquoreux</td> <td>Mielieux</td> <td>Plein</td> <td>Nerveux</td> </tr> <tr> <td>Onctueux</td> <td>Doux</td> <td>Gras</td> <td>Soutenu</td> <td>Dur</td> </tr> <tr> <td>Ténu</td> <td>Mou</td> <td>Équilibré</td> <td>Vif</td> <td>Acidulé</td> </tr> <tr> <td>Petit</td> <td>Plat</td> <td>Sec</td> <td>Frais</td> <td>Vert</td> </tr> <tr> <td>Creux</td> <td>Mince</td> <td>Maigre</td> <td>Verdelet</td> <td>Agressif</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: right;">Acidité →</td> </tr> </table>	↑ Onctuosité					Lourd	Liquoreux	Mielieux	Plein	Nerveux	Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur	Ténu	Mou	Équilibré	Vif	Acidulé	Petit	Plat	Sec	Frais	Vert	Creux	Mince	Maigre	Verdelet	Agressif	Acidité →				
	↑ Onctuosité																																			
	Lourd	Liquoreux	Mielieux	Plein	Nerveux																															
	Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur																															
	Ténu	Mou	Équilibré	Vif	Acidulé																															
Petit	Plat	Sec	Frais	Vert																																
Creux	Mince	Maigre	Verdelet	Agressif																																
Acidité →																																				

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ <b><u>Equilibre du vin</u></b>: Conclusion</p> <p>L'équilibre du vin rouge est exprimé sur base de trois aspects: l'onctuosité, l'acidité <u>et</u> l'astringence</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b><u>Persistance aromatique intense</u></b> (PAI):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il s'agit du temps pendant lequel l'impression aromatique subsiste sur les muqueuses après avoir recraché (ou avalé), à un palier d'intensité élevé, proche de celui ressenti lors de la présence du vin</li> <li>✓ Le temps de persistance est mesuré en secondes, ou caudalies</li> <li>✓ C'est un indicateur universel de la qualité d'un vin</li> </ul>
---	---

**SEANCE 4**

THEORIE  
La vigne  
Le greffage  
Cycle et travail

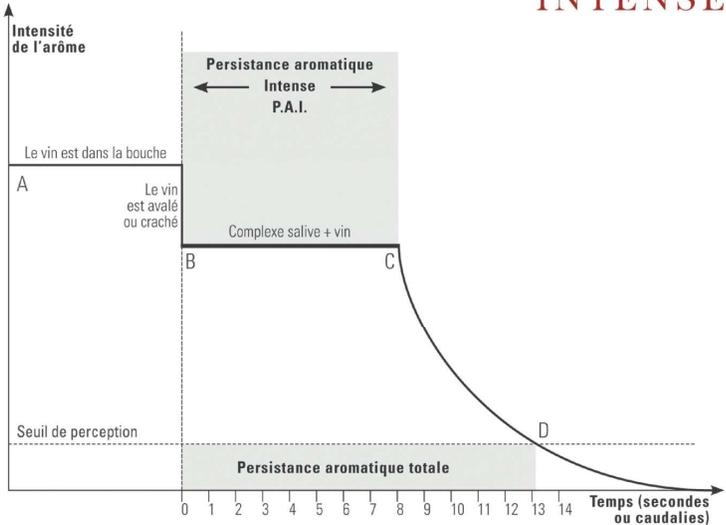
**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
Examen visuel  
Examen olfactif  
Examen gustatif

PRATIQUE  
Tour des régions 4



Bouch'Ônez

## LA PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE



**SEANCE 4**

THEORIE  
La vigne  
Le greffage  
Cycle et travail

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
Examen visuel  
Examen olfactif  
Examen gustatif

PRATIQUE  
Tour des régions 4



Bouch'Ônez

PAI	CARACTÉRISTIQUES DU VIN
1. Court	Persistence inférieure à 2 secondes. Il s'agit d'une situation inacceptable
2. Peu persistant	Persistence de 2 à 4 secondes. Il s'agit de vins simples
3. Assez persistant	Persistence de 5 à 7 secondes. Il s'agit de vins de bonne qualité
4. Persistant	Persistence de 8 à 9 secondes. Il s'agit de vins de très bonne qualité
5. Très persistant	Persistence supérieure à 10 secondes. Il s'agit de vins exceptionnels

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>La Persistance Aromatique Intense est très intéressante à plusieurs titres:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ C'est le seul critère objectif de qualité d'un vin</li><li>✓ On peut aimer ou pas les saveurs du vin, mais plus la persistance aromatique intense est longue, meilleure est la qualité intrinsèque du vin</li><li>✓ La PAI est immuable dans le temps, alors que toutes les autres composantes évoluent</li></ul>
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b><u>Qualité du vin:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Comme pour l'examen olfactif, c'est une somme générale des impressions précédentes qui tend à rassembler en un seul terme un jugement global sur le vin</li></ul>
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e0e0e0;">QUALITÉ</th> <th style="background-color: #e0e0e0;">CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Commun</td> <td>Vin dans lequel on ne perçoit rien de positif. Il s'agit d'une situation inacceptable</td> </tr> <tr> <td>2. Peu fin</td> <td>Vin de qualité médiocre. En général, il s'agit d'une situation inacceptable</td> </tr> <tr> <td>3. Assez fin</td> <td>Vin de qualité suffisante avec un relatif équilibre et une finale agréable</td> </tr> <tr> <td>4. Fin</td> <td>Vin de bonne qualité avec un bon équilibre et une finale élégante</td> </tr> <tr> <td>5. Excellent</td> <td>Vin de très grande qualité, parfaitement équilibré</td> </tr> </tbody> </table>	QUALITÉ	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Commun	Vin dans lequel on ne perçoit rien de positif. Il s'agit d'une situation inacceptable	2. Peu fin	Vin de qualité médiocre. En général, il s'agit d'une situation inacceptable	3. Assez fin	Vin de qualité suffisante avec un relatif équilibre et une finale agréable	4. Fin	Vin de bonne qualité avec un bon équilibre et une finale élégante	5. Excellent	Vin de très grande qualité, parfaitement équilibré
QUALITÉ	CARACTÉRISTIQUES DU VIN												
1. Commun	Vin dans lequel on ne perçoit rien de positif. Il s'agit d'une situation inacceptable												
2. Peu fin	Vin de qualité médiocre. En général, il s'agit d'une situation inacceptable												
3. Assez fin	Vin de qualité suffisante avec un relatif équilibre et une finale agréable												
4. Fin	Vin de bonne qualité avec un bon équilibre et une finale élégante												
5. Excellent	Vin de très grande qualité, parfaitement équilibré												

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b><u>Evolution du vin:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Outre la qualité du vin, il est intéressant de donner une indication quant à son potentiel de garde</li> <li>✓ Certains vins doivent être appréciés jeunes. D'autres au contraire se révèlent après quelques années de vieillissement</li> </ul>
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>EVOLUTION</b></p>	<p><b>CARACTÉRISTIQUES DU VIN</b></p>
	<p>1. Vert</p>	<p>Vin marquant de fortes duretés et beaucoup trop jeune pour être apprécié</p>
	<p>2. Jeune</p>	<p>Prédominance des duretés. Il y a sans doute intérêt à attendre avant de le boire</p>
	<p>3. Prêt</p>	<p>Vin avec un bon équilibre qui lui permet d'être dégusté. Garde un potentiel d'amélioration</p>
	<p>4. Mur</p>	<p>Vin qui présente un équilibre et une harmonie optimum (indépendamment de l'âge)</p>
	<p>5. Vieux</p>	<p>Trop tard ! Vin qui a des caractéristiques diminuées: oxydation, madérisation, ...</p>

### Aide-mémoire

BouchÔnez Examen gustatif du vin

**Equilibre du vin**

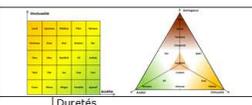
- ✓ dépourvu d'équilibre
- ✓ peu équilibré
- ✓ assez équilibré
- ✓ équilibré
- ✓ excellent

**Rondeurs**

- ✓ Alcools → Chaleur
- ✓ Polyalcools → Gras
- ✓ Sucres → Moelleux

**Duretés**

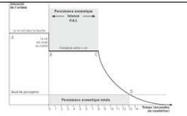
- ✓ Acides → Fraîcheur
- ✓ Tannins → Astringence
- ✓ (Sels minéraux → Saveur)



**Persistence aromatique intense**

- ✓ court (< 1 s.)
- ✓ peu persistant (2-4 s.)
- ✓ assez persistant (5-7 s.)
- ✓ persistant (8-10 s.)
- ✓ très persistant (≥ 11 s.)

**Nombre de caudalies (secondes)**



BouchÔnez Fiche de dégustation

**Examen auditif-olfactif**

	Sec	Diminué	Normal	Clair	Remuant
<b>Alcool</b>	Libre	Peu franc	Assez franc	Clair	Altitieux
<b>Acidité</b>	Plat	Peu fraîche	Assez fraîche	Prosa	Acidulé
<b>Tannin</b>	Défilant	Peu équilibré	Assez équilibré	Tannique	Astringent
<b>Conclusion</b>	Dépourvu	Peu équilibré	Assez équilibré	Équilibré	Excellent

**Structure**

	Fin	Peu	Normal	Robuste	Large
<b>PAI (caudalies)</b>	Court	Peu aromatisé	Assez aromatisé	Paradoxe	Très aromatisé
<b>Persistence</b>	Court	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
<b>Qualité</b>	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
<b>Evolution</b>	Vert	Jeune	Prêt	Mûr	Vieux

**Observations**

**Conclusions**

Commentaire de dégustation et conclusion

Potentiel de garde

Conseil d'accord mets-vin

### Fiche de dégustation

BouchÔnez Examen gustatif du vin

**Examen auditif-olfactif**

	Sec	Diminué	Normal	Clair	Remuant
<b>Alcool</b>	Libre	Peu franc	Assez franc	Clair	Altitieux
<b>Acidité</b>	Plat	Peu fraîche	Assez fraîche	Prosa	Acidulé
<b>Tannin</b>	Défilant	Peu équilibré	Assez équilibré	Tannique	Astringent
<b>Conclusion</b>	Dépourvu	Peu équilibré	Assez équilibré	Équilibré	Excellent

**Structure**

	Fin	Peu	Normal	Robuste	Large
<b>PAI (caudalies)</b>	Court	Peu aromatisé	Assez aromatisé	Paradoxe	Très aromatisé
<b>Persistence</b>	Court	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
<b>Qualité</b>	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
<b>Evolution</b>	Vert	Jeune	Prêt	Mûr	Vieux

**Observations**

**Conclusions**

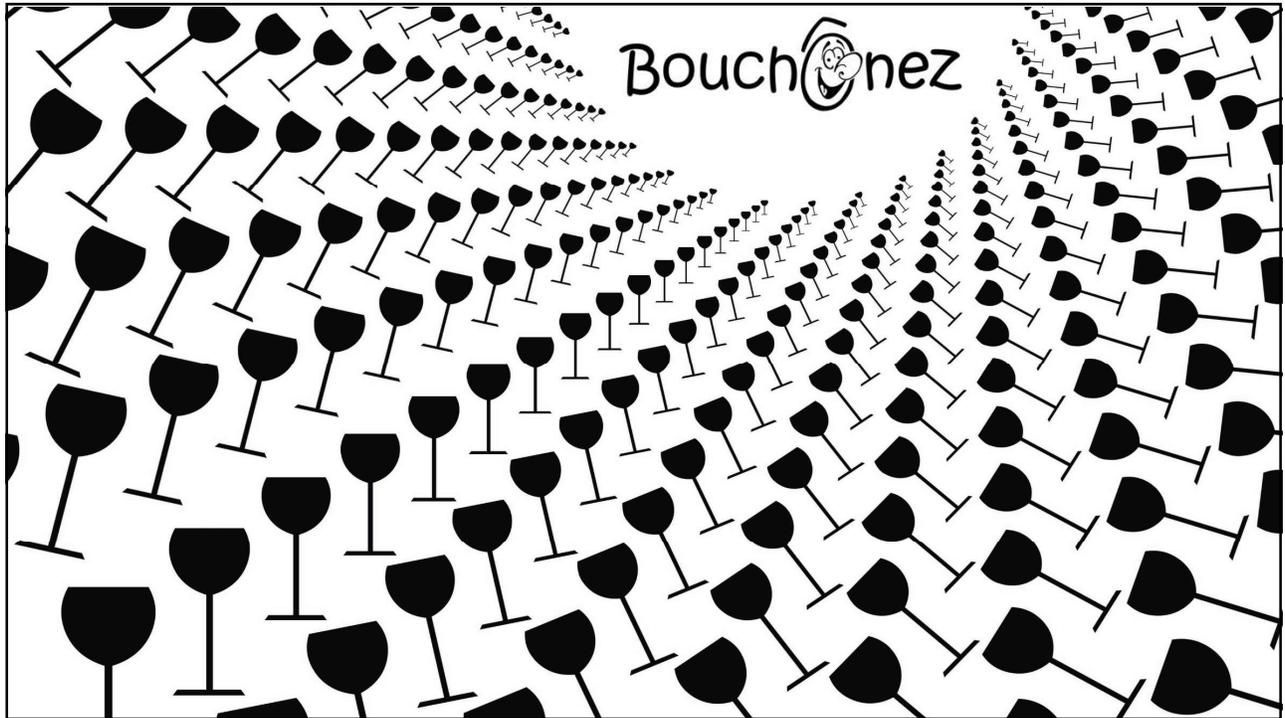
Commentaire de dégustation et conclusion

Potentiel de garde

Conseil d'accord mets-vin

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En plus de toutes des considérations, la température de dégustation du vin va influencer sa perception et sa qualité</li> <li>✓ Ainsi:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les températures basses mettent en évidence les duretés càd la salinité, l'acidité et les tannins</li> <li>- Les températures élevées mettent en évidence les rondeurs càd l'alcool et les sucres</li> </ul> </li> <li>✓ Raisins pour lesquelles les mauvais restaurants servent les piquettes blanches trop froides et les piquettes rouges trop chaudes ...</li> </ul>
---	---

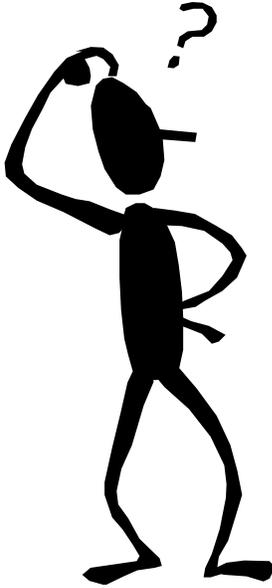
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><b>PRATIQUE</b> Tour des régions 4</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Typologie du vin</th> <th style="text-align: left;">Exemple</th> <th style="text-align: left;">Température (°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>vins effervescents secs et doux</td> <td>Champagne</td> <td>6 - 8</td> </tr> <tr> <td>Vins blancs secs, jeunes et fruités</td> <td>Muscadet</td> <td>8 - 10</td> </tr> <tr> <td>Vins surmûris et liquoreux blancs</td> <td>Sauternes</td> <td>8 - 10</td> </tr> <tr> <td>Vins blancs secs aromatiques – vins doux – vins rosés</td> <td>Sauvignon</td> <td>10 - 12</td> </tr> <tr> <td>Vins blancs mûrs et très structurés</td> <td>Grand Bourgogne</td> <td>12 - 14</td> </tr> <tr> <td>Vins surmûris et liquoreux rouges</td> <td>Banyuls</td> <td>12 - 14</td> </tr> <tr> <td>Vins rouges délicats, fruité et peu tanniques</td> <td>Beaujolais</td> <td>14 - 16</td> </tr> <tr> <td>Vins rouges, élégants de structure moyenne et assez tanniques</td> <td>Bordeaux, Bourgogne</td> <td>16 - 18</td> </tr> <tr> <td>Vins rouges tanniques, de grande structure et long vieillissement</td> <td>Grand Bordeaux, Bourgogne</td> <td>18 - 20</td> </tr> </tbody> </table>	Typologie du vin	Exemple	Température (°C)	vins effervescents secs et doux	Champagne	6 - 8	Vins blancs secs, jeunes et fruités	Muscadet	8 - 10	Vins surmûris et liquoreux blancs	Sauternes	8 - 10	Vins blancs secs aromatiques – vins doux – vins rosés	Sauvignon	10 - 12	Vins blancs mûrs et très structurés	Grand Bourgogne	12 - 14	Vins surmûris et liquoreux rouges	Banyuls	12 - 14	Vins rouges délicats, fruité et peu tanniques	Beaujolais	14 - 16	Vins rouges, élégants de structure moyenne et assez tanniques	Bordeaux, Bourgogne	16 - 18	Vins rouges tanniques, de grande structure et long vieillissement	Grand Bordeaux, Bourgogne	18 - 20
Typologie du vin	Exemple	Température (°C)																													
vins effervescents secs et doux	Champagne	6 - 8																													
Vins blancs secs, jeunes et fruités	Muscadet	8 - 10																													
Vins surmûris et liquoreux blancs	Sauternes	8 - 10																													
Vins blancs secs aromatiques – vins doux – vins rosés	Sauvignon	10 - 12																													
Vins blancs mûrs et très structurés	Grand Bourgogne	12 - 14																													
Vins surmûris et liquoreux rouges	Banyuls	12 - 14																													
Vins rouges délicats, fruité et peu tanniques	Beaujolais	14 - 16																													
Vins rouges, élégants de structure moyenne et assez tanniques	Bordeaux, Bourgogne	16 - 18																													
Vins rouges tanniques, de grande structure et long vieillissement	Grand Bordeaux, Bourgogne	18 - 20																													



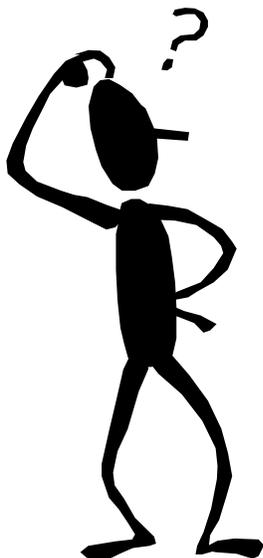
<b>SEANCE 5</b>	<h2>Résumé de la séance 4</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le travail dans les vignes occupe le vigneron presque toute l'année</li><li>✓ Les principaux travaux sont la taille, le buttage, le liage, la plantation, les traitements, l'ébourgeonnage, le rognage, la vendange en vert et enfin la vendange</li></ul>	
<b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles  <b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle  <b>PRATIQUE</b> A l'aveugle		
 Bouch'Ônez		

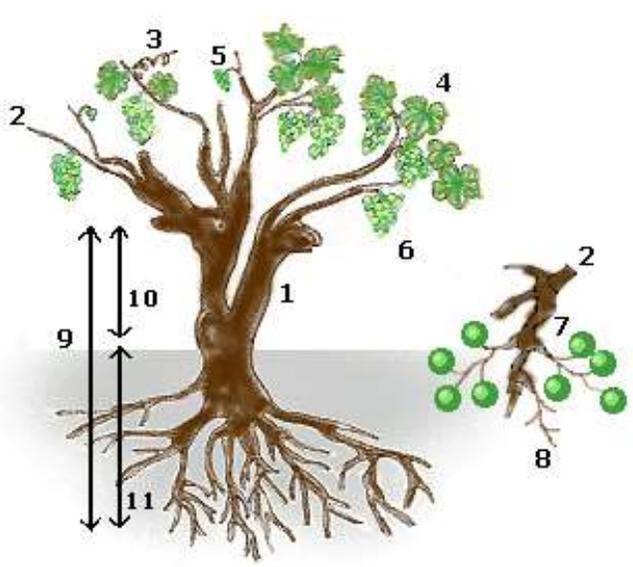
<b>SEANCE 5</b>	<h2>Résumé de la séance 4</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Deux étapes sont critiques dans le cycle de la vigne:<ul style="list-style-type: none"><li>- Le débourrement (apparition des bourgeons): la vigne est sensible au gel une fois les bourgeons apparus</li><li>- La floraison: elle doit idéalement se dérouler par temps sec et ensoleillé, sur la période la plus courte possible</li></ul></li><li>✓ La vendange a lieu environ 100 jours après la floraison</li></ul>	
<b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles  <b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle  <b>PRATIQUE</b> A l'aveugle		
 Bouch'Ônez		

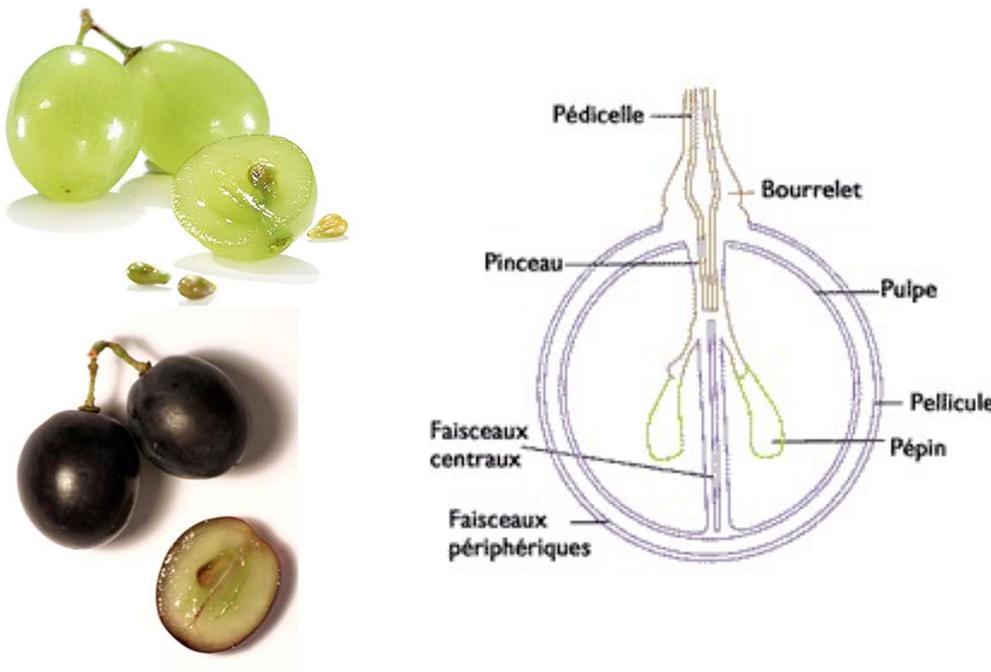
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>THEORIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Fermentation alcoolique et malolactique</li><li>✓ Vinification en blanc, rouge et rosé</li><li>✓ Bouteilles</li></ul> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La fiche de dégustation</li><li>✓ La dégustation à l'aveugle</li></ul> <p><b>PRATIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La dégustation à l'aveugle</li></ul>	
---	---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>C'est quoi du vin ?</p> 
---	--

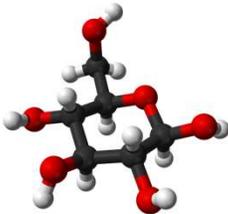
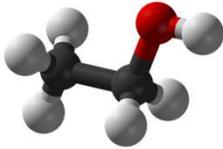
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Définition légale du vin (UE): Produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin</li><li>✓ Le dictionnaire de l'académie des gastronomes ajoute: Liquide vivant, le vin peut être atteint de maladies, il vieillit, il meurt.</li></ul>
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vin rouge, vin blanc, vin rosé, quelle différence ?</li></ul>  
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p><b>Introduction</b></p> <p>Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	 <p><b>Vitis Vinifera</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. souche</li> <li>2. sarment</li> <li>3. vrille</li> <li>4. feuille</li> <li>5. grappillon</li> <li>6. grappe</li> <li>7. pédoncule</li> <li>8. pédicelle</li> <li>9. cep</li> <li>10. greffon</li> <li>11. porte-greffe</li> </ol>
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p><b>Introduction</b></p> <p>Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li><b>Fermentations</b></li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Fermentation alcoolique</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La fermentation alcoolique est l'acte principal de la transformation du vin</li><li>✓ La levure « <i>Saccaromyces cerevisiae</i> » va permettre de transformer les sucres du raisin en alcool</li></ul>  
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li><b>Fermentations</b></li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le principe de la fermentation est de transformer les sucres présents dans le raisin en alcool</li><li>✓ Ainsi le glucose et le fructose sont transformés en éthanol et en gaz carbonique:</li></ul> $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 CH_3CH_2OH + 2 CO_2 + t^\circ\uparrow$    
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction <b>Fermentations</b> Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ De manière générale, on a connu de gros progrès dans la sélection des levures: on utilise des levures œnologiques sélectionnées</p>  
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction <b>Fermentations</b> Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Règle de la fermentation alcoolique: 17 grammes sucre/litre → 1% alcool/litre</p>  
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ En France et dans d'autres pays, il est autorisé d'ajouter du sucre (saccharose) qui sera transformé en alcool → chaptalisation</li><li>✓ Jean-Antoine Chaptal (1756-1832) chimiste et ministre de l'intérieur sous Napoléon publie en 1807 « L'art de faire le vin »</li></ul>  
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Remarque: Alcool et calories</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ 100 ml d'alcool à 1% <math>\approx</math> 6 kcal</li><li>✓ 1 verre de 120 ml vin à 12° <math>\approx</math> 86 kcal</li><li>✓ 200 ml de jus d'orange <math>\approx</math> 80 à 100 kcal</li><li>✓ 1 canette de 330 ml de coca <math>\approx</math> 140 kcal</li><li>✓ Un homme normal devant consommer environ 2 500 kcal par jour ... Après 30 verres (2 580 kcal) il faut se calmer !</li></ul>
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Introduction</li> <li><b>Fermentations</b></li> <li>Vin blanc</li> <li>Vin rouge</li> <li>Vin rosé</li> <li>Bouteilles</li> </ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="margin: 0;">Fermentation malolactique</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La fermentation alcoolique produit e.a. des acides</li> <li>✓ Afin de diminuer l'acidité du vin, il peut être intéressant de dégrader l'un de ceux-ci, l'acide malique, en acide lactique grâce aux bactéries lactiques contenues dans le vin</li> </ul> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> $\text{COOH-CH}_2\text{-CHOH-COOH} \rightarrow \text{CH}_3\text{-CHOH-COOH} + \text{CO}_2$ <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%;"> <div style="text-align: center;"> <p>acide malique</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>acide lactique</p> </div> </div>
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Introduction</li> <li><b>Fermentations</b></li> <li>Vin blanc</li> <li>Vin rouge</li> <li>Vin rosé</li> <li>Bouteilles</li> </ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cette fermentation conduit à une diminution de l'acidité (acide malique = diacide, acide lactique = monoacide)</li> <li>✓ C'est la deuxième étape biologique importante de la fabrication du vin</li> <li>✓ Faut-il toujours faire la « malo » ou non ?             <ul style="list-style-type: none"> <li>- En rouge: oui et entièrement</li> <li>- En blanc:                 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Grands vins blancs avec beaucoup de structure: oui</li> <li>➤ Vins blancs légers avec plus d'acidité: selon les cas</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li><b>Vin blanc</b></li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Vinification en vin blanc</h2> <p>✓ Vendanges: manuelles ou mécaniques</p> <p>La date de la vendange est très importante car elle détermine la concentration en sucre et l'acidité des raisins</p>  
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li><b>Vin blanc</b></li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Egrappage ou éraflage</p> <p>Consiste à retirer les rafles et les grappes pour obtenir des vins plus souples</p>  
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>✓ Tri: Consiste à éliminer, si nécessaire, les raisins non arrivés à maturité et/ou pourris</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	
--	--

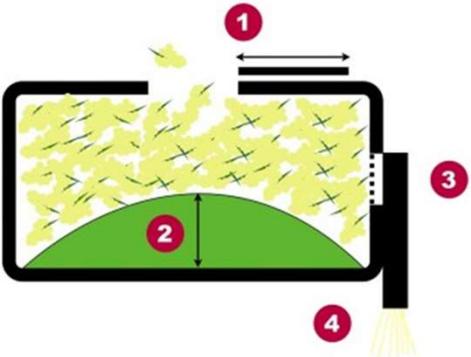
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Foulage (éventuel) Consiste à faire éclater les raisins avant le pressurage pour en retirer le jus</p> 
---	--

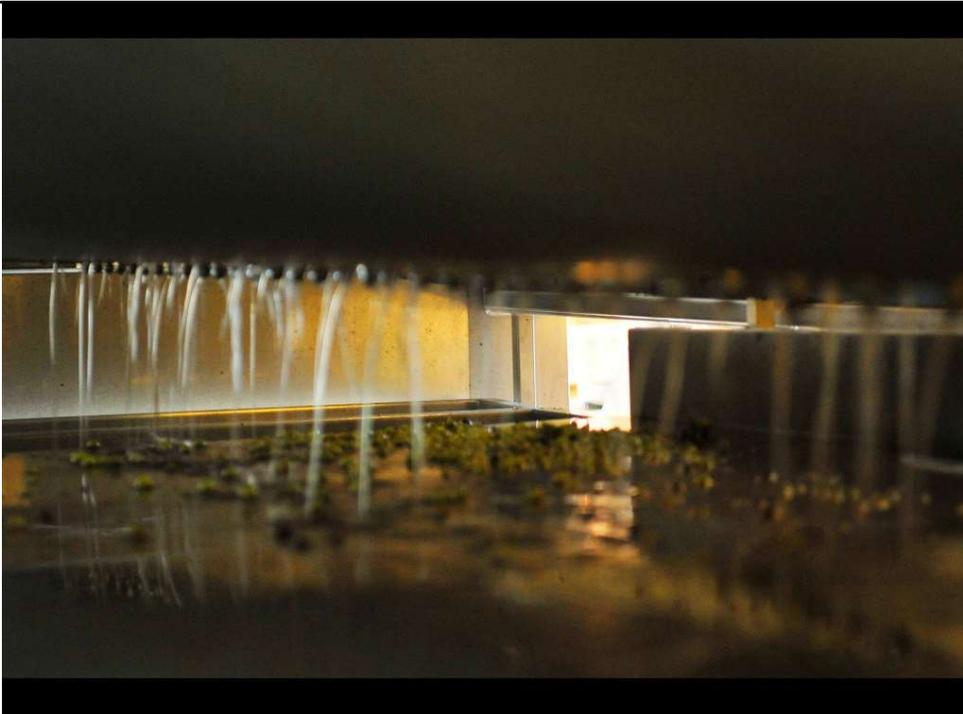
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Pressurage</p> <p>Séparation du jus, des peaux, des rafles et des pépins → on obtient du jus de raisin</p>  
---	--

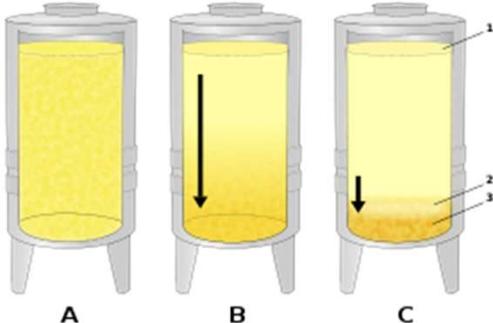
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

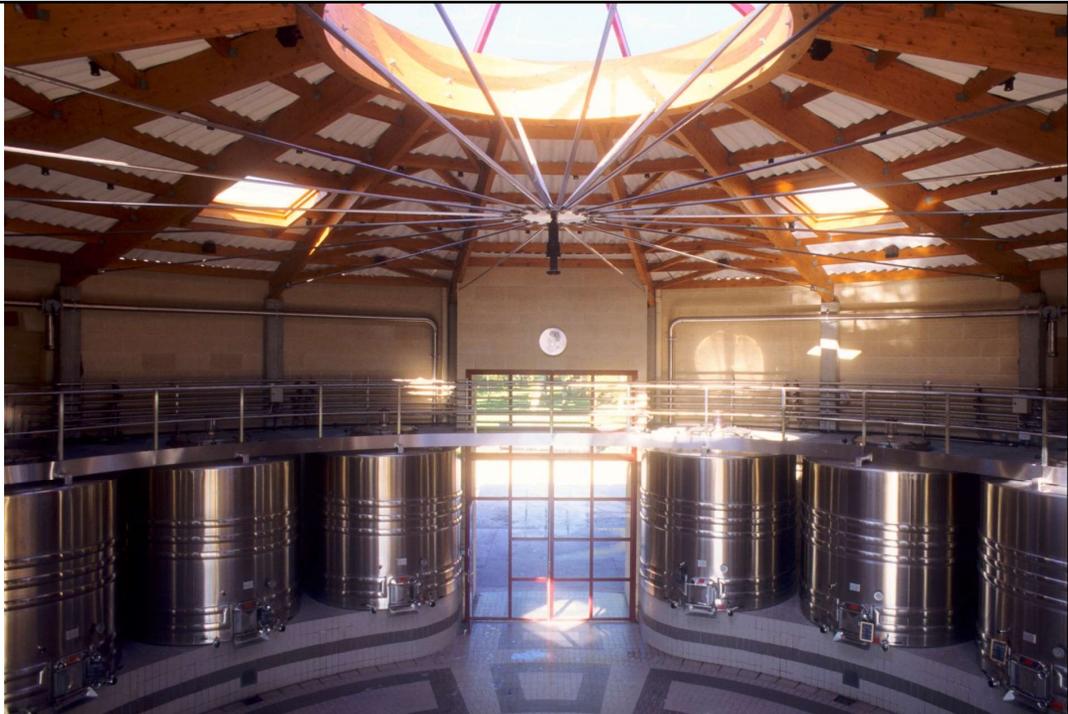
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Les grappes sont déversées dans le pressoir pneumatique</li><li>2. La membrane se gonfle. Elle écrase les raisins contre la paroi du pressoir</li><li>3. Le jus de est évacué à travers un tuyau de sortie</li><li>4. Le jus de raisin est envoyé vers les cuves</li></ol> 
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ <b>Débourbage</b></p> <p>24 à 48 heures pour séparer un jus clair des parties solides et troubles issues du pressurage</p> <p>Sulfitage (stabilisation, antibactérien, antioxydant)</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Fermentation alcoolique</p> <p>Après ensemencement par levures sélectionnées (18-22°C) Soit en cuves inox, soit en fûts</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Fermentation malolactique: selon les cas</p> <p>On la fait quand on veut diminuer l'acidité du vin</p> <p>✓ Elevage du vin:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nul pour les vins primeurs</li><li>- En cuve inox</li><li>- En foudre</li><li>- En fûts de chêne pour les grands vins type Meursault</li><li>- En amphores</li></ul>
---	---

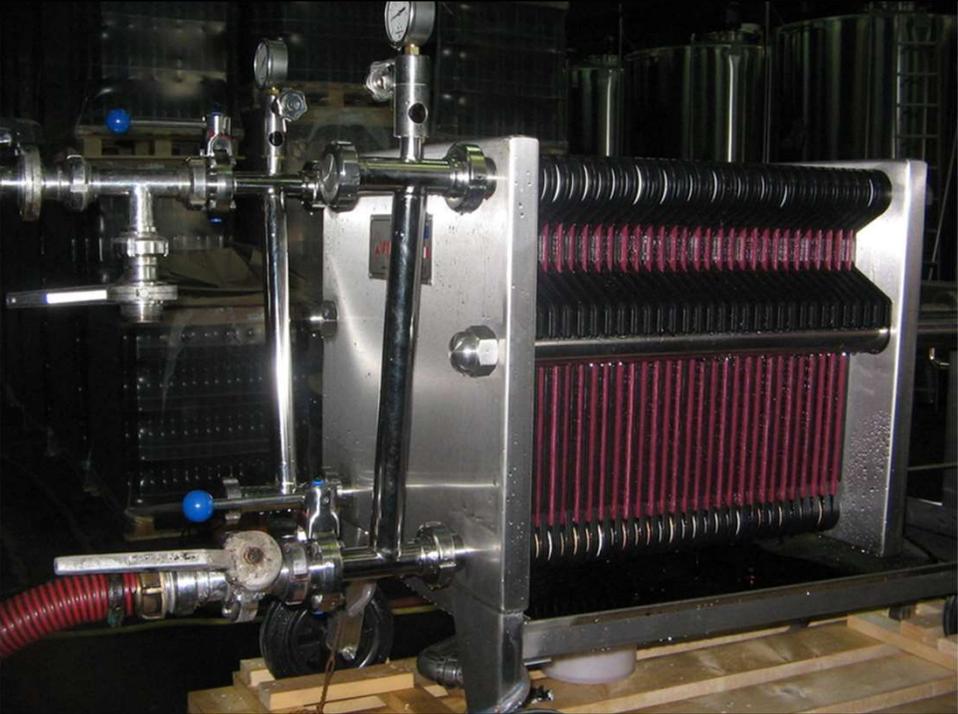
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

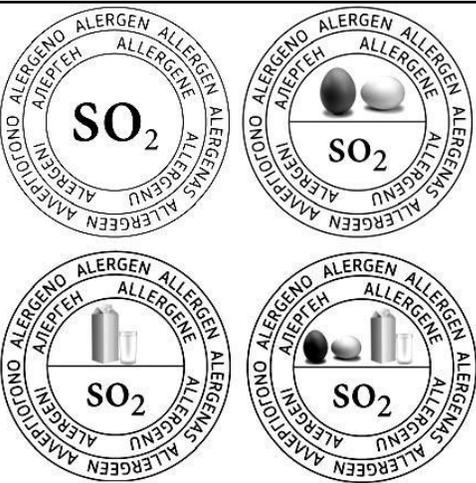
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Elevage: en fûts de chêne pour les grands vins</li><li>✓ Pendant l'élevage: Ouillage càd maintenir le fût plein pour éviter l'oxydation et les maladies microbiennes</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Clarification: 2 possibilités</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Collage: introduction de blanc d'œuf (ou caséine, colle de poisson, gélatine, ...) pour éliminer les particules en suspension</li><li>- Filtrage: utilisation de filtre en cellulose ou tangentiel</li></ul>  
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction Fermentations <b>Vin blanc</b> Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
--	--

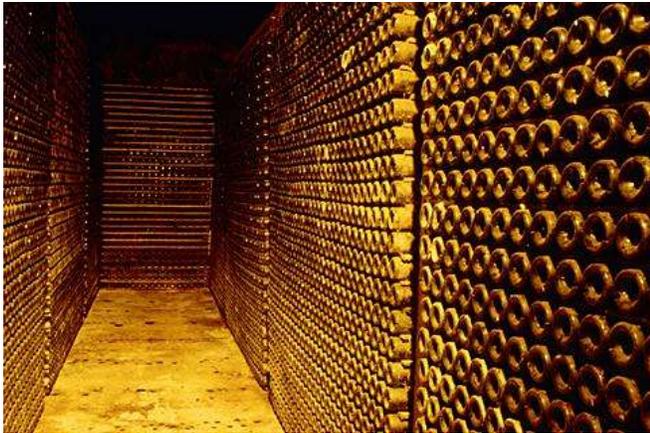
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	 	
---	---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Le soufre, ou plus exactement le dioxyde de soufre ou anhydride sulfureux <math>SO_2</math> est abondamment utilisé en œnologie (de la vendange à la mise en bouteille) pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La protection efficace contre l'oxydation des moûts et des vins</li> <li>- L'action anti-bactérienne et anti-levurienne permettant d'éviter le redémarrage de la fermentation</li> <li>- Faciliter l'extraction de la couleur en améliorant la dissolution des anthocyanes (vins rouges)</li> <li>- Préserver les odeurs dites « variétales sensibles à l'oxydation</li> <li>- Nettoyer et désinfecter les installations</li> </ul>
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ On l'utilise sous forme de solution, de mèche ou de pastille</li><li>✓ Lors de l'arrivée de la vendange, du pressurage, de la fermentation, de la mise en bouteille, ...</li><li>✓ Et pour nettoyer les installations et les fûts</li></ul>	  
---	---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Depuis 2005, la mention « Contient des sulfites » doit apparaître sur les bouteilles des vins dont la teneur en SO<sub>2</sub> dépasse 10 mg/l</li></ul> 
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Mise en bouteille (et sulfitage)</p> 
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Vieillissement en bouteille: selon les cas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nul pour les vins primeurs</li><li>- de nombreuses années pour les grands vins de garde</li></ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li><b>Vin rouge</b></li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Vinification en vin rouge</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vendanges: manuelles ou mécaniques La date de la vendange est très importante car elle détermine la concentration en sucre et l'acidité des raisins</li><li>✓ Tri du raisin</li><li>✓ Egrappage ou éraflage (éventuel): Consiste à retirer les rafles et les grappes pour obtenir des vins plus souples</li></ul>
---	--

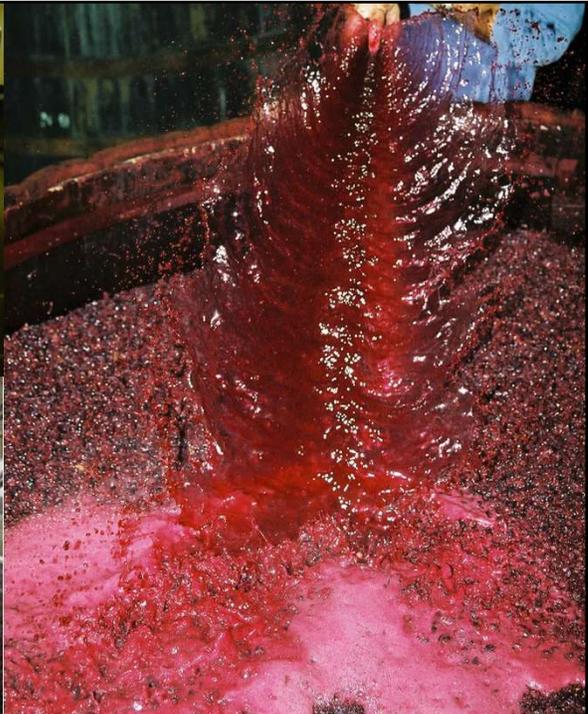
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li><b>Vin rouge</b></li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Foulage Consiste à faire éclater avant la cuve de fermentation</li></ul>  
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations Vin blanc <b>Vin rouge</b> Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Fermentation alcoolique</p> <p>Le moût commence la fermentation alcoolique après ensemencement par des levures sélectionnées (18-22°C)</p> <p> Contrairement au vin blanc, c'est le moût qui fermente et pas le jus de raisin</p> <p>Sulfitage pour prolonger la fermentation</p>
---	---

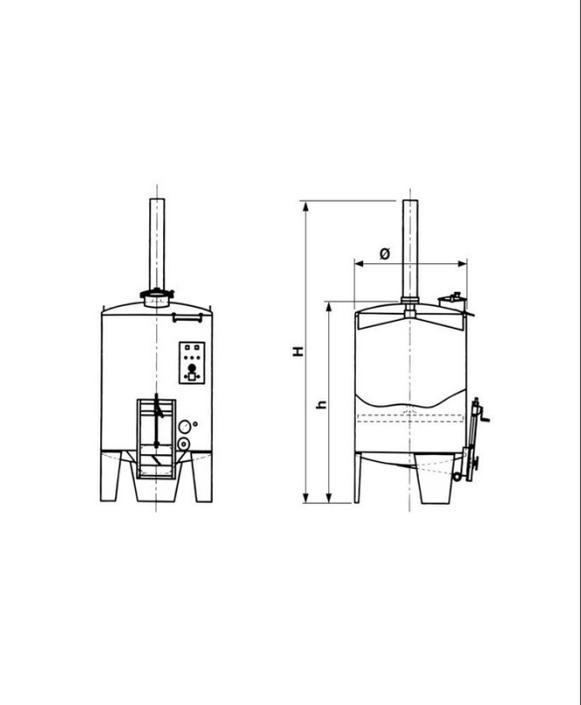
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations Vin blanc <b>Vin rouge</b> Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

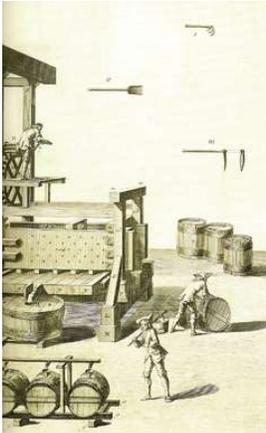
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) produit par la fermentation fait remonter tous les éléments solides (peaux, pépins) pour former une masse compacte: le « chapeau »</li><li>✓ L'extraction des tannins et de la couleur a lieu dans la zone de contact entre le chapeau et le liquide</li></ul>
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Pour entretenir et renouveler cette zone de contact, il faut « casser » le chapeau:<ul style="list-style-type: none"><li>- Remontage du moût pour asperger le chapeau</li><li>- Pigeage: fragmentation et immersion du chapeau par des moyens mécaniques</li><li>- Rotation de la cuve</li></ul></li></ul>   
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li><b>Vin rouge</b></li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	  
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li><b>Vin rouge</b></li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	 
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li><b>Vin rouge</b></li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>		
---	---	--

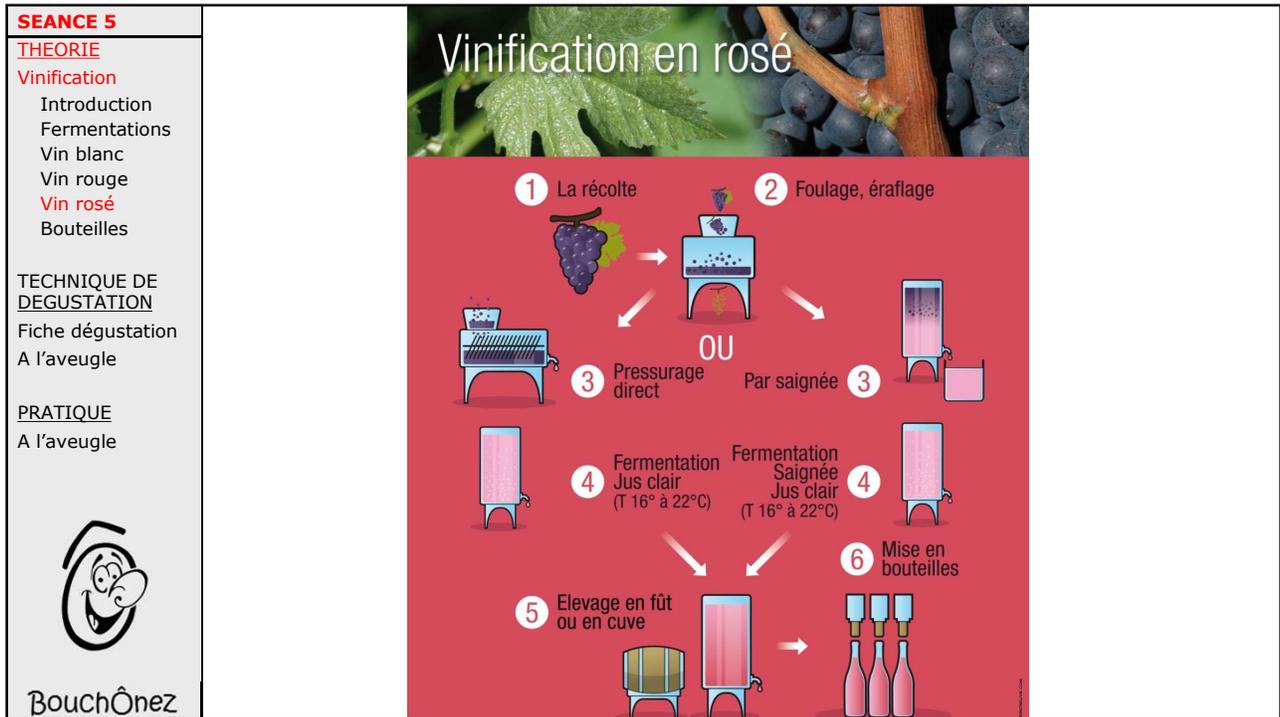
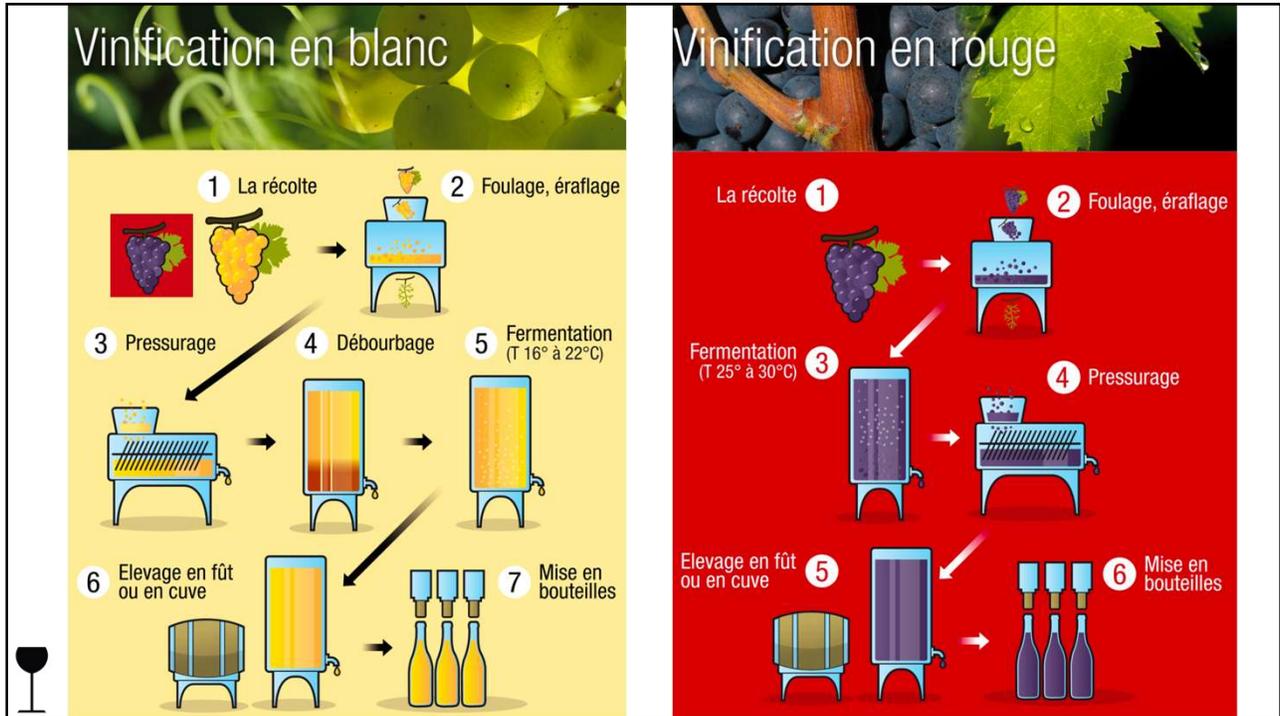
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li><b>Vin rouge</b></li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Pressurage</p> <p>Séparation du jus, des peaux, des rafles et des pépins → on obtient du vin</p>  
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li><b>Vin rouge</b></li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li><b>Vin rouge</b></li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Fermentation malolactique</p> <p>On la fait presque toujours pour diminuer l'acidité du vin</p> <p>Soit en cuves inox, soit en fûts</p>
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations Vin blanc <b>Vin rouge</b> Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Elevage: en fûts de chêne pour les grands vins</li><li>✓ Pendant l'élevage: Ouillage càd maintenir le fût plein pour éviter l'oxydation et les maladies microbiennes</li></ul>  
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Vinification</b></p> <p>Introduction Fermentations Vin blanc <b>Vin rouge</b> Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Clarification: 2 possibilités<ul style="list-style-type: none"><li>- Collage: introduction de blanc d'œuf (ou caséine, colle de poisson, gélatine, ...) pour éliminer les particules en suspension</li><li>- Filtrage: utilisation de filtre</li></ul></li><li>✓ Assemblage</li><li>✓ Mise en bouteille</li><li>✓ Vieillessement en bouteille: selon les cas<ul style="list-style-type: none"><li>- nul pour les vins primeurs</li><li>- de nombreuses années pour les grands vins de garde</li></ul></li></ul>
---	---



# A la découverte du vin et de la dégustation - Séance 5



**VENDANGEURS**



**HOTTE**

260€



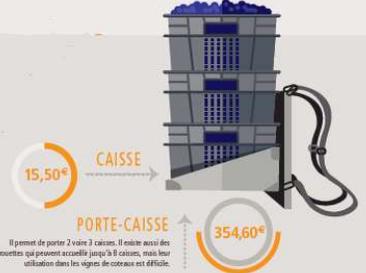
**CAISSE**

15,50€

**PORTE-CAISSE**

354,60€

Il permet de porter 2 voire 3 caisses. Il existe aussi des brouettes qui peuvent accueillir jusqu'à 8 caisses, mais leur utilisation dans les vignes de coteaux est difficile.



**TRACTEUR**

Pour les vendanges, le tracteur est utilisé à eux et sont généralement à transmission à l'arrière. Le tracteur de France, il est utilisé avec différents équipements (pulvérisation, engrais, etc) ce qui fait augmenter le prix de l'ensemble.

De 65 000 à 135 000€



**MACHINE À VENDANGER**

Ce « tracteur » est utilisé avec un lit de vendange. Il peut servir pour d'autres travaux dans l'arrière, équipé de chaînes par exemple.

220 000€



**BENNE À VENDANGE**

De 10 000 à 28 000 €



Source: Bourgogne Aujourd'hui n° 131 – 10/2016

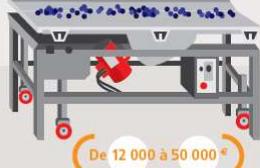


**TABLE DE TRI**

Aujourd'hui de nombreux domaines utilisent des tables de tri vibrantes, qui permettent de faire travailler les grappes sèches et où l'on peut également faire du tri manuel.

Depuis quelques années, des tables sont équipées d'un tri optique, où chaque grappe est analysée. Le système va éliminer un lecteur optique avec le type de raisin qu'il souhaite conserver. Ceux qui ne correspondent pas à la forme ou au spectre de couleur idéal sont écartés par un système de soufflage. Seul quelques domaines bourguignons en sont équipés. Coût: 140 000€ pour ce genre de table.

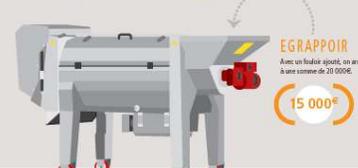
De 12 000 à 50 000 €



**EGRAPPOIR**

Avec un broyeur intégré, on arrive à une somme de 20 000€.

15 000€



De 40 000 à 70 000€

**PRESSOIR PNEUMATIQUE**

C'est le type de pressoir le plus utilisé dans les domaines bourguignons. Sa capacité varie de 20 à 50 hl.



De 5 500 à 18 000€

**CUVE BOIS**

Le prix varie en fonction de la contenance de la cuve (25 ou 50 hl) et de nombreux paramètres : bois, accessoires et accessibilité de la cuve.



De 300 à 6 000€

**CUVE INOX**

Il faut distinguer les cuves de petites capacités (de 3 à 20 hl) et celles utilisées pour la vinification pouvant contenir jusqu'à 50 hl. Les cuves inox sont plus faciles à nettoyer que les cuves en bois dans de nombreux cas.



De 30 000 à 80 000€

**PRESSOIR VERTICAL**

Le pressoir vertical est utilisé pour traiter soit l'ensemble de la quantité et dans ce cas, il est plus adapté.

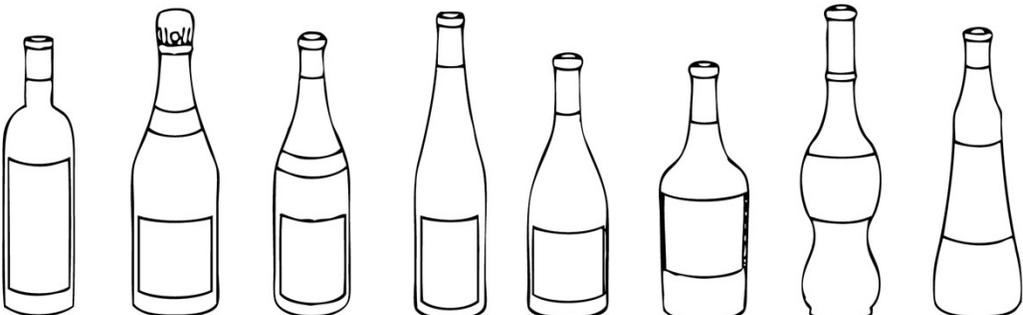


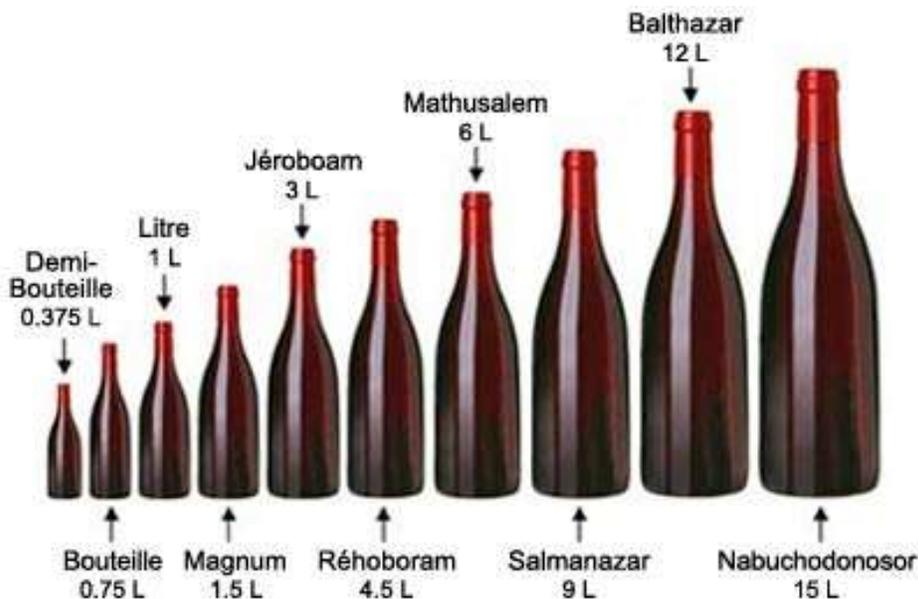
Entre 500 et 750€

**FÔTS**



Source: Bourgogne Aujourd'hui n° 131 – 10/2016

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Introduction</li> <li>Fermentations</li> <li>Vin blanc</li> <li>Vin rouge</li> <li>Vin rosé</li> <li><b>Bouteilles</b></li> </ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ La plupart des régions ont une bouteille-type</p>  <p>Bordeaux    Champagne    Bourgogne    Alsace    Côtes du Rhône    Clavelin    Provence    Provence</p>
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Introduction</li> <li>Fermentations</li> <li>Vin blanc</li> <li>Vin rouge</li> <li>Vin rosé</li> <li><b>Bouteilles</b></li> </ul> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Tailles et contenances</p>  <p>Demi-Bouteille 0.375 L    Bouteille 0.75 L    Litre 1 L    Magnum 1.5 L    Réhoboram 4.5 L    Jéroboam 3 L    Mathusalem 6 L    Salmanazar 9 L    Balthazar 12 L    Nabuchodonosor 15 L</p>
--	---

<b>SEANCE 5</b>		
<b>THEORIE</b>		
<b>Vinification</b>		
Introduction		
Fermentations		
Vin blanc		
Vin rouge		
Vin rosé		
<b>Bouteilles</b>		
TECHNIQUE DE DEGUSTATION		
Fiche dégustation		
A l'aveugle		
<b>PRATIQUE</b>		
A l'aveugle		
		
Bouch'Ônez		
Le quart	=	187 ml
la demi-bouteille	=	375 ml
La fillette	=	500 ml
le clavelin	=	620 ml (vin jaune)
<b>la bouteille standard</b>	<b>=</b>	<b>750 ml ou 0,75 litres</b>
le Magnum	=	1,5 l (2 bouteilles)
le Jéroboam	=	3,0 l (4 bouteilles)
le Réhoboam	=	4,5 l (6 bouteilles)
le Mathusalem	=	6,0 l (8 bouteilles)
le Salmanazar	=	9,0 l (12 bouteilles)
le Balthazar	=	12,0 l (16 bouteilles)
le Nabuchodonosor	=	15,0 l (20 bouteilles)
le Melchior (ou Salomon)	=	18,0 l (24 bouteilles)

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
<b>Vinification</b>	
Introduction	
Fermentations	
Vin blanc	
Vin rouge	
Vin rosé	
<b>Bouteilles</b>	
TECHNIQUE DE DEGUSTATION	
Fiche dégustation	
A l'aveugle	
<b>PRATIQUE</b>	
A l'aveugle	
	
Bouch'Ônez	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le diamètre du goulot, et donc le bouchon sont exactement les mêmes pour toutes ces bouteilles</li> <li>✓ Les échanges d'air sont donc moins importants pour une bouteille de grande contenance</li> <li>✓ Les vins de grande capacité vieillissent donc plus lentement et conservent mieux ...</li> <li>✓ ... au risque d'avoir une plus grande perte si le vin est bouchonné</li> </ul>	

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li><b>Bouteilles</b></li></ul> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	 
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Introduction</li><li>Fermentations</li><li>Vin blanc</li><li>Vin rouge</li><li>Vin rosé</li><li>Bouteilles</li></ul> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

**SEANCE 5**

**THEORIE**

Vinification

Introduction

Fermentations

Vin blanc

Vin rouge

Vin rosé

Bouteilles

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**

Fiche dégustation

A l'aveugle

**PRATIQUE**

A l'aveugle



BouchÔnez

**BouchÔnez Examen visuel du vin**

- Limpidité**
  - ✓ vide
  - ✓ assez limpide
  - ✓ limpide
  - ✓ cristallin
  - ✓ brillant
- Consistance**
  - ✓ fluide
  - ✓ peu consistant
  - ✓ assez consistant
  - ✓ consistant
  - ✓ visqueux
- Couleur du vin blanc**
  - ✓ jaune vert pâle
  - ✓ jaune pâle
  - ✓ jaune doré
  - ✓ jaune ambré
- Couleur du vin rouge**
  - ✓ rouge pourpre
  - ✓ rouge rubis
  - ✓ rouge grenat
  - ✓ rouge orangé
- Effervescence**
  - ✓ grain de bulles
  - ✓ nombre de bulles
  - ✓ persistance du perlage



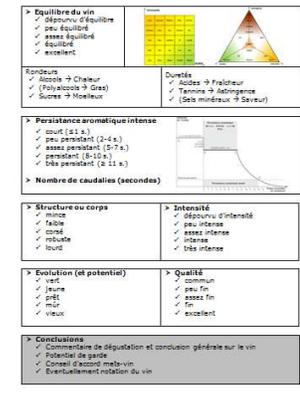
**BouchÔnez Examen olfactif du vin**

- Premier nez**
  - ✓ fermé
  - ✓ discret
  - ✓ ouvert
- Intensité du second nez**
  - ✓ dépourvu d'intensité
  - ✓ peu intense
  - ✓ assez intense
  - ✓ intense
  - ✓ très intense
- Complexité du second nez**
  - ✓ dépourvu de complexité
  - ✓ peu complexe
  - ✓ complexe
  - ✓ très complexe
- Qualité du second nez**
  - ✓ commun
  - ✓ peu fin
  - ✓ assez fin
  - ✓ fin
  - ✓ excellent
- Familles d'arômes**

Flours	Alimentaires et fermentaires	
Fruits frais	Empyreumatiques et grillés	
Fruits confits	Bois	
Végétaux	Épices	
Mineux	Animaux et champignons	
Botaniques et éminiques	Défauts/Chimiques	

**BouchÔnez Examen gustatif du vin**

- Équilibre du vin**
  - ✓ dépourvu d'équilibre
  - ✓ peu équilibré
  - ✓ assez équilibré
  - ✓ équilibré
  - ✓ excellent
- Persistance aromatique intense**
  - ✓ court (< 1 s.)
  - ✓ peu persistant (2-4 s.)
  - ✓ assez persistant (5-7 s.)
  - ✓ persistant (8-10 s.)
  - ✓ très persistant (> 11 s.)
- Structure ou corps**
  - ✓ mince
  - ✓ faible
  - ✓ corré
  - ✓ robuste
  - ✓ lourd
- Intensité**
  - ✓ dépourvu d'intensité
  - ✓ peu intense
  - ✓ assez intense
  - ✓ intense
  - ✓ très intense
- Évolution (et potentiel)**
  - ✓ vert
  - ✓ jeune
  - ✓ prêt
  - ✓ mûr
  - ✓ vieux
- Qualité**
  - ✓ commun
  - ✓ peu fin
  - ✓ assez fin
  - ✓ fin
  - ✓ excellent
- Conclusions**
  - ✓ Commentaires de dégustation et conclusion générale sur le vin
  - ✓ Potentiel de garde
  - ✓ Conseil d'accord mets-vin
  - ✓ Éventuellement rotation du vin



**SEANCE 5**

**THEORIE**

Vinification

Introduction

Fermentations

Vin blanc

Vin rouge

Vin rosé

Bouteilles

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**

Fiche dégustation

A l'aveugle

**PRATIQUE**

A l'aveugle



BouchÔnez

**BouchÔnez Fiche de dégustation**

**Informations générales**

Date: \_\_\_\_\_ Lieu: \_\_\_\_\_

Heure: \_\_\_\_\_ Température: \_\_\_\_\_

**Données du vin**

Pays: \_\_\_\_\_ Région: \_\_\_\_\_

Appellation: \_\_\_\_\_

Type d'appellation:  AOP  IGP  VSEIG

Producteur: \_\_\_\_\_

Nom du vin: \_\_\_\_\_

Classification: \_\_\_\_\_

Millénaire: \_\_\_\_\_ Degré d'alcool: \_\_\_\_\_

Température du vin: \_\_\_\_\_ Prix: \_\_\_\_\_

Cépages: \_\_\_\_\_

**Examen visuel**

Limpidité	vide	Assez limpide	limpide	Cristallin	Brillant
Consistance	fluide	Peu consistant	Assez consistant	Consistant	Visqueux
Couleur	Jaune vert pâle		Jaune pâle		Jaune doré
	Jaune vert pâle		Jaune pâle		Jaune doré
Effervescence	Grain de bulles		Grain de bulles		Assez fin
	Grain de bulles		Grain de bulles		Assez fin
Observations	Nombre de bulles		Nombre de bulles		Nombre de bulles
	Nombre de bulles		Nombre de bulles		Nombre de bulles

**Examen olfactif**

Premier nez	fermé	discret	ouvert
Intensité	dépourvu	peu intense	assez intense
	dépourvu	peu intense	assez intense
Complexité	dépourvu	peu complexe	assez complexe
	dépourvu	peu complexe	assez complexe
Qualité	commun	peu fin	assez fin
	commun	peu fin	assez fin
Familles d'arômes	flours	fruits frais	fruits confits
	flours	fruits frais	fruits confits
Arômes	mineux	botaniques	chimiques
	mineux	botaniques	chimiques

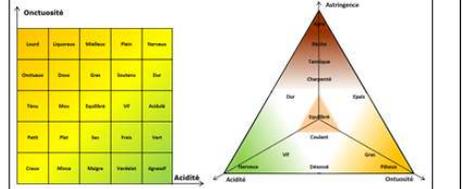
**Observations**

**BouchÔnez Fiche de dégustation**

**Examen auto-olfactif**

Odeur	Bois	Empyreux	Mieléux	Opac	Équilibre
Alcool	Alcool	Peu équilibré	Assez équilibré	Équilibré	Excellent
Acidité	Flat	Peu fraîche	Assez fraîche	Fraîche	Assez fraîche
Tannique	Déjà tanné	Peu tannique	Assez tannique	Tannique	Assez tannique
Conclusion	Dépourvu	Peu équilibré	Assez équilibré	Équilibré	Excellent

**Oncologie**



**Structure**

Structure	mince	faible	corré	robuste	lourd
-----------	-------	--------	-------	---------	-------

**PAL (Catalistes)**

Persistance	court	peu persistant	assez persistant	persistant	très persistant
Intensité	dépourvu	peu intense	assez intense	intense	très intense
Qualité	commun	peu fin	assez fin	fin	excellent
Évolution	vert	jeune	prêt	mûr	vieux

**Observations**

**Conclusions**

Commentaire de dégustation et conclusion

Potential de garde

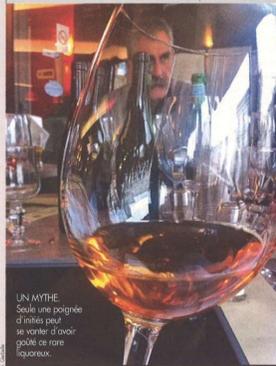
Conseil d'accord mets-vin

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ La fiche de dégustation reprend toutes les caractéristiques du vin évoquées lors de la dégustation:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les détails du vin</li><li>- L'analyse visuelle</li><li>- L'analyse olfactive</li><li>- L'analyse gusto-olfactive</li></ul>
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Une fiche de dégustation bien faite se terminera en outre par:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Un bref commentaire de dégustation et une conclusion</li><li>- Une indication du potentiel d'évolution du vin</li><li>- Une proposition d'accord met-vin</li></ul>
---	--

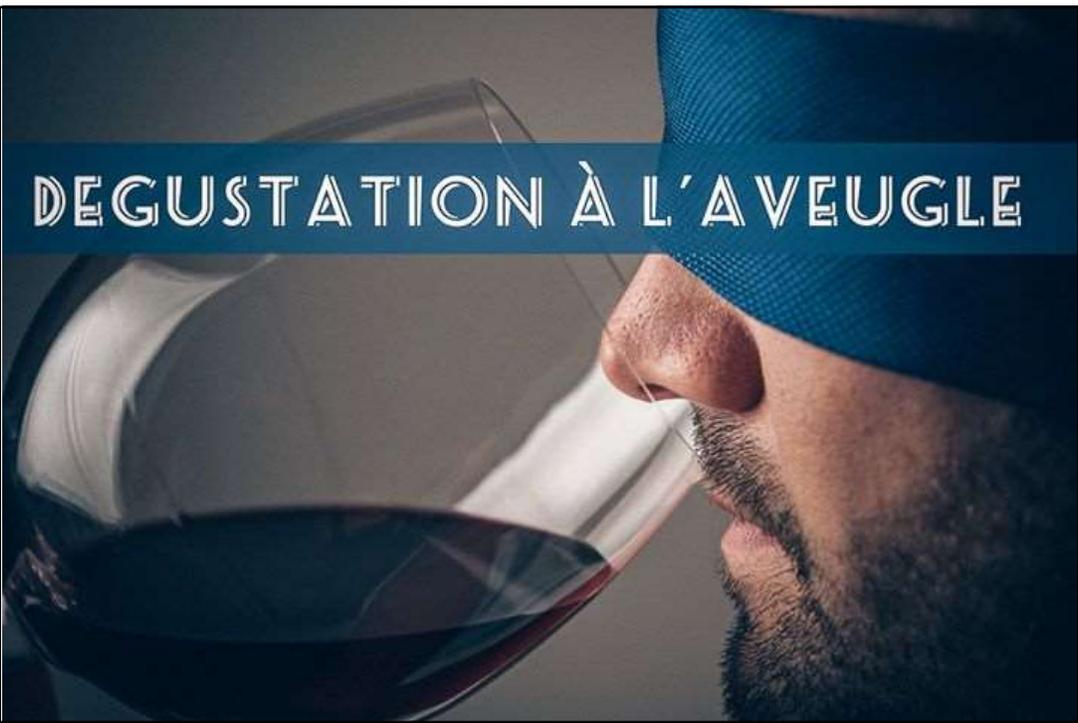
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Commentaire inutile:</p> <p>« Vin de couleur rouge; odeurs de fruits rouges; bouche agréable »</p>
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Commentaire délirant:</p> <p>« Rubis sanguin; le nez a la fragrance légère d'un toast à peine grillé, couvert de confiture de fraises aux amandes effilées, un rien de poivre noir, un soupçon de cannelle et de graine de coriandre; un souffle profond propulse framboise, fraise et groseille jusqu'au fond du gosier, les baies s'y écrasent et rebondissent sur le dénivelé minéral, reviennent se maculer d'épices et repartent au trot pour ne nous laisser que leur écho »</p> <p>Revue <i>In Vino Veritas</i></p>
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinification                  Introduction                  Fermentations                  Vin blanc                  Vin rouge                  Vin rosé                  Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche dégustation                  A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ <b>Commentaire délirant:</b></p> <p>« La confiture de fruits jaunes (abricots) et la marmelade d'agrumes dominant un nez d'une fraîcheur aussi insolente que la bouche. Les amers énergiques des chenins royaux font décoller les sucres en légèreté, offrant de l'éternité céleste à l'instant présent »</p> <p><i>La Revue du Vin de France</i></p>	<p>Coteaux de Saumur</p> <p><b>Un fabuleux nectar</b></p> <p>C'est un liqueux rarissime, un vin de légende, frais et raffiné, même après plus de 80 ans. Mais introuvable sur le marché. Les frères Foucault le produisent exceptionnellement en Coteaux de Saumur. En 1990, trois barriques ont été produites (6 hl/ha, 100 % botrytis). Équilibre final : 11° d'alcool et 180 g/l de sucre résiduel. Ni collé, ni filtré, le vin a fermenté un an et demi et a été élevé en fûts trois ans. Il a été servi frais, à 10° C. La confiture de fruits jaunes (abricot) et la marmelade d'agrumes dominent un nez d'une fraîcheur aussi insolente que la bouche. Les amers énergiques des chenins royaux font décoller les sucres en légèreté, offrant de l'éternité céleste à l'instant présent. 20/20</p>  <p>UN MYTHE                  Seule une poignée d'initiés peut se vanter d'avoir goûté ce rare liqueux.</p> <p>LA RVF n° 596 - NOVEMBRE 2015 # 93</p>
--	--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinification                  Introduction                  Fermentations                  Vin blanc                  Vin rouge                  Vin rosé                  Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche dégustation                  A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ <b>Commentaire bien fait:</b></p> <p>« Produit à partir de raisins très murs mais pas confits, ce millésime 2010 dévoile une grande structure, beaucoup de profondeur et des tannins racés. Voilà un vin qui possède un joli potentiel. Toutefois il faudra attendre que l'ensemble se mette en place »</p> <p><i>La Revue du Vin de France</i></p>	
--	--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Commentaire bien fait:</p> <p>« Le premier nez est fermé, un peu réduit, puis viennent à l'aération des notes de fruits noirs, de fleurs. Le vin est concentré en fruit, en minéralité, encore un peu « brutal », mais promis à un bel avenir »</p> <p>Revue <i>Bourgogne Aujourd'hui</i></p>
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>DEGUSTATION À L'AVEUGLE</p>
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Comme on le dit en introduction de nos cours sur les bases de la dégustation, le but d'un cours d'œnologie n'est <u>PAS</u> de reconnaître un vin à l'aveugle</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Néanmoins l'exercice de dégustation à l'aveugle est plaisant et tentant ...</li><li>✓ Il nous procure même une joie intense si on parvient à identifier un vin en tout ou en partie</li></ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Des concours de dégustation à l'aveugle sont organisés par exemple par la Revue du Vin de France qui organise un championnat de France et un championnat d'Europe</li><li>✓ Et, même depuis 2013, un championnat du monde</li></ul>	 
---	---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>La Belgique est ainsi devenue la 1<sup>ère</sup> championne du monde en 2013 devançant 15 autres pays</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>✓ 12 vins étaient proposés et les équipes devaient reconnaître:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- le cépage principal (1 à 10 points selon la pertinence de la réponse)</li><li>- le pays (5 points)</li><li>- l'AOC (5 points)</li><li>- le producteur (3 points)</li><li>- le millésime (1 ou 3 points)</li></ul> <p>✓ Soit un total maximum de 312 points</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>✓ Le classement s'établit comme suit:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Belgique: 106/312 (33,9 %)</li><li>2. Danemark: 99/312</li><li>3. Grande-Bretagne: 97/312</li><li>...</li><li>16. Espagne: 50/312 (16,0 %)</li></ol> 
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinification                  Introduction                  Fermentations                  Vin blanc                  Vin rouge                  Vin rosé                  Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche dégustation                  A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ <b>Les 12 vins à identifier étaient les suivants:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Italie - Domaine Gini La Frosca - Soave - 2010 - Garganega</li> <li>2. Autriche - Domaine Lackner Tinnacher "Flamberg" - Styrie du Sud - 2011 - Sauvignon</li> <li>3. Afrique du Sud - Vins d'Orrange Kama - Western Cape - 2012 - Chenin</li> <li>4. Etats-Unis - Bonny Doon Cigare blanc - Santa Cruz - 2010 - Roussane</li> <li>5. France - Château de Pommard - Bourgogne Ladoix 1er Cru Gréchons - 2010 - Chardonnay</li> <li>6. France - René Mure - Alsace Clos Saint Landelin - 2011 - Pinot noir</li> <li>7. France - Château Rayas - Châteauneuf-du-Pape - 1998 - Grenache</li> <li>8. Nouvelle-Zélande - Te Mata - Hawke's Bay Bullnose - 2011 - Syrah</li> <li>9. Argentine - Atamisque - Mendoza - 2009 - Malbec</li> <li>10. Espagne - Alavaro Palacios Terrasses - Priorat - 2009 - Grenache</li> <li>11. Australie - Mount Langi - Victoria - 2005 - Syrah</li> <li>12. France - Château Coutet - Sauternes-Barsac - 1989 - Sémillon</li> </ol>
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinification                  Introduction                  Fermentations                  Vin blanc                  Vin rouge                  Vin rosé                  Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche dégustation                  A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2 style="text-align: center;">Championnat du monde de dégustation : La Belgique deux étoiles !</h2> <p style="text-align: center;">Par Pauline Vey   Publié le 15/10/2018 à 10:55</p> <p><b>Les Belges ne sont pas Champions du monde 2018 de football, mais double champions de dégustation à l'aveugle ! Le samedi 13 octobre au château Saint-Pierre-de-Serjac (Languedoc), les cinq Diables Rouges ont écrasé leurs adversaires en marquant 144 points, un record.</b></p>  <p style="font-size: small;">Champions 2018, les dégustateurs belges, en rouge en premier plan, avaient déjà triomphé lors du premier Championnat du monde de dégustation La RVF.</p>
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ En 2018, les Belges récidivent et deviennent double champion du monde en améliorant à nouveau le score: <b>144/312</b></li><li>✓ Ils réussissent également un sans-faute sur la reconnaissance d'un des vins: le Rivesaltes 1978 du Domaine Cazes élaboré à partir de Grenache</li><li>✓ Mais confondent Léoville Las Cases 2001 (St Julien – Cabernet Sauvignon) et La Clape 2009 (Languedoc – Syrah)</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b> A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>Lors des concours de meilleurs sommeliers, la dégustation à l'aveugle est une des épreuves reprises dans les concours mais loin d'être la seule ni la plus importante !</p> <p>On y trouve aussi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Questions théoriques</li><li>✓ Correction d'une carte des vins</li><li>✓ Accords mets-vins</li><li>✓ Service du vin</li><li>✓ ...</li></ul>
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b>Les boissons à découvrir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Napa Valley Zinfandel 2010 Napa Cellars</li> <li>✓ Château des Tours 2007 Côtes du Rhône</li> <li>✓ Sochu chinois</li> <li>✓ Turkish Raki</li> <li>✓ Armagnac XO Supérieur Chabot</li> </ul> 	<p><b>Paolo Basso (vainqueur):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Espagne Ribera del Duero 2009 Tempranillo</li> <li>✓ Grèce Aléatico Néméa 2007</li> <li>✓ Shoshu</li> <li>✓ Turquie Raki</li> <li>✓ Cognac</li> </ul> <p><b>Véronique Rivest (2ème):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Argentine Malbec Mendoza 2010</li> <li>✓ Cabernet Sauvignon Bordeaux St Julien 1998</li> <li>✓ Shoshu</li> <li>✓ Sambuca anis Italie</li> <li>✓ Cognac XO</li> </ul> <p><b>Aristide Spies (3ème):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gigondas 2009</li> <li>✓ Rioja Gran Reserva 2004</li> <li>✓ Aquavit</li> <li>✓ Sambuca</li> <li>✓ Cognac Grande Champagne</li> </ul>
---	---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b></p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ France - Côtes du Rhône - Château des Tours 2007 - Cinsault-Grenache-Syrah</li> <li>✓ France Châteauneuf du pape Grenache noir 2004</li> <li>✓ France Rhône Gigondas Domaine Santa Duc Grenache 2009</li> <li>✓ France Bordeaux Cabernet Sauvignon Saint-Julien 1998</li> <li>✓ France Bourgogne Pinot Noir 2009</li> <li>✓ France Bourgogne Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> cru Pinot Noir 2005</li> <li>✓ France Bourgogne Gevrey-Chambertin Pinot noir 1998</li> <li>✓ Italie Nebbiolo 2007</li> <li>✓ Italie Barolo 1998</li> <li>✓ Espagne Grenache Tempranillo 2002</li> <li>✓ Espagne Rioja gran reserva 2004</li> <li>✓ Grèce Aléatico Néméa 2007</li> <li>✓ Macédoine Naoussa 2005</li> </ul>
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinification                  Introduction                  Fermentations                  Vin blanc                  Vin rouge                  Vin rosé                  Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche dégustation                  A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Armagnac XO Supérieur Chabot</li> <li>✓ Armagnac</li> <li>✓ Armagnac</li> <li>✓ Cognac</li> <li>✓ Cognac XO</li> <li>✓ Cognac VSOP</li> <li>✓ Cognac Grande Champagne</li> <li>✓ Whisky</li> <li>✓ Vieux rhum de la Martinique</li> <li>✓ Rhum de Cuba</li> <li>✓ Rhum de la Martinique</li> <li>✓ Rhum</li> <li>✓ Rhum caraïbe</li> </ul>
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinification                  Introduction                  Fermentations                  Vin blanc                  Vin rouge                  Vin rosé                  Bouteilles</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche dégustation                  A l'aveugle</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><i>Le conseil que je peux donner c'est de déguster les vins à l'aveugle. Non pas pour se concentrer sur l'identification du vin, mais pour juger de sa qualité sans être influencé par l'étiquette. L'identification ça ne sert à rien. Personne ne m'a jamais engagé pour identifier un vin à l'aveugle ... L'étiquette nous le dit. Ce que ne nous dit pas l'étiquette, c'est la qualité du vin. C'est à nous de la comprendre.</i></p> <p>Paolo Basso, meilleur sommelier du monde 2013</p>
--	---



<b>SEANCE 6</b>	<h2>Résumé de la séance 5</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le vin est un produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin</li><li>✓ L'étape principale de la fabrication du vin est la fermentation alcoolique qui permet de transformer le sucre en alcool; il faut 17 grammes de sucre par litre pour produire 1% d'alcool</li><li>✓ Une deuxième fermentation, malolactique, suit presque toujours afin de diminuer l'acidité du vin</li></ul>
<p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	

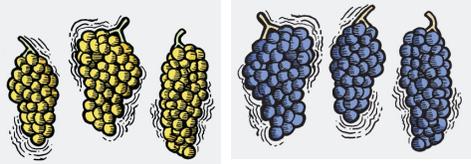
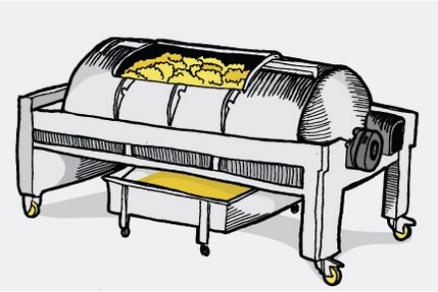
<b>SEANCE 6</b>	<h2>Résumé de la séance 5</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les vinifications les plus classiques sont celles en vins blancs, rosés et rouges</li><li>✓ Mais il en existe d'autres:<ul style="list-style-type: none"><li>- Vins oranges</li><li>- Vins primeurs (Beaujolais, ...)</li><li>- Vins effervescents (Champagne, Crémant, Cava, ...)</li><li>- Vins moelleux et liquoreux (Sauternes, Monbazillac, ...)</li><li>- Vins doux naturels (Porto, Banyuls, Maury, ...)</li><li>- Vin jaune (Château Chalon, ...)</li></ul></li></ul> <p>→ Voir séance 7</p>
<p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><u>THEORIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Rappel de la vinification</li><li>✓ Différence vin blanc - vin rouge</li><li>✓ Equilibre d'un vin</li><li>✓ Persistance d'un vin</li><li>✓ Evolution des vins</li></ul> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La fiche de notation</li></ul> <p><u>PRATIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Evolution des vins</li></ul>	
---	---	---

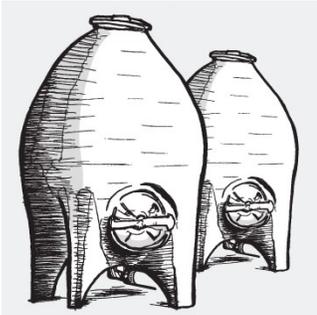
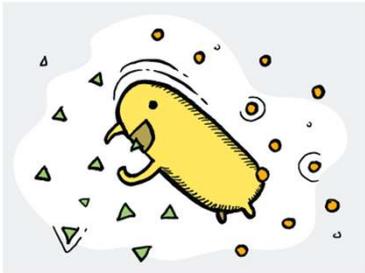
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ L'étape essentielle de la fabrication du vin est la fermentation alcoolique: celle-ci permet de transformer le sucre contenu dans le raisin en alcool</li><li>✓ Après la fermentation alcoolique, les vins rouges (toujours) et les vins blancs (souvent) subissent la fermentation malolactique</li></ul>	
---	--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Le principe de la fermentation est de transformer les sucres (fermentables) présents dans le raisin en alcool</p> <p>✓ Ainsi le glucose et le fructose sont transformés en éthanol et gaz carbonique:</p> $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 CH_3CH_2OH + 2 CO_2 + t^\circ\uparrow$ 
--	--

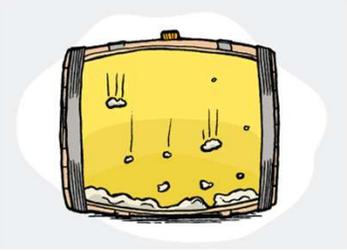
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Règle de la fermentation alcoolique: 17 grammes sucre/litre → 1% alcool/litre</p> 
--	---

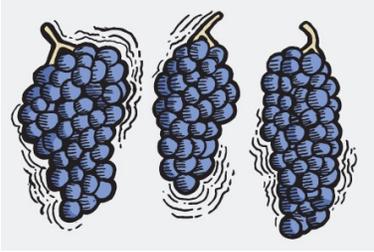
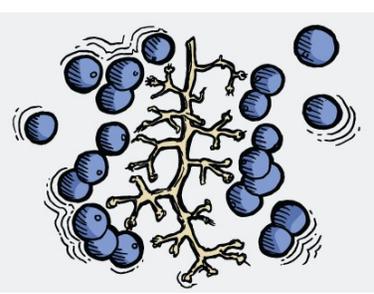
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Vinification en blanc</p>  <p>Vendange</p>  <p>Tri Fouillage: Extraction du jus Pressurage</p>
--	---

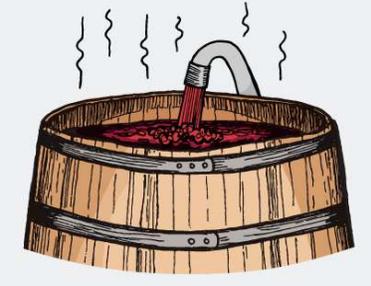
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Débourbage</p>  <p>Ajout des levures</p>
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Fermentation alcoolique</p>  <p>Fermentation malolactique</p>
--	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Elevage sur lie et bâtonnage</p>  <p>Assemblage</p>
--	---

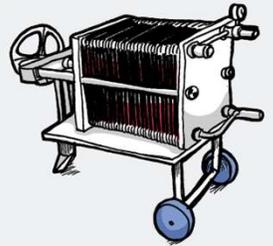
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b>  <b>Rappel</b>                  Différence vin blanc-vin rouge                  Equilibre du vin                  Persistance du vin                  Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	  	<p>Clarification (filtration ou collage)</p> <p>Mise en bouteille</p> <p>Vente</p>
---	---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b>  <b>Rappel</b>                  Différence vin blanc-vin rouge                  Equilibre du vin                  Persistance du vin                  Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Vinification en rouge</p>  	<p>Vendange</p> <p>Tri</p> <p>Foulage / Egrappage</p>
---	--	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Ajout des levures</p>  <p>Fermentation alcoolique</p> <p>Pigeage / remontage</p>
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Pressurage</p> <p>On obtient d'une part le vin et d'autre part le Marc</p>  <p>Fermentation malolactique</p>
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Elevage et vieillissement</p>  <p>Assemblage</p>
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> <b>Rappel</b> Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Clarification (filtration ou collage)</p>  <p>Mise en bouteille</p>  <p>Vieillessement en bouteille Vente</p>
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Quelle est <u>LA</u> différence essentielle entre un vin blanc et un vin rouge ?</p>   
---	--

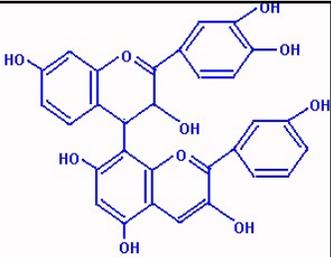
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>La différence essentielle entre une vinification en rouge et en blanc est la suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ En blanc, ce qui sort de la presse est du jus de raisin (sans les peaux, les pépins, les rafles) que l'on va faire fermenter</li><li>✓ En rouge, ce qui sort de la presse est déjà du vin, càd que la fermentation alcoolique s'est déroulée en présence des peaux, des pépins, voire des rafles</li></ul> 
---	--

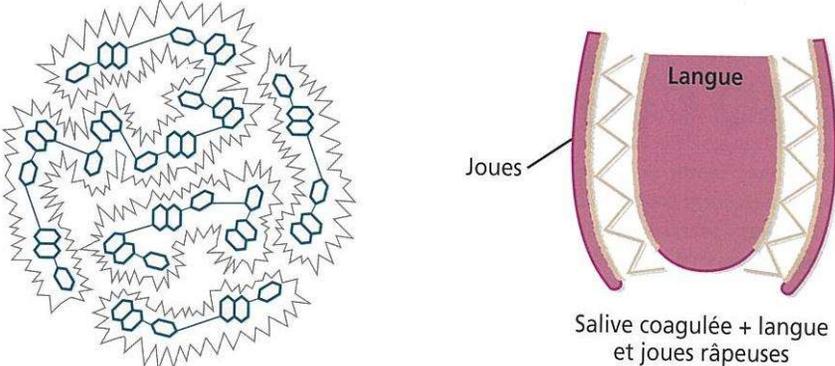
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>La présence des peaux et pépins a pour conséquence de céder</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ de la couleur (logique) → vin rouge (ou rosé)</li><li>✓ des tannins → astringence</li></ul> 
---	--

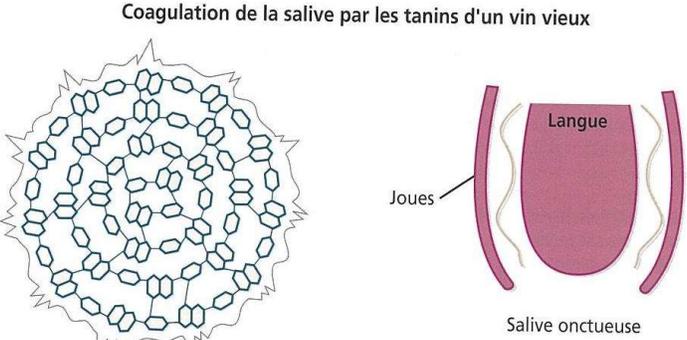
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ La différence essentielle entre vin rouge et vin blanc est donc la présence de tannins</li><li>✓ Dire d'un vin blanc qu'il est astringent, qu'il arrache n'a aucun sens vu que par sa nature même il ne peut contenir de tannins</li></ul> 
---	--

<b>SEANCE 6</b>	
<b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin	<p>L'élevage en fûts de chêne a une conséquence différente en vin rouge ou blanc:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ en vin blanc, il contribue à donner une (légère) structure tannique, mais les tannins restent souples et arrondis</li><li>✓ en vin rouge, il contribue à diminuer l'astringence totale, les tannins du vin se combinant avec ceux du bois pour créer une structure plus souple, plus élégante</li></ul> <p>Dans les deux cas, l'élevage en fût aromatise le vin: goût/odeur de bois, grillé, vanille</p>
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation	
<b>PRATIQUE</b> Evolution du vin	
	
BouchÔnez	

<b>SEANCE 6</b>	
<b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin	<p>Comment perçoit-on les tannins ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ L'astringence nous donne une impression tactile de râpeux, d'épais, qui accroche</li><li>✓ L'astringence est une dimension gusto-olfactive spécifique des vins rouges qui participe à la dureté du vin</li></ul>
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation	
<b>PRATIQUE</b> Evolution du vin	
	
BouchÔnez	

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Que sont les tannins ?</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Ce sont des polyphénols synthétisés par la vigne (chaînes chimiques autour d'une molécule de base de polyphénols)</li><li>✓ Lorsque l'on prend du vin rouge en bouche, les tannins coagulent les protéines de la salive qui au lieu d'être souples et onctueuses, deviennent rigides et râpeuses</li></ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Dans un vin jeune, de nombreuses et courtes chaînes de polyphénols sont présentes et vont réagir avec la salive donnant une sensation de rugosité importante</li></ul> <p>Coagulation de la salive par les tanins d'un vin jeune</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Au fil du vieillissement du vin, les tannins vont être attaqués par l'oxydation et polymériser en chaînes de plus en plus longues</li><li>✓ Les réactions avec la salive sont moindres et le vin semble plus souple</li></ul> <p>Coagulation de la salive par les tanins d'un vin vieux</p> 
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Dans les (très) vieux vins, ces chaînes de tannins se déposent dans le fond de la bouteille en entraînant les matières colorantes</li></ul> 
---	--

**SEANCE 6**

**THEORIE**  
 Rappel  
 Différence vin blanc-vin rouge  
**Equilibre du vin**  
 Persistance du vin  
 Evolution du vin

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
 Fiche de notation

**PRATIQUE**  
 Evolution du vin



BouchÔnez

✓ Conclusion: L'équilibre du vin blanc est exprimé sur base de deux aspects: l'onctuosité (alcool) et l'acidité

↑ Onctuosité

Light	Light	Light	Light	Light
Light	Light	Light	Light	Light
Light	Light	Light	Light	Light
Light	Light	Light	Light	Light
Light	Light	Light	Light	Light

→ Acidité

**SEANCE 6**

**THEORIE**  
 Rappel  
 Différence vin blanc-vin rouge  
**Equilibre du vin**  
 Persistance du vin  
 Evolution du vin

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
 Fiche de notation

**PRATIQUE**  
 Evolution du vin



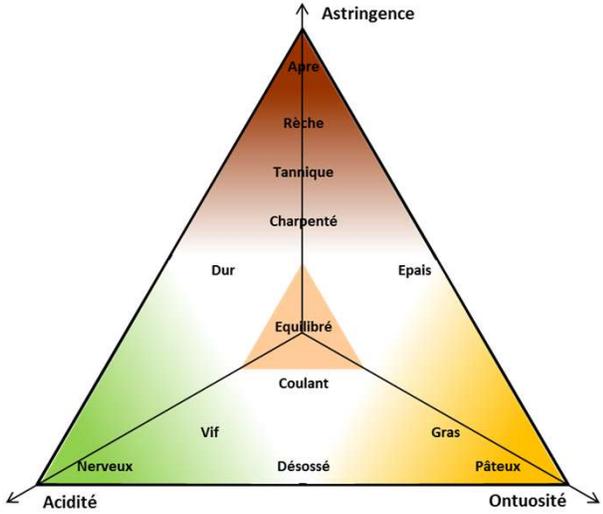
BouchÔnez

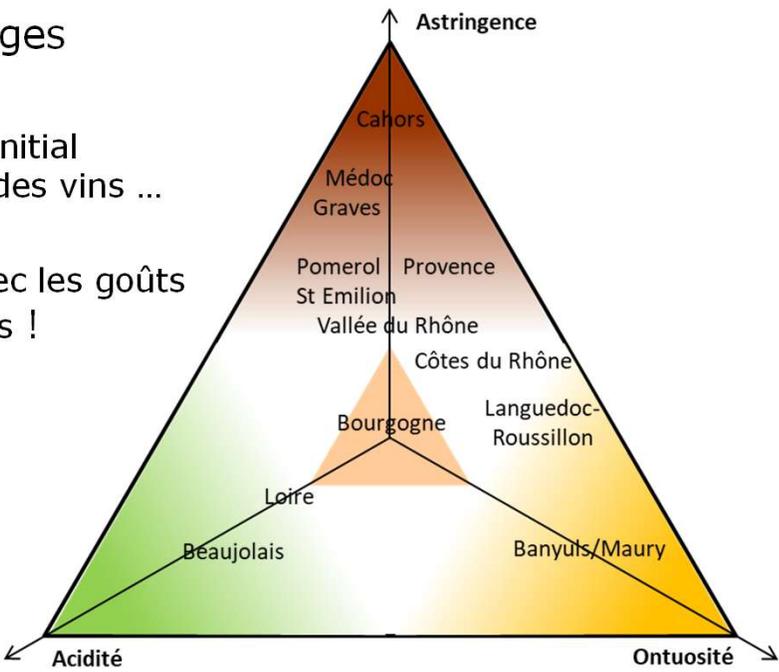
Vins blancs

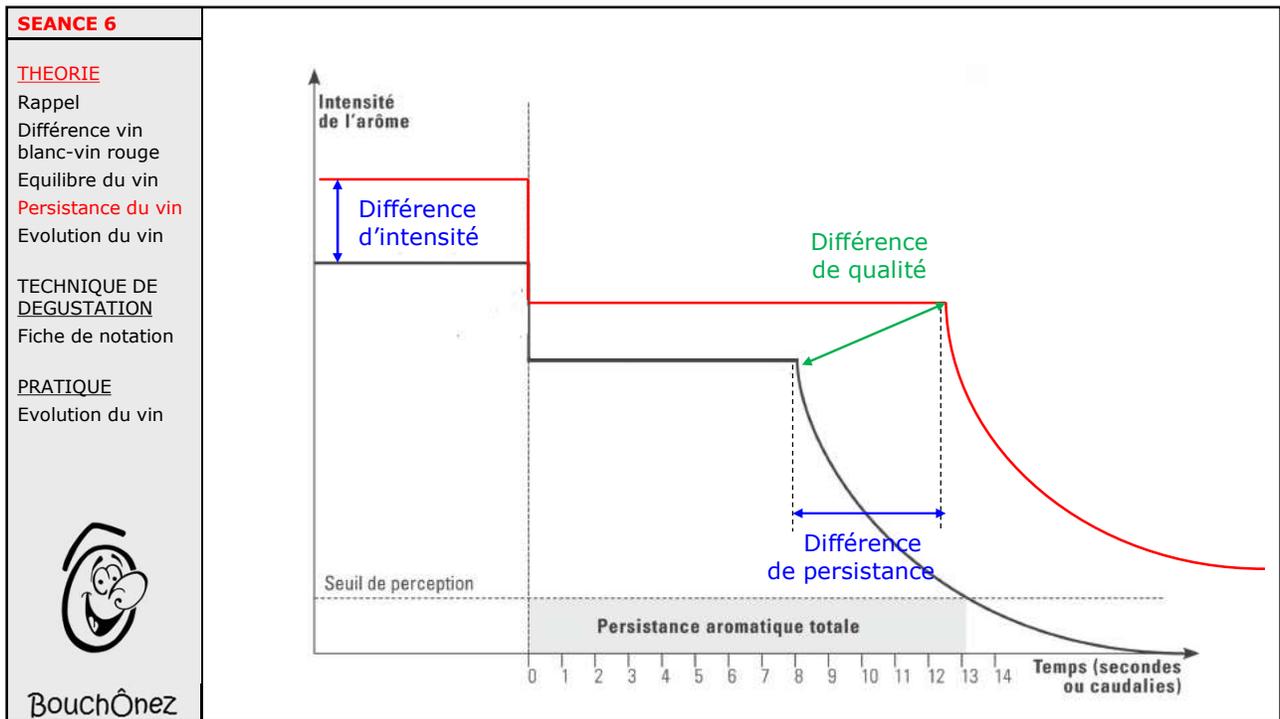
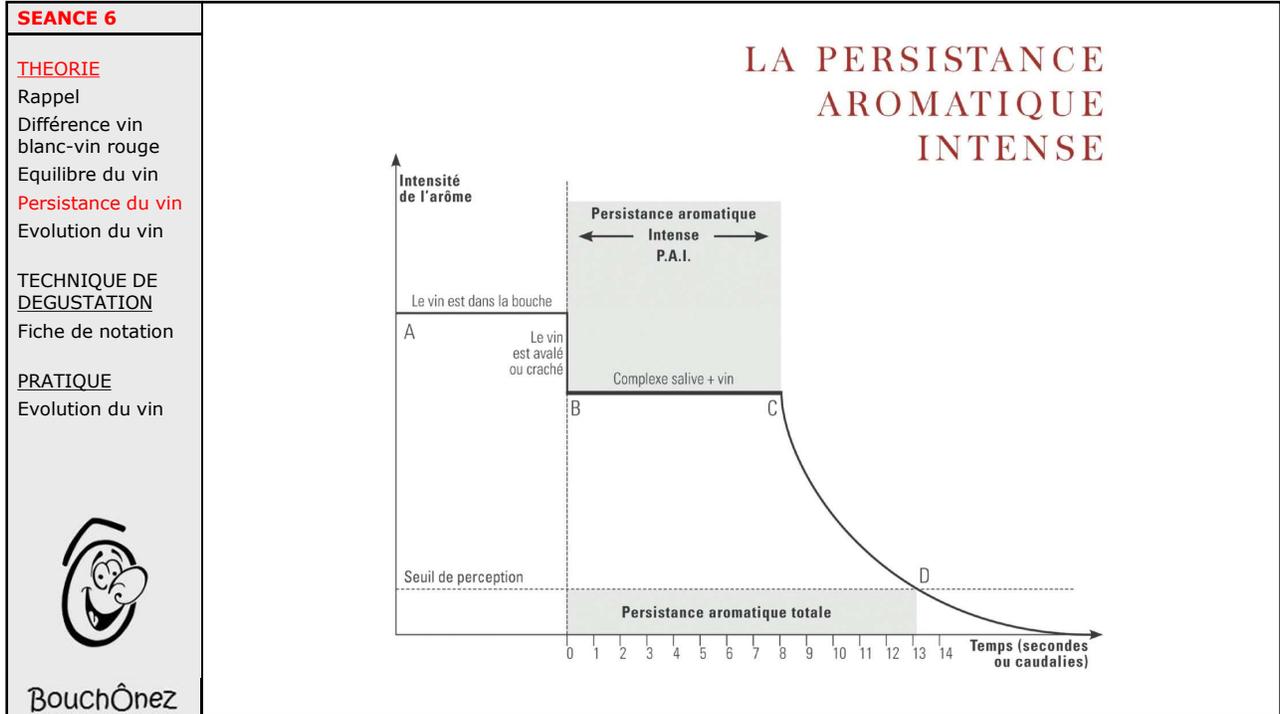
↑ Onctuosité

Light	Light	Light	Light	Light
Light	Light	Light	Light	Light
Light	Light	Light	Light	Light
Light	Light	Light	Light	Light
Light	Light	Light	Light	Light
Light	Light	Light	Light	Light

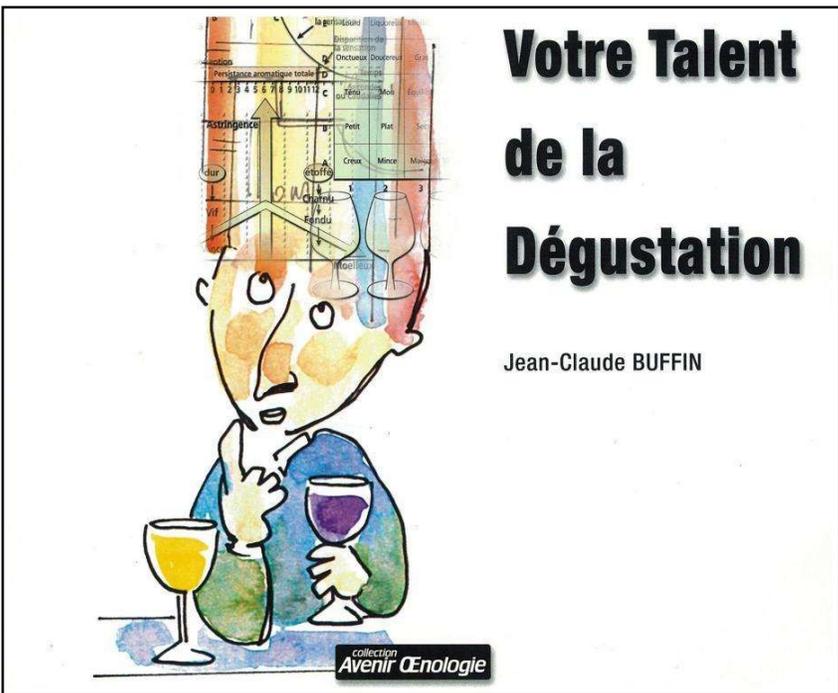
→ Acidité

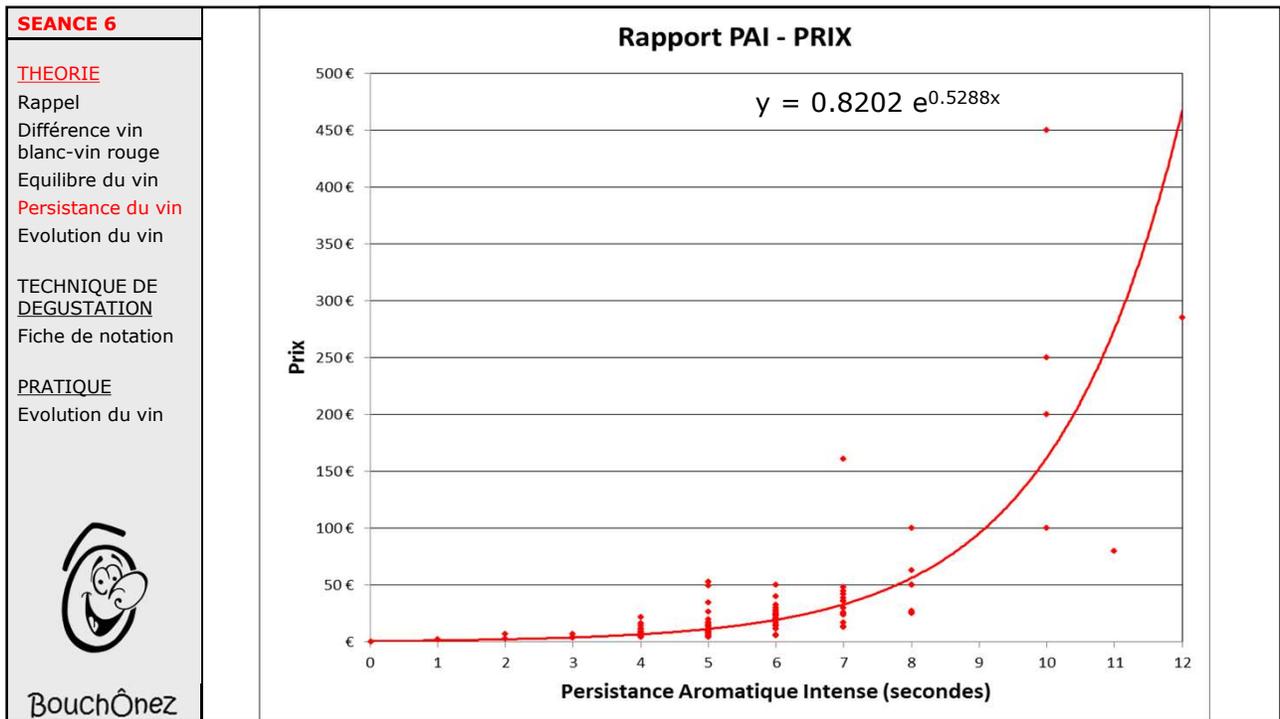
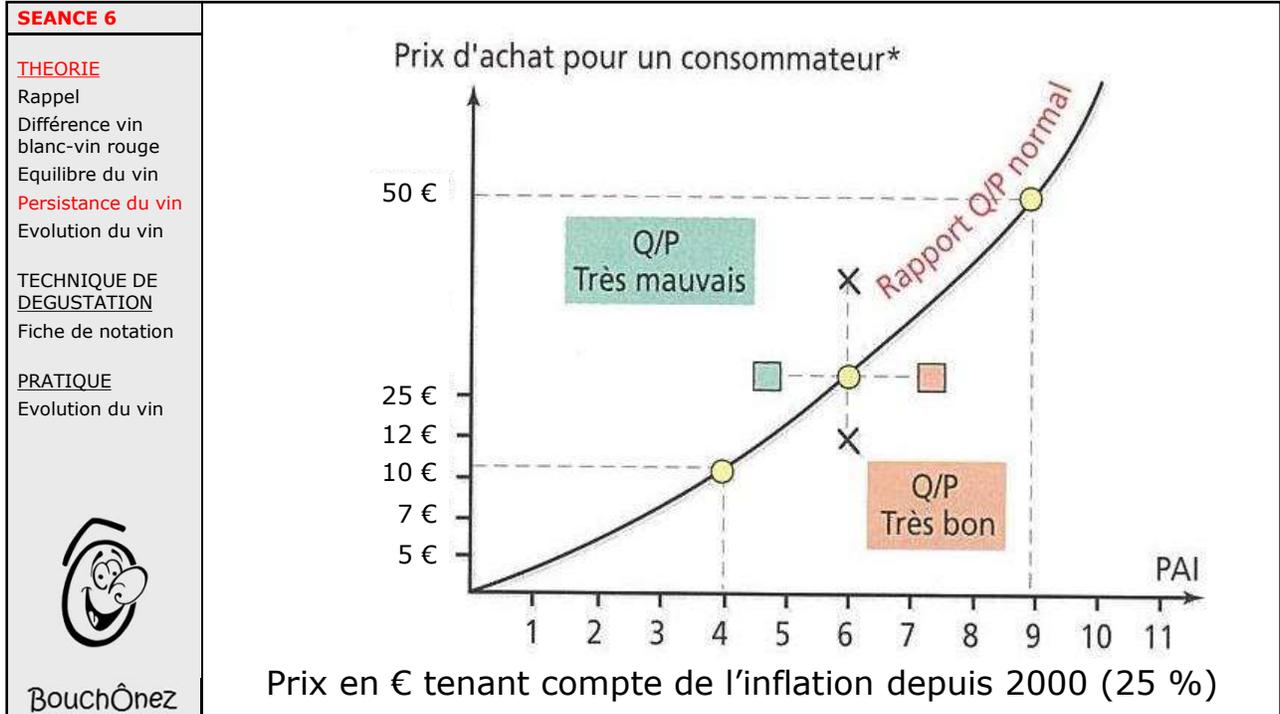
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Rappel                  Différence vin blanc-vin rouge  <b>Equilibre du vin</b>                  Persistance du vin                  Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Evolution du vin</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p>✓ Conclusion: L'équilibre du vin rouge est exprimé sur base de trois aspects: l'onctuosité, l'acidité <u>et</u> l'astringence</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Rappel                  Différence vin blanc-vin rouge  <b>Equilibre du vin</b>                  Persistance du vin                  Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Evolution du vin</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p>Vins rouges</p> <p>Equilibre initial probable des vins ...</p> <p>Et lien avec les goûts personnels !</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--	--



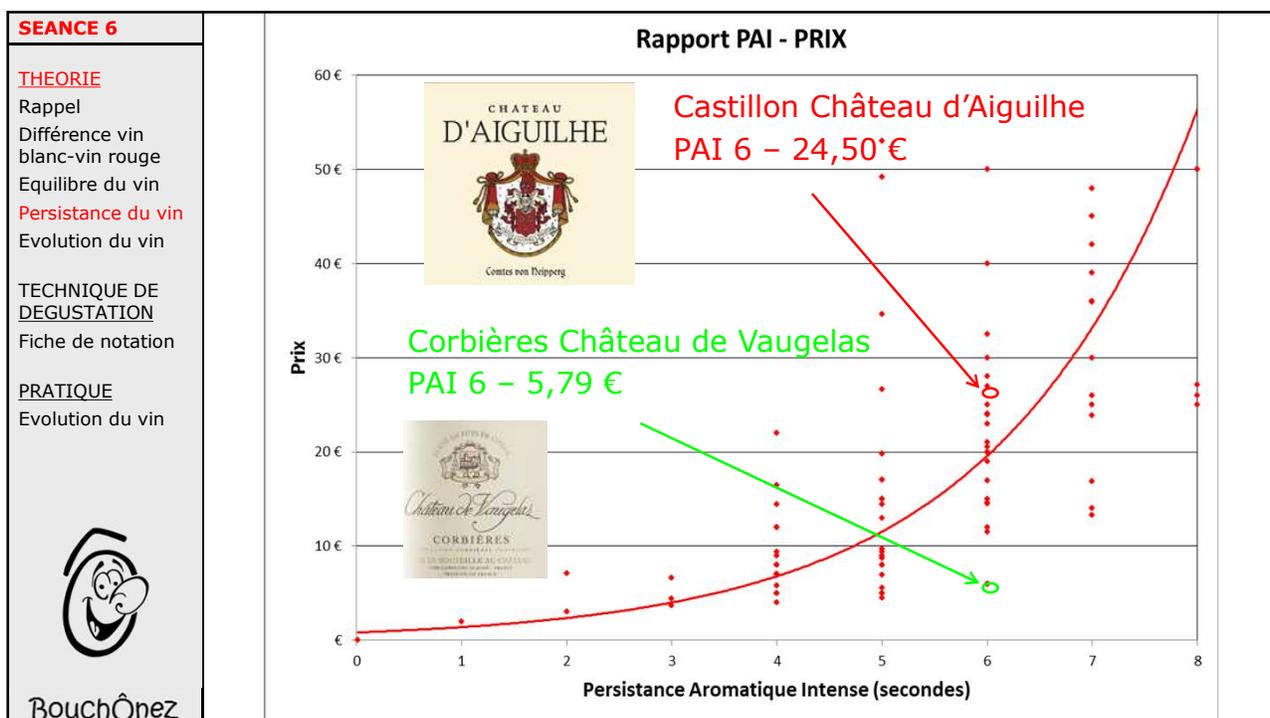
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin <b>Persistance du vin</b> Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Importance de la PAI:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La PAI d'un vin est une constante dans le temps, depuis sa mise en bouteille jusqu'à son vieillissement au stade mûr</li><li>✓ Sauf exception, tous les dégustateurs attentifs trouvent la même PAI</li><li>✓ La PAI est une mesure universelle unique, elle permet d'établir des équivalences hiérarchiques de tous les vins entre eux, intra-couleur et intra-région</li></ul>
--	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin <b>Persistance du vin</b> Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p><b>Votre Talent de la Dégustation</b></p> <p>Jean-Claude BUFFIN</p> <p>collection Avenir Œnologie</p>
--	---

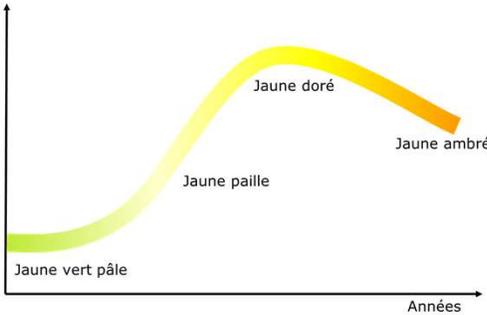
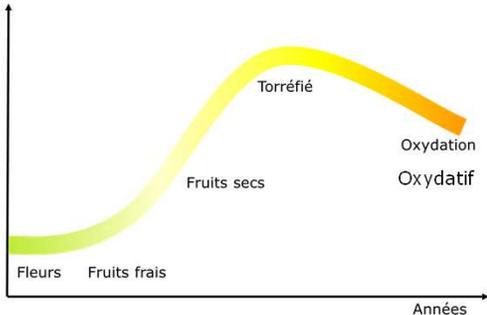


<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Rappel                  Différence vin blanc-vin rouge                  Equilibre du vin  <b>Persistance du vin</b>                  Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PAI (sec)</th> <th>Prix (€)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>1,4</td></tr> <tr><td>2</td><td>2,3</td></tr> <tr><td>3</td><td>3,9</td></tr> <tr><td>4</td><td>6,6</td></tr> <tr><td>5</td><td>11,3</td></tr> <tr style="border: 2px solid red;"><td>6</td><td>19,1</td></tr> <tr><td>7</td><td>32,5</td></tr> <tr><td>8</td><td>55,1</td></tr> <tr><td>9</td><td>96,6</td></tr> <tr><td>10</td><td>158,8</td></tr> <tr><td>11</td><td>269,4</td></tr> <tr><td>12</td><td>457,1</td></tr> </tbody> </table>	PAI (sec)	Prix (€)	1	1,4	2	2,3	3	3,9	4	6,6	5	11,3	6	19,1	7	32,5	8	55,1	9	96,6	10	158,8	11	269,4	12	457,1	$y = 0.8202 e^{0.5288x}$
PAI (sec)	Prix (€)																											
1	1,4																											
2	2,3																											
3	3,9																											
4	6,6																											
5	11,3																											
6	19,1																											
7	32,5																											
8	55,1																											
9	96,6																											
10	158,8																											
11	269,4																											
12	457,1																											

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Rappel                  Différence vin blanc-vin rouge                  Equilibre du vin  <b>Persistance du vin</b>                  Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--



<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Rappel                  Différence vin blanc-vin rouge                  Equilibre du vin                  Persistance du vin                  Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b>                  Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>De nombreux paramètres interviennent dans l'évolution d'un vin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couleur</li> <li>- Appellation (qualité)</li> <li>- Millésime</li> <li>- Vigneron</li> <li>- Conservation</li> <li>- ...</li> </ul>
--	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Evolution des vins blancs</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"><div style="text-align: center;"><h3>Couleur</h3></div><div style="text-align: center;"><h3>Odeurs</h3></div></div>
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Evolution des vins blancs</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La plupart des vins blancs secs ne sont pas aptes au long vieillissement</li><li>✓ Leur fin de vie est marquée par l'apparition d'odeurs oxydatives</li><li>✓ Exceptions<ul style="list-style-type: none"><li>- Vin jaune: garde « infinie »</li><li>- Grands Crus de Bourgognes / Graves: 10 à 15 ans</li><li>- Les vins blancs liquoreux se conservent sans problèmes, jusque plusieurs décennies pour les meilleurs</li></ul></li></ul>
--	---

**SEANCE 6**

**THEORIE**  
 Rappel  
 Différence vin blanc-vin rouge  
 Equilibre du vin  
 Persistance du vin  
 Evolution du vin

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
 Fiche de notation

**PRATIQUE**  
 Evolution du vin

## Evolution des vins rouges

### Couleur

Années

### Odeurs

Années

**BouchÔnez**

**SEANCE 6**

**THEORIE**  
 Rappel  
 Différence vin blanc-vin rouge  
 Equilibre du vin  
 Persistance du vin  
 Evolution du vin

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
 Fiche de notation

**PRATIQUE**  
 Evolution du vin

## Et la garde des vins rouges ?

**BouchÔnez**

**SEANCE 6**

**THEORIE**  
Rappel  
Différence vin blanc-vin rouge  
Equilibre du vin  
Persistance du vin  
**Evolution du vin**

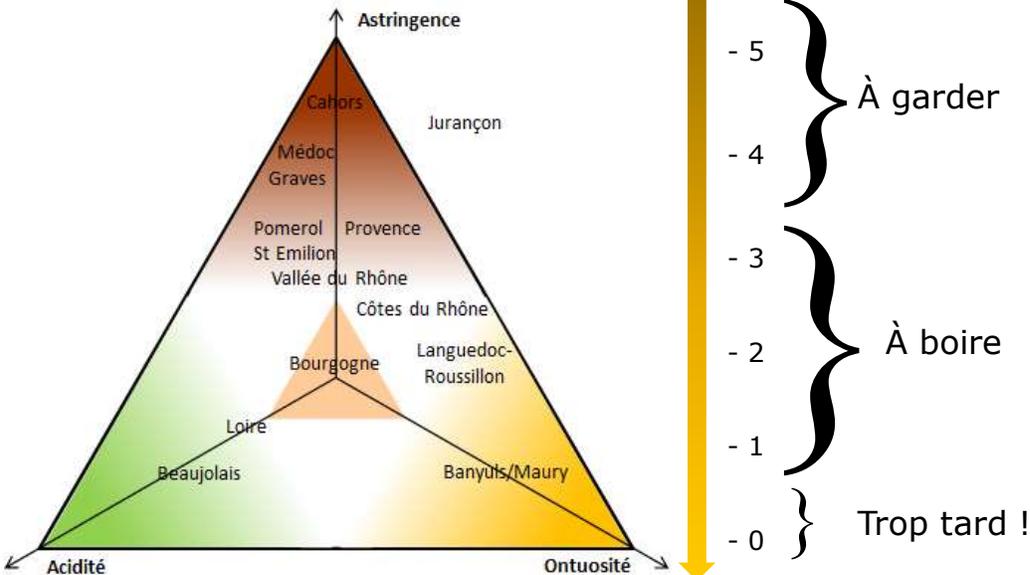
**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
Fiche de notation

**PRATIQUE**  
Evolution du vin



BouchÔnez

## Quand boire les vins rouges ?



Astringence

- 5 } À garder

- 4 }

- 3 } À boire

- 2 }

- 1 }

- 0 } Trop tard !

Acidité ←      → Ontuosité

**SEANCE 6**

**THEORIE**  
Rappel  
Différence vin blanc-vin rouge  
Equilibre du vin  
Persistance du vin  
**Evolution du vin**

**TECHNIQUE DE DEGUSTATION**  
Fiche de notation

**PRATIQUE**  
Evolution du vin



BouchÔnez

## La quantité initiale de tannins définit la durée de vie du vin

Apre/Rêche	- 5				
Tannique	- 4				
Charpenté	- 3				
Equilibré	- 2				
Coulant	- 1				
Informe	- 0				

Bandol

15 ans

Beaujolais primeur

↓ 1 an

<b>SEANCE 6</b>	<h2>Ces tannins proviennent des cépages</h2> <table><tr><td>Apre/Rêche</td><td>- 5</td><td>Tannat, Malbec, Mourvèdre</td></tr><tr><td>Tannique</td><td>- 4</td><td>Cabernets, Syrah</td></tr><tr><td>Charpenté</td><td>- 3</td><td>Grenache, Merlot, Pinot Noir</td></tr><tr><td>Equilibré</td><td>- 2</td><td>Carignan, Cinsault, Gamay</td></tr><tr><td>Coulant</td><td>- 1</td><td>Aramon</td></tr><tr><td>Informe</td><td>- 0</td><td></td></tr></table>	Apre/Rêche	- 5	Tannat, Malbec, Mourvèdre	Tannique	- 4	Cabernets, Syrah	Charpenté	- 3	Grenache, Merlot, Pinot Noir	Equilibré	- 2	Carignan, Cinsault, Gamay	Coulant	- 1	Aramon	Informe	- 0	
Apre/Rêche		- 5	Tannat, Malbec, Mourvèdre																
Tannique	- 4	Cabernets, Syrah																	
Charpenté	- 3	Grenache, Merlot, Pinot Noir																	
Equilibré	- 2	Carignan, Cinsault, Gamay																	
Coulant	- 1	Aramon																	
Informe	- 0																		
<b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b>																			
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation																			
<b>PRATIQUE</b> Evolution du vin																			
 BouchÔnez																			

<b>SEANCE 6</b>	<h2>✓ Que faire si on n'aime pas les tannins ?</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>- Attendre que le vin vieillisse !</li><li>- Carafer le vin càd l'oxygéner violemment pour provoquer un vieillissement artificiel du vin et un assouplissement des tannins</li></ul> 
<b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b>	
<b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation	
<b>PRATIQUE</b> Evolution du vin	
 BouchÔnez	

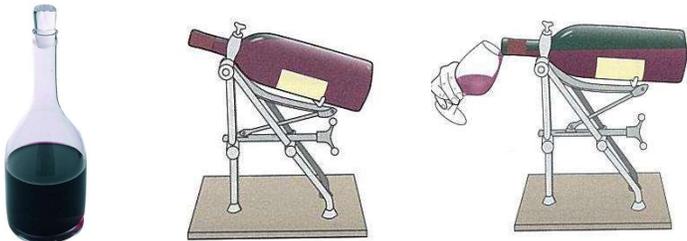
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Quand boire son vin ?</p> <p>Mieux vaut ouvrir un vin trop jeune, quitte à le carafer, que d'attendre trop longtemps et de le verser à l'évier !</p> 
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Quand faut-il carafer le vin ?</p> <p>✓ Il n'y a pas de réponse universelle à cette question car l'aération du vin dans la carafe a un effet différent selon le stade d'évolution auquel se trouve le vin</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lorsqu'un vin est jeune, il est protégé contre l'oxydation par les tannins peu polymérisés; l'aération permet d'arrondir le vin et ses tannins</li><li>✓ Lorsqu'un vin est vieux, il n'est plus protégé contre l'oxydation par ses tannins qui ont polymérisé; l'aération risque de faire « claquer » le vin</li><li>✓ Aérer/carafer le vin signifie donc le vieillir artificiellement de quelques années</li></ul> 
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Si on ouvre une bouteille "trop jeune", il ne faut pas hésiter à la carafer violemment puis agiter le récipient pour augmenter l'oxydation</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin <b>Evolution du vin</b></p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Ne pas confondre carafes et décanter !</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le décanter consiste à séparer le vin de ses éventuels dépôts pour ne pas gêner la dégustation; il est destiné essentiellement aux vieux vins</li><li>✓ On le réalise par transvasement précautionneux dans une carafe étroite</li></ul> 
--	---

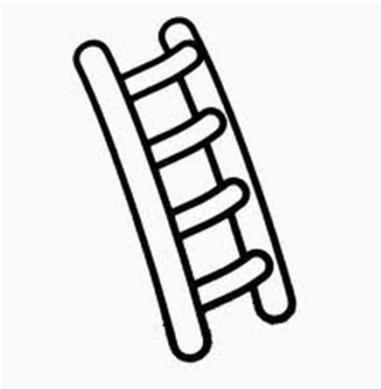
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Quand on lit un commentaire de dégustation et la note d'un vin, on connaît cependant rarement la méthode qui a été utilisée</li><li>✓ De nombreux paramètres peuvent influencer cette note et sa « valeur »</li></ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Les paramètres suivants auront une influence sur la notation d'un vin:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'expérience du dégustateur</li><li>- Le type de dégustation<ul style="list-style-type: none"><li>➤ horizontale, verticale</li><li>➤ à l'aveugle ou bouteille découverte</li></ul></li><li>- Le nombre d'échantillons dégustés</li><li>- Dégustation seul ou en groupe</li><li>- Système de cotation utilisé, avec ou sans fiche de notation</li><li>- ...</li></ul>
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Expérience du dégustateur</b></p> <p>Il est gouleyant ... Il a de la cuisse ... Il attaque sèchement le palais, il ne manque pas de retour. Vous pouvez servir !</p> <p>Coluche, L'Aile ou la Cuisse</p> 
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Dégustations horizontale vs. verticales</h2> 
---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Equilibre Persistance Evolution Conservation Millésimes</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Rappel Fiche dégustation Notation du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution des vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Dégustations horizontales vs. verticales</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ En général les jugements se font sur des vins de même typologie (région, appellation, millésime, ...) = dégustation horizontale</li><li>✓ Mais on peut aussi évaluer un même vin sur plusieurs millésimes = dégustation verticale</li></ul> 
---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>A l'aveugle ou bouteille découverte</h2>  
---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Bouteilles visibles ou non</h2>  
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Nombre d'échantillons</h2> <p>✓ Il est difficile voire impossible de juger efficacement plus d'une dizaine voire une quinzaine de vins par séance de dégustation</p>  
---	--

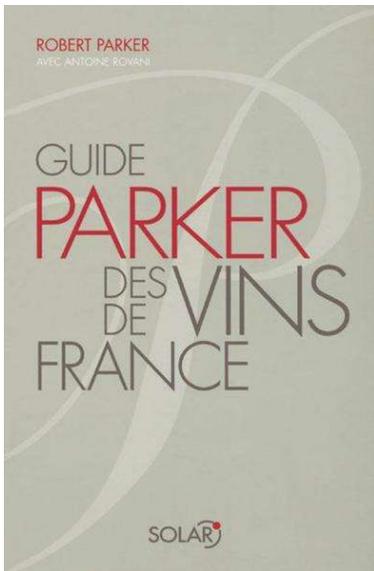
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Seul ou en groupe</h2>   
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Avec ou sans fiche de dégustation</h2> <h3>Si oui, quel système de notation est utilisé</h3> 
---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Système de cotation utilisé</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ De nombreuses variantes existent:<ul style="list-style-type: none"><li>- Notation par étoiles: 1, 2 ou 3 étoiles</li><li>- Notation sur 20</li><li>- Notation sur 100</li><li>- Notation sur 100 anglo-saxonne</li></ul></li><li>✓ Cette note peut être donnée simplement en goûtant le vin, en quelques instants, ou au contraire en conclusion d'une fiche de dégustation détaillée</li></ul> 
---	--

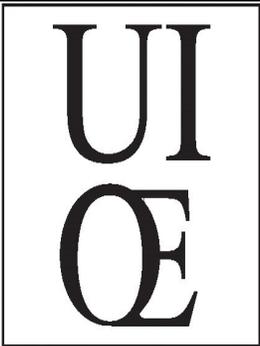
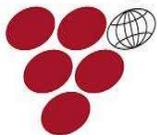
<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Exemple: Guide Hachette des Vins</h2> <h3>Vins dégustés à l'aveugle par appellation et par millésime</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0: Vin à défaut, éliminé</li> <li>- 1: Vin petit ou moyen, éliminé</li> <li>- 2: vin réussi, cité, sans étoile</li> <li>- 3: vin très réussi, une étoile</li> <li>- 4: vin remarquable, deux étoiles</li> <li>- 5: vin exceptionnel, trois étoiles</li> <li>- Coup de cœur</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>COUP DE CŒUR</p>  <p>LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2014</p> <p>www.hachette-vins.com</p> </div> </div>
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Exemple: Bourgogne Aujourd'hui</h2> <div style="background-color: #f9e79f; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>Notation sur 20</b></p> <p>Les notes sont données dans un cadre : celui d'un millésime, d'une appellation et d'un niveau d'appellation ; ainsi un bourgogne rouge 2007 pourra parfaitement, comme un grand cru 2005, obtenir la note de 20 sur 20.</p> </div> <div style="background-color: #f9e79f; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>Notation</b></p> <p>18 à 20 : vin hors normes 15,5 à 17,5 : vin exceptionnel 14,5 et 15 : très bon vin</p> </div> <div style="text-align: right;">  <p>VINS ET ART DE VIVRE <b>BOURGOGNE</b> AUJOURD'HUI • Clos-de-Vougeot • Vougeot • Crus du Mâconnais • Chorey-lès-Beaune • Savigny-lès-Beaune <b>UNE RENTRÉE 2017 POUR TOUS LES BUDGETS!</b> RENCONTRE ERIC CARRIERE DU FOOT AU VIN PALMARÈS Découvrez nos Bourguignons de l'année 2016 TERROIRS Mercurey accueille la Saint-Vincent Tournaute 28 et 29 janvier 2017</p> </div>
---	--

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Exemple: La notation anglo-saxonne sur 100 (Système Parker)</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 96-100 (A+): un vin extraordinaire de profondeur et de complexité</li> <li>✓ 90-95 (A): un vin excellent, avec une grande complexité</li> <li>✓ 80-89 (B): un très bon vin, avec un intéressant degré de finesse</li> <li>✓ 70-79 (C): un vin plaisant, mais dépourvu de complexité ou de profondeur</li> <li>✓ 60-69 (D): un vin très moyen, avec des défauts (acidité ou tanins excessifs, goût un peu désagréable)</li> <li>✓ 50-59 (F) : un vin inacceptable (manquant d'équilibre, avec de gros défauts, terne ou dilué)</li> </ul>	
---	--	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Parker utilise un système de notes compris entre 50 à 100 points</li> <li>✓ Seuls 50 points sont en réalité attribués:             <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 5 points pour la robe</li> <li>➢ 15 points pour le bouquet</li> <li>➢ 20 points pour la bouche</li> <li>➢ 10 points pour le potentiel d'évolution</li> </ul> </li> <li>✓ Les dégustations doivent être comparatives au sein d'une même catégorie de vin et se faire à l'aveugle</li> <li>✓ La revue Wine Spectator a adopté la même notation sur 100 points</li> </ul>	
---	---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ En clair, un vin noté par Parker avec la note suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 4/5 points pour la robe</li><li>➤ 12/15 points pour le bouquet</li><li>➤ 16/20 points pour la bouche</li><li>➤ 8/10 points pour le potentiel d'évolution</li><li>➤ Soit un total de 40/50</li></ul> <p>✓ Obtient en réalité une cote finale de <b>90/100</b></p> <p>✓ Le même vin, coté dans un « vrai » système sur 100, n'aurait que <b>80/100</b></p>
---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>La fiche de l'OIV et de l'UIOE (« vraie » notation sur 100)</b></p> <p>La fiche de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin et de l'Union Internationale des Œnologues attribue une note sur 100 points sur base d'une dégustation détaillée du vin:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 15 pour l'examen visuel</li><li>- 30 pour l'examen olfactif</li><li>- 44 pour l'examen gusto-olfactif</li><li>- 11 pour l'harmonie du vin</li></ul>	 <p>UNION INTERNATIONALE DES ŒNOLOGUES</p> <p><b>OIV</b> Organisation Internationale de la Vigne et du Vin</p> 
---	---	---



SEANCE 6		BouchÔnez Fiche de dégustation																																																																																													
<p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>		<p>Informations générales</p> <p>Date _____ Lieu _____</p>																																																																																													
		<p>BouchÔnez</p> <p><b>Fiche de notation d'un vin (selon l'OIV)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th>A rejeter</th> <th>Insuffisant</th> <th>Suffisant</th> <th>Bon</th> <th>Excellent</th> <th>Note</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Examen visuel</td> <td>Limpidité</td> <td><input type="checkbox"/> (1)</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td><input type="checkbox"/> (3)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> (5)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Consistance - Couleur</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> (10)</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Examen olfactif</td> <td>Intensité</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (7)</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Complexité</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td><input type="checkbox"/> (3)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (5)</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Qualité</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td><input type="checkbox"/> (10)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> (12)</td> <td><input type="checkbox"/> (14)</td> <td><input type="checkbox"/> (16)</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Examen gusto-olfactif</td> <td>Equilibre</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td><input type="checkbox"/> (3)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (5)</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Persistence</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (5)</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (7)</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Intensité</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (7)</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Qualité</td> <td><input type="checkbox"/> (10)</td> <td><input type="checkbox"/> (13)</td> <td><input type="checkbox"/> (16)</td> <td><input type="checkbox"/> (19)</td> <td><input type="checkbox"/> (22)</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Harmonie - Jugement global</b></td> <td><input type="checkbox"/> (7)</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td><input type="checkbox"/> (9)</td> <td><input type="checkbox"/> (10)</td> <td><input type="checkbox"/> (11)</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="7"><b>Total</b></td> <td>/100</td> </tr> </tbody> </table>								A rejeter	Insuffisant	Suffisant	Bon	Excellent	Note	Examen visuel	Limpidité	<input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (4)	<input checked="" type="checkbox"/> (5)		Consistance - Couleur	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (8)	<input checked="" type="checkbox"/> (10)		Examen olfactif	Intensité	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (4)	<input checked="" type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)	6	Complexité	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input checked="" type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)	4	Qualité	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (10)	<input checked="" type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (16)	12	Examen gusto-olfactif	Equilibre	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)		Persistence	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)		Intensité	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)		Qualité	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (22)		<b>Harmonie - Jugement global</b>		<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (11)		<b>Total</b>					
		A rejeter	Insuffisant	Suffisant	Bon	Excellent	Note																																																																																								
Examen visuel	Limpidité	<input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (4)	<input checked="" type="checkbox"/> (5)																																																																																									
	Consistance - Couleur	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (8)	<input checked="" type="checkbox"/> (10)																																																																																									
Examen olfactif	Intensité	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (4)	<input checked="" type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)	6																																																																																								
	Complexité	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input checked="" type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)	4																																																																																								
	Qualité	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (10)	<input checked="" type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (16)	12																																																																																								
Examen gusto-olfactif	Equilibre	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)																																																																																									
	Persistence	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)																																																																																									
	Intensité	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)																																																																																									
	Qualité	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (22)																																																																																									
<b>Harmonie - Jugement global</b>		<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (11)																																																																																									
<b>Total</b>							/100																																																																																								
		<p>Secondes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Famille d'arômes</th> <th>Fleurs</th> <th>Fruits frais</th> <th>Fruits confits</th> <th>Végétaux</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Minéraux</td> <td>Balsamiques/Chimique</td> <td>Alimentaires</td> <td>Empyreumatiques</td> </tr> <tr> <td>Arômes</td> <td>Bois</td> <td>Epices</td> <td>Champignons/Animaux</td> <td>Alcool</td> </tr> <tr> <td>Défauts</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Observations</p>						Famille d'arômes	Fleurs	Fruits frais	Fruits confits	Végétaux		Minéraux	Balsamiques/Chimique	Alimentaires	Empyreumatiques	Arômes	Bois	Epices	Champignons/Animaux	Alcool	Défauts																																																																								
Famille d'arômes	Fleurs	Fruits frais	Fruits confits	Végétaux																																																																																											
	Minéraux	Balsamiques/Chimique	Alimentaires	Empyreumatiques																																																																																											
Arômes	Bois	Epices	Champignons/Animaux	Alcool																																																																																											
Défauts																																																																																															

SEANCE 6	
<p><b>THEORIE</b> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La fiche de notation suit les étapes de l'examen visuel, olfactif et gusto-olfactif pour se terminer par l'harmonie</li> <li>✓ La fiche de notation est divisée en 5 zones qui correspondent à un adjectif et à une valeur numérique</li> <li>✓ Exactement comme sur la fiche de dégustation</li> <li>✓ Il suffit donc de reporter les impressions de la fiche de dégustation, de reporter les points et de savoir compter jusqu'à 100</li> <li>✓ Remarque: il est d'usage, sauf problème grave, de toujours donner un maximum de points pour l'aspect visuel</li> </ul>	

**SEANCE 6**

THEORIE  
Rappel  
Différence vin blanc-vin rouge  
Equilibre du vin  
Persistance du vin  
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION  
Fiche de notation

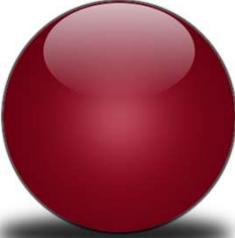
PRATIQUE  
Evolution du vin

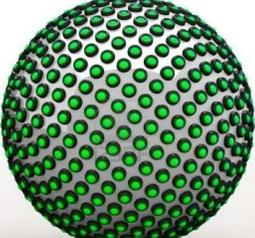


BouchÔnez

## L'harmonie

- ✓ L'harmonie conclut la dégustation
- ✓ C'est un jugement global du dégustateur ... qui a une influence non négligeable dans la cote finale et ne doit pas servir de "rattrapage"
- ✓ A chacun de se faire son idée de l'harmonie






**SEANCE 6**

THEORIE  
Rappel  
Différence vin blanc-vin rouge  
Equilibre du vin  
Persistance du vin  
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION  
Fiche de notation

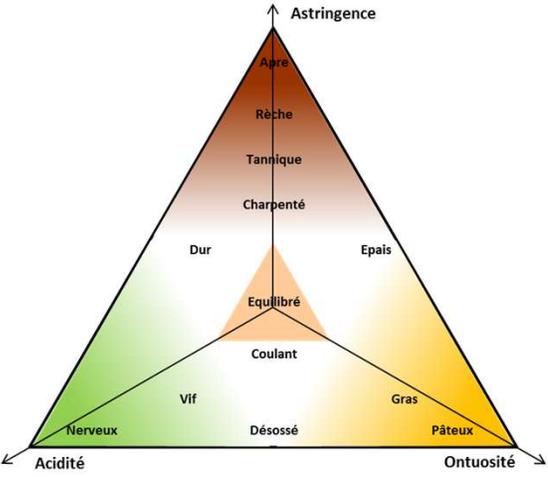
PRATIQUE  
Evolution du vin



BouchÔnez

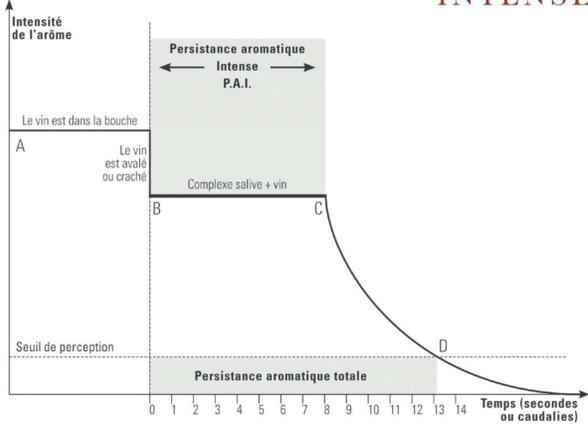
## L'harmonie peut être liée à l'équilibre

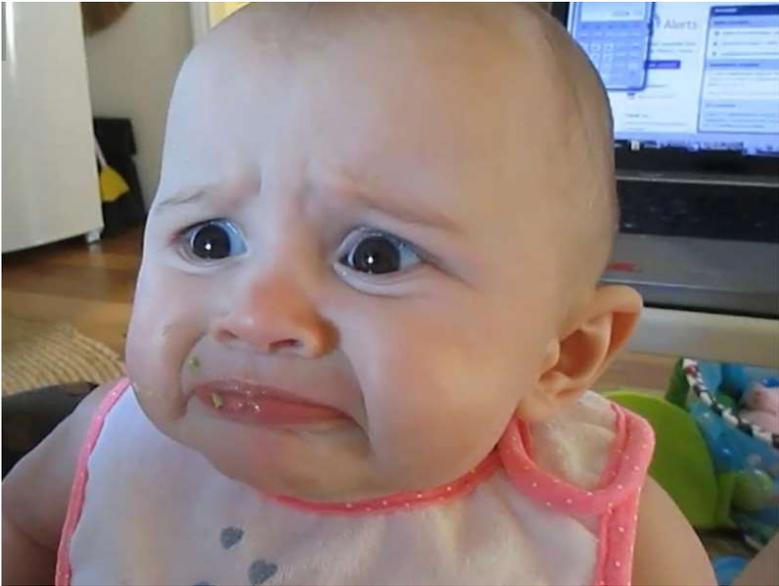
	Lourd	Liquoreux	Mielleux	Plein	Nerveux
↑ <b>Onctuosité</b>	Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur
	Ténu	Mou	Equilibré	Vif	Acidulé
	Petit	Plat	Sec	Frais	Vert
	Creux	Mince	Maigre	Verdelet	Agressif
					→ <b>Acidité</b>



© BouchÔnez 2024

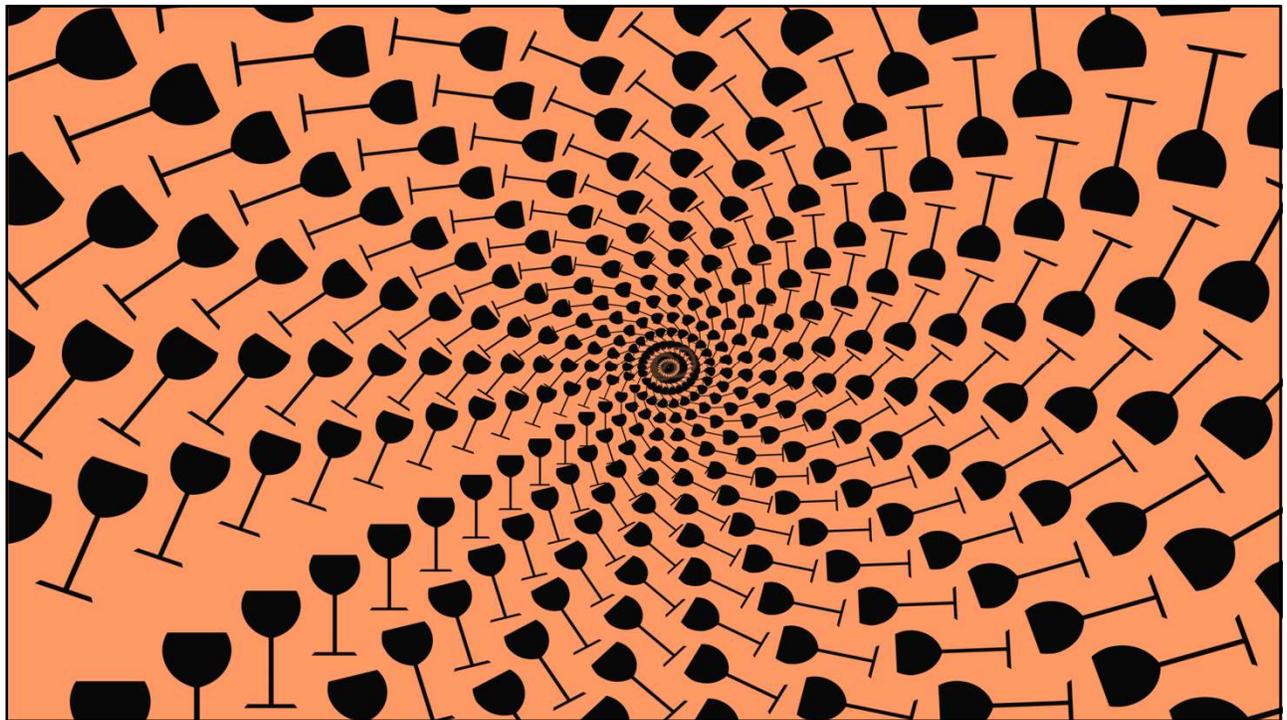
262

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ L'harmonie peut être liée à la PAI</p> <p style="text-align: right;"><b>LA PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE</b></p> 
---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ L'harmonie peut être liée au goût</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Critère de qualité des vins:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ de 92 à 100 points: très grand vin</li><li>✓ de 86 à 92 points: grand vin</li><li>✓ de 72 à 86 points: bon vin</li><li>✓ de 56 à 72 points: vin moyen</li><li>✓ moins de 56 points: vin insuffisant</li></ul> <p><b>Critère pour les médailles lors d'un concours:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ grand or: <math>\geq 92</math> points</li><li>✓ or: <math>\geq 85</math> points</li><li>✓ argent: <math>\geq 82</math> points</li><li>✓ bronze: <math>\geq 80</math> points</li></ul>
---	---

<p><b>SEANCE 6</b></p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p><b>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</b> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Notation d'un vin – Conclusion:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vous êtes maintenant prêt à déguster un vin de manière professionnelle</li><li>✓ Et à le noter de manière correcte</li><li>✓ Ce que de nombreux jurés participants à des concours ne sont sans doute pas aptes à faire ...</li></ul> 
---	--



<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>EXAMEN !</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Vous avez bientôt un examen !</p>
--	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>EXAMEN !</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Examen (à livre fermé):</b></p> <p>1<sup>ère</sup> partie: Reconnaissance d'odeurs</p> <p>2<sup>ème</sup> partie: Questions à choix multiple</p> <p>3<sup>ème</sup> partie: Dégustation de deux vins, dont un à l'aveugle: commentaire complet à réaliser (pas la notation) sans fiche de dégustation</p>
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>EXAMEN !</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Qui a introduit la production de vin en Gaule:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les Romains</li><li>- Les Moines</li><li>- Les Egyptiens</li></ul> <p>✓ Le mildiou est:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Une bactérie</li><li>- Un insecte</li><li>- Un champignon</li></ul>
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>EXAMEN !</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Un seul de ces cépages est rouge:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le Viognier</li><li>- La Syrah</li><li>- Le Savagnin</li></ul> <p>✓ Quels sont les cépages principaux de Bourgogne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le Pinot Noir et le Chardonnay</li><li>- Le Pinot Noir et le Gamay</li><li>- Le Gamay et le Chardonnay</li></ul>
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>EXAMEN !</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>✓ En vieillissant, les vins blancs ont tendance à devenir:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Moins acides</li><li>- Plus tanniques</li><li>- Plus foncés</li></ul> <p>✓ Dans quels vins trouve-t-on de l'acidité:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tous</li><li>- Tous sauf les vins blancs</li><li>- Tous sauf les vins rouges</li></ul>
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>EXAMEN !</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>✓ Quelle est la taille approximative du vignoble de France:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 80 000 ha</li><li>- 800 000 ha</li><li>- 8 000 000 ha</li></ul> <p>✓ Quel rendement est-il raisonnable de réaliser pour un vin rouge de bonne qualité ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 5 hl/ha</li><li>- 50 hl/ha</li><li>- 500 hl/ha</li></ul>
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<h2>Résumé de la séance 6:</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La différence essentielle entre vin rouge et vin blanc est la présence de tannins dans les vins rouges dus au contact avec les pépins et les matières colorantes de la peau des raisins</li> <li>✓ En conséquence, l'équilibre du vin blanc est exprimé seulement sur base deux aspects, l'onctuosité (alcool) et l'acidité. L'équilibre du vin rouge est exprimé sur base de trois aspects: l'onctuosité, l'acidité et l'astringence</li> </ul>	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Onctuosité ↑</td> <td> Lourd</td> <td> Liqueux</td> <td> Mieléux</td> <td> Plain</td> <td> Nerveux</td> </tr> <tr> <td></td> <td> Onctueux</td> <td> Doux</td> <td> Gras</td> <td> Soutenu</td> <td> Dur</td> </tr> <tr> <td></td> <td> Tenu</td> <td> Mou</td> <td> Equilibré</td> <td> Vif</td> <td> Acide</td> </tr> <tr> <td></td> <td> Petit</td> <td> Plat</td> <td> Sec</td> <td> Frais</td> <td> Vert</td> </tr> <tr> <td></td> <td> Creux</td> <td> Mince</td> <td> Maigre</td> <td> Verdâtre</td> <td> Agressif</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Acidité →</td> </tr> </table> 	Onctuosité ↑	Lourd	Liqueux	Mieléux	Plain	Nerveux		Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur		Tenu	Mou	Equilibré	Vif	Acide		Petit	Plat	Sec	Frais	Vert		Creux	Mince	Maigre	Verdâtre	Agressif						Acidité →
Onctuosité ↑	Lourd	Liqueux	Mieléux	Plain	Nerveux																																	
	Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur																																	
	Tenu	Mou	Equilibré	Vif	Acide																																	
	Petit	Plat	Sec	Frais	Vert																																	
	Creux	Mince	Maigre	Verdâtre	Agressif																																	
					Acidité →																																	

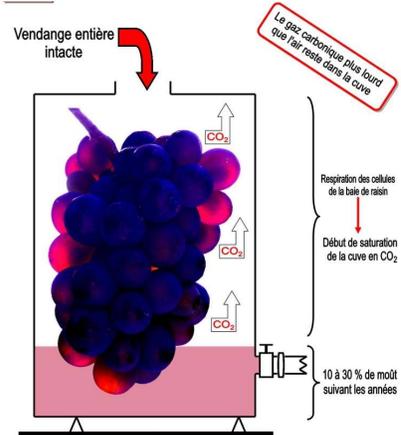
<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<h2>Résumé de la séance 6:</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La PAI est l'autre caractéristique importante des vins. Elle est constante dans le temps. C'est une mesure universelle, unique (et facile) de la qualité d'un vin</li> <li>✓ La plupart des vins blancs secs ne sont pas aptes au long vieillissement</li> <li>✓ Le potentiel de garde des vins rouges dépend de la quantité initiale de tannins et donc du/des cépages</li> <li>✓ Un vin rouge jeune trop tannique peut être carafé afin de le vieillir artificiellement</li> </ul>	
---	---	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b><u>THEORIE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vinifications spéciales</li><li>✓ Maladies du vin</li><li>✓ Les cépages</li><li>✓ Cave et conservation du vin</li></ul> <p><b><u>PRATIQUE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Maladies du vin</li><li>✓ Les cépages</li></ul>	
---	--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Vinifications spéciales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vin de voile</li><li>✓ Vins orange</li><li>✓ Vins primeurs</li><li>✓ Vins moelleux et liquoreux</li><li>✓ Vins effervescents</li><li>✓ Vins doux naturels</li><li>✓ Vins bio</li></ul>	
---	---	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Vin de voile</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ L'exemple le plus connu est le vin jaune du Jura, élevé sans ouillage de façon oxydative</li><li>✓ Pour être un vin jaune;<ul style="list-style-type: none"><li>- AOC Arbois min 6 ans en fût</li><li>- AOC Château-Chalon min 6 ans et 2 mois en fût</li><li>- Sinon les vins de ces appellations passent en Côtes du Jura</li></ul></li></ul> 
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Vin orange</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vin blanc vinifié comme un vin rouge en présence des peaux, des pépins voire des rafles</li><li>✓ C'est une pratique courante en Géorgie et elle se réalise souvent en amphores</li></ul>  
---	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Vin primeur</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinification par macération carbonique (Beaujolais)</li> <li>- Les grappes entières sont mises en cuve</li> <li>- Dans le fond de la cuve, les grains sont écrasés, le jus fermente et libère du CO<sub>2</sub></li> <li>- En zone intermédiaire, les grappes flottent dans le jus et macèrent</li> <li>- En zone supérieure, les grappes sont en atmosphère CO<sub>2</sub> avec fermentation à l'intérieur des grains</li> </ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Vin moelleux et liquoreux</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le but est de concentrer les raisins en sucres afin de conserver des sucres résiduels après fermentation</li> <li>✓ Pourriture noble, vendanges tardives, vins de paille, vins de glace, ...</li> </ul> 
--	--

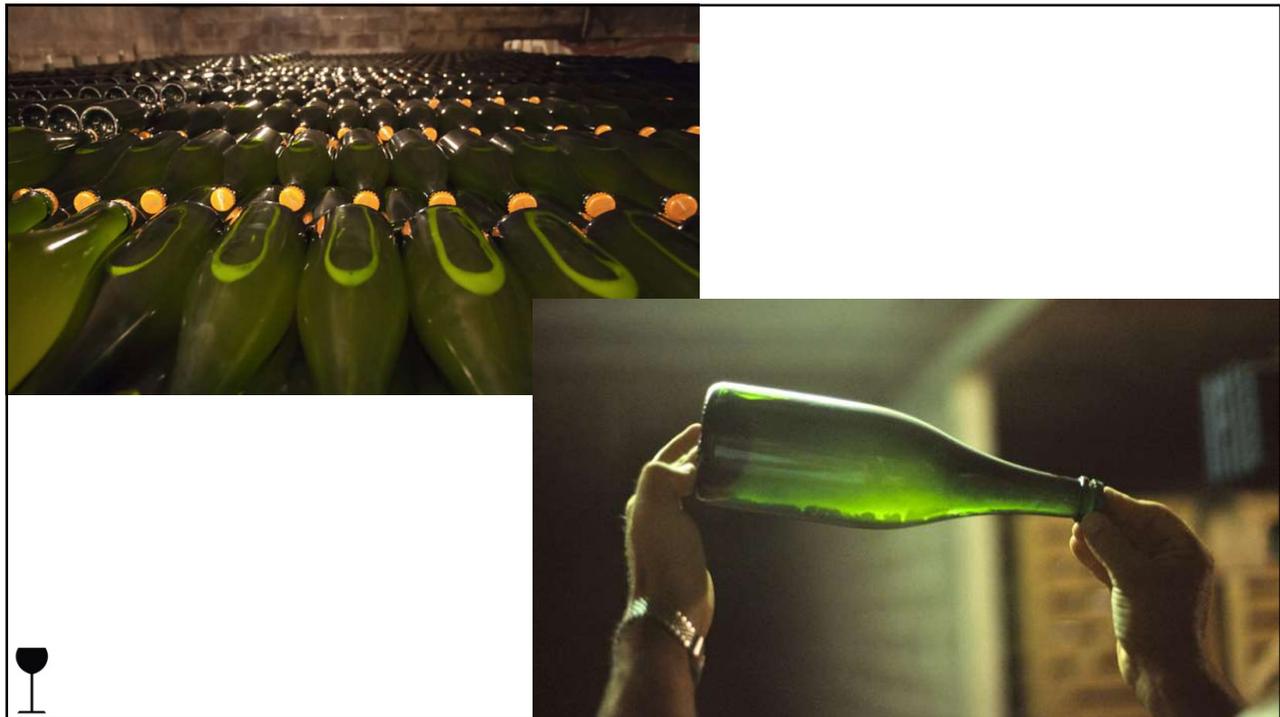
<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Attaque des raisins par la pourriture grise</h2>  <p>Attaque du botrytis cinerea, quelques points bruns apparaissent.</p> <p>Les tâches brunes s'étende</p> <p>Peu à peu la baie est recouverte de tâches marrons.</p> <p>La baie prend une teinte violacée.</p> <p>La baie est entièrement atteinte, un duvet blanchâtre apparaît.</p> <p>Le grain commence à se rider.</p> <p>La baie se dessèche et se ratatine. Le jus se concentre.</p> <p>Le grain est 'rôti' et prêt à être ramassé.</p>
---	---

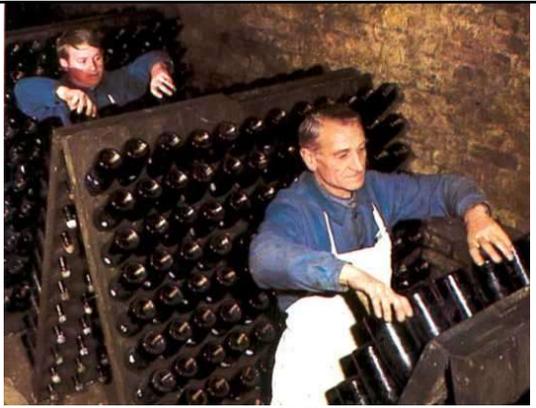
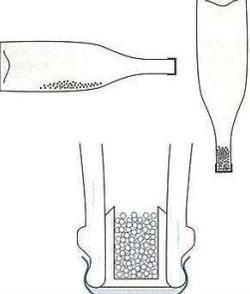
<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Vins effervescents (méthode traditionnelle)</h2> <p>– Champagne, Crémants, Clairette, Blanquette, Cava, ...</p> <p>La « méthode traditionnelle » consiste en une vinification en deux parties:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Une première vinification classique en vin blanc</li><li>✓ Une seconde fermentation en bouteille</li></ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Assemblage</p> 
---	--

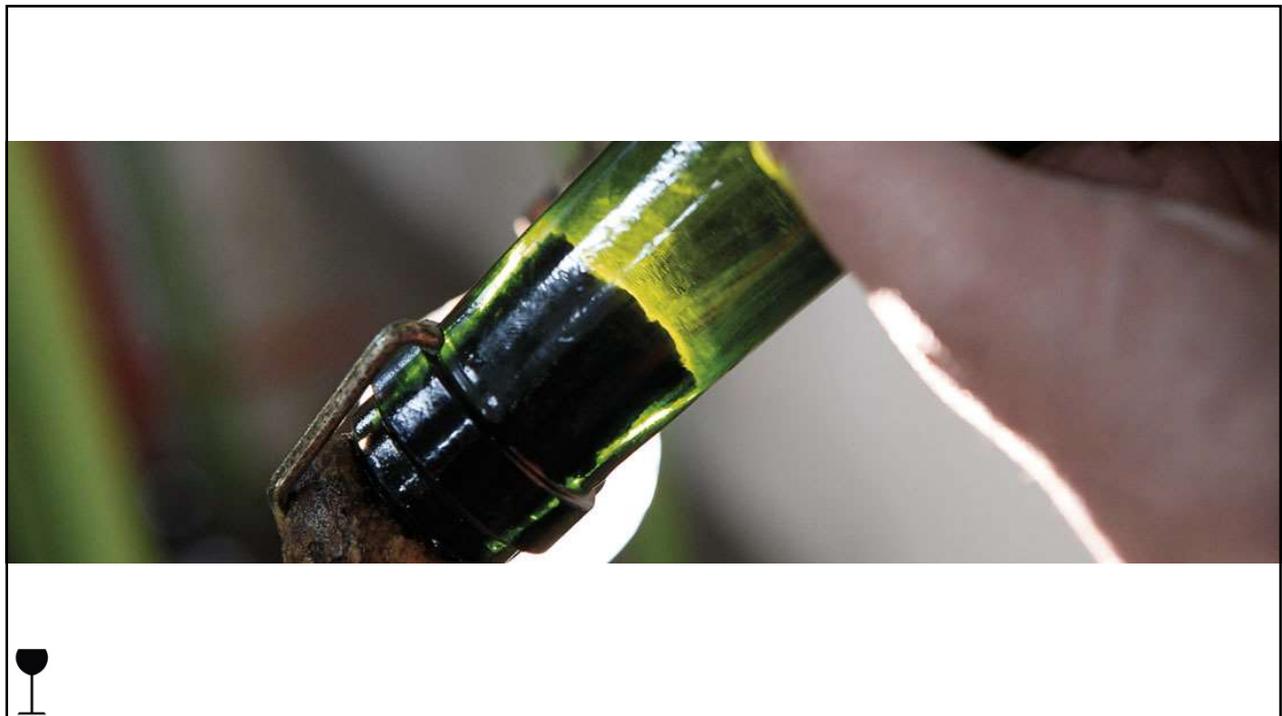
<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Tirage en bouteille avec sucres et levures</p> 
---	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Seconde fermentation sur latte et prise de mousse (6 à 8 semaines) et maturation sur lies (minimum 12 mois pour les Champagne)</p>  
---	--



<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>			
---	---	--	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Le remuage</p>		
---	---------------------	--	---



**SEANCE 7**

**THEORIE**

Vinifications  
spéciales

Maladies du vin  
Les cépages  
Cave-Conservation

**PRATIQUE**

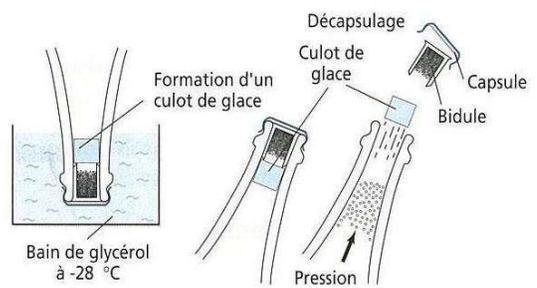
Maladies du vin  
Les cépages

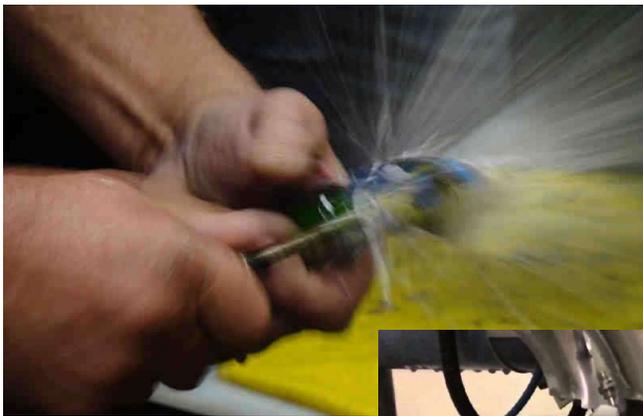
**PROCHAINE  
SOIREE**



Bouch'Ônez

## ✓ Le dégorgage



<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	 
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Dosage: Addition de la liqueur d'expédition</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	 
---	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Champagne - Teneur en sucre (depuis 2009):</li> <li>✓ Brut nature (ou dosage zéro ou pas dosé):                      &lt; 3 g/l et aucune adjonction de sucre</li> <li>✓ Extra-brut: &lt; 6 g/l</li> <li>✓ Brut: &lt; 12 g/l</li> <li>✓ Extra-dry: de 12 à 17 g/l (anciennement 12 à 20)</li> <li>✓ Sec: de 17 à 32 g/l (anciennement 20 à 35)</li> <li>✓ Demi-sec: de 32 à 50 g/l (anciennement 35 à 50)</li> <li>✓ Doux: &gt; 50 g/l</li> </ul> <p>Remarque: Les Crémants et les Cava utilisent la même échelle</p> 
---	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<p>✓ <b>Vins doux naturels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtenus par adjonction d'alcool de vin à 96 % en cours de fermentation pour tuer les levures et (en général) conserver du sucre</li> <li>- Muscat, Banyuls, Maury, Rasteau, ...</li> <li>- Porto, Madère</li> <li>- Jerez-Xérès-Sherry</li> </ul> <p>✓ <b>Vins doux liquoreux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adjonction d'alcool avant la fermentation</li> <li>- Pineau des Charentes, Floc de Gascogne</li> </ul>
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<p>✓ <b>Vins bio</b></p> <div style="text-align: right; margin-bottom: 20px;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; width: 20%;">                 Logo bio européen                  (obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés d'origine européenne).             </div> <div style="text-align: center;">  <p>CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX                  AGRICULTURE UE/NON-UE</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>CERTIFIÉ</p>  <p>Logo AB (facultatif)</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; width: 60%;"> <p style="text-align: center;">Origine de la matière première agricole (obligatoire).</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid green; margin: 5px 0;"/> <p><b>UE</b> : Union européenne      <b>NON-UE</b> : hors Union européenne                  ou nom du pays lorsqu'au moins 98% des ingrédients en sont originaires.</p> </div> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; width: 35%;"> <p>Code de l'organisme certificateur (obligatoire).                  Pour retrouver la liste des organismes certificateurs : <a href="http://www.agencebio.org">www.agencebio.org</a></p> </div> </div>
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Doses maximales de SO<sub>2</sub> autorisées:</h2> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Standard</th> <th>Bio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"><b>Sans sucres résiduels (&lt; 2g/l)</b></td> </tr> <tr> <td>Vin rouge</td> <td>150 mg/l</td> <td>100 mg/l</td> </tr> <tr> <td>Vin blanc et rosé</td> <td>200 mg/l</td> <td>150 mg/l</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Sans sucres résiduels (de 2 à 5g/l)</b></td> </tr> <tr> <td>Vin rouge</td> <td>150 mg/l</td> <td>120 mg/l</td> </tr> <tr> <td>Vin blanc et rosé</td> <td>200 mg/l</td> <td>170 mg/l</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Avec sucres résiduels (&gt; 5g/l) *</b></td> </tr> <tr> <td>Vin rouge</td> <td>200 mg/l</td> <td>170 mg/l</td> </tr> <tr> <td>Vin blanc et rosé</td> <td>250 mg/l</td> <td>220 mg/l</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Une liste d'exception existe pour les vins liquoreux (teneur en sucre en général &gt; 45 g/l) pour lesquels une limite de 300, 350 ou 400 mg/l de soufre est autorisée selon les cas</p>		Standard	Bio	<b>Sans sucres résiduels (&lt; 2g/l)</b>			Vin rouge	150 mg/l	100 mg/l	Vin blanc et rosé	200 mg/l	150 mg/l	<b>Sans sucres résiduels (de 2 à 5g/l)</b>			Vin rouge	150 mg/l	120 mg/l	Vin blanc et rosé	200 mg/l	170 mg/l	<b>Avec sucres résiduels (&gt; 5g/l) *</b>			Vin rouge	200 mg/l	170 mg/l	Vin blanc et rosé	250 mg/l	220 mg/l
	Standard	Bio																													
<b>Sans sucres résiduels (&lt; 2g/l)</b>																															
Vin rouge	150 mg/l	100 mg/l																													
Vin blanc et rosé	200 mg/l	150 mg/l																													
<b>Sans sucres résiduels (de 2 à 5g/l)</b>																															
Vin rouge	150 mg/l	120 mg/l																													
Vin blanc et rosé	200 mg/l	170 mg/l																													
<b>Avec sucres résiduels (&gt; 5g/l) *</b>																															
Vin rouge	200 mg/l	170 mg/l																													
Vin blanc et rosé	250 mg/l	220 mg/l																													

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Les familles de vin bio:</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vins biologiques</li> <li>✓ Vins biodynamiques</li> <li>✓ Vins natures</li> </ul> <p><b>Remarque:</b> en 2020, en France:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le vin certifié bio, ou en cours de certification, représente 20 % du vignoble (159 868 ha)</li> <li>✓ La biodynamie représente 2 % du vignoble</li> </ul>
---	--



<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>			
--	---	--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales  <b>Maladies du vin</b>                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Défauts et maladies du vin</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lors de l'observation d'un vin, on décrit le nez et donc les odeurs du vin</li> <li>✓ Certaines odeurs représentent des défauts et révèlent des problèmes du vin</li> </ul> 
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Certaines odeurs sont exogènes au vin, apportées par un élément extérieur: on pense principalement au goût de bouchon</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Odeur et goût de bouchon</h2> <p>✓ On observe ces dernières années une très forte augmentation du nombre de bouteilles bouchonnées, vu la baisse de qualité du liège et des bouchons</p>  
--	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ N'hésitez pas à retourner les bouteilles bouchonnées (ou ayant un autre défaut), aussi bien en magasin qu'au restaurant</p>  <p><b>Vos garanties</b></p> <p><b>Garantie "bouchon"</b></p> <p>La garantie d'être remboursé si votre vin est bouchonné ou n'a pas la qualité attendue. N'hésitez pas à le retourner dans le magasin de votre choix ou lors de la prochaine visite de votre livreur Caddyhome. Nous vous le rembourserons avec le sourire et enverrons le bouchon et la bouteille pour analyse à notre service "qualité" afin de ne vous offrir que le meilleur. Attention, nous ne remboursons qu' en présence du ticket de caisse et dans un délai de 2 ans maximum suivant l'achat.</p>
--	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Alternatives: Les bouchons sans goût de bouchon</p> <p>✓ Nouveau type de bouchon fabriqué à base de liège broyé puis traité au gaz carbonique afin d'éliminer le risque de défaut</p>  
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Alternatives: les bouchons synthétiques</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Alternatives: les capsules à vis</p>  
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Alternatives: les capsules en verre</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>D'autres sont <u>endogènes</u> au vin résultant de réactions biochimiques plus ou moins maîtrisées, plus ou moins persistantes, plus ou moins évolutives</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Oxydation / Madérisation</li><li>- Piqûre acétique (odeur de vinaigre)</li><li>- Odeur de soufre</li><li>- Odeur et goût de réduit</li><li>- Odeur de renfermé</li><li>- ...</li></ul>
---	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ <u>L'oxydation ou madérisation</u></li><li>✓ Résulte d'un vieillissement prolongé du vin en bouteilles et d'un contact excessif avec l'air</li><li>✓ Cela se traduit par des odeurs et arômes de pommes blettes, noix (vins blancs) ou Porto, Madère (vins rouges)</li><li>✓ Pas de remède possible lors du service du vin</li></ul>	
--	--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ La <u>piqûre acétique</u> provient d'une bactérie (<i>mycodermae aceti</i>)</li><li>✓ L'éthanol réagit avec l'oxygène pour former de l'acide acétique, puis de l'acétate d'éthyle, responsable de l'odeur de piqué (vinaigre)</li><li>✓ Les méthodes de vinification moderne permettent le plus souvent de l'éviter; elle apparaît encore parfois dans de vieux vins (longue oxydation de l'éthanol lors du vieillissement en bouteille)</li><li>✓ Pas de remède possible lors du service du vin</li></ul>
--	--

<b>SEANCE 7</b>	
<b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation	
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
	
BouchÔnez	

✓ Les odeurs de soufre ( $\text{SO}_2$ )  
Le soufre est utilisé à de nombreuses phases de la vinification car il possède de multiples propriétés: antiseptique, antioxydant, antioxydasique, dissolvant de couleurs



✓ Des surdosages peuvent parfois apparaître et peuvent causer des migraines aux personnes qui y sont sensibles

✓ Peu de remède possible lors du service du vin si ce n'est carafer le vin afin de libérer le soufre

<b>SEANCE 7</b>	
<b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation	
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
	
BouchÔnez	

✓ Odeur et goût de réduit: odeur de renfermé rencontrée dans un vin n'ayant pas été assez suffisamment aéré après la fermentation

✓ Son origine est dans la combinaison de molécules soufrées:

- $\text{H}_2\text{S}$  (œuf pourri): aérer fortement par transvasement
- Mercaptan (fiente d'oiseau): difficile à éliminer



<b>SEANCE 7</b>	
<b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation	
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
	
<b>Bouch'Onéz</b>	

- ✓ Odeur et goût de réduit
- ✓ Une aération du vin (verre ou carafe) peut "ouvrir" le vin
- ✓ Le vin passe en effet par plusieurs stades lors de son repos en bouteille. Parfois il est plus ouvert, parfois plus fermé

<b>SEANCE 7</b>	
<b>THEORIE</b> Vinifications spéciales <b>Maladies du vin</b> Les cépages Cave-Conservation	
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
	
<b>Bouch'Onéz</b>	

**Conclusions:**

- ✓ Les odeurs, défauts, goûts anormaux existent
- ✓ Il est difficile de tous les recenser tout comme d'en donner une explication scientifique précise
- ✓ Elles font parties des nombreuses inconnues qui subsistent au cours des réactions chimiques et biochimiques de la vinification
- ✓ Leur classification (et « dégustation ») est très difficile

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin <b>Les cépages</b> Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le goût du vin provient principalement du cépage = variété de plant de vigne</li><li>✓ Ont également une influence<ul style="list-style-type: none"><li>- le climat, la nature du sol, les techniques de vinification = le terroir</li><li>- le millésime</li><li>- Les techniques de vinification et fermentation</li><li>- L'élevage et le vieillissement du vin</li></ul></li></ul>
---	--

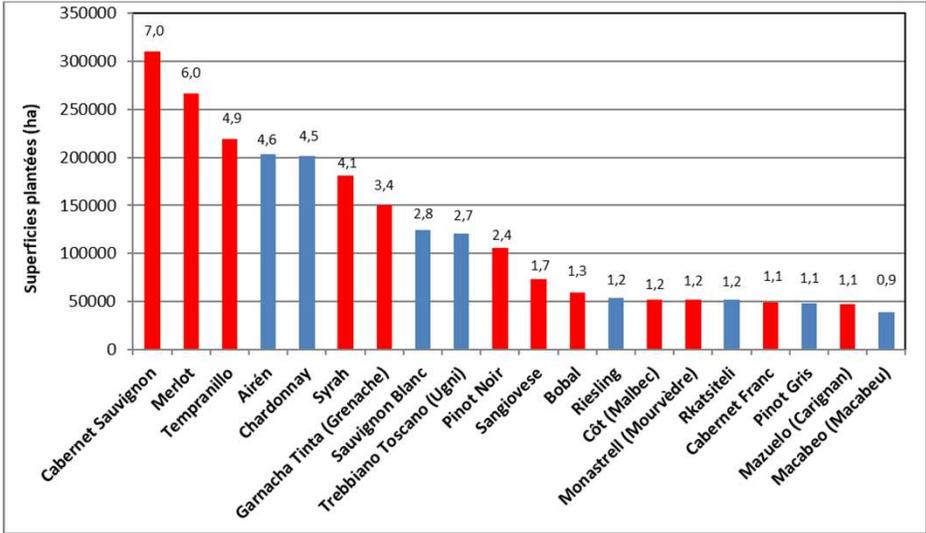
<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin <b>Les cépages</b> Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les vins blancs proviennent:<ul style="list-style-type: none"><li>- Généralement de cépages blancs</li><li>- De raisins rouges à condition de séparer la peau du jus (ex: Pinot Noir et Meunier en Champagne)</li></ul></li><li>✓ Les vins rouges proviennent:<ul style="list-style-type: none"><li>- Généralement de cépages rouges</li><li>- Une certaine quantité de raisins blancs peut être utilisée</li></ul></li><li>✓ Les vins rosés ne sont en général pas un mélange de vin rouge et blanc (sauf en Champagne et pour certains vins sans IG)</li></ul>
---	--

<b>SEANCE 7</b>	
<b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin <b>Les cépages</b> Cave-Conservation	<b>Un vin peut être:</b>  ✓ <b>Monocépage</b> – Bourgogne rouge: Pinot Noir – Bourgogne blanc: Chardonnay – Vins d'Alsace  ✓ <b>Multicépages (assemblage)</b> – Bordeaux rouges: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot – Champagne: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – Rhône: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, ...
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
 Bouch'Ônez	

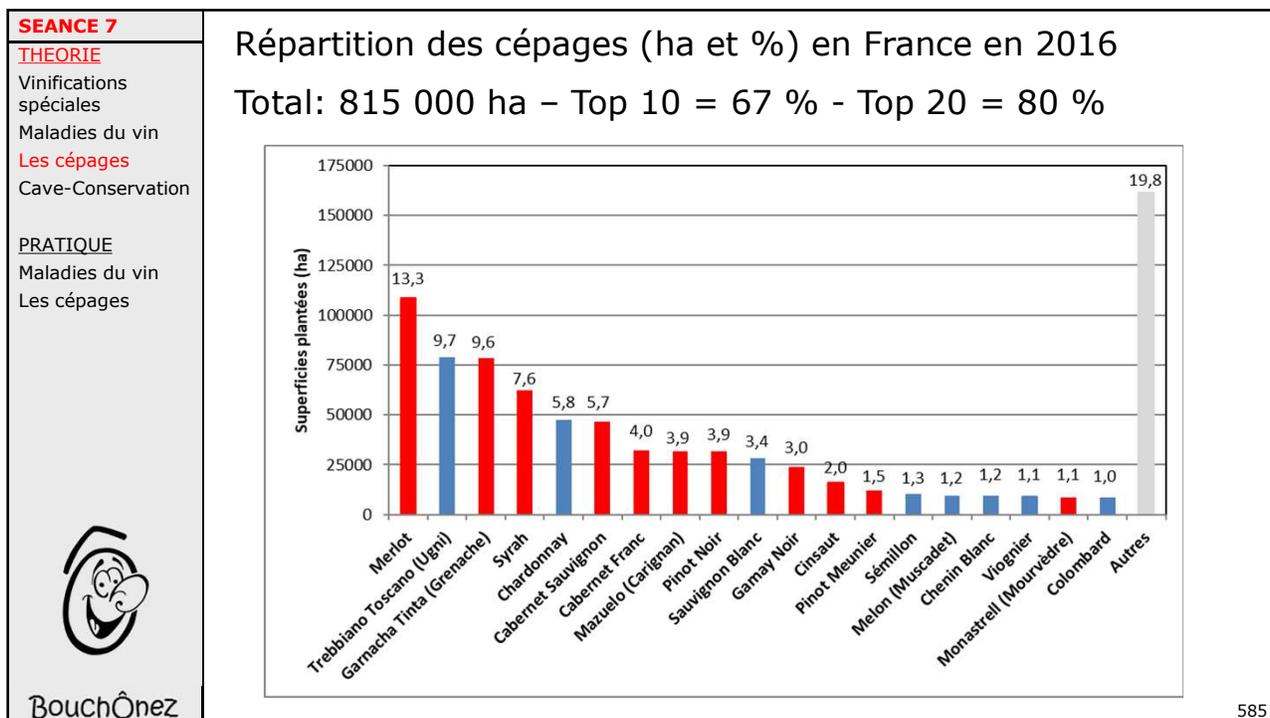
<b>SEANCE 7</b>	
<b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin <b>Les cépages</b> Cave-Conservation	<b>Chaque cépage peut être « identifié » par:</b>  ✓ sa couleur: légère ou intense ✓ ses odeurs en vin jeune ✓ ses odeurs en vin plus ancien ✓ ...
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
 Bouch'Ônez	

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ On recense actuellement environ 1400 cépages usuels et commerciaux càd qui conduisent chez au moins un viticulteur à un vin vendu en bouteille</li> <li>✓ En réalité il en existe beaucoup plus mais la plupart sont inutilisés ou en voie de disparition</li> <li>✓ En 2014 plus de 42 % du vignoble mondial est planté par seulement 20 cépages parmi lesquels on retrouve les « stars » internationales ... et quelques inconnus</li> </ul>
--	---

583

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Répartition des cépages (ha et %) dans le monde en 2016</p> <p>Total: 4 445 000 ha – Top 10 = 42 % - Top 20 = 46 %</p> 
--	--

584



- SEANCE 7**
- THEORIE**  
 Vinifications spéciales  
 Maladies du vin  
 Les cépages  
 Cave-Conservation
- PRATIQUE**  
 Maladies du vin  
 Les cépages
- 
- BouchÔnez
- ✓ En France, il y a 210 cépages autorisés
  - ✓ Les 10 principaux représentent 80% des surfaces
  - ✓ Certains cépages (très) connus sont presque anecdotiques et représentent chacun moins de 1% de l'encépagement
  - ✓ C'est le cas pour le Mourvèdre, le Muscat, le Viognier, le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot Blanc, le Pinot Gris, la Clairette, le Grenache, la Roussanne, la Marsanne, ...
- 586

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinifications spéciales Maladies du vin <b>Les cépages</b> Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>	<h3>LOCALISATION DES PRINCIPAUX CÉPAGES</h3> <p><b>VINS ROUGES :</b> Cabernet Franc Gamay</p> <p><b>VINS BLANCS :</b> Muscadet Pineau de la Loire Sauvignon</p> <p><b>VINS BLANCS :</b> Sauvignon Sémillon Muscadelle</p> <p><b>VINS ROUGES :</b> Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot Malbec</p> <p><b>VINS BLANCS :</b> Chardonnay + cépages alsaciens</p> <p><b>VINS ROUGES DE MONOCÉPAGE :</b> Pinot noir + Gamay : Beaujolais</p> <p><b>VINS BLANCS :</b> Roussanne Marsanne Ugni blanc Clairette</p> <p><b>VINS ROUGES :</b> Syrah Grenache Mourvèdre Cinsault Carignan</p>
---	---



<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinifications spéciales Maladies du vin <b>Les cépages</b> Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>	<h3>Cépages blancs en France</h3> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Chardonnay</th> <th>Chenin</th> <th>Gewürztraminer</th> <th>Muscat</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Riesling</th> <th>Sauvignon</th> <th>Sémillon</th> <th>Viognier</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Chardonnay	Chenin	Gewürztraminer	Muscat					Riesling	Sauvignon	Sémillon	Viognier				
Chardonnay	Chenin	Gewürztraminer	Muscat														
Riesling	Sauvignon	Sémillon	Viognier														



<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Cépages rouges en France</h2>			
	<p><b>Cabernet Franc</b></p> 	<p><b>Cabernet sauvignon</b></p> 	<p><b>Carignan</b></p> 	<p><b>Cinsault</b></p> 
	<p><b>Grenache</b></p> 	<p><b>Merlot</b></p> 	<p><b>Pinot Noir</b></p> 	<p><b>Syrah</b></p> 

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Le Chardonnay</h2>			
				

<b>SEANCE 7</b>	
<b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin <b>Les cépages</b> Cave-Conservation	
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 7</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Deuxième cépage blanc le plus cultivé dans le monde</li><li>✓ Originaire de Bourgogne mais cultivé partout dans le monde grâce à son étonnante capacité d'adaptation aux éléments</li><li>✓ Il entre dans l'élaboration des Champagnes et donne les grands vins blancs de Bourgogne</li></ul> 
<b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin <b>Les cépages</b> Cave-Conservation	
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
 Bouch'Ônez	

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Odeurs en vin jeune:                  Fleur blanche, poire,                  pêche, beurre frais, miel                  Si fût: Vanille, caramel</p> <p>✓ Odeurs en vin vieux:                  Noisette, amande, fruits                  confits, pain grillé, truffe</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vinifications spéciales                  Maladies du vin                  Les cépages                  Cave-Conservation</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Maladies du vin                  Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	---

## A la découverte du vin et de la dégustation - Séance 7

SEANCE 7	Cépage	Régions	Composantes aromatiques fréquentes	
			Vin jeune	Vin à maturité
			Aligoté	Bourgogne
Chardonnay	Bourgogne, Loire, Champagne	Fleur blanche, poire, pêche, beurre frais, miel Si fût: Vanille, caramel	Noisette, amande, fruits confits, pain grillé, truffe	
Chasselas	Savoie	Noisette, aubépine		
Chenin	Loire	Coing, poire, tilleul	Grillé, cannelle, fruit confit	
Gewürztraminer	Alsace	Rose, litchi, jasmin, violette		
<u>Manseng</u>	<u>Sud-Ouest</u>	Acacia, fruits exotiques	Châtaigne, pain chaud	
<u>Marsanne</u>	Rhône, Savoie	Pêche, fleurs jaunes		
Melon	Muscadet	Pomme, citronnelle		
Muscadelle	Bordeaux, <u>Sud-Ouest</u>	Muscat, miel, fruits secs		
Muscat	Provence, Alsace, Languedoc	Muscat, abricot, litchi		
Riesling	Alsace	Pêche, citron, fruit de la passion, citronnelle, ananas	Pétrole	
<u>Roussanne</u>	Rhône	Pêche, abricot		
Sauvignon	Bordeaux, Loire, <u>Sud-Ouest</u>	Pierre à fusil, bourgeon de cassis, poire		
Sémillon	Bordeaux, <u>Sud-Ouest</u> , Provence	Miel, citron, pamplemousse		
<u>Viognier</u>	Rhône, Languedoc	Abricot, pêche, mangue, miel		

### THEORIE

Vinifications spéciales  
Maladies du vin  
**Les cépages**  
Cave-Conservation

### PRATIQUE

Maladies du vin  
Les cépages

### PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez

SEANCE 7	Cépage	Régions	Composantes aromatiques fréquentes	
			Vin jeune	Vin à maturité
			Cabemet Franc	Bordeaux, Sud-Ouest, Loire
Cabemet Sauvignon	Bordeaux, Sud-Ouest, Loire	Cassis, mûres, framboise, épices, poivron vert Si fût: Vanille	Fruits compotés, pruneau, cannelle, cuir, champignon,	
Carignan	Rhône, Provence, Languedoc	Figue, mûre, épices		
Cinsault	Rhône, Provence, Languedoc	Framboise, cerise, groseille	Amande, noisette	
Gamay	Beaujolais, Loire, Savoie	Bonbon anglais, banane, framboise	Fruits rouges, champignons	
Grenache	Rhône, Provence, Languedoc	Cassis, cerise, mûre, laurier, encens	Epices, réglisse	
Malbec	Sud-Ouest	Fruits rouges, violette	Café, caramel, cuir, truffe	
Merlot	Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc	Fraise, framboise Si fût: Vanille	Pruneau, feuilles morte, cuir, terreau, mousse, champignon	
Mourvèdre	Provence, Languedoc, Rhône	Myrtille, girofle	Cuir, réglisse	
Pinot Noir	Bourgogne, Alsace, Champagne,	Cerise, mûre, cassis, framboise, violette, poivre Si fût: Vanille	Réglisse, truffe, champignon, humus, épices	
Syrah	Rhône, Provence, Languedoc	Poivre, violette, cacao	Mousse, truffe	

### THEORIE

Vinifications spéciales  
Maladies du vin  
**Les cépages**  
Cave-Conservation

### PRATIQUE

Maladies du vin  
Les cépages

### PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez

<b>SEANCE 7</b>	
<b>THEORIE</b>	
Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b>	
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 7</b>	<h2>Comment conserver son vin en cave</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Ne tombons pas dans les travers de nos compatriotes qui attendent trop longtemps avant d'ouvrir une bouteille</li><li>✓ Le mieux est d'acheter par lots de 6 ou 12 bouteilles, et d'en ouvrir une chaque année afin de noter l'évolution du vin</li><li>✓ Cependant, quelques caractéristiques de base peuvent aider une cave à une meilleure conservation du vin</li></ul> 
<b>THEORIE</b>	
Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b>	
<b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages	
<b>PROCHAINE SOIREE</b>	
 BouchÔnez	

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>La cave idéale</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ A l'abri de la lumière: les UV attaquent le vin</li><li>✓ Eviter les néons aux effets dévastateurs et préférer les ampoules à basse tension</li><li>✓ Humidité d'au moins 50 %; au-delà de 80 %, des champignons peuvent se former (inoffensif mais aspect sale)</li><li>✓ Température la plus constante possible, idéalement entre 12 et 14°C: sous 12°C, le vin voit son métabolisme bloqué; au-delà de 14°C, il vieillira trop vite</li><li>✓ Bonne ventilation pour éviter les odeurs</li></ul>
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Et pour ceux qui n'ont pas la cave idéale:</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Frigo-cave à vin</li></ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>	
---	--

  
BouchÔnez

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>	
---	--

  
BouchÔnez

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<h2>Comment conserver une bouteille entamée ?</h2> <p>✓ Le plus simple: la terminer</p> 
---	--

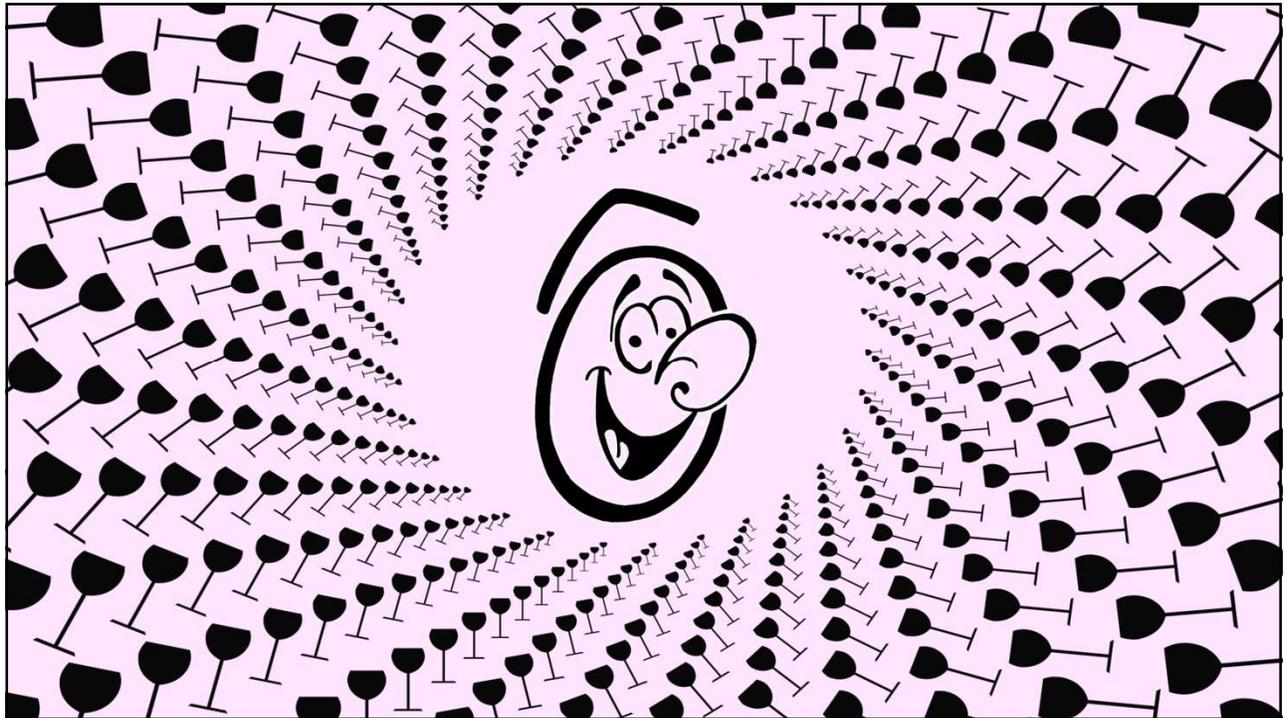
<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>✓ Le plus simple</p> <h2>La pompe à vide</h2> <p>Conserver la bouteille à l'abri de la lumière et au frais (frigo)</p> <p>Quelques jours maximum</p> 
---	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Le plus onéreux</p> <p>Injecter un gaz inerte plus lourd que l'air</p> <p>Vendus en commerces spécialisés</p> <p>Même conservation, même durée</p> 
--	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Encore plus onéreux</p> <p>Le système « Coravin »</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 7</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages <b>Cave-conservation</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Maladies du vin Les cépages</p> <p><b>PROCHAINE SOIREE</b></p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Le plus prévoyant</p> <p>Au moment de l'ouverture, transvaser la moitié dans une demie-bouteille lavée et séchée</p> <p>Rebouchonner avec le bouchon d'origine</p> <p>Conservation de quelques semaines</p>  
---	---

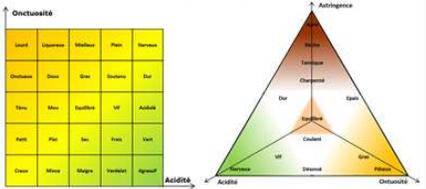


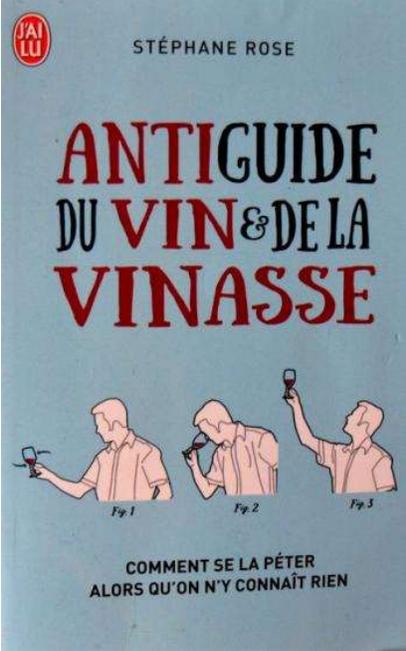
## A la découverte du vin et de la dégustation Huitième séance



<b>SEANCE 8</b>	
<u>EXAMEN</u>	
<b>CONCLUSIONS</b>	
<u>POUR EN SAVOIR PLUS</u>	
<u>PRATIQUE</u>	
 Bouch'Ônez	

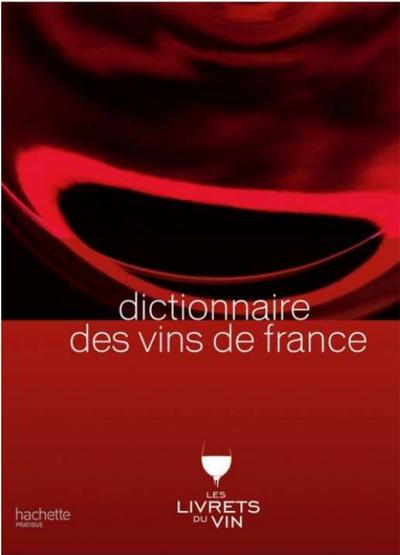
<b>SEANCE 8</b>	<h3>Qu'a-t-on vu dans ce cours ?</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>- Histoire du vin</li><li>- Système d'appellation</li><li>- Cycle et travail de la vigne</li><li>- Vinification</li><li>- Vin blanc &lt;&gt; vin rouge</li><li>- Maladies du vin</li><li>- Equilibre et persistance</li><li>- Evolution des vins</li><li>- Les cépages</li><li>- Bases de la dégustation</li><li>- Aspect visuel</li><li>- Aspect olfactif</li><li>- Aspect gustatif</li><li>- La fiche de dégustation</li><li>- Notation d'un vin</li><li>- Dégustation de vins de France et du monde</li><li>- Visite d'un domaine</li></ul>
<u>EXAMEN</u>	
<b>CONCLUSIONS</b>	
<u>POUR EN SAVOIR PLUS</u>	
<u>PRATIQUE</u>	
 Bouch'Ônez	

<p><b>SEANCE 8</b></p> <p><u>EXAMEN</u></p> <p><b>CONCLUSIONS</b></p> <p>POUR EN SAVOIR PLUS</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">  Bouch'Ônez  <b>Fiche de dégustation</b> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td colspan="2">Informations générales</td> </tr> <tr> <td>Date</td> <td>Lieu</td> </tr> <tr> <td>Heure</td> <td>Température</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td colspan="2">Données du vin</td> </tr> <tr> <td>Pays</td> <td>Région</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Appellation</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Type d'appellation <input type="checkbox"/> AOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> VEG</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Producteur</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Nom du vin</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Classification</td> </tr> <tr> <td>Millésime</td> <td>Degré d'alcool</td> </tr> <tr> <td>Température du vin</td> <td>Prix</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Cépages</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td colspan="5">Examen visuel</td> </tr> <tr> <td>Limpidité</td> <td>Voilé</td> <td>Assez limpide</td> <td>Limpide</td> <td>Cristallin</td> <td>Brillant</td> </tr> <tr> <td>Consistance</td> <td>Muide</td> <td>Peu consistant</td> <td>Assez consistant</td> <td>Consistant</td> <td>Visqueux</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Couleur</td> <td>Jaune verticils</td> <td>Jaune saills</td> <td>Jaune doré</td> <td>Jaune ambré</td> <td>Jaune rouge</td> </tr> <tr> <td>Rouge saurs</td> <td>Rouge rubis</td> <td>Rouge orangé</td> <td>Rouge orangé</td> <td>Rouge orangé</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Effervescence</td> <td colspan="2">Grain de bulles</td> <td>Gravier</td> <td>Assez fin</td> <td>fin</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Nombre de bulles</td> <td>Peu nombreuses</td> <td>Assez nombreuses</td> <td>Nombreuses</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Persistence des bulles</td> <td>Bruissant</td> <td>Assez persistant</td> <td>Persistant</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Observations</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td colspan="5">Examen olfactif</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Première nez</td> <td>Normal</td> <td>Quasi</td> <td>Quart</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Second nez</td> <td>Intensité</td> <td>Décoloré</td> <td>Peu intense</td> <td>Assez intense</td> <td>Intense</td> <td>Très intense</td> </tr> <tr> <td>Complexité</td> <td>Décoloré</td> <td>Peu complexe</td> <td>Assez complexe</td> <td>Complexe</td> <td>Très complexe</td> </tr> <tr> <td>Qualité</td> <td>Commun</td> <td>Peu fin</td> <td>Assez fin</td> <td>fin</td> <td>Brillant</td> </tr> <tr> <td>Famille d'arômes</td> <td>Mura</td> <td>Mur fraîche</td> <td>Mur fraîche</td> <td>Vieillesse</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Arômes</td> <td>Non</td> <td>Sémiotique/Chimique</td> <td>Alimentaire</td> <td>Empreinte/Saveur</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Observations</td> </tr> </table>	Informations générales		Date	Lieu	Heure	Température	Données du vin		Pays	Région	Appellation		Type d'appellation <input type="checkbox"/> AOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> VEG		Producteur		Nom du vin		Classification		Millésime	Degré d'alcool	Température du vin	Prix	Cépages		Examen visuel					Limpidité	Voilé	Assez limpide	Limpide	Cristallin	Brillant	Consistance	Muide	Peu consistant	Assez consistant	Consistant	Visqueux	Couleur	Jaune verticils	Jaune saills	Jaune doré	Jaune ambré	Jaune rouge	Rouge saurs	Rouge rubis	Rouge orangé	Rouge orangé	Rouge orangé	Effervescence	Grain de bulles		Gravier	Assez fin	fin	Nombre de bulles		Peu nombreuses	Assez nombreuses	Nombreuses		Persistence des bulles		Bruissant	Assez persistant	Persistant		Observations					Examen olfactif					Première nez		Normal	Quasi	Quart	Second nez	Intensité	Décoloré	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense	Complexité	Décoloré	Peu complexe	Assez complexe	Complexe	Très complexe	Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	fin	Brillant	Famille d'arômes	Mura	Mur fraîche	Mur fraîche	Vieillesse		Arômes	Non	Sémiotique/Chimique	Alimentaire	Empreinte/Saveur		Observations					<div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">  Bouch'Ônez  <b>Fiche de dégustation</b> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td colspan="6">Examen gustatif</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Equilibre</td> <td>Doux</td> <td>Sec</td> <td>Démarré</td> <td>Harmonieux</td> <td>Doux</td> <td>Stupéfiant</td> </tr> <tr> <td>Aigre</td> <td>Usé</td> <td>Peu chaud</td> <td>Assez chaud</td> <td>Chaud</td> <td>Stupéfiant</td> </tr> <tr> <td>Acidité</td> <td>Plat</td> <td>Peu fraîche</td> <td>Assez fraîche</td> <td>Fraîche</td> <td>Acidulé</td> </tr> <tr> <td>Tannique</td> <td>Décoloré</td> <td>Peu serré</td> <td>Assez serré</td> <td>Tannique</td> <td>Serré</td> </tr> <tr> <td>Conclusion</td> <td>Décoloré</td> <td>Peu équilibré</td> <td>Assez équilibré</td> <td>Équilibré</td> <td>Équilibré</td> <td>Équilibré</td> </tr> </table> <div style="margin-top: 10px;"> <p>Onctuosité</p>  </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td>Structure</td> <td>Mince</td> <td>Média</td> <td>Corde</td> <td>Robuste</td> <td>Lourd</td> </tr> <tr> <td>PAI (caudales)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Persistance</td> <td>Court</td> <td>Peu persistant</td> <td>Assez persistant</td> <td>Persistant</td> <td>Très persistant</td> </tr> <tr> <td>Intensité</td> <td>Décoloré</td> <td>Peu intense</td> <td>Assez intense</td> <td>Intense</td> <td>Très intense</td> </tr> <tr> <td>Qualité</td> <td>Commun</td> <td>Peu fin</td> <td>Assez fin</td> <td>fin</td> <td>Brillant</td> </tr> <tr> <td>Évaluation</td> <td>Vent</td> <td>Jeune</td> <td>Fric</td> <td>MR</td> <td>Vieux</td> </tr> <tr> <td colspan="6">Observations</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td colspan="2">Conclusions</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Commentaire de dégustation et conclusion</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Potentiel de garde</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Conseil d'accord mets-vin</td> </tr> </table>	Examen gustatif						Equilibre	Doux	Sec	Démarré	Harmonieux	Doux	Stupéfiant	Aigre	Usé	Peu chaud	Assez chaud	Chaud	Stupéfiant	Acidité	Plat	Peu fraîche	Assez fraîche	Fraîche	Acidulé	Tannique	Décoloré	Peu serré	Assez serré	Tannique	Serré	Conclusion	Décoloré	Peu équilibré	Assez équilibré	Équilibré	Équilibré	Équilibré	Structure	Mince	Média	Corde	Robuste	Lourd	PAI (caudales)						Persistance	Court	Peu persistant	Assez persistant	Persistant	Très persistant	Intensité	Décoloré	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense	Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	fin	Brillant	Évaluation	Vent	Jeune	Fric	MR	Vieux	Observations						Conclusions		Commentaire de dégustation et conclusion		Potentiel de garde		Conseil d'accord mets-vin	
Informations générales																																																																																																																																																																																																																					
Date	Lieu																																																																																																																																																																																																																				
Heure	Température																																																																																																																																																																																																																				
Données du vin																																																																																																																																																																																																																					
Pays	Région																																																																																																																																																																																																																				
Appellation																																																																																																																																																																																																																					
Type d'appellation <input type="checkbox"/> AOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> VEG																																																																																																																																																																																																																					
Producteur																																																																																																																																																																																																																					
Nom du vin																																																																																																																																																																																																																					
Classification																																																																																																																																																																																																																					
Millésime	Degré d'alcool																																																																																																																																																																																																																				
Température du vin	Prix																																																																																																																																																																																																																				
Cépages																																																																																																																																																																																																																					
Examen visuel																																																																																																																																																																																																																					
Limpidité	Voilé	Assez limpide	Limpide	Cristallin	Brillant																																																																																																																																																																																																																
Consistance	Muide	Peu consistant	Assez consistant	Consistant	Visqueux																																																																																																																																																																																																																
Couleur	Jaune verticils	Jaune saills	Jaune doré	Jaune ambré	Jaune rouge																																																																																																																																																																																																																
	Rouge saurs	Rouge rubis	Rouge orangé	Rouge orangé	Rouge orangé																																																																																																																																																																																																																
Effervescence	Grain de bulles		Gravier	Assez fin	fin																																																																																																																																																																																																																
	Nombre de bulles		Peu nombreuses	Assez nombreuses	Nombreuses																																																																																																																																																																																																																
Persistence des bulles		Bruissant	Assez persistant	Persistant																																																																																																																																																																																																																	
Observations																																																																																																																																																																																																																					
Examen olfactif																																																																																																																																																																																																																					
Première nez		Normal	Quasi	Quart																																																																																																																																																																																																																	
Second nez	Intensité	Décoloré	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense																																																																																																																																																																																																															
	Complexité	Décoloré	Peu complexe	Assez complexe	Complexe	Très complexe																																																																																																																																																																																																															
	Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	fin	Brillant																																																																																																																																																																																																															
	Famille d'arômes	Mura	Mur fraîche	Mur fraîche	Vieillesse																																																																																																																																																																																																																
Arômes	Non	Sémiotique/Chimique	Alimentaire	Empreinte/Saveur																																																																																																																																																																																																																	
Observations																																																																																																																																																																																																																					
Examen gustatif																																																																																																																																																																																																																					
Equilibre	Doux	Sec	Démarré	Harmonieux	Doux	Stupéfiant																																																																																																																																																																																																															
	Aigre	Usé	Peu chaud	Assez chaud	Chaud	Stupéfiant																																																																																																																																																																																																															
	Acidité	Plat	Peu fraîche	Assez fraîche	Fraîche	Acidulé																																																																																																																																																																																																															
	Tannique	Décoloré	Peu serré	Assez serré	Tannique	Serré																																																																																																																																																																																																															
Conclusion	Décoloré	Peu équilibré	Assez équilibré	Équilibré	Équilibré	Équilibré																																																																																																																																																																																																															
Structure	Mince	Média	Corde	Robuste	Lourd																																																																																																																																																																																																																
PAI (caudales)																																																																																																																																																																																																																					
Persistance	Court	Peu persistant	Assez persistant	Persistant	Très persistant																																																																																																																																																																																																																
Intensité	Décoloré	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense																																																																																																																																																																																																																
Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	fin	Brillant																																																																																																																																																																																																																
Évaluation	Vent	Jeune	Fric	MR	Vieux																																																																																																																																																																																																																
Observations																																																																																																																																																																																																																					
Conclusions																																																																																																																																																																																																																					
Commentaire de dégustation et conclusion																																																																																																																																																																																																																					
Potentiel de garde																																																																																																																																																																																																																					
Conseil d'accord mets-vin																																																																																																																																																																																																																					

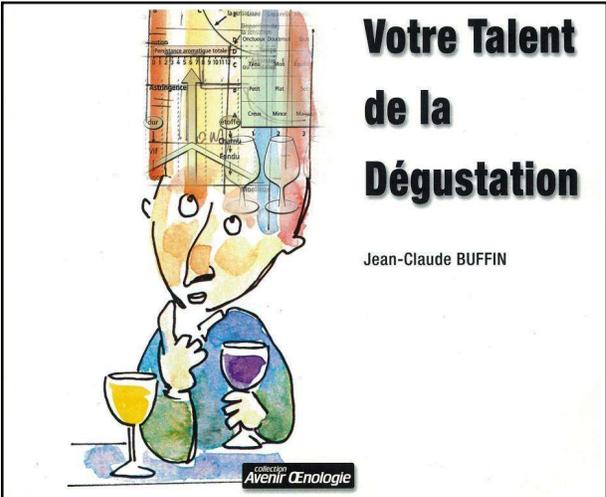
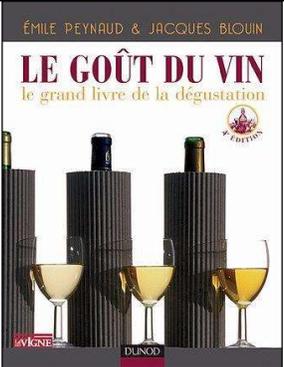
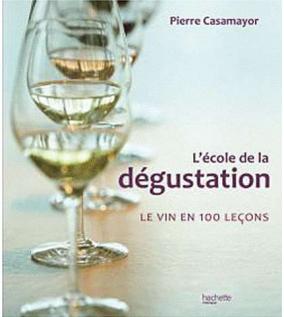
<p><b>SEANCE 8</b></p> <p><u>EXAMEN</u></p> <p><b>CONCLUSIONS</b></p> <p>POUR EN SAVOIR PLUS</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 10px;">  </div>	<div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 10px;"> <h2 style="margin: 0;">La seule fiche de dégustation valable</h2> <div style="text-align: center; border: 1px dashed black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="margin: 0;">FICHE DÉGUSTATION</p> <p style="margin: 5px 0;">Vin : .....</p> <p style="margin: 5px 0;">.....</p> <p style="margin: 5px 0;">Millésime : .....</p> <p style="margin: 5px 0;">.....</p> <p style="margin: 5px 0;"><input type="checkbox"/> Bon</p> <p style="margin: 5px 0;"><input type="checkbox"/> Pas bon</p> </div> </div>
--	--	--

<b>SEANCE 8</b>		
EXAMEN		
CONCLUSIONS		
POUR EN SAVOIR PLUS		
PRATIQUE		
		
BouchÔnez	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vous êtes maintenant des dégustateurs avertis et capable de déguster et commenter n'importe quel vin de manière approfondie</li><li>✓ Et n'oubliez pas le plus important: « L'œnologue comme le sportif doit rester humble en toutes circonstances et s'entraîner quotidiennement »</li></ul>	

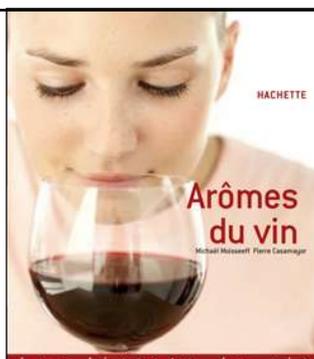
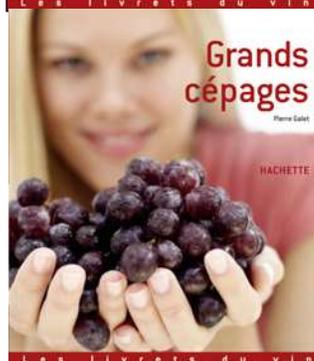
<b>SEANCE 8</b>		
EXAMEN		
CONCLUSIONS		
POUR EN SAVOIR PLUS		
PRATIQUE		
		
BouchÔnez		

<b>SEANCE 8</b>	<h2>Sur les vins de France et du monde</h2>  
<u>EXAMEN</u>	
<u>CONCLUSIONS</u>	
<b>POUR EN SAVOIR PLUS</b>	
<u>PRATIQUE</u>	

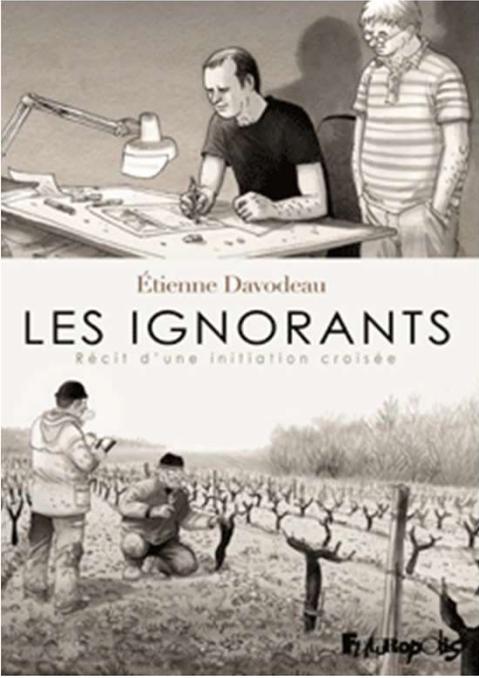
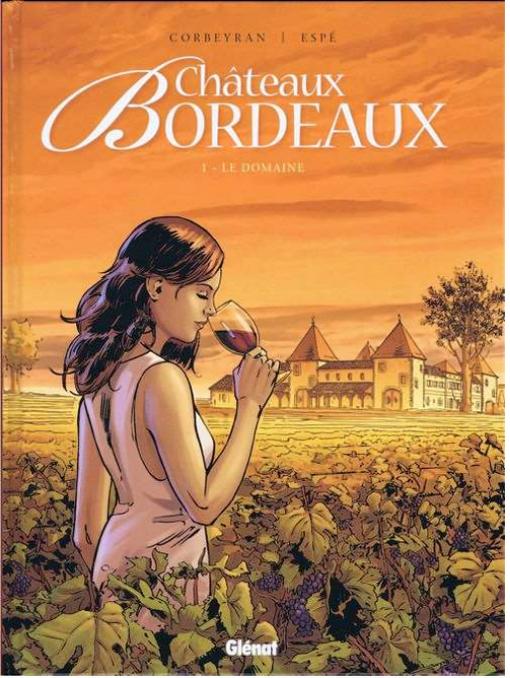
  
Bouch'Ônez

<b>SEANCE 8</b>	<h2>Sur la dégustation</h2>   
<u>EXAMEN</u>	
<u>CONCLUSIONS</u>	
<b>POUR EN SAVOIR PLUS</b>	
<u>PRATIQUE</u>	

  
Bouch'Ônez

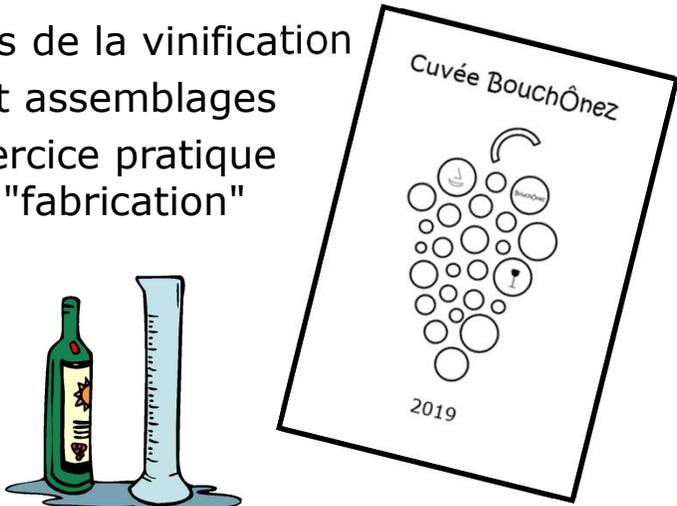
<p><b>SEANCE 8</b></p> <p><u>EXAMEN</u></p> <p><u>CONCLUSIONS</u></p> <p><b>POUR EN SAVOIR PLUS</b></p> <p><u>PRATIQUE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Sur les odeurs</b></p> 	 <p>HACHETTE</p> <p>Arômes du vin</p> <p>Michaël Huissoff Pierre Casanave</p> <p>Les livres du vin</p>  <p>HACHETTE</p> <p>Grands cépages</p> <p>Pierre Cabat</p> <p>Les livres du vin</p>
---	---	--

<p><b>SEANCE 8</b></p> <p><u>EXAMEN</u></p> <p><u>CONCLUSIONS</u></p> <p><b>POUR EN SAVOIR PLUS</b></p> <p><u>PRATIQUE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Magazines</b></p> 	 <p>VIGNERON</p> <p>Yves Confuron</p>
---	--	--

<p><b>SEANCE 8</b></p> <p><u>EXAMEN</u></p> <p><u>CONCLUSIONS</u></p> <p><b>POUR EN SAVOIR PLUS</b></p> <p><u>PRATIQUE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Étienne Davodeau <b>LES IGNORANTS</b> Récit d'une initiation croisée</p>	 <p>CORBÉYRAN   ESPÉ <b>Châteaux BORDEAUX</b> 1 - LE DOMAINE</p> <p>Glénat</p>
---	---	--

<p><b>SEANCE 8</b></p> <p><u>EXAMEN</u></p> <p><u>CONCLUSIONS</u></p> <p><b>POUR EN SAVOIR PLUS</b></p> <p><u>PRATIQUE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>BouchÔnez</p> <p>Principe   Nos formules   Agenda   Contact   Bon cadeau</p> <p><b>BouchÔnez</b></p> <p><b>Cours d'œnologie à Chaumont-Gistoux</b></p> <p>Vous êtes amateurs de vin et vous aimeriez en apprendre plus et pouvoir déguster une bonne bouteille de la meilleure façon. BouchÔnez vous propose de vous expliquer les bases de l'œnologie et de la dégustation. Que vous soyez débutant ou confirmé, vous trouverez ici les conseils et les gestes appropriés afin de développer vos connaissances. Les cours se déroulent à Chaumont-Gistoux, dans le Brabant Wallon, à proximité directe de la E411, et à 25 minutes à peine de Bruxelles.</p> <p>Agenda   Contact</p>
---	---

<b>SEANCE 8</b>	<h2>Soirées privées et teambuildings</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ BouchÔnez est disponible pour organiser vos soirées privées et teambuildings</li><li>✓ Tous les thèmes sont possibles ... ou presque</li><li>✓ A domicile ou à Chaumont-Gistoux</li></ul> <h2>Soirées thématiques</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Voir le planning sur Internet</li></ul> <h2>Soirées d'initiation à la dégustation de la bière</h2>
EXAMEN	
CONCLUSIONS	
<b>POUR EN SAVOIR PLUS</b>	
PRATIQUE	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 8</b>	<h2>Cycle « Perfectionnement de la dégustation »</h2> <h3>Séance 1</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Rappels et détails de la vinification</li><li>✓ Elevage du vin et assemblages</li><li>✓ Dégustation: Exercice pratique d'assemblage et "fabrication" de sa bouteille</li></ul> 
EXAMEN	
CONCLUSIONS	
<b>POUR EN SAVOIR PLUS</b>	
PRATIQUE	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 8</b>	<h2>Séance 2</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Equilibre et évolution des vins</li><li>✓ Conservation du vin</li><li>✓ Dégustation: Mini verticales en vins blancs et rouges</li></ul> 
<u>EXAMEN</u>	
<u>CONCLUSIONS</u>	
<u>POUR EN SAVOIR PLUS</u>	
<u>PRATIQUE</u>	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 8</b>	<h2>Séance 3</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Accords mets-vins</li><li>✓ Quels sont les principes des accords (équilibre des mets et des vins) ?</li><li>✓ Dégustation: Accords</li></ul> 
<u>EXAMEN</u>	
<u>CONCLUSIONS</u>	
<u>POUR EN SAVOIR PLUS</u>	
<u>PRATIQUE</u>	
 Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 8</b>	<h2>Séance 4</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vins biologiques, biodynamiques et naturels</li><li>✓ A quoi correspondent-ils; comment s'y retrouver ?</li><li>✓ Dégustation : Vins biologiques, biodynamiques et naturels</li></ul>	
<u>EXAMEN</u> <u>CONCLUSIONS</u> <b>POUR EN SAVOIR PLUS</b> <u>PRATIQUE</u>		
 BouchÔnez		

<b>SEANCE 8</b>	<h2>Séance 5</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Magie des bulles</li><li>✓ Que se passe t'il dans une bouteille et un verre de vin effervescent ?</li><li>✓ Quels phénomènes s'y produisent ?</li><li>✓ Comment se développent et évoluent les bulles ?</li><li>✓ Quel est le verre idéal à utiliser ?</li><li>✓ Dégustation: Vins effervescents</li></ul>	
<u>EXAMEN</u> <u>CONCLUSIONS</u> <b>POUR EN SAVOIR PLUS</b> <u>PRATIQUE</u>		
 BouchÔnez		

**Annexe :**

**Carte des vignobles de France et du monde**

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE FRANÇAIS

Depuis les coteaux du CHAMPENOIS  
jusqu'aux falaises abruptes de BONIFACIO



**Légende**

- Villes principales
- 🍷 Vignobles
- Graves
- Appellation
- Fluve / rivière

**Cépages principaux**

- Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Gamay, Merlot, Grenache, Syrah
- Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Ugni Blanc

blanc : 35%  
rouge : 51%  
rosé : 14%

**La Carte des Vins**  
s'il vous plaît  
[www.lacartedesvins-svp.com](http://www.lacartedesvins-svp.com)

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE ALSACIEN

*Depuis les contreforts des VOSGES  
jusqu'aux coteaux escarpés du RANGEN*



## Les 51 Grands Crus d'Alsace

- 1 Aisenberg de Bergheim → B5
- 2 Aisenberg de Bergheim → E4
- 3 Aisenberg de Wolsheim → B5
- 4 Brand → F4
- 5 Drendelthal → B5
- 6 Eichberg → G4
- 7 Engelberg → B5
- 8 Florimont → F4
- 9 Frankstein → D3
- 10 Froehn → E4
- 11 Furstenum → F4
- 12 Geisberg → E4
- 13 Glacéberg → F4
- 14 Goldert → G4
- 15 Hatschbourg → G4
- 16 Hengst → F4
- 17 Kaeferkopf → F4
- 18 Kanzlerberg → E4
- 19 Kappelberg → D3
- 20 Kessler → H3
- 21 Kirchberg de Barr → D4
- 22 Kirchberg de Ribeauvillé → E4
- 23 Kitterlé → H3
- 24 Mambourg → F4
- 25 Mandelberg → F4
- 26 Marckrain → F4
- 27 Moenchberg → D5
- 28 Maennberg → D5
- 29 Ollwiller → H1
- 30 Osterberg → E4
- 31 Pfersigberg → G4
- 32 Pöngsberg → H4
- 33 Praelatenberg → E3
- 34 Rangen → H3
- 35 Rosacker → E4
- 36 Saring → H3
- 37 Schlossberg → E4
- 38 Schoenenbourg → F4
- 39 Sommerberg → F4
- 40 Sonnenfels → F4
- 41 Spiegel → H4
- 42 Sporen → F4
- 43 Steiner → G4
- 44 Steingraber → G4
- 45 Steinklotz → B5
- 46 Vorbourg → G4
- 47 Wiebelsberg → D5
- 48 Winck-Schlossberg → F4
- 49 Winzenberg → D5
- 50 Zimmoepfle → G4
- 51 Zotenberg → D5



**Légende**

- Villes principales
- 🍷 Vignobles
- 🏰 Grand Cru
- 🌊 Fleuve / rivière

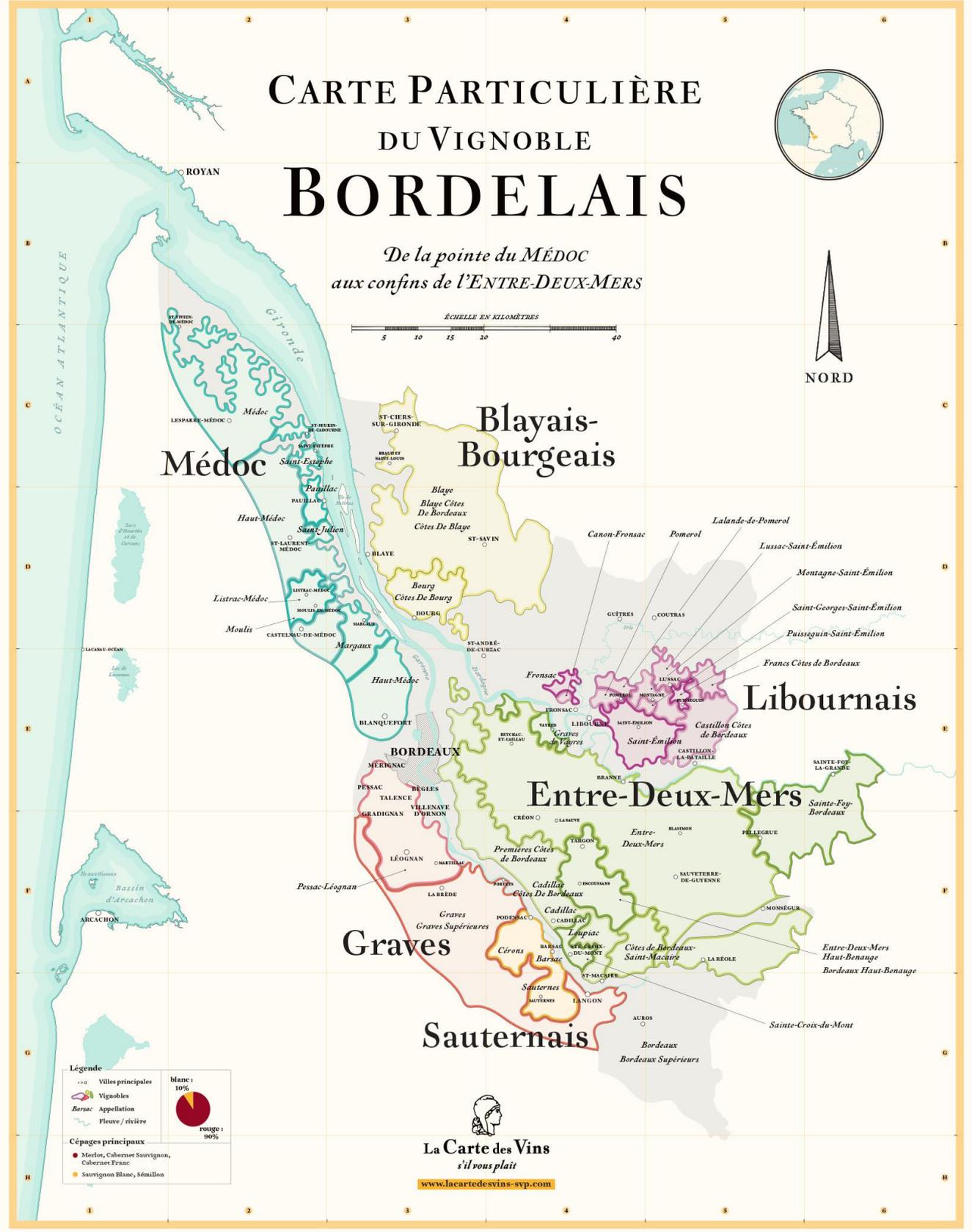
**Cépages principaux**

- Pinot Noir
- Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer, Sylvaner, Pinot Blanc, Muscat

<p>rouge : 10%</p> <p>blanc : 90%</p>
---------------------------------------

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE BORDELAIS

De la pointe du MÉDOC  
aux confins de l'ENTRE-DEUX-MERS



**Légende**

- Villes principales
- Vignobles
- Appellation
- Fluve / rivière

**Cépages principaux**

- Médoc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Sauvignon Blanc, Sémillon

**Blanc : 10%**

**rouge : 90%**

**La Carte des Vins**  
s'il vous plaît  
[www.lacartedesvins-svp.com](http://www.lacartedesvins-svp.com)

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

Depuis les coteaux abrités de la CÔTE SAINT JACQUES  
jusqu'aux roches monumentales du MÂCONNAIS



## Châtillonnais

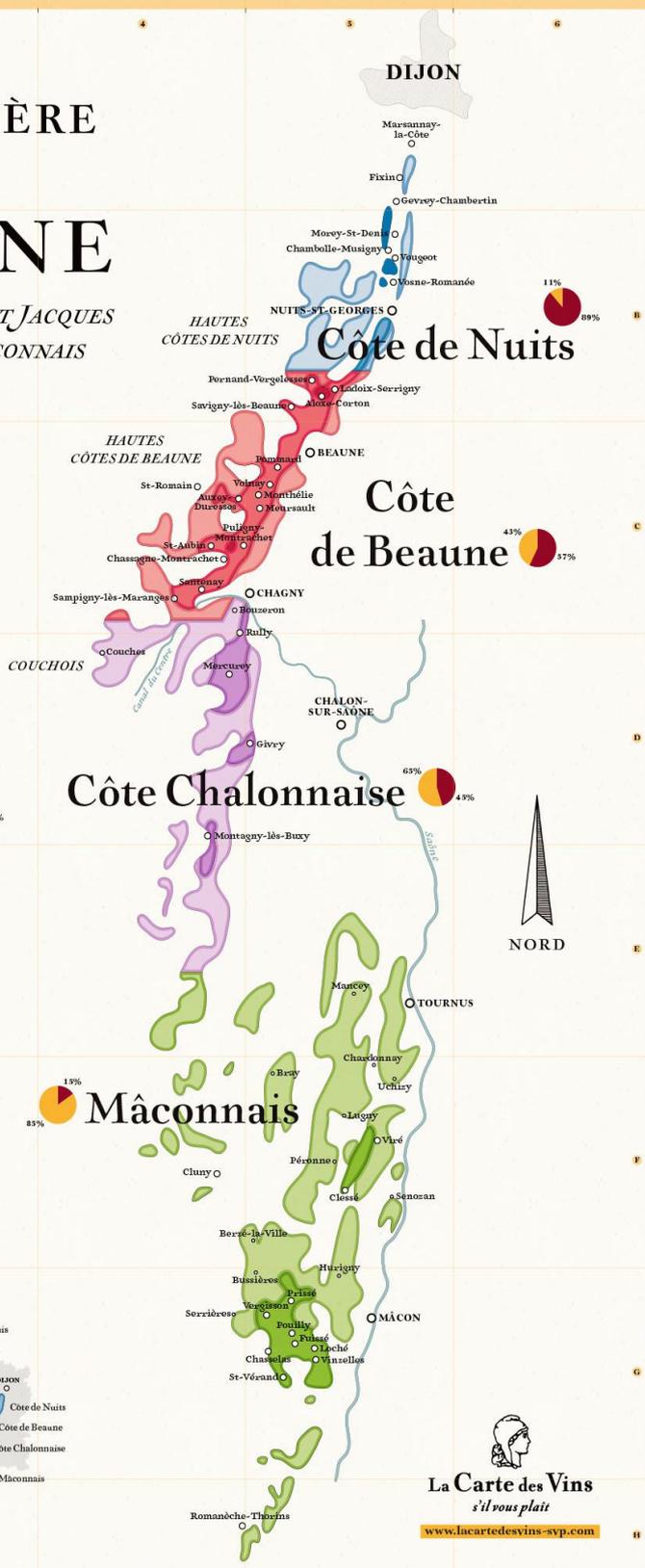


## Chablis & Grand Auxerrois



### LES APPELLATIONS

Appellations Grands Crus	Chablis	Côte de Nuits	Côte de Beaune	Mâconnais	Châtillonnais
Appellations Villages et Premiers Crus	Côte de Nuits	Côte de Beaune	Mâconnais	Châtillonnais	
Appellations Régionales	Chablis	Côte de Nuits	Côte de Beaune	Mâconnais	Châtillonnais



La Carte des Vins  
s'il vous plaît  
[www.lacartedesvins-svp.com](http://www.lacartedesvins-svp.com)



# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DE CHAMPAGNE



Depuis l'écrin verdoyant du MASSIF DE SAINT-THIERRY  
jusqu'aux vallées forestières de la CÔTE DES BAR

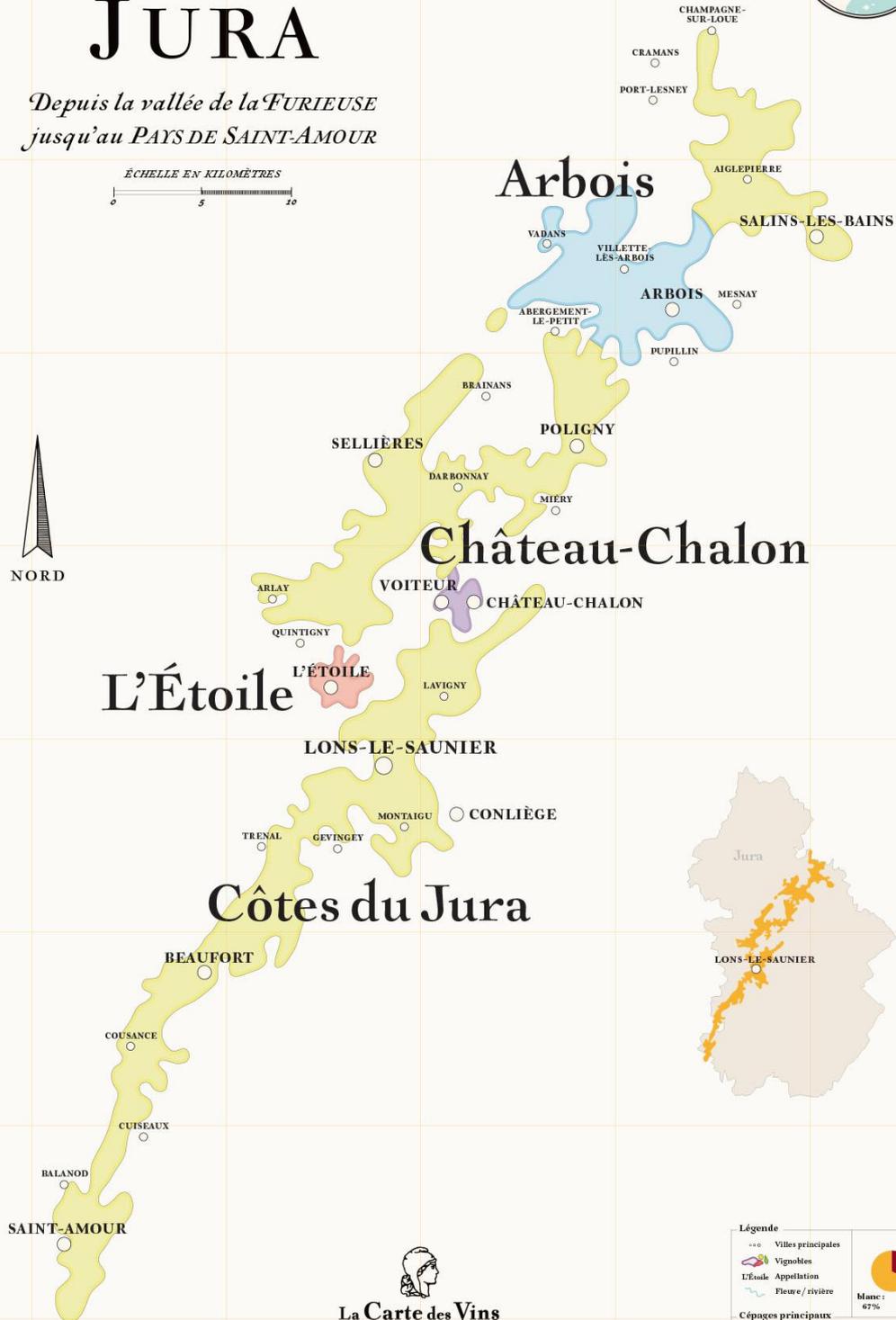




# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DU JURA

*Depuis la vallée de la FURIEUSE  
jusqu'au PAYS DE SAINT-AMOUR*

ÉCHELLE EN KILOMÈTRES  
0 5 10



  
**La Carte des Vins**  
*s'il vous plaît*  
[www.lacartedesvins-svp.com](http://www.lacartedesvins-svp.com)

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DU LANGUEDOC- ROUSSILLON

*Depuis les garrigues venteuses des CÉVENNES  
jusqu'aux doux rivages de la côte CATALANE*

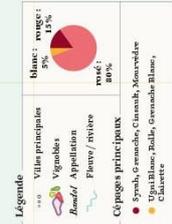


La Carte des Vins  
à l'un plat

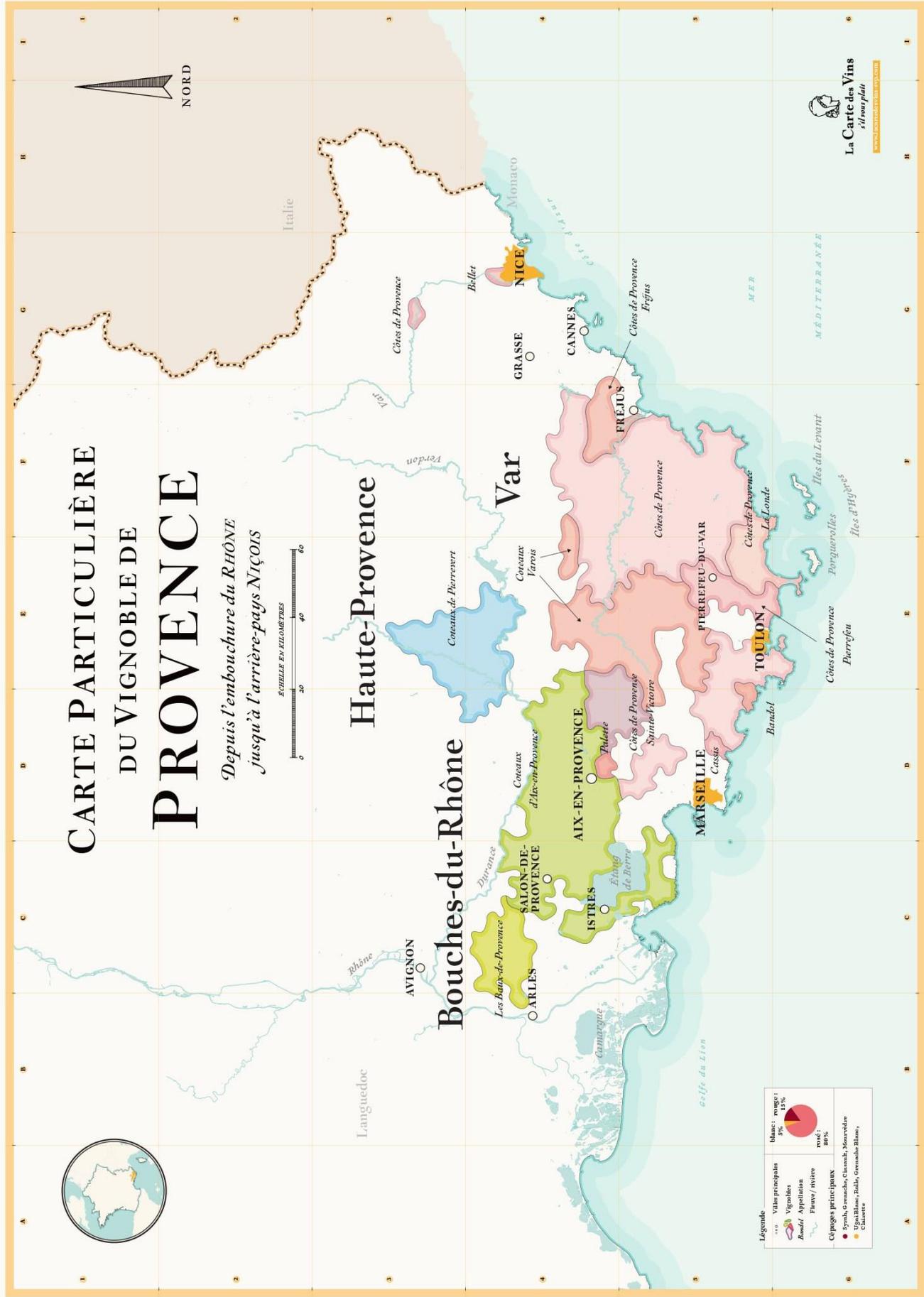
[www.lacartedesvins.com](http://www.lacartedesvins.com)

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DE PROVENCE

Depuis l'embouchure du RHÔNE  
jusqu'à l'arrière-pays NIÇOIS



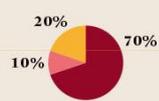
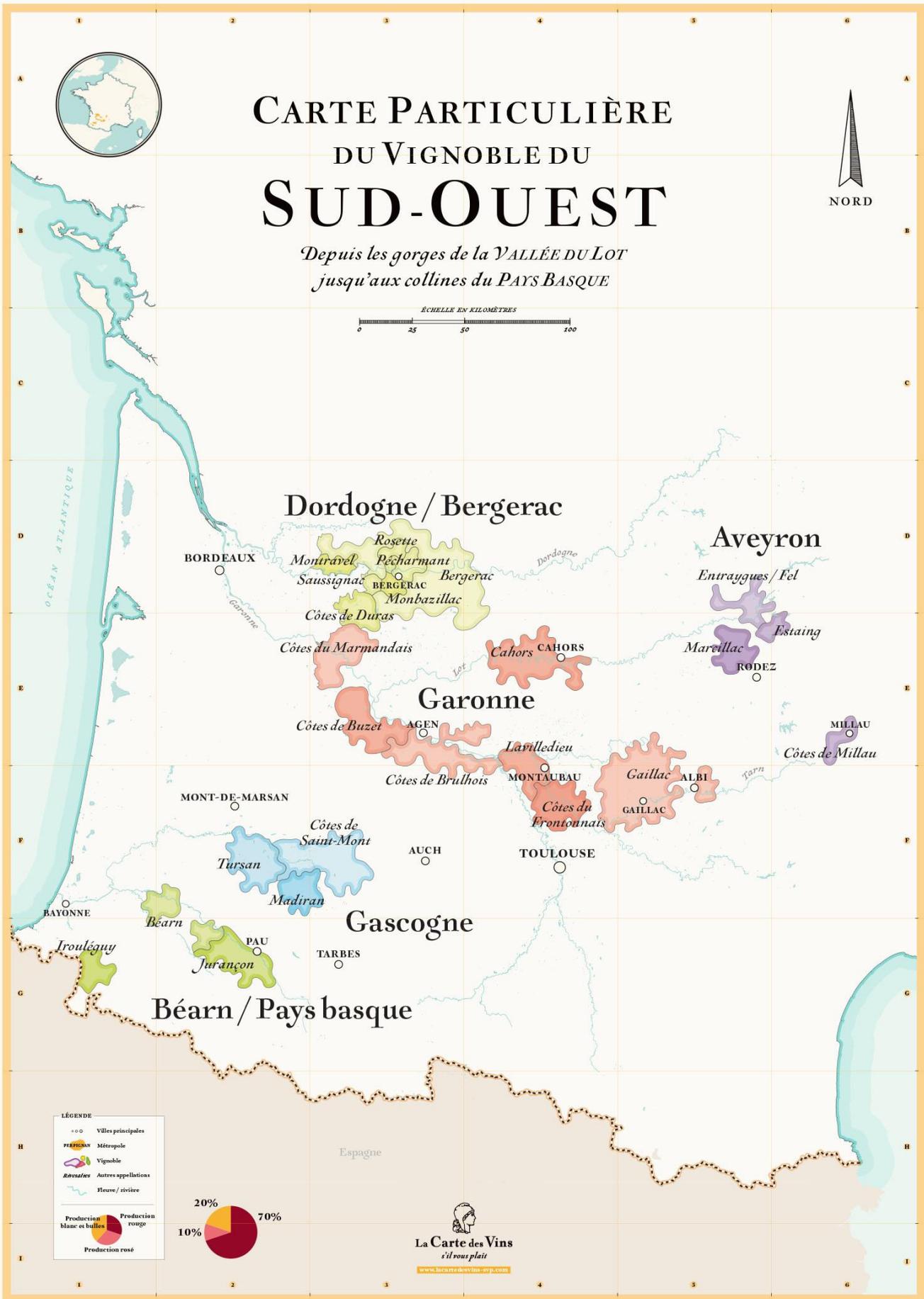
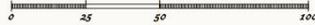
La Carte des Vins  
à l'ouest  
www.lacartedesvins.com



# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DU SUD-OUEST

*Depuis les gorges de la VALLÉE DU LOT  
jusqu'aux collines du PAYS BASQUE*

ÉCHELLE EN KILOMÈTRES



**La Carte des Vins**  
*s'il vous plaît*  
[www.lacartedesvins-mp.com](http://www.lacartedesvins-mp.com)

# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE

*Depuis les collines du SANCEROIS  
jusqu'aux brumes salines du PAYS DE RETZ*

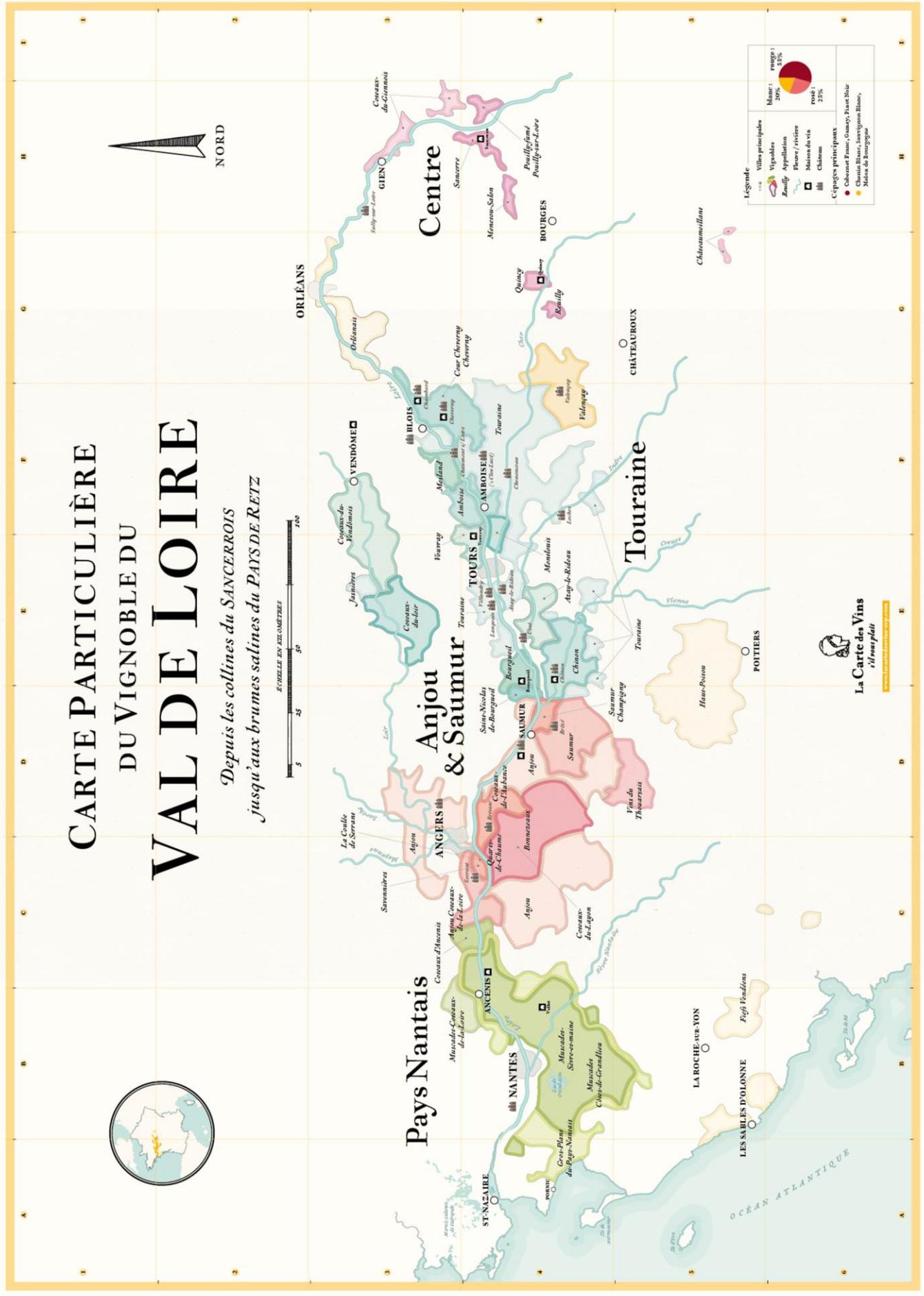


**Légende**

Villes principales	Majorité : 20%
Vignobles	Majorité : 25%
Appellation	Majorité : 25%
Plaque / Rivière	Majorité : 25%
Maison de vitis	Majorité : 25%
Château	Majorité : 25%

**Catégories principales**

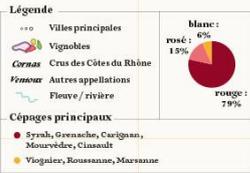
- Château France, Grand Cru, Grand Cru Blanc
- Château Blanc, Grand Cru Blanc
- Maison de Bourgogne



**La Carte des Vins  
d'Île-de-France**

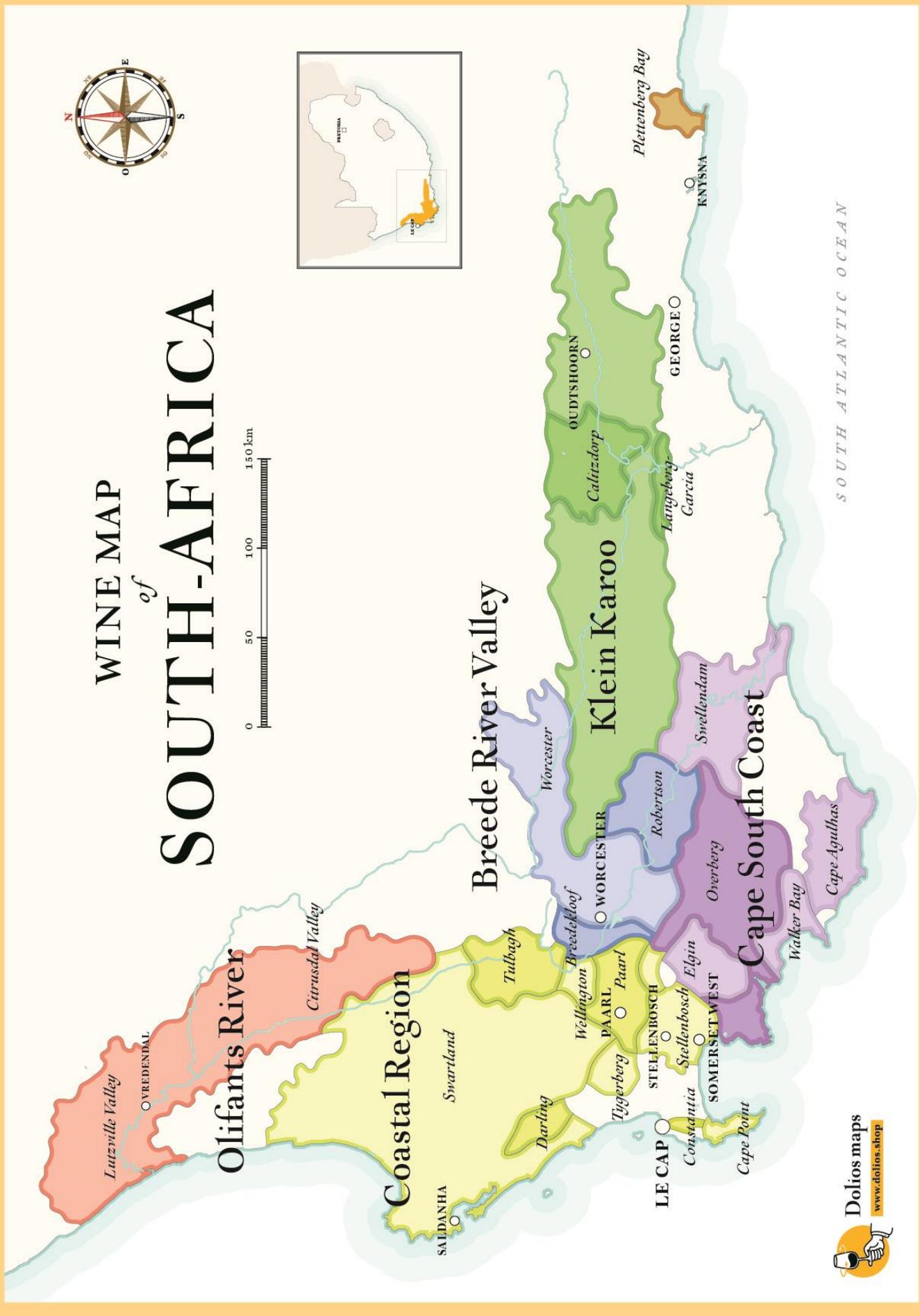
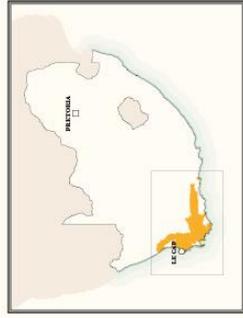
# CARTE PARTICULIÈRE DU VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

*Depuis les terrasses étagées de la CÔTE-ROTIÉ  
jusqu'aux portes de CAMARGUE et de PROVENCE*



La Carte des Vins  
s'il vous plaît  
[www.lacartedesvins-avp.com](http://www.lacartedesvins-avp.com)

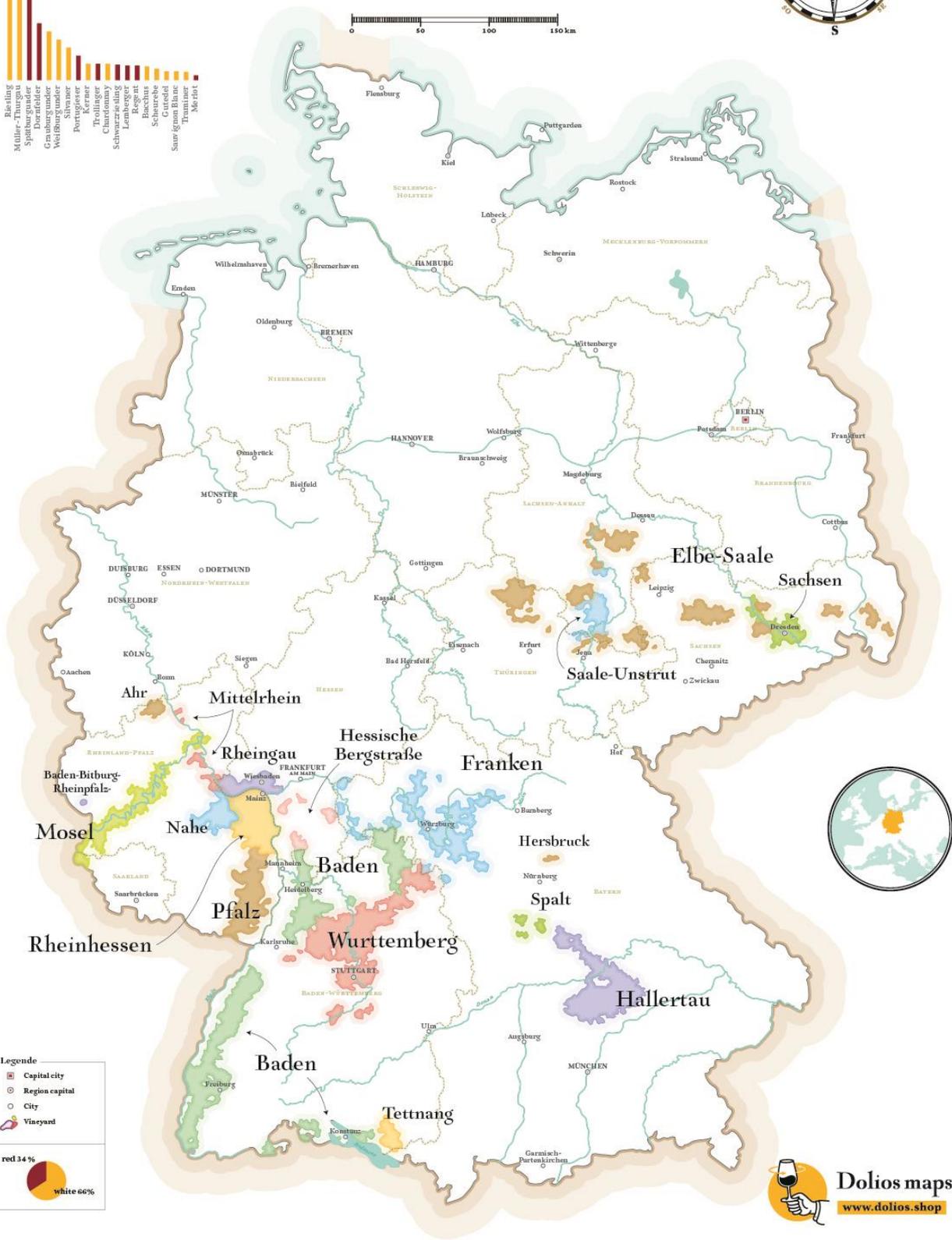
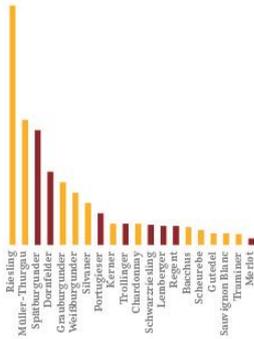
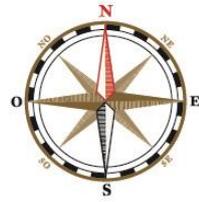
# WINE MAP of SOUTH-AFRICA



SOUTH ATLANTIC OCEAN



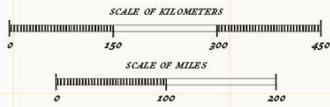
# WINE MAP of GERMANY





# WINE MAP OF ARGENTINA & CHILE

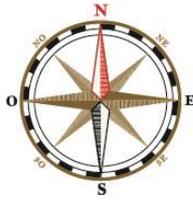
*From the SALTA PROVINCE  
to the LAKES DISTRICT*



Legend	
	Cities
	Vineyard
	Wine regions
	Rivers & streams
Top grape varieties	
	ARGENTINA
	ARGENTINA
	CHILE
	CHILE

**La Carte des Vins**  
*s'il vous plaît*  
[www.lacartedesvins.com](http://www.lacartedesvins.com)





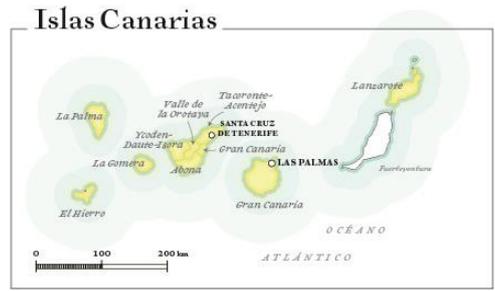
# WINE MAP of SPAIN

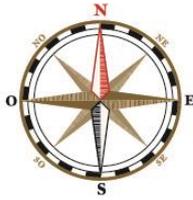


**Leyenda**

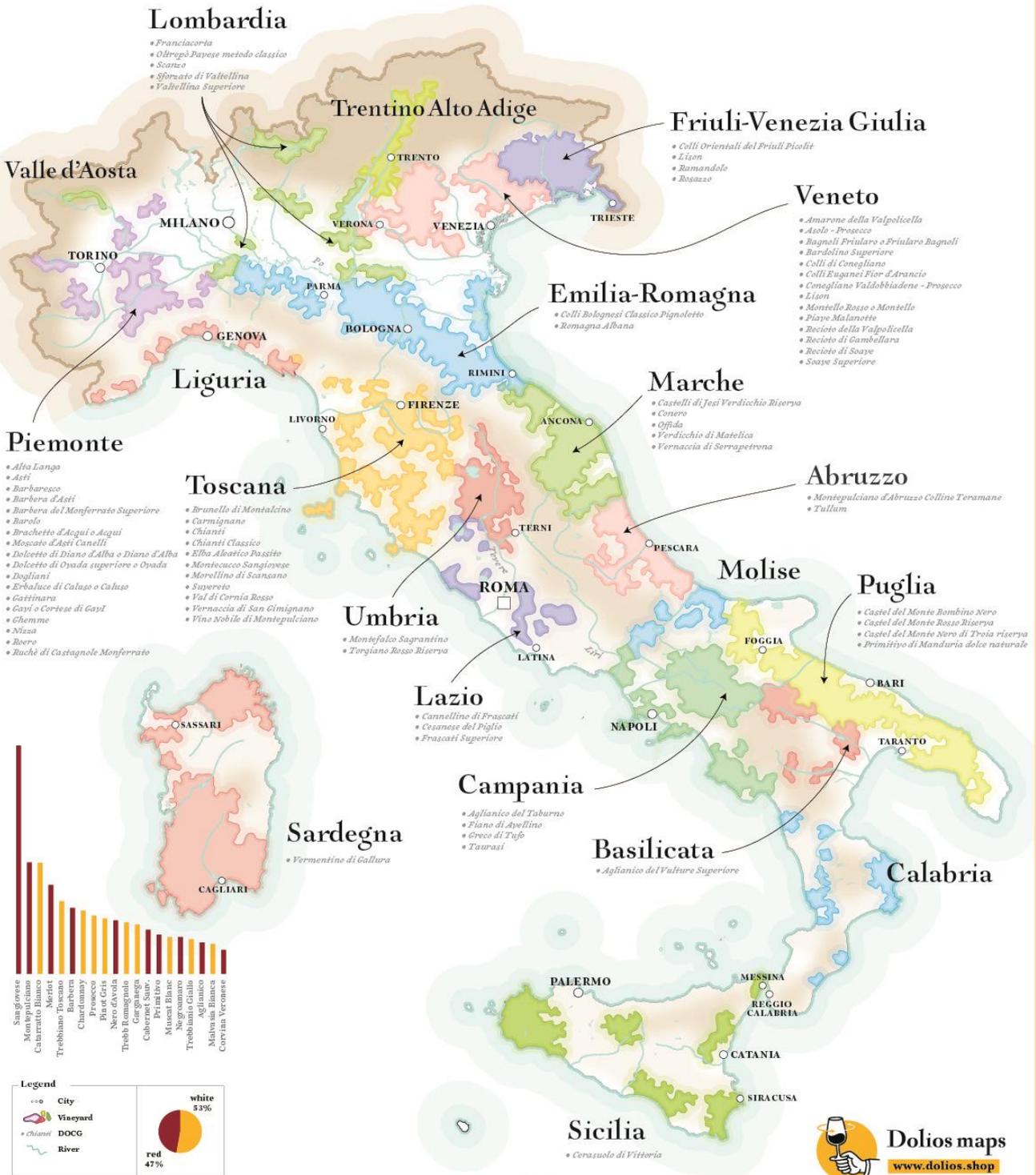
- City
- Vineyard
- Uclés
- Appellations
- River

**Dolios maps**  
www.dolios.shop





# WINE MAP of ITALY



# WINE MAP of NEW-ZEALAND



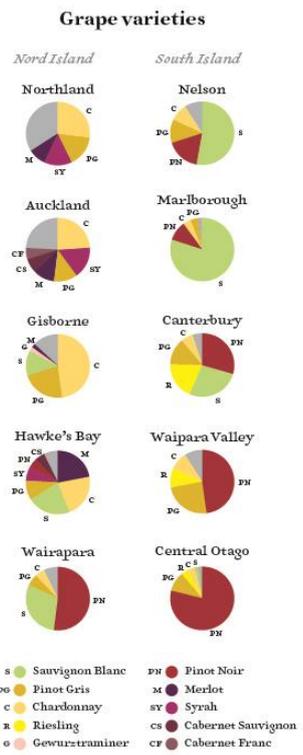
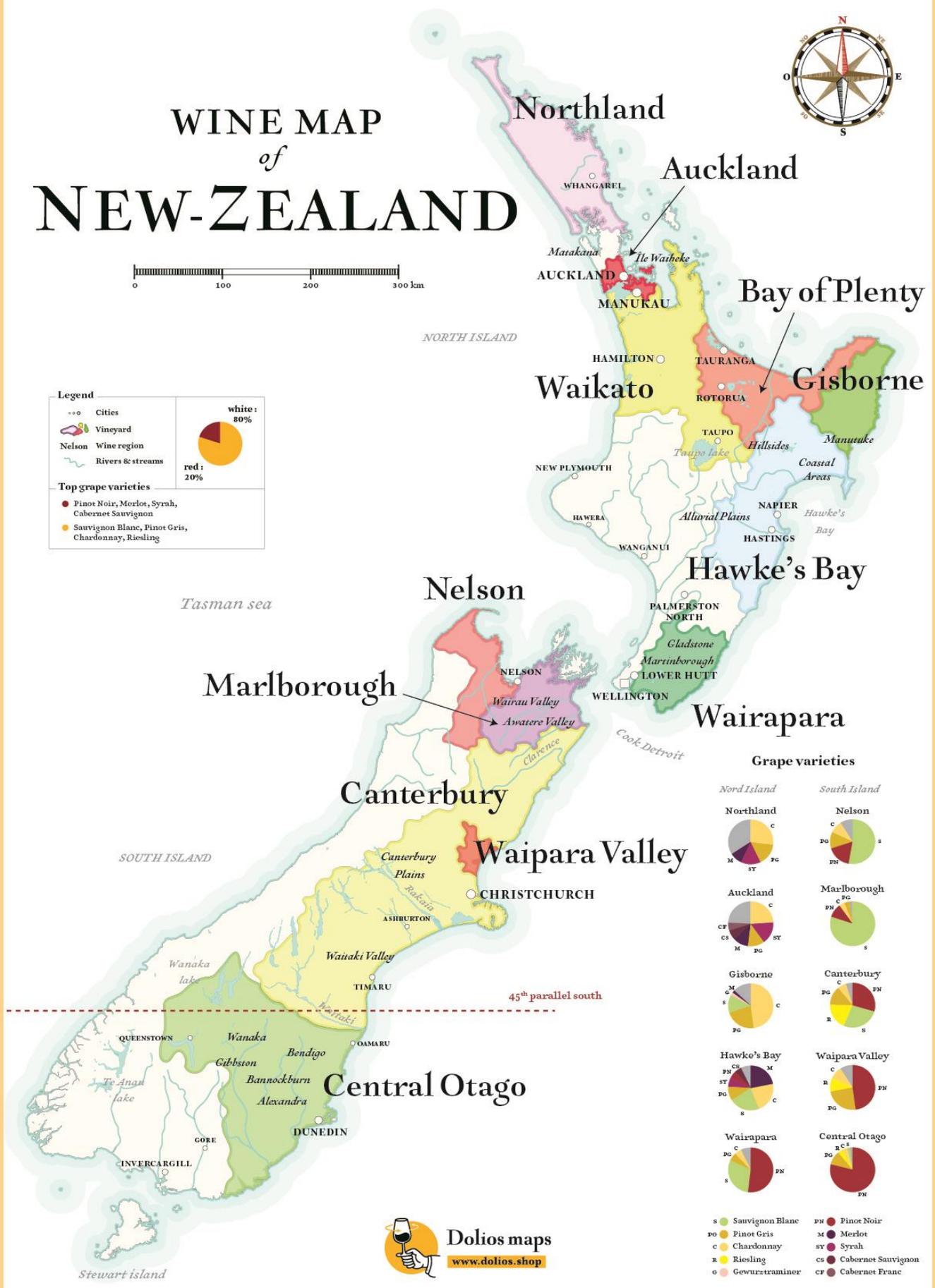
**Legend**

- Cities
- Vineyard
- Nelson Wine region
- Rivers & streams

**Top grape varieties**

- Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling

white: 80%  
red: 20%





# WINE MAP of CALIFORNIA

**Legend**

- Cities
- Vineyard
- AVA
- Rivers & streams

**Top grape varieties**

- white: 34%
- red: 66%

**Top grape varieties**

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Malbec, Montepulciano, Pinot Grigio, Pinot Blanc, Sangiovese, Tannat
- Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chateau Blanc, French Colombard, Gewürztraminer, Merlot, Muscat Canelli, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Rosé de Sancerre, Semillon, Traminer



**Dolios maps**  
www.dolios.shop

- Alexander Valley
- Knight Valley
- Chalk Hill
- Fourtynovos District
- Calistoga
- Diablo Mountain District
- Spring Mountain District
- St. Helena
- Howell Mountain
- Rutherford
- Oakville
- Yountville
- Sonoma Valley
- Sonoma Mountain District
- Mount Veeder
- Oak Knoll
- Stage Leap District
- Atlas Peak
- Los Carneros
- Coombsville
- Wild Horse Valley
- Solano County Green Valley
- Suisun Valley
- Sonoma Valley

