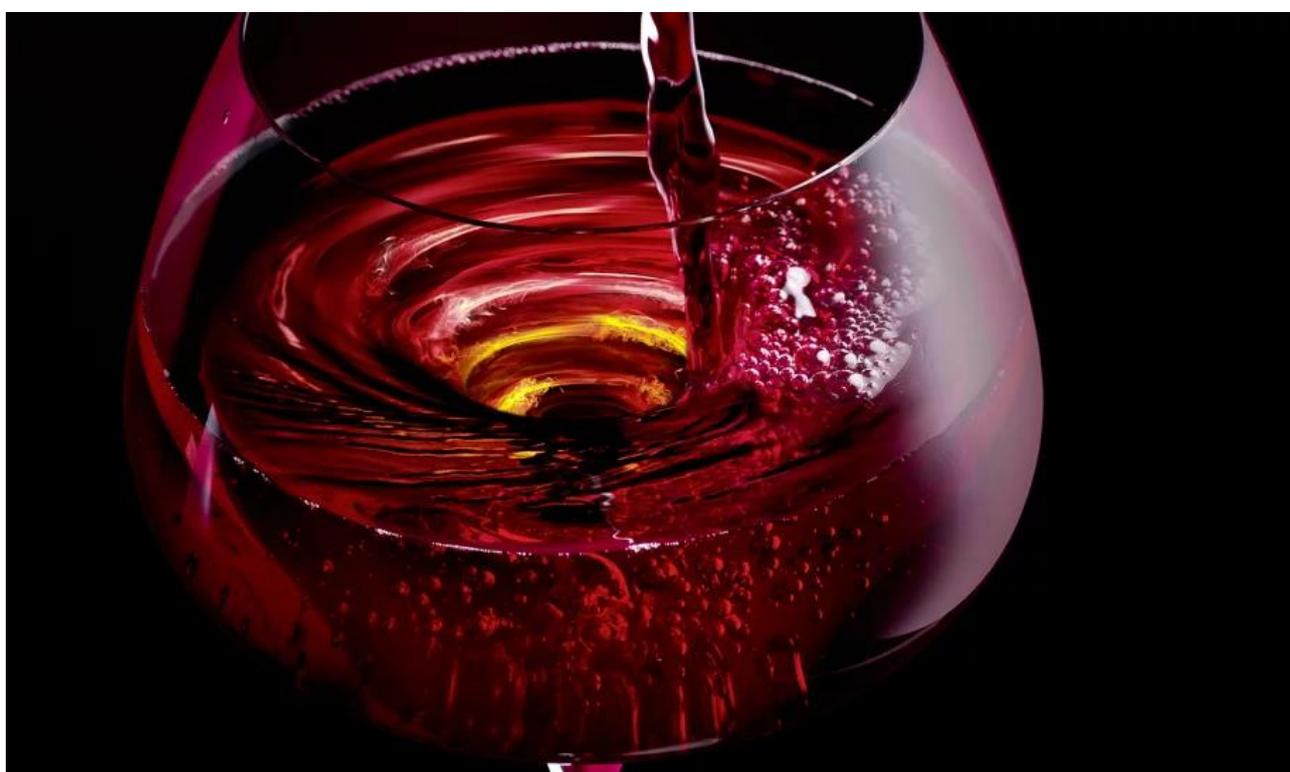


Approfondissement de la dégustation

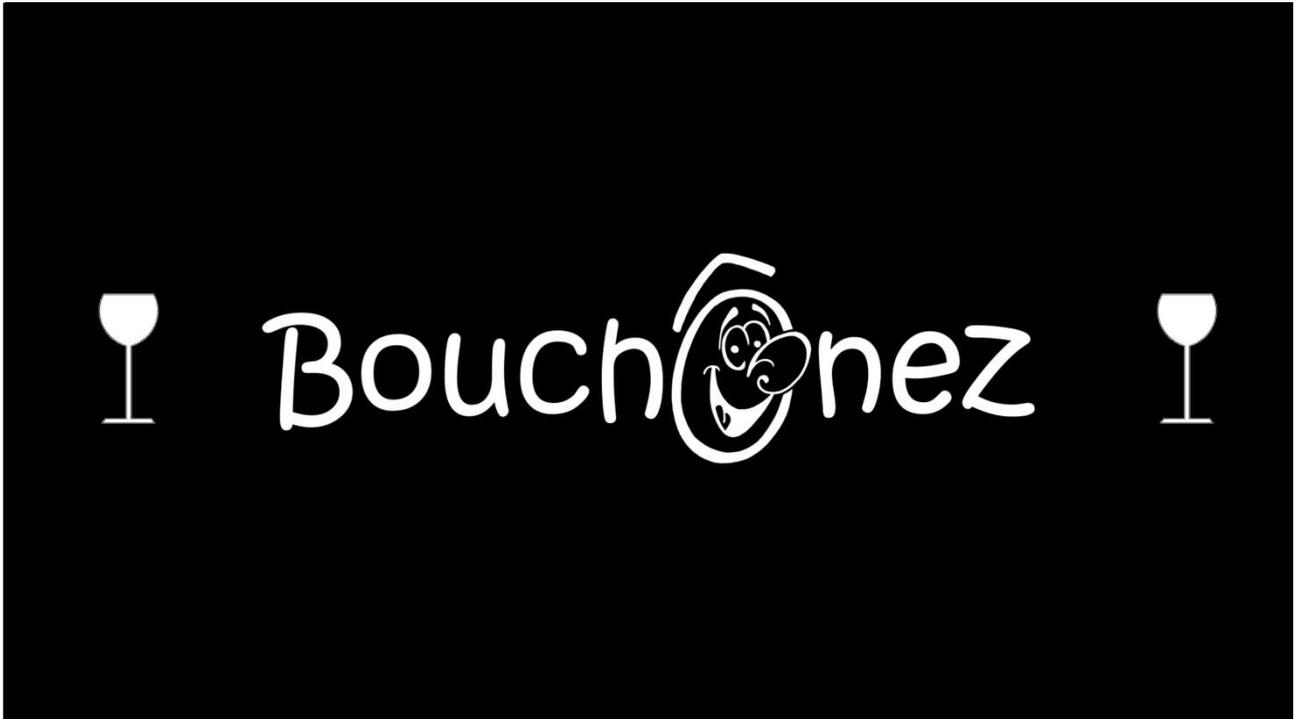


🍷 Bouch^onez 🍷

Edition 2024

Table des matières

Programme du cycle	3
Première séance	5
Deuxième séance	59
Troisième séance	75
Quatrième séance	119
Cinquième séance	201
Sixième séance	229





✓ Première séance: Concours et médailles - Prix du vin

- THEORIE

- Concours et médailles: quelle valeur leur donner ?
- Le prix des vins dans le commerce
- Le prix des vins au restaurant

- PRATIQUE

- Wine Battle ... vins étrangers



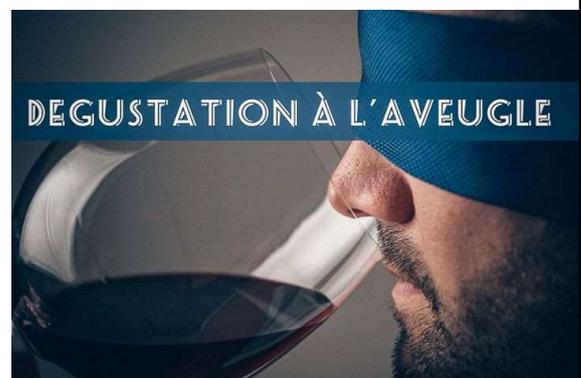
✓ Deuxième séance: La dégustation à l'aveugle

- THEORIE

- Concours de dégustation
- Concours de meilleur sommelier

- PRATIQUE

- 100 % à l'aveugle





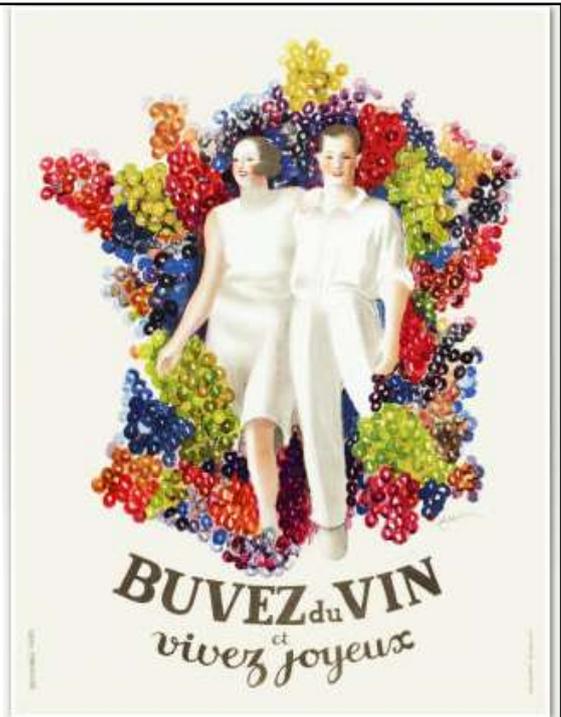
✓ Troisième séance: Vin, publicité et marketing

– THEORIE

- Consommation de vin
- Publicité et évolution de la perception du vin
- Marketing du vin
- Vins de stars

– PRATIQUE

- Vins « marketing »



✓ Quatrième séance: Vin et architecture

– THEORIE

- Château
- Rénovation
- Chais – Concept & Exemples
- La Cité du Vin
- Art et vignoble
- Caves privées



– PRATIQUE

- Quelques domaines dont on a parlé





✓ Cinquième séance:
Grands vins de Bordeaux et Bourgogne

– THEORIE

- Bordeaux et Bourgogne
- Les Grands Crus Classés
 - Bourgogne
 - Médoc et Sauternes
 - Graves
 - Saint-Emilion

– PRATIQUE

- Grands vins et grands crus



✓ Sixième séance: La parole est à vous !





Approfondissement de la dégustation

Première séance

Concours & médailles – Prix du vin

Bouch^Ônez

✓ Première séance

Concours et médailles - Prix du vin

– THEORIE

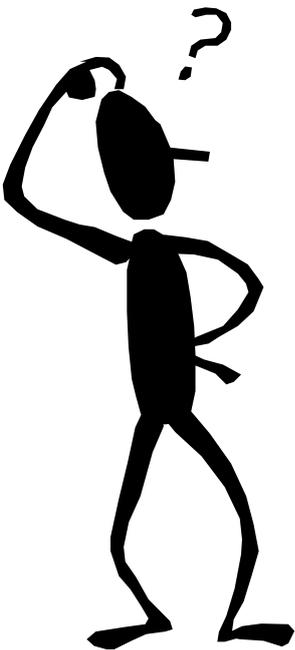
- Concours et médailles: quelle valeur leur donner ?
- Le prix des vins dans le commerce
- Le prix des vins au restaurant

– PRATIQUE

- Wine Battle ... vins étrangers





<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Est-ce que vous achetez des vins médaillés ?</p>
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Introduction</h2> <ul style="list-style-type: none">✓ Un vin médaillé est-il d'office bon ?✓ Que valent les médailles ?✓ Avec quel sérieux sont-elles décernées ? 
--	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Introduction</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comment se déroulent les dégustations ? ✓ Quelles sont les méthodes utilisées pour noter les vins ? 
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Introduction</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Presque chaque association, chaque concours, chaque commission, chaque magazine a développé sa propre fiche de dégustation et sa propre méthode de cotation du vin ✓ Les fiches de dégustation sont utiles pour décrire les caractéristiques sensorielles du vin ✓ Mais souvent on ne retient que la note finale du vin 
--	--



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Introduction</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dans certains cas, comme avec Robert Parker, cette note devient un enjeu économique ✓ Se voir décerner une note supérieure à 95/100 est l'assurance de vendre son vin à un prix supérieur à la « normale » ✓ Parker a décerné près de 500 100/100 durant sa carrière <div style="text-align: right;">  <p>CHÂTEAU HAUT-BRION 2010 Bordeaux 2010 · Château Haut-Brion · Rouge · Bouteille 75cl</p> </div>
---	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Introduction</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quand on lit un commentaire de dégustation et la note d'un vin, on connaît cependant rarement la méthode qui a été utilisée ✓ De nombreux paramètres peuvent influencer cette note et sa « valeur » <div style="text-align: right;">  </div>
---	--



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Les types de concours</h2> <p>✓ Les paramètres suivants auront une influence sur la notation d'un vin:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'expérience du dégustateur - Le type de dégustation <ul style="list-style-type: none"> ➢ horizontale, verticale ➢ à l'aveugle ou bouteille découverte - Le nombre d'échantillons dégustés - Dégustation seul ou en groupe - Système de cotation utilisé, avec ou sans fiche de notation - ... 
---	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Expérience du dégustateur</h2> <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>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>	<h2>Dégustations horizontale vs. verticales</h2>
<p>BouchÔnez</p>	

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>	<h2>Dégustations horizontales vs. verticales</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ En général les jugements se font sur des vins de même typologie (région, appellation, millésime, ...) = dégustation horizontale ✓ Mais on peut aussi évaluer un même vin sur plusieurs millésimes = dégustation verticale
<p>BouchÔnez</p>	



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>A l'aveugle ou bouteille découverte</h2>  
---	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Bouteilles visibles ou non</h2>  
---	---



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Nombre d'échantillons</h2> <p style="text-align: center;">✓ Il est difficile voire impossible de juger efficacement plus d'une dizaine voire quinzaine de vins pas séance de dégustation</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
---	--

<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Seul ou en groupe</h2> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">    </div>
---	---



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2 style="text-align: center;">Avec ou sans fiche de dégustation</h2> <h3 style="text-align: center;">Si oui, quel système de notation utilisé</h3> 
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2 style="text-align: center;">Système de cotation utilisé</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ De nombreuses variantes existent: <ul style="list-style-type: none"> - Notation par étoiles: 1, 2 ou 3 étoiles - Notation sur 20 - Notation sur 100 - Notation sur 100 anglo-saxonne ✓ Cette note peut être donnée simplement en goûtant le vin, en quelques instants, ou au contraire en conclusion d'une fiche de dégustation détaillée 
--	--



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Exemple: Guide Hachette des Vins</h2> <p style="text-align: center;">Vins dégustés à l'aveugle par appellation et par millésime</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0: Vin à défaut, éliminé - 1: Vin petit ou moyen, éliminé - 2: vin réussi, cité, sans étoile - 3: vin très réussi, une étoile - 4: vin remarquable, deux étoiles - 5: vin exceptionnel, trois étoiles - Coup de cœur <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>COUP DE CŒUR</p>  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>
---	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Exemple: Revue du Vin de France</h2> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>■ La notation des vins</p> <p>Tous les vins sont notés sur une échelle de 20 points. Cette notation établit une hiérarchie au sein d'une appellation et d'un millésime. Il faut cependant comprendre qu'il n'est pas possible de comparer un sylvaner sec d'Alsace 2009 et un liquoreux de Bordeaux 2007. Seuls les vins ayant obtenus une note supérieure à 12/20 figurent dans ce guide.</p> </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>Le barème de notation des vins</p> <p>19,5 à 20 : vin exceptionnel</p> <p>18 à 19 : grand vin</p> <p>16 à 17,5 : très bon vin</p> <p>14 à 15,5 : bon vin</p> <p>12 à 13,5 : vin correct</p> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
---	---



SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles
Introduction
Types de concours
Types de notation
Notation officielle
Médailles
Concours officiels
Dans le commerce

Prix du vin
Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers



BouchÔnez

Exemple: Revue du Vin de France (11/2020)



Des notes sur 100

Vous le découvrez en feuilletant ce numéro. La revue du vin de France ne note plus les vins sur 20, mais désormais sur 100.

Pourquoi une telle évolution ? D'abord pour vivre avec son temps. Apparus dans les années 70, les notes sur 100 ont remplacé le monde. De Tokyo à Londres en passant par Moscou et Johannesburg, partout les vins sont jugés sur 100.

Et la revue, votre RVF, même si elle demeure une certaine agresseur du vin, décide à la française, ne se sent pas la vocation d'un Bulletin international, quelque soient les talents du journaliste Franck Dédé.

Rappelons que la RVF, au cours du siècle précédent, a régressivement adopté la méthode d'évaluation de la qualité des vins. Jusqu'à l'ère des années 1920, la revue du vin de France se basait sur la collection des numéros de La Revue du Vin de France depuis 1912. Que changeait-il à l'époque ? La note, qui était toujours, dès les années 20 et jusqu'aux années 70, la RVF a régressivement les vins sans la note. « Ne plus noter, ce n'est pas juger », proposait un Châteaillonnais à la RVF de l'époque.

Ce changement a été de conséquence majeure. Car la mondialisation a entraîné un mélange de vins, une autre, une autre dans le monde des vins.

Entrons maintenant dans le vif du sujet. En matière de notation, il y a un vigneron de la Vallée du Rhône, bien respecté et très apprécié par la RVF pour sa capacité de grincer les vides vides. Il appelle son importateur américain pour lui annoncer qu'il va noter un vin. Problème : aux États-Unis, un 15/20 ne parle à personne. L'importateur américain lui dit : « Mais si tu veux une conversion, aidez la note sur 100 pour pouvoir comparer autour de ça. »

À chaque millésime, le fondateur Raymond Dedecker, Maître de Decore ou l'ancien professeur Roger, les figures du journal, ont pu assister à la conversion de l'évaluation du vin de France au 100. Ce sont les prix qui ont distingué les meilleurs vigneron et leur vin de France. Sans doute, il a fallu attendre la fin des années 80 pour que soit appliquée la notation des vins. Sans doute aussi l'initiative de quelques Américains qui venaient de créer l'Alcove en 1975. Pour un spectateur en 1975, qui se pose le problème de la notation, il faut attendre la notation. L'évaluation châtillonnaise des vins s'impose très vite. En 1990, la RVF note sur 30. En 1995, la magazine change et note sur 100. Les vins avec des études, entre 1 et 100. En 2008, la RVF note sur 20. Et depuis l'été, nous sommes sur 100.

La table de conversion publiée en page 67 règle ce problème. Désormais, le 15/20 RVF vaut 90/100. Un 16,5/20 vaut 90/100. Un 17,5/20 vaut 90/100. Et tout en haut de l'échelle, 20/20 vaut 100/100. C'est la table de conversion dynamique. Le 15/20 devient 90/100 pour être comparé et mieux compris dans le monde, ce qui renforcera la reconnaissance de la RVF.

Cette évolution me donne l'occasion, dans les sections de ce numéro, de rappeler l'engagement qui nous lie. Si la notation évolue, notre philosophie demeure : défendre et évaluer les vins de qualité, et défendre l'intérêt des consommateurs, en toute indépendance.

Car les vins sont comme les très belles choses, ils ne se valent pas.



« Désormais, le 15/100 de La RVF vaut 90/100 »

Ce dossier des plus grands vins adopte un nouveau barème, avec des vins notés sur 100 (entre 84/100, note minimale, et 100/100, note maximale). Le barème de notation sur 100 est en effet devenu la référence au niveau mondial. Pour le lecteur, la conversion s'effectue très simplement, selon l'échelle ci-dessous.

Grille de conversion des notes

NOTE SUR 20	NOTE SUR 100
20	100
19,5	99
19	98
18,5	97
18	96
17,5	95
17	94
16,5	93
16	92
15,5	91
15	90
14,5	89
14	88
13,5	87
13	86
12,5	85
12	84

SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles
Introduction
Types de concours
Types de notation
Notation officielle
Médailles
Concours officiels
Dans le commerce

Prix du vin
Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers



BouchÔnez

Exemple: Bourgogne Aujourd'hui

Notation sur 20

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.

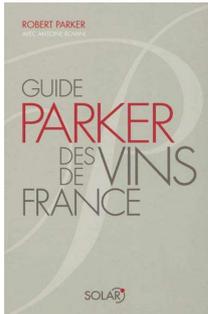
Notation

- 18 à 20 : vin hors normes
- 15,5 à 17,5 : vin exceptionnel
- 14,5 et 15 : très bon vin





<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>Exemple: La notation anglo-saxonne sur 100 (Système Parker)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 96-100 (A+): un vin extraordinaire de profondeur et de complexité ✓ 90-95 (A): un vin excellent, avec une grande complexité ✓ 80-89 (B): un très bon vin, avec un intéressant degré de finesse ✓ 70-79 (C): un vin plaisant, mais dépourvu de complexité ou de profondeur ✓ 60-69 (D): un vin très moyen, avec des défauts (acidité ou tanins excessifs, goût un peu désagréable) ✓ 50-59 (F): un vin inacceptable (manquant d'équilibre, avec de gros défauts, terne ou dilué)
--	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Parker utilise un système de notes compris entre 50 à 100 points ✓ Seuls 50 points sont en réalité attribués <ul style="list-style-type: none"> ➤ 5 points pour la robe ➤ 15 points pour le bouquet ➤ 20 points pour la bouche ➤ 10 points pour le potentiel d'évolution ✓ Les dégustations doivent être comparatives au sein d'une même catégorie de vin et se faire à l'aveugle ✓ La revue Wine Spectator a adopté la même notation sur 100 points 	 
--	--	--



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><u>Première conclusion</u>: Avant de faire confiance à une note, il vaudrait mieux savoir comment elle a été attribuée !</p> 
---	---



SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles

Introduction

Types de concours

Types de notation

Notation officielle

Médailles

Concours officiels

Dans le commerce

Prix du vin

Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers


Bouch'Ônez

La fiche de l'OIV et de l'UIOE (« vraie » notation sur 100)

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:

- 15 pour l'examen visuel
- 30 pour l'examen olfactif
- 44 pour l'examen gusto-olfactif
- 11 pour l'harmonie du vin



OIV
Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin

UI
OE

**UNION INTERNATIONALE
DES ŒNOLOGUES**



FICHE DE DEGUSTATION
VINS TRANQUILLES



Jury		N°	Echantillon	N°	Catégorie	N°	
		Excellent + → - Insuffisant				Observations	
Vue	Limpidité	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Aspect hors limpidité	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
Odorat	Franchise	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensité positive	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Qualité	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	
Goût	Franchise	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Intensité positive	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Persistance harmonieuse	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Qualité	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)	
Harmonie - Jugement global		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	
Total			+	+	+	+	=
Éliminé pour défaut majeur							0
Signature du juré				Signature du Président du Jury			



BouchÔnez		Fiche de notation d'un vin (selon l'OIV)					
		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 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)	
Examen olfactif	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)	
Examen gusto-olfactif	Equilibre	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (6)	
	Persistance	<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)	
Harmonie - Jugement global		<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (11)	
Total							/100



SEANCE 1	
<p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>	<p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">Critère de qualité des vins:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">Critère pour les médailles lors d'un concours:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ grand or: ≥ 92 points ✓ or: ≥ 85 points ✓ argent: ≥ 82 points ✓ bronze: ≥ 80 points
<p style="font-weight: bold; margin-top: 5px;">BouchÔnez</p>	



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle</p> <p>Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u> WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin: 0;">Concours, guides et médailles</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ De très nombreux concours existent <ul style="list-style-type: none"> - 104 en France - 273 en Europe ✓ Malheureusement, on sait rarement comment et par qui les vins sont évalués ✓ Ni quelle est la proportion de vins primés 	
--	--	---





CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
A United Nations of Fine Wines

ACCUEIL LE CONCOURS NEWS / ACTIONS INSCRIPTIONS RÉSULTATS ESPACE PROFESSIONNEL CONTACT

Le Concours Mondial de Bruxelles organise depuis plus de 20 ans une compétition internationale, rigoureuse et indépendante qui fait autorité auprès des professionnels et des consommateurs. Découvrez les acteurs et les coulisses de cet événement...







<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p>	<p>✓ Certains concours sont plus spécifiques, comme le Tastevinage organisé au Château du Clos de Vougeot et réservé aux vins de Bourgogne</p> 
--	---



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p>	<p>✓ Pour le Tastevinage, les jurés par tables de 4 à 6 personnes dégustent les vins à l'aveugle, par appellation, et doivent répondre à 3 questions:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ce vin est-il digne de l'appellation et du millésime ? - En est-il représentatif et son avenir est-il prometteur ? - En un mot, est-ce un vin que je serais heureux de posséder dans ma cave et fier d'offrir à mes amis ?
--	--



BouchÔnez







<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	 
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Lors du Tastevinage du printemps 2015, 180 vins sur 500 (36 %) ont été couronnés</p> 	
--	--	---



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Il ne faut pas perdre de vue qu'il s'agit aussi d'un business pour les organisateurs de concours et les éditeurs de guides</p> 
---	---

<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Exemple dans le cas des Vinalies Internationales</p> 
---	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>VINALIES INTERNATIONALES FICHE D'INSCRIPTION (UNE PAR ÉCHANTILLON) À RENVoyer AVANT LE 16 DÉCEMBRE 2005</p> <p>DÉSIGNATION DU PARTICIPANT</p> <p>Raison sociale : _____ Adresse complète : _____ Pays : _____ Téléphone : _____ Fax : _____ e-mail : _____ n° de TVA intracommunautaire : _____</p> <p>IDENTIFICATION DU PRODUIT</p> <p>Nom de l'appellation d'origine : _____ Nom du vin, marque commerciale : _____ <input type="checkbox"/> Vin de cépage (mentionner le cépage) _____ <input type="checkbox"/> Vin d'assemblage Couleur : _____ Millésime : _____ <input type="checkbox"/> Boisé <input type="checkbox"/> Non boisé <input type="checkbox"/> Vin tranquille <input type="checkbox"/> Vin effervescent <input type="checkbox"/> Eau-de-vie <input type="checkbox"/> Non boisé Prix de vente de la bouteille départ cave (en monnaie du pays d'origine) : _____ Quantité commercialisable en stock : _____</p> <p>RÉSUMÉ DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</p> <p>Sucres résiduels (g/l) : _____ Taux d'alcool au vin : _____ Caractéristiques particulières (sol, climat, vinification) : _____</p> <p>Joindre des documents descriptifs de la propriété afin que les textes publiés sur les vins retenus soient complets.</p> <p>Nom et adresse du distributeur en France : _____ Téléphone : _____ Fax : _____ e-mail : _____</p> <p>Nom de l'œnologue : _____ Je soussigné, certifie avoir pris connaissance du règlement des Vinales Internationales et accepte de m'y conformer. Fait le _____ à _____ Signature, précédée de la mention "lu et approuvé" : _____</p>	 <p>MONTANT DES DROITS D'INSCRIPTION PAR ÉCHANTILLON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour la France : 161,46 € (dont 15,00 € H.T. + TVA 19,6 %) • Pour l'Union européenne : 135,00 € (dont 12,00 € H.T. + TVA 19,6 %) • Pour les pays hors Union européenne : 135,00 € <p>MODALITÉS DE PAIEMENT DES DROITS D'INSCRIPTION</p> <p>Les frais de banque doivent être pris en charge par l'expéditeur</p> <p>Pour la France</p> <ul style="list-style-type: none"> • par chèque bancaire à l'ordre de l'EUURL Œnologues de France et joint à la fiche d'inscription <p>Pour l'étranger</p> <ul style="list-style-type: none"> • par chèque bancaire à l'ordre de l'EUURL Œnologues de France et joint à la fiche d'inscription • par virement bancaire à l'ordre de l'EUURL Œnologues de France : Numéro de compte : 18206 00132 30443524001 41 CRCA BALLANCOURT IBAN : FR76 1820 6001 3230 4435 2400 141 BIC : AGRIFRPP882 • par carte de crédit (Visa, Mastercard ou Eurocard) à l'EUURL Œnologues de France, en remplissant le bordereau de paiement ci-dessous. <p>Coupon à remplir pour le paiement par carte de crédit</p> <p>EUURL Œnologues de France Vinales Internationales 2005 Paiement par carte de crédit / Credit card payment</p> <p>Vous devez porter cet achat au débit de mon compte / Please apply against my account :</p> <p>Nom du détenteur de la carte / Cardholder's name : _____ Eurocard/Mastercard <input type="checkbox"/> Visa <input type="checkbox"/> Numéro de la carte de crédit / Credit card number : _____ Date d'expiration / Expiration date : _____ Signature autorisée / Authorized signature : _____ Montant total / Total amount : _____</p>
--	--	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	   <p>➤ des macarons adhésifs (modèles ci-dessous), au prix de 48 € H.T. le mille* <i>en livraison postale standard</i> (délai non garanti) ou <i>par transporteur</i> (nous consulter pour les tarifs et les délais).</p> <p>Ou</p> <p>➤ la reproduction (modèle identique au macaron), sur l'étiquette du vin primé ou sur un document, de la médaille correspondant à votre distinction, au prix de 24 € H.T. le mille reproduit*. Ce visuel, à intégrer à l'habillage de votre bouteille, est livré sous forme d'un fichier informatique haute définition (format eps), adressé par nos soins à l'imprimeur de votre choix. Le montant qui vous sera facturé sera calculé sur la base du stock de bouteilles déclaré lors de l'inscription de votre vin au concours.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Vinales d'OR Vinales d'ARGENT</p> <p>→ Macarons taille et couleur réelles → Diamètre intérieur de la bobine : 76 mm.</p> <p>Restent à votre disposition pour tout complément d'information, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'assurance de nos sincères salutations.</p> <p>* Tarif dégressif en fonction du volume commandé en une seule fois :</p> <ul style="list-style-type: none"> - plus de 50 000 : 5 % de remise, - plus de 100 000 : 10 % de remise, - plus de 250 000 : 30 % de remise, - plus de 500 000 : 35 % de remise, - plus de 1 000 000 : 40 % de remise, - pour une quantité : nous consulter. <p>Supérieure</p> <p>** Règlement à l'ordre de EUURL Œnologues de France Code Banque 18206 — Code Guichet 00132 N° de Compte 30443524001 CM RIB 41 Crédit Agricole 91610 Ballancourt IBAN FR76 1820 6001 3230 4435 2400 141 - BIC AGRIFRPP882</p>  <p>Béatrice DA ROS Directeur général</p>
--	---



✓ Comparaison des prix de quelques concours (2009)

	Nombre de vins	Frais d'inscription	Frais macarons	Médailles
Concours de Paris	13937	90 €	22 €/1000	24 %
Mâcon	10126	42 €	18,5 €/1000	29%
International Wine Challenge Londres	9500	127 €	41 €/1000	67 %
Concours de Bruxelles	6289	135 €	33 €/1000	26 %
Vinalies	3047	120 €	45 €/1000	32 %
Chardonnay du monde	923	180 €	110 €/1000	33 %



SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles

Introduction
Types de concours
Types de notation
Notation officielle

Médailles

Concours officiels
Dans le commerce
Prix du vin
Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers



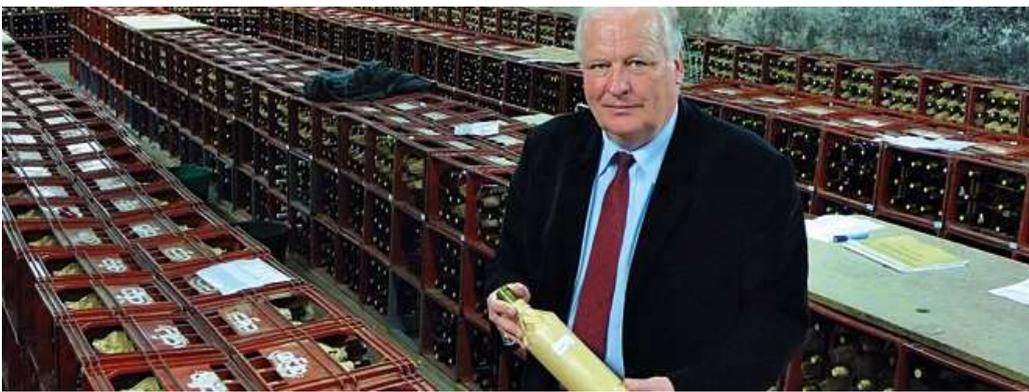
BouchÔnez

Deuxième conclusion:

- ✓ Plus il y a de vins inscrits à un concours (ou un guide)
- ✓ Plus il y a de vins médaillés
- ✓ Et mieux l'organisateur gagne sa vie (et accessoirement remplit sa cave)





<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Exemple de la cave de stockage des échantillons du Concours de Mâcon</p> 
---	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Tout cela est également valable pour les guides du vin</p> 
---	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><u>Troisième conclusion:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Certains concours testent plus de 10 000 vins, en général en une seule matinée ! ✓ Il faut donc trouver beaucoup de jurés (2400 pour le concours de Paris) ✓ S'y présenter en affirmant être un bon dégustateur suffit pour être sélectionné ! <p>→ Un juré qui regoûterait le même vin ailleurs lui redonnerait-il la même note ?</p>
--	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Attention aux pièges: les vins multi-médillés</p> 
--	---



SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles

Introduction

Types de concours

Types de notation

Notation officielle

Médailles

Concours officiels

Dans le commerce

Prix du vin

Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers

BouchÔnez

Attention aux pièges: les offres incroyables

Cdiscount N°1 du e-commerce en France!

Ma recherche Rechercher Mon c

Electro ménager Meubles - Déco Canapé Literie Linge de maison Jardin - Brico Animalerie Informatique Jeux Vidéo Gaming TV MP3 Hi-Fi Téléphonie Objet connecté Photo Caméra Auto Moto GPS Mode Bagage Bijouterie Bébé Puériculture Jeux Jouets Livres Art C

[RETOUR AUX OFFRES](#) Accueil > Vins Alcools > Vin Rouge > Bordeaux > Côtes de Bordeaux & Bourg > Pack 6 = 18 : Bordeaux Médailles

6 ACHETÉES = 18 LIVREES

73€ d'économie

Pack 6 = 18 : Bordeaux Médailles

★★★★★ aucun avis

> Soyez le premier à donner votre avis

En Stock !

Vendu et expédié par Cdiscount

Pack 6 Bordeaux Médailles Achetés = 18 bouteilles livrées - 6 Château Lalbarde Côtes de Bourg 2011 Or Mâcon 2013 + 6 Château Marotte 2013 Bordeaux Argent Bordeaux + 6 Château Bellevue Cuvée La Belle Croix 2013 Bordeaux Bronze Bordeaux 2014

~~138,00 €*~~

64€80

Soit 4,80 € le litre

Bientôt épuisé !
Plus que 41 articles disponibles

+ 30% de remise supplémentaire en souscrivant à la carte Cdiscount [2]

AJOUTER

NÉGOCIER

SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles

Introduction

Types de concours

Types de notation

Notation officielle

Médailles

Concours officiels

Dans le commerce

Prix du vin

Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers

BouchÔnez

LE LONG COURS

Produit à Bordeaux, mis en bouteille par Delhaize.

~~€14⁹⁷~~

€9,98* pour 3

+ € 0,90 consigne pour 3

NEW

COMBINEZ & PROFITEZ

2+1

GRATIS

SOIT € 3,33 BOUTEILLE À L'ACHAT DE 3

BORDEAUX ROUGE
Bordeaux A.C.
Vin rouge – Bordeaux
75 cl
Cépages : cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot

SOUPLE & FRUITÉ

BORDEAUX BLANC SEC
Bordeaux A.C.
Vin blanc – Bordeaux
75 cl
Cépages : muscadelle, sémillon

SEC, AMPLE & FRUITÉ

BORDEAUX BLANC MOELLEUX
Bordeaux A.C.
Vin blanc – Bordeaux
75 cl
Cépages : sémillon, sauvignon blanc

DOUX

BORDEAUX CLAIRET
Bordeaux Clairet A.C.
Vin rosé – Bordeaux – 75 cl
Cépages : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

SEC, AMPLE & FRUITÉ

ENTRE-DEUX-MERS
Entre-Deux-Mers A.C.
Vin blanc – Bordeaux – 75 cl
Cépages : sémillon, sauvignon blanc

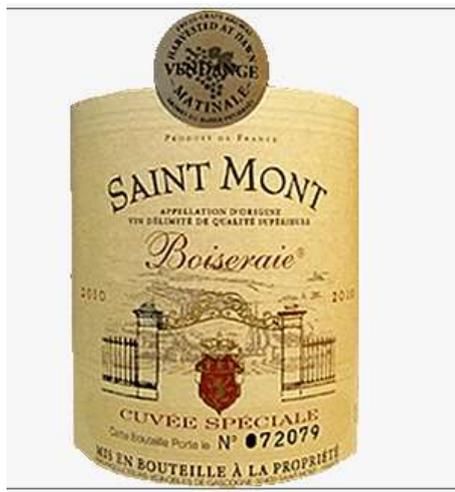
SEC, FRAIS & FRUITÉ

© BouchÔnez 2024

34



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Attention aux pièges: les vins médaillés ... sans médaille</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Attention aux pièges: les vins médaillés ... sans médaille</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	--



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Recommandations de l'OIV:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Désignation des jurés - Séance de dégustation préalable pour les jurés - Dégustation individuelle à l'aveugle sans communication - Verre normalisé - Max 45 vins par jour en 3 séries de 15 (ou 2 x 15 + 1 x 10 si vins sucrés) - Utilisation de la fiche OIV/UOIE - Maximum 30 % de vins médaillés: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grand Or: > 92 points ➤ Or: > 85 points ➤ Argent: > 82 points ➤ Bronze: > 80 points 	
---	--	---

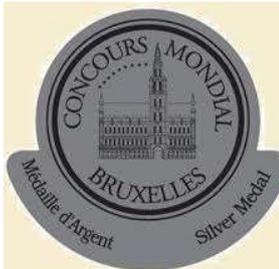


<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles</p> <p>Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>✓ Les organisateurs qui respectent les règles de l'OIV/ULOIE et qui sont reconnus par ces derniers peuvent en faire mention</p> 
---	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles</p> <p>Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<p>Vinalies internationales – Points positifs:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Concours reconnu par l'OIV/l'ULOIE et respectant les règles ✓ Jurés à 100 % professionnels, sélectionnés par l'Union des œnologues de France ✓ Chaque groupe est composé de 5 ou 7 dégustateurs (deux Français et trois ou cinq étrangers) bénévoles ✓ Dégustation à l'aveugle, nouveau verre pour chaque vin, bonnes conditions de dégustation ✓ Note sur 100 sur base de la fiche OIV ✓ Maximum 30 % de vins médaillés
---	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Vinalies internationales – Points négatifs:</h2> <p>✓ Le concours n'attribue pas de médaille de bronze. Du coup, la proportion des médailles d'argent est très forte par rapport à la plupart des concours.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">Selon un article paru dans <i>La RVF</i> n°535 - Octobre 2009</p>
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles</p> <p>Introduction</p> <p>Types de concours</p> <p>Types de notation</p> <p>Notation officielle</p> <p>Médailles</p> <p>Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin</p> <p>Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;">    </div>
--	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Carrefour</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grosse proportion de vins médaillés (25-30 %) - Fortement mis en avant dans leurs publicités et leurs foires aux vins - La grande majorité des vins sous les 10 € 
---	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels</p> <p>Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: center;">GRAPPILLÉ</p> <div style="text-align: center;">  <p>Francis Lermينياux</p> </div> <p>PLUIE DE MÉDAILLES AU CMB POUR 50 VINS DE CARREFOUR</p> <p>Moment d'émotion pour Carrefour au Concours mondial de Bruxelles 2015 en mai dernier: 50 des vins commercialisés par l'enseigne ont été décorés de médailles. Six d'entre eux sont produits par des "Vignerons belges sans frontières" et sont disponibles dans les Carrefour Hyper et les Carrefour Market:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Médaille d'Or pour : <ul style="list-style-type: none"> - Châteauneuf du Pape 'Dan et Fred' 2012 • Médailles d'Argent pour <ul style="list-style-type: none"> - Côtes de Provence 'Les Hauts du Clos 2014' - Bordeaux Supérieur Rouge Les Ormes de Lagrange 2012 - Bordeaux Supérieur Rouge Château Le Rey Sud 2011 - Bourgueil Rosé 'Champs de Louys' 2013 - Corbières Rouge de JM Mansenoble 2012. <p>"Un remarquable succès qui prouve le travail inlassable de nos compatriotes dans leurs appellations respectives, se félicite l'acheteur Francis Lermينياux, et, pour nos clients, une remarquable preuve qualitative et un gage de sécurité important." Ces vins seront valorisés tantôt individuellement, tantôt pour des actions spécifiques. (dr)</p> <p style="text-align: right;">JUN - JUILLET 2015 N°2 VIN01 5</p>
---	--



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<p>✓ Delhaize et Colruyt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proportion nettement plus faible de vins médaillés (5 à 10 %) - Ne concerne pas les vins mis en bouteilles par eux-mêmes - La majorité des vins sous les 10 € <p>✓ Cora</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proportion entre celle de Carrefour et Delhaize - Mais plus de vins provenant de "petits" domaines de qualité
---	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<p><u>Quatrième conclusion</u>: la proportion des vins médaillés dans les supermarchés est inversement proportionnelle à la qualité globale des vins proposés (selon mon humble avis):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colruyt/Colruyt Grands Vins – Cora 2. Delhaize 3. Carrefour
---	---



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<p>✓ Cavistes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - On y trouve beaucoup moins, si pas du tout, de vins médaillés - Les cavistes travaillant avec des domaines de prestige et/ou de qualité (par exemple Chai & Bar, Chemin des Vignes, Espace Vins Pirard, Tout Est Vin, Les Vents d'Ange, Comptoir des Vins, ...) n'ont forcément pas de vins médaillés puisque ces domaines ne les recherchent pas
--	--

<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<p><u>Cinquième conclusion:</u> Les domaines et vigneronns qui produisent de bons vins et vendent leur production sans problèmes n'ont pas besoin de médailles !</p> <p>Ils ne participent donc pas aux concours ... et ont peu de chance d'être médaillés ...</p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
--	---

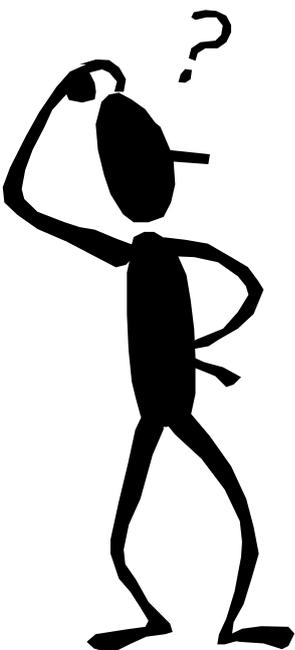


<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>Et donc:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Une <u>majorité</u> de vins médaillés proviennent de grosses productions (négociants, coopératives, ...) qui visent la grande distribution et veulent mettre leur production en avant grâce aux médailles ... et à la naïveté des consommateurs ✓ Ceci n'est évidemment pas une règle absolue à 100%. On peut aussi trouver de bons vins de petits domaines qui sont médaillés
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>✓ Conclusions (personnelles)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si vous cherchez des vins de qualité, ne vous attardez pas trop aux médailles - Recherchez plutôt les domaines de qualité dans la région ou l'appellation qui vous intéresse - Certains guides et magazines assez bien faits (RVF, Hachette, Bourgogne Aujourd'hui) vous y aideront <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;">     </div>
--	--



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	 <p>85</p>
---	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	 <p>A votre avis, combien coûte la production d'une bouteille de vin ?</p> <p>Quels sont les facteurs qui entrent dans le prix d'une bouteille ?</p>
---	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Accises en Belgique (2021)</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vin tranquille: 0,7490 €/l * ✓ Vin mousseux: 2,5632 €/l * ✓ Alcool distillé: 29,92 €/l alcool pur → 0,7 l à 40° = 8,37 € ✓ Ecotaxe emballage: 0,0986 €/l* <p>* litre de produit fini</p>
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Estimation du prix d'une bouteille (2021)</h2>																									
	<p>Coopérative</p>	<p>AOC Bordeaux</p>																								
	<ul style="list-style-type: none"> ✓Vignoble/raisin ✓Vinification ✓Elevage (fût) ✓Bouteille ✓Etiquette ✓Bouchon et collerette ✓Emballage ✓Transport ✓Ecotaxe ✓Accises ✓Total 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">0,11 €/bouteille</td> <td style="text-align: right;">0,92 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">0,25 €/bouteille</td> <td style="text-align: right;">0,25 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">-</td> <td style="text-align: right;">0,7 à 2,8 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">0,30 € /bouteille</td> <td style="text-align: right;">0,30 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">0,10 € /bouteille</td> <td style="text-align: right;">0,10 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">0,20 € /bouteille</td> <td style="text-align: right;">0,20 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">0,12 € /bouteille</td> <td style="text-align: right;">0,12 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">0,10 €/bouteille</td> <td style="text-align: right;">0,10 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">0,07 €/bouteille</td> <td style="text-align: right;">0,07 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">0,56 €/bouteille</td> <td style="text-align: right;">0,56 €/bouteille</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">1,81 €/bouteille</td> <td style="text-align: right;">3,32 à 5,42 €/b.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">x 1,21% TVA = 2,20 €</td> <td style="text-align: right;">= 4,01 à 6,55 €</td> </tr> </table>	0,11 €/bouteille	0,92 €/bouteille	0,25 €/bouteille	0,25 €/bouteille	-	0,7 à 2,8 €/bouteille	0,30 € /bouteille	0,30 €/bouteille	0,10 € /bouteille	0,10 €/bouteille	0,20 € /bouteille	0,20 €/bouteille	0,12 € /bouteille	0,12 €/bouteille	0,10 €/bouteille	0,10 €/bouteille	0,07 €/bouteille	0,07 €/bouteille	0,56 €/bouteille	0,56 €/bouteille	1,81 €/bouteille	3,32 à 5,42 €/b.	x 1,21% TVA = 2,20 €	= 4,01 à 6,55 €
0,11 €/bouteille	0,92 €/bouteille																									
0,25 €/bouteille	0,25 €/bouteille																									
-	0,7 à 2,8 €/bouteille																									
0,30 € /bouteille	0,30 €/bouteille																									
0,10 € /bouteille	0,10 €/bouteille																									
0,20 € /bouteille	0,20 €/bouteille																									
0,12 € /bouteille	0,12 €/bouteille																									
0,10 €/bouteille	0,10 €/bouteille																									
0,07 €/bouteille	0,07 €/bouteille																									
0,56 €/bouteille	0,56 €/bouteille																									
1,81 €/bouteille	3,32 à 5,42 €/b.																									
x 1,21% TVA = 2,20 €	= 4,01 à 6,55 €																									
	<p>✓ Sans les marges des producteurs, distributeurs et vendeurs</p>																									



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Prix du vin en magasin – Delhaize</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Burg Kellerei - Liebfraumilch 2,99 € ✓ Pauillac 1^{er} grand cru classé Château Mouton Rothschild 2009 1098,99 € 
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Prix du vin en magasin – Colruyt</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Liebfraumilch 2,69 € ✓ Pauillac 1^{er} grand cru classé Château Lafitte Rothschild 2021 795,00 € 
--	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Prix du vin en magasin – Comptoir des vins</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rare Carignan - Pays d'Oc 6,59 € ✓ Pauillac 1^{er} grand cru classé Château Mouton Rothschild 2015 745,00 € 
--	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Les vins les plus chers</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Château le Pin - Pomerol ≈ 4000 € ✓ Romanée-Conti – Bourgogne ≈ 6000 € <p>... mais introuvable</p> 
--	--

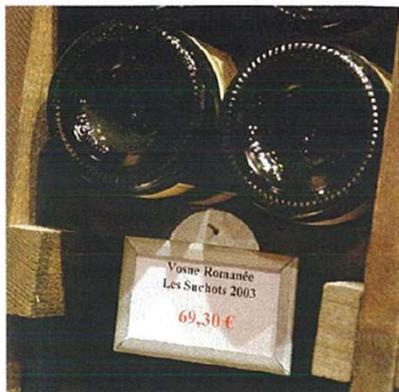


<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin-top: 0;">Prix du vin</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Produire du vin à moins de 2,5 € la bouteille est possible ! ✓ Dans les «pires» conditions (château prestigieux, foncier élevé, élevage long en fûts neufs, élevage en bouteille avant commercialisation, ...), on peut estimer que la production d'une bouteille est de maximum une vingtaine d'euros !
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin-top: 0;">Prix du vin</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les vins à 50 €, 100 €, 1000 € sont-ils pour autant meilleurs ? ✓ La réponse est non !! ✓ On paye dans ces cas-là le prestige, le luxe, la rareté, la loi de l'offre et de la demande, ... ✓ Mais un vin à 1000 € ne sera jamais 50 fois meilleur qu'un vin à 20 €
--	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Le vin le plus cher de tous les temps</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Romanée-Conti 1945 ✓ 600 bouteilles produites ✓ Vignes non greffées ! ✓ Vendu aux enchères le 14 octobre 2018 ✓ Le prix ??? <p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">✓482 000 €</p> 
--	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce</p> <p>Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center; color: green;">C'est meilleur quand c'est cher !</h2>  <p>Le seul fait d'attribuer un prix arbitrairement élevé à un vin augmente le plaisir de ceux qui le dégustent. Ce sont les conclusions d'une étude californienne conduite par Antonio Rangel, professeur associé d'économie à l'Institut d'économie de Californie. Les chercheurs ont demandé à 21 volontaires de tester 5 différentes bouteilles. Il s'agissait de test à l'aveugle, la seule information fournie étant celle du prix de la bouteille. Les chercheurs leur ont présenté deux fois le même vin, la première fois accompagné du prix réel de la bouteille, la deuxième avec un faux. Ils ont aussi fait passer une bouteille de cabernet sauvignon à 90 dollars pour une à 10 dollars, et un vin à 5 dollars pour un à 45 dollars. L'activité de la partie du cerveau où siège le plaisir lié au goût était plus importante sur les vins plus chers. Le prix, facteur subjectif, a donc un effet réel sur le cerveau, conclut l'étude. De l'importance des dégustations à l'aveugle pour juger de la qualité d'un vin.</p>
--	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



SEANCE 1	Bordeaux rouges	Bourgogne rouges																																																																										
<p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>	<p style="text-align: center;">100 F (1930) = 1150 € (2024)</p> <p style="text-align: center;">Bordeaux blancs</p> <table border="0"> <tr><td>SAINT-JULIEN VIEUX</td><td>25.—</td></tr> <tr><td>CANON BOUCHÉ</td><td>30.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU LA COUPE DE FRANCE (Hanappier)</td><td>35.—</td></tr> <tr><td>MARGAUX</td><td>40.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU BEYCHEVELLE (Saint-Julien)</td><td>45.—</td></tr> <tr><td>CALON SÉGUR</td><td>50.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU PICHON LONGUEVILLE 1924</td><td>50.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU LA GAFFELIERE 1928</td><td>50.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU MOUTON ROTSCCHILD 1924</td><td>60.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU PÉTRUS 1924</td><td>70.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU MARGAUX 1924</td><td>75.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU LATOUR 1924</td><td>75.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU MOUTON-ROTSCHILD (Clos de Mouton) 1914</td><td>75.—</td></tr> <tr><td>IMPÉRIAL DRY (Hanappier)</td><td>32.—</td></tr> <tr><td>HAUT SAUTERNES</td><td>35.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU FILHOT 1929</td><td>50.—</td></tr> <tr><td>ROYAL SAUTERNES (Hanappier)</td><td>50.—</td></tr> <tr><td>CHATEAU D'YQUEM 1929</td><td>85.—</td></tr> </table>	SAINT-JULIEN VIEUX	25.—	CANON BOUCHÉ	30.—	CHATEAU LA COUPE DE FRANCE (Hanappier)	35.—	MARGAUX	40.—	CHATEAU BEYCHEVELLE (Saint-Julien)	45.—	CALON SÉGUR	50.—	CHATEAU PICHON LONGUEVILLE 1924	50.—	CHATEAU LA GAFFELIERE 1928	50.—	CHATEAU MOUTON ROTSCCHILD 1924	60.—	CHATEAU PÉTRUS 1924	70.—	CHATEAU MARGAUX 1924	75.—	CHATEAU LATOUR 1924	75.—	CHATEAU MOUTON-ROTSCHILD (Clos de Mouton) 1914	75.—	IMPÉRIAL DRY (Hanappier)	32.—	HAUT SAUTERNES	35.—	CHATEAU FILHOT 1929	50.—	ROYAL SAUTERNES (Hanappier)	50.—	CHATEAU D'YQUEM 1929	85.—	<table border="0"> <tr><td>BEAUNE</td><td>28.—</td></tr> <tr><td>MOULIN A VENT</td><td>30.—</td></tr> <tr><td>GEVREY CHAMBERTIN</td><td>35.—</td></tr> <tr><td>POMMARD</td><td>45.—</td></tr> <tr><td>VOSNE ROMANEE 1923</td><td>50.—</td></tr> <tr><td>CHAMBOLE MUSIGNY 1923</td><td>50.—</td></tr> <tr><td>CAVE DU CHARTREUX 1915</td><td>60.—</td></tr> <tr><td>CLOS DE VOUGEOT 1926</td><td>60.—</td></tr> <tr><td>POMMARD DES HOSPICES DE BEAUNE 1916</td><td>65.—</td></tr> <tr><td>CHAMBERTIN 1923</td><td>85.—</td></tr> <tr><td>CLOS DE VOUGEOT 1916</td><td>90.—</td></tr> <tr><td>CORTON 1915</td><td>100.—</td></tr> </table> <p style="text-align: center;">Champagne</p> <table border="0"> <tr><td>VVE CLICQUOT (brut)</td><td>125.—</td></tr> <tr><td>G. H. MUMM (carte blanche)</td><td>105.—</td></tr> <tr><td>G. H. MUMM (cordon vert ou rouge)</td><td>110.—</td></tr> <tr><td>G. H. MUMM (cordon rouge 1928)</td><td>120.—</td></tr> <tr><td>G. H. MUMM (cordon rouge) en Magnum</td><td>220.—</td></tr> <tr><td>LANSON (brut)</td><td>110.—</td></tr> <tr><td>POMMERY DRAPEAU</td><td>110.—</td></tr> </table>	BEAUNE	28.—	MOULIN A VENT	30.—	GEVREY CHAMBERTIN	35.—	POMMARD	45.—	VOSNE ROMANEE 1923	50.—	CHAMBOLE MUSIGNY 1923	50.—	CAVE DU CHARTREUX 1915	60.—	CLOS DE VOUGEOT 1926	60.—	POMMARD DES HOSPICES DE BEAUNE 1916	65.—	CHAMBERTIN 1923	85.—	CLOS DE VOUGEOT 1916	90.—	CORTON 1915	100.—	VVE CLICQUOT (brut)	125.—	G. H. MUMM (carte blanche)	105.—	G. H. MUMM (cordon vert ou rouge)	110.—	G. H. MUMM (cordon rouge 1928)	120.—	G. H. MUMM (cordon rouge) en Magnum	220.—	LANSON (brut)	110.—	POMMERY DRAPEAU	110.—
SAINT-JULIEN VIEUX	25.—																																																																											
CANON BOUCHÉ	30.—																																																																											
CHATEAU LA COUPE DE FRANCE (Hanappier)	35.—																																																																											
MARGAUX	40.—																																																																											
CHATEAU BEYCHEVELLE (Saint-Julien)	45.—																																																																											
CALON SÉGUR	50.—																																																																											
CHATEAU PICHON LONGUEVILLE 1924	50.—																																																																											
CHATEAU LA GAFFELIERE 1928	50.—																																																																											
CHATEAU MOUTON ROTSCCHILD 1924	60.—																																																																											
CHATEAU PÉTRUS 1924	70.—																																																																											
CHATEAU MARGAUX 1924	75.—																																																																											
CHATEAU LATOUR 1924	75.—																																																																											
CHATEAU MOUTON-ROTSCHILD (Clos de Mouton) 1914	75.—																																																																											
IMPÉRIAL DRY (Hanappier)	32.—																																																																											
HAUT SAUTERNES	35.—																																																																											
CHATEAU FILHOT 1929	50.—																																																																											
ROYAL SAUTERNES (Hanappier)	50.—																																																																											
CHATEAU D'YQUEM 1929	85.—																																																																											
BEAUNE	28.—																																																																											
MOULIN A VENT	30.—																																																																											
GEVREY CHAMBERTIN	35.—																																																																											
POMMARD	45.—																																																																											
VOSNE ROMANEE 1923	50.—																																																																											
CHAMBOLE MUSIGNY 1923	50.—																																																																											
CAVE DU CHARTREUX 1915	60.—																																																																											
CLOS DE VOUGEOT 1926	60.—																																																																											
POMMARD DES HOSPICES DE BEAUNE 1916	65.—																																																																											
CHAMBERTIN 1923	85.—																																																																											
CLOS DE VOUGEOT 1916	90.—																																																																											
CORTON 1915	100.—																																																																											
VVE CLICQUOT (brut)	125.—																																																																											
G. H. MUMM (carte blanche)	105.—																																																																											
G. H. MUMM (cordon vert ou rouge)	110.—																																																																											
G. H. MUMM (cordon rouge 1928)	120.—																																																																											
G. H. MUMM (cordon rouge) en Magnum	220.—																																																																											
LANSON (brut)	110.—																																																																											
POMMERY DRAPEAU	110.—																																																																											



BouchÔnez

SEANCE 1	Prix du vin au restaurant
<p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>	<p>✓ Quel est le prix du vin au restaurant ?</p> <p>✓ Quelles sont les marges faites par les restaurateurs ?</p> <p>✓ Quels sont les pièges à éviter, pour le vin du patron et pour la carte des vins ?</p>



BouchÔnez



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Rappel accords mets vins</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les températures basses mettent en évidence les duretés c'ad l'acidité et les tannins ✓ Les températures très basses masquent tout ✓ Les températures élevées mettent en évidence les rondeurs c'ad l'alcool et le sucre ✓ Les restaurateurs à moitié compétents n'ignorent pas cela ... et s'en servent <div style="text-align: right;">  </div>
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Le vin du patron</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La piquette proposée comme vin du patron a donc les caractéristiques suivantes: <ul style="list-style-type: none"> - Le vin blanc est servi beaucoup trop froid pour qu'on ne goûte rien - Le vin rouge trop chaud pour que l'alcool masque tout ... <div style="text-align: right;">  </div>
--	---



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Le vin du patron</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dans la plupart des restaurants, la règle suivante est en plus appliquée: « Le prix du vin servi au verre correspond au prix d'achat du vin pour le restaurateur » ✓ Cela garantit de ne pas faire de perte si on doit ouvrir une bouteille pour un seul verre, en fin de service, la veille d'un jour de fermeture ... <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
--	--

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Le vin du patron</h2> <div style="margin-top: 10px;"> <p>Notre vin "Maison"</p> <p>"La Ferme Petit-Paul":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blanc - Rosé - Rouge <table style="margin-left: 20px;"> <tr><td>75 cl</td><td>23,10 €</td></tr> <tr><td>50 cl</td><td>15,10 €</td></tr> <tr><td>25 cl</td><td>8,10 €</td></tr> <tr><td>le verre</td><td>4,10 €</td></tr> </table> </div> <div style="margin-top: 20px; text-align: center;"> <p>Brasserie de l'Alliance Waterloo</p> </div> <div style="margin-top: 20px; text-align: right;"> <p>Terrasses de l'Our Our-Paliseur</p> <p>Carte des Boissons</p> <p>Crémant Luxembourgeois et Champagne</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Coupe "La Roche des Lutons"</td><td style="text-align: right;">7</td></tr> <tr><td>Coupe "La Roche des Lutons" avec sirop</td><td style="text-align: right;">8</td></tr> <tr><td>Coupe de Champagne Brut Marc Chauvet</td><td style="text-align: right;">11</td></tr> </table> <p>Vin au verre</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Beaujolais, Chardonnay, Domaine Didier Desvignes 2018</td><td style="text-align: right;">6</td></tr> <tr><td>Loire Blanc, Domaine François, Sancerre, 2017</td><td style="text-align: right;">8</td></tr> <tr><td>Rosé, Beaujolais, Esprit de Rosé, Didier Desvignes, 2019</td><td style="text-align: right;">5</td></tr> <tr><td>Bordeaux Rouge, Château Grand Clauset, 2015</td><td style="text-align: right;">6</td></tr> <tr><td>Bourgogne Rouge, Domaine Arnoux et Fils, Savigny-lès-Beaune, 2017</td><td style="text-align: right;">10</td></tr> </table> </div>	75 cl	23,10 €	50 cl	15,10 €	25 cl	8,10 €	le verre	4,10 €	Coupe "La Roche des Lutons"	7	Coupe "La Roche des Lutons" avec sirop	8	Coupe de Champagne Brut Marc Chauvet	11	Beaujolais, Chardonnay, Domaine Didier Desvignes 2018	6	Loire Blanc, Domaine François, Sancerre, 2017	8	Rosé, Beaujolais, Esprit de Rosé, Didier Desvignes, 2019	5	Bordeaux Rouge, Château Grand Clauset, 2015	6	Bourgogne Rouge, Domaine Arnoux et Fils, Savigny-lès-Beaune, 2017	10
75 cl	23,10 €																								
50 cl	15,10 €																								
25 cl	8,10 €																								
le verre	4,10 €																								
Coupe "La Roche des Lutons"	7																								
Coupe "La Roche des Lutons" avec sirop	8																								
Coupe de Champagne Brut Marc Chauvet	11																								
Beaujolais, Chardonnay, Domaine Didier Desvignes 2018	6																								
Loire Blanc, Domaine François, Sancerre, 2017	8																								
Rosé, Beaujolais, Esprit de Rosé, Didier Desvignes, 2019	5																								
Bordeaux Rouge, Château Grand Clauset, 2015	6																								
Bourgogne Rouge, Domaine Arnoux et Fils, Savigny-lès-Beaune, 2017	10																								



SEANCE 1

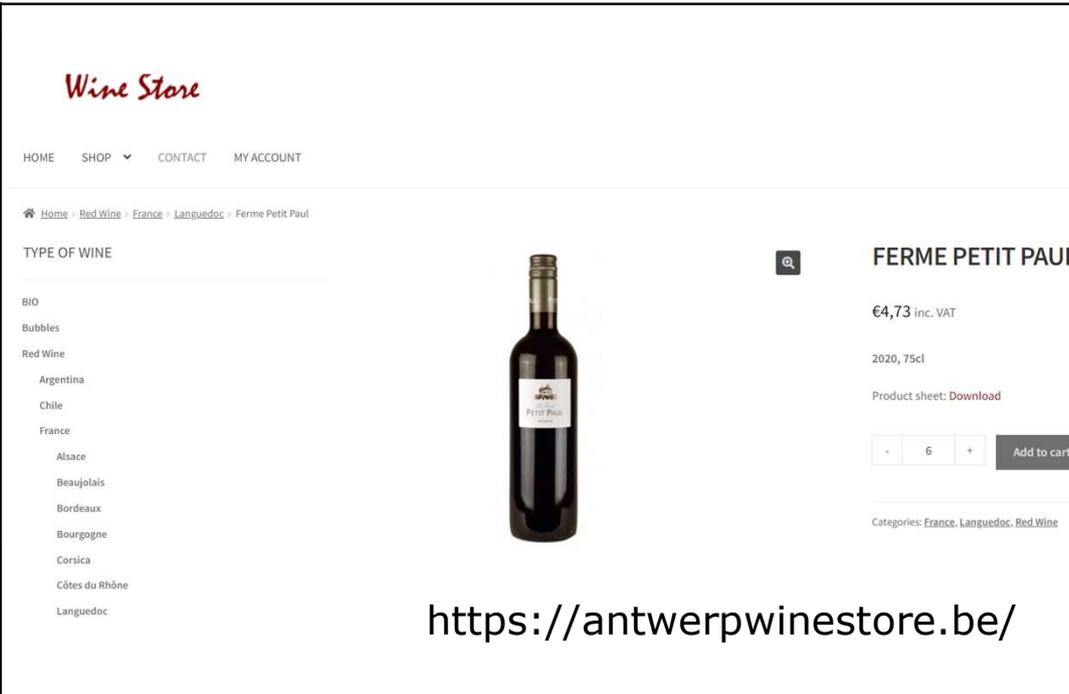
THEORIE

Concours/médailles
Introduction
Types de concours
Types de notation
Notation officielle
Médailles
Concours officiels
Dans le commerce
Prix du vin
Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers


BouchÔnez



https://antwerpwinestore.be/

SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles
Introduction
Types de concours
Types de notation
Notation officielle
Médailles
Concours officiels
Dans le commerce
Prix du vin
Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers


BouchÔnez

Le vin du patron - Conclusion

- ✓ Evitez les cartes « passe-partout » qui proposent un vin unique sans aucune précision
- ✓ Privilégiez les restaurants qui proposent une carte avec plusieurs choix mentionnant les appellations, producteurs et millésimes
- ✓ Sinon, cherchez la bonne affaire potentielle à la carte ...



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Le vin du patron - Conclusion</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Evitez les cartes « passe-partout » qui proposent un vin unique sans aucune précision ✓ Privilégiez les restaurants qui proposent une carte avec plusieurs choix mentionnant les appellations, producteurs et millésimes ✓ Sinon, cherchez la bonne affaire potentielle à la carte ...
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">La carte des vins</h2> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 10px;"> <h1 style="margin: 0;">VENTRE SAINT GRIS</h1> <p style="font-size: small; margin: 0;">RUE BASSE 10 - B1180 BRUXELLES - TEL 02 375 27 55 - FAX 02 375 29 13 - FERME LE LUNDI - VENTRESAINTEGRIS@SKYNET.BE</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">2004</td> <td style="width: 80%;">Château Pichon Longueville Baron, 2ème Grd C. Pauillac</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">115,0</td> </tr> <tr> <td>1999</td> <td>Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé Pauillac</td> <td style="text-align: right;">250,0</td> </tr> <tr> <td>2002</td> <td>Château Léoville Barton, 2ème Grand Cru Classé Saint-Julien</td> <td style="text-align: right;">120,0</td> </tr> </table> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%; text-align: center;"> <p style="font-size: small;">Villa Lorraine ACCUEIL CONTACT ET RESERVATION ACCES ET SERVICE VOTRIER NEDERLANDS ENGLISH</p> <p style="background-color: orange; color: white; padding: 2px;">LES VINS</p> <p style="font-size: x-small; margin: 5px 0;">Les grands vins de la cave Les vins à prix exceptionnels Les cartes des vins</p> <hr/> <p style="font-size: x-small;">Château Pichon Longueville (Comtesse de Lalande) - 2004 (France - Bordeaux - Pauillac) - rouge 75cl : 220,00 EUR</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%; text-align: center;"> <p style="font-size: small;">Villa Lorraine ACCUEIL CONTACT ET RESERVATION ACCES ET SERVICE VOTRIER NEDERLANDS ENGLISH</p> <p style="background-color: orange; color: white; padding: 2px;">LES VINS</p> <p style="font-size: x-small; margin: 5px 0;">Les grands vins de la cave Les vins à prix exceptionnels Les cartes des vins</p> <hr/> <p style="font-size: x-small;">Château Lafite-Rothschild - 1999 (France - Bordeaux - Pauillac) - rouge 75cl : 600,00 EUR</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 30%; text-align: center;"> <p style="font-size: small;">Villa Lorraine ACCUEIL CONTACT ET RESERVATION ACCES ET SERVICE VOTRIER NEDERLANDS ENGLISH</p> <p style="background-color: orange; color: white; padding: 2px;">LES VINS</p> <p style="font-size: x-small; margin: 5px 0;">Les grands vins de la cave Les vins à prix exceptionnels Les cartes des vins</p> <hr/> <p style="font-size: x-small;">Château Léoville Barton - 2002 (France - Bordeaux - Saint-Julien) - rouge 75cl : 160,00 EUR</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> x 1,9 x 2,4 x 1,33 </div>	2004	Château Pichon Longueville Baron, 2ème Grd C. Pauillac	115,0	1999	Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé Pauillac	250,0	2002	Château Léoville Barton, 2ème Grand Cru Classé Saint-Julien	120,0
2004	Château Pichon Longueville Baron, 2ème Grd C. Pauillac	115,0								
1999	Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé Pauillac	250,0								
2002	Château Léoville Barton, 2ème Grand Cru Classé Saint-Julien	120,0								



SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles
Introduction
Types de concours
Types de notation
Notation officielle
Médailles
Concours officiels
Dans le commerce
Prix du vin
Prix au restaurant

PRATIQUE

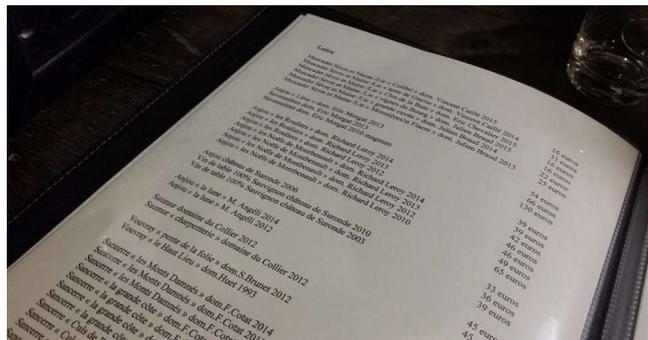
WB Vins étrangers



BouchÔnez

La carte des vins

- ✓ Les restaurateurs ont la réputation d'appliquer des coefficients élevés voire prohibitifs sur le prix des vins:
 - Facteur 2 à 3 en France
 - Facteur 3 à 4, voire plus, en Belgique



SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles
Introduction
Types de concours
Types de notation
Notation officielle
Médailles
Concours officiels
Dans le commerce
Prix du vin
Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers



BouchÔnez

La carte des vins – Quelques exemples



NOS MAGASINS



WATERLOO
Bienvenue dans votre espace De Coninck Wine à Waterloo.
Adresse: Chaussée de Bruxelles 37-1410 Waterloo
tel: +32 23233765
Email: waterloo@deconinckwine.com



IXELLES
Bienvenue dans votre espace De Coninck Wine à Ixelles.
Adresse: Avenue du Peuple 1 1200 Ixelles
tel: +32 24044465
Email: ixelles@deconinckwine.com



UCCLE
Bienvenue dans votre espace De Coninck Wine à Uccle.
Adresse: Rue Vanderkindere 376 1180 Uccle
tel: +32 23454465
Email: uccle@deconinckwine.com



STOCKEL
Bienvenue dans votre espace De Coninck Wine à Stockel.
Adresse: Avenue Orban 3 Woluwe-Saint-Pierre
tel: +32 27724965
Email: orban@deconinckwine.com



WAVRE
Bienvenue dans votre espace De Coninck Wine à Wavre.
Adresse: Avenue des princes 1 1300 Wavre
tel: +32 20414965
Email: wavre@deconinckwine.com



WEMMEL
Bienvenue dans votre espace De Coninck à Wemmel.
Adresse: Place des Debockelien 21 1700 Wemmel
tel: +32 24604465
Email: wemmel@deconinckwine.com





<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>La carte des vins – Quelques exemples</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <h3>RESTAURANT FRANÇOIS</h3> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>< Retour à la liste</p> <p>BRASSERIE DES ÉTANGS MELLAERTS</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>CHEMIN DE L'HERBE</p> </div> </div>
--	---

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>La carte des vins – Quelques exemples</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;">   </div>																					
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>RULLY 2018 100% Chardonnay - Josph Drouhin</p> </td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">52</td> <td style="width: 40%; border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black;"> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; text-align: center;">Rully</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">2018</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">21,80 €</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center; font-size: 1.2em;">X 2,4</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>CROZE-HERMITAGE 'LES JALETS' 2018 100% Marsanne - Jaboulet Aîné</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">51</td> <td style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black;"> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">Crozes-Hermitage "Les Jalets"</td> </tr> <tr> <td style="width: 30%; text-align: center;">2019</td> <td style="width: 40%;"></td> <td style="width: 30%; text-align: right;">18,20 €</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center; font-size: 1.2em;">X 2,9</td> </tr> </table>	<p>RULLY 2018 100% Chardonnay - Josph Drouhin</p>	52	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; text-align: center;">Rully</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">2018</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">21,80 €</td> </tr> </table>	Rully	2018	21,80 €			X 2,4	<p>CROZE-HERMITAGE 'LES JALETS' 2018 100% Marsanne - Jaboulet Aîné</p>	51	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">Crozes-Hermitage "Les Jalets"</td> </tr> <tr> <td style="width: 30%; text-align: center;">2019</td> <td style="width: 40%;"></td> <td style="width: 30%; text-align: right;">18,20 €</td> </tr> </table>	Crozes-Hermitage "Les Jalets"			2019		18,20 €			X 2,9
<p>RULLY 2018 100% Chardonnay - Josph Drouhin</p>	52	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; text-align: center;">Rully</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">2018</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">21,80 €</td> </tr> </table>	Rully	2018	21,80 €																	
Rully	2018	21,80 €																				
		X 2,4																				
<p>CROZE-HERMITAGE 'LES JALETS' 2018 100% Marsanne - Jaboulet Aîné</p>	51	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">Crozes-Hermitage "Les Jalets"</td> </tr> <tr> <td style="width: 30%; text-align: center;">2019</td> <td style="width: 40%;"></td> <td style="width: 30%; text-align: right;">18,20 €</td> </tr> </table>	Crozes-Hermitage "Les Jalets"			2019		18,20 €														
Crozes-Hermitage "Les Jalets"																						
2019		18,20 €																				
		X 2,9																				



<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2>La carte des vins - Quelques exemples</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>BRASSERIE DES ÉTANGS MELLAERTS</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>LES VINS BLANCS</p> <p>BORDEAUX CHÂTEAU MARTET BLANC, 2018</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> <table border="0"> <tr> <td style="font-size: small;">375ML BT</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Château Martet</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="font-size: small;">28</td> <td>Sainte-Foy Bordeaux</td> <td style="text-align: center;">2018</td> <td style="text-align: right;">11,00 €</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">X 2,5</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>LES VINS ROUGES</p> <p>BORDEAUX CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE FOY</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> <table border="0"> <tr> <td style="font-size: small;">375ML BT</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Les Hauts de Martet</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="font-size: small;">28</td> <td>Bordeaux</td> <td style="text-align: center;">2015</td> <td style="text-align: right;">9,90 €</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">X 2,8</p> </div> </div>	375ML BT	Château Martet			28	Sainte-Foy Bordeaux	2018	11,00 €	375ML BT	Les Hauts de Martet			28	Bordeaux	2015	9,90 €
375ML BT	Château Martet																
28	Sainte-Foy Bordeaux	2018	11,00 €														
375ML BT	Les Hauts de Martet																
28	Bordeaux	2015	9,90 €														

<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE</p> <p>Concours/médailles Introduction Types de concours Types de notation Notation officielle Médailles Concours officiels Dans le commerce Prix du vin Prix au restaurant</p> <p>PRATIQUE</p> <p>WB Vins étrangers</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2>La carte des vins - Quelques exemples</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>RESTAURANT FRANÇOIS</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>BORDEAUX BLANCS</p> <p>Château M de Martet 36,00 €</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> <table border="0"> <tr> <td style="font-size: small;">375ML BT</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Château Martet</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="font-size: small;">28</td> <td>Sainte-Foy Bordeaux</td> <td style="text-align: center;">2018</td> <td style="text-align: right;">11,00 €</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">X 3,3</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>BORDEAUX ROUGES</p> <p>Château Les Hauts de Martet 42,00 €</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> <table border="0"> <tr> <td style="font-size: small;">375ML BT</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Les Hauts de Martet</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="font-size: small;">28</td> <td>Bordeaux</td> <td style="text-align: center;">2015</td> <td style="text-align: right;">9,90 €</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">X 4,2</p> </div> </div>	375ML BT	Château Martet			28	Sainte-Foy Bordeaux	2018	11,00 €	375ML BT	Les Hauts de Martet			28	Bordeaux	2015	9,90 €
375ML BT	Château Martet																
28	Sainte-Foy Bordeaux	2018	11,00 €														
375ML BT	Les Hauts de Martet																
28	Bordeaux	2015	9,90 €														



SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles
Introduction
Types de concours
Types de notation
Notation officielle
Médailles
Concours officiels
Dans le commerce
Prix du vin
Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers


BouchÔnez

La carte des vins – Quelques exemples

Accueil / Bourgogne / Henri & Gilles Buisson – Saint-Romain – Sous Roche 2017



Henri & Gilles Buisson – Saint-Romain – Sous Roche 2017

28,50 €

Rupture de stock

Catégories : 2017, Bourgogne, Henri et Gilles Buisson, Pinot noir, rouge, Vins

HORS CHAMPS

VIN ROUGE

BOURGOGNE

H&G BUISSON SAINT-ROMAIN SOUS ROCHE 2017


73

X 2,6

115

SEANCE 1

THEORIE

Concours/médailles
Introduction
Types de concours
Types de notation
Notation officielle
Médailles
Concours officiels
Dans le commerce
Prix du vin
Prix au restaurant

PRATIQUE

WB Vins étrangers


BouchÔnez

La carte des vins – Conclusion

- ✓ Les coefficients sur les prix des vins dans les restaurants en Belgique sont très variables, de x2 à x6, et ont tendance à augmenter sur les vins d'entrée de gamme
- ✓ Facile à dire ... mais avoir une certaine connaissance du prix des vins permet de repérer les restaurant appliquant des coefficients prohibitifs et de repérer les éventuelles bonnes affaires des cartes
- ✓ L'application Vivino peut aussi aider ...

116

© BouchÔnez 2024

58



Approfondissement de la dégustation Deuxième séance - La dégustation à l'aveugle



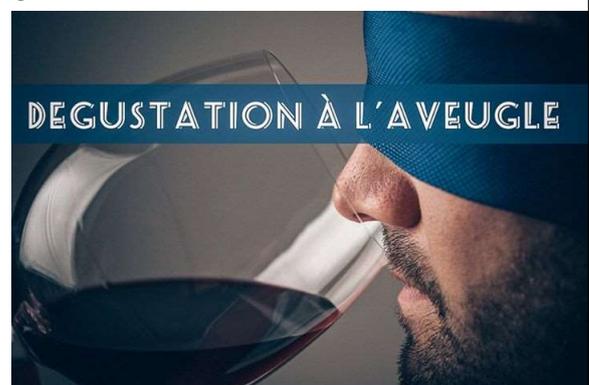
✓ Deuxième séance: La dégustation à l'aveugle

– THEORIE

- Concours de dégustation
- Concours de meilleur sommelier

– PRATIQUE

- Règles du jeu
- 100 % à l'aveugle





<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>Comme on l'a vu dans le cycle d'initiation, le but d'un cours d'œnologie n'est <u>PAS</u> de reconnaître un vin à l'aveugle</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--	--

119

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Néanmoins l'exercice de dégustation à l'aveugle est plaisant et tentant ... ✓ Il nous procure même une joie intense si on parvient à identifier un vin en tout ou en partie <div style="text-align: center;">  </div>
--	--

120



<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u> Règles du jeu 100 % aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 ✓ Et, même depuis 2013, un championnat du monde 	  <p>121</p>
--	--	--

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u> Règles du jeu 100 % aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>La Belgique est ainsi devenue la 1^{ère} championne du monde en 2013 devant 15 autres pays</p>	 <p>122</p>
--	---	---



<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u> Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<p>✓ 12 vins sont proposés et les équipes doivent reconnaître:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cépage principal (1 à 10 points selon le pourcentage du cépage principal) - le pays (5 points) - l'appellation (5 points) - le producteur (3 points) - le millésime (1 ou 3 points) <p>✓ Soit 26 points par vin et un total maximum de 312 points</p> <div style="text-align: right;">  </div>
--	--

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u> Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<p>✓ Le classement s'établit comme suit:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Belgique: 106/312 (33,9 %) 2. Danemark: 99/312 3. Grande-Bretagne: 97/312 ... 16. Espagne: 50/312 (16,0 %) <div style="text-align: center;">  </div>
--	--



<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>✓ Les 12 vins à identifier étaient les suivants:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Italie - Domaine Gini La Frosca - Soave - 2010 - Garganega 2. Autriche - Domaine Lackner Tinnacher "Flamberg" - Styrie du Sud - 2011 - Sauvignon 3. Afrique du Sud - Vins d'Orrange Kama - Western Cape - 2012 - Chenin 4. Etats-Unis - Bonny Doon Cigare blanc - Santa Cruz - 2010 - Roussane 5. France - Château de Pommard - Bourgogne Ladoix 1er Cru Gréchons - 2010 - Chardonnay 6. France - René Mure - Alsace Clos Saint Landelin - 2011 - Pinot noir 7. France - Château Rayas - Châteauneuf-du-Pape - 1998 - Grenache 8. Nouvelle-Zélande - Te Mata - Hawke's Bay Bullnose - 2011 - Syrah 9. Argentine - Atamisque - Mendoza - 2009 - Malbec 10. Espagne - Alavaro Palacios Terrasses - Priorat - 2009 - Grenache 11. Australie - Mount Langi - Victoria - 2005 - Syrah 12. France - Château Coutet - Sauternes-Barsac - 1989 - Sémillon
---	---

125

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>✓ En 2014 pour la seconde édition du championnat du monde, la FRANCE (ouf !) s'est emparée du trophée devant la Belgique, l'Espagne et Andorre</p> <p>✓ Et en plus, ils ont réalisé un score exceptionnel et jamais vu de ... 139/324 (44,5 %) !</p> <div style="text-align: center;">  </div>
---	--

126



<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<p>Exemple de réponses données par les participants en 2014:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sauvignon – Dog Point 2010 – Malborough - NZ ✓ France: Sauvignon – Bio Manzoni 2013 – Cono Sur - Chili ✓ Belgique: Sauvignon – Valle Casablanca 2009 – Cono Sur - Chili ✓ Espagne: Sauvignon – St Clair 2012 - Malborough - NZ ✓ Andorre: Sauvignon – Vergelegen 2012 – Stellenbosch - AFS
--	---

127

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Championnat du monde de dégustation : La Belgique deux étoiles !</h2> <p style="text-align: center; font-size: small;">Par Pauline Vey Publié le 15/10/2018 à 10:55</p> <p>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.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="font-size: x-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>
--	--

128



<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En 2018, les Belges récidivent et deviennent les seuls à être double champion du monde en améliorant à nouveau le score: 144/312 ✓ Ils réussissent également un sans faute sur la reconnaissance d'un des vins: le Rivesaltes 1978 du Domaine Cazes élaboré à partir de Grenache ✓ Mais confondent Léoville Las Cases 2001 (St Julien - Cabernet Sauvignon) et La Clape 2009 (Languedoc - Syrah) <div style="text-align: right;">  </div>
--	---

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<h2>La Hongrie crée la surprise en remportant le Championnat du monde de dégustation La RVF !</h2> <p>Par Léo Dezeustre Mis à jour le 02/10/2021 à 19:34</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>L'équipe de Hongrie remporte cette édition 2021 avec 166 points.</p>
--	--



<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Le classement complet du Championnat du monde de dégustation 2021</h2> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hongrie - 166 points (53,2 %) 2. Belgique - 154 points 3. Espagne - 136 points 4. Pays-Bas - 126 points 5. Luxembourg - 120 points 6. France - 114 points 7. Taiwan - 110 points 8. Brésil - 109 points 9. Roumanie - 108 points 10. Italie - 107 points 11. Finlande - 102 points 12. Afrique du Sud - 100 points ... 27. Portugal - 55 points <div style="text-align: right;">131</div>
---	--

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Championnat du monde de dégustation de la RVF : découvrez les équipes de dégustateurs</h2> <p style="text-align: center; font-size: small;">Par Philippe de Cantenac, Geoffrey Avé Publié le 04/10/2022 à 17:00</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center; font-size: x-small;">Les dégustateurs devront découvrir à l'aveugle douze vins du monde.</p> <p style="text-align: center;"> Les 7 et 8 octobre prochains, 34 équipes venues du monde entier s'affronteront à la maison de Champagne Ayala à Aÿ lors de la dixième édition du Championnat du monde de dégustation, organisé par La RVF. </p> <div style="text-align: right;">  </div> <div style="text-align: right;">132</div>
---	---



SEANCE 2

THEORIE

Introduction
Concours
Meilleur sommelier

PRATIQUE

Règles du jeu
100 % aveugle



BouchÔnez



SEANCE 2

THEORIE

Introduction
Concours
Meilleur sommelier

PRATIQUE

Règles du jeu
100 % aveugle



BouchÔnez





<p>SEANCE 2</p>	
<p>THEORIE</p>	<p>Palmarès</p>
<p>Introduction</p>	<p>✓ 2013: Belgique</p>
<p>Concours</p>	<p>✓ 2014: France</p>
<p>Meilleur sommelier</p>	<p>✓ 2015: Espagne</p>
<p>PRATIQUE</p>	<p>✓ 2016: Chine</p>
<p>Règles du jeu</p>	<p>✓ 2017: Suède</p>
<p>100 % aveugle</p>	<p>✓ 2018: Belgique</p>
	<p>✓ 2019: France</p>
	<p>✓ 2020: France</p>
	<p>✓ 2021: Hongrie</p>
	<p>✓ 2022: Luxembourg</p>
	<p>✓ 2023: Roumanie</p>



BouchÔnez



<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p style="text-align: right;">137</p>
--	--

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p>  <p>BouchÔnez</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"> ✓ Questions théoriques ✓ Correction d'une carte des vins ✓ Accords mets-vins ✓ Service du vin ✓ ... <p style="text-align: right;">138</p>
--	--



<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<p>18 pages de questions théoriques (2 heures)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quel est l'autre nom du Dactylosphéra Vitifolia ✓ Donnez 10 AVA de la Napa Valley ✓ Donnez les cépages des 6 appellations autrichiennes ✓ Relier 10 vodka, 10 eaux minérales et 10 bières à 10 pays ✓ Dans quels comtés se situent 4 domaines anglais ✓ Que dire à un client qui commande un Sauternes avec une Côte de bœuf
--	--

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<p>Les boissons à découvrir:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Napa Valley Zinfandel 2010 Napa Cellars ✓ Château des Tours 2007 Côtes du Rhône ✓ Sochu chinois ✓ Turkish Raki ✓ Armagnac XO Supérieur Chabot <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Paolo Basso (vainqueur):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Espagne Ribera del Duero 2009 Tempranillo ✓ Grèce Aléatico Néméa 2007 ✓ Shoshu ✓ Turquie Raki ✓ Cognac <p>Véronique Rivest (2ème):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Argentine Malbec Mendoza 2010 ✓ Cabernet Sauvignon Bordeaux St Julien 1998 ✓ Shoshu ✓ Sambuca anis Italie ✓ Cognac XO <p>Aristide Spies (3ème):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gigondas 2009 ✓ Rioja Gran Reserva 2004 ✓ Aquavit ✓ Sambuca ✓ Cognac Grande Champagne
--	--	---



<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etats-Unis - Napa Valley - Zinfandel 2010 - Napa Cellars ✓ Etats-Unis – Californie – Zinfandel 2009 - Sonoma ✓ Etats-Unis – Californie – Zinfandel - Sonoma ✓ Etats-Unis – Californie – Merlot ✓ Etats-Unis – Californie – Pinot Noir – Carneros ✓ Australie – Syrah ✓ Argentine – Mendoza – Malbec 2010 ✓ Argentine – Malbec 2010 ✓ Espagne – Ribera Del Duero - Tempranillo 2009 ✓ France – Pinot Noir – Bourgogne ✓ France – Saumur-Champigny 2010 ✓ France – Gigondas 2009 ✓ Europe - Pinot Noir 2011
---	--

141

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Armagnac XO Supérieur Chabot ✓ Armagnac ✓ Armagnac ✓ Cognac ✓ Cognac XO ✓ Cognac VSOP ✓ Cognac Grande Champagne ✓ Whisky ✓ Vieux rhum de la Martinique ✓ Rhum de Cuba ✓ Rhum de la Martinique ✓ Rhum ✓ Rhum caraïbe
---	--

142



<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>2023: Raimonds Tomsons (Lettonie)</p> <p>2019: Marc Almert (Allemagne)</p> <p>2016: Jon Arvid Rosengren (Suède)</p> <p>2013: Paolo Basso (Suisse)</p> <p>2010: Gérard Basset (France) représentant la Grande-Bretagne</p> <p>2007: Andreas Larsson (Suède)</p> <p>2004: Enrico Bernardo (Italie)</p> <p>2000: Olivier Poussier (France)</p> <p>1998: Markus Del Monego (Allemagne)</p> <p>1995: Shinya Tasaki (Japon)</p> <p>1992: Philippe Faure-Brac (France)</p> <p>1989: Serge Dubs (France)</p> <p>1986: Jean-Claude Jambon (France)</p> <p>1983: Jean-Luc Pouteau (France)</p> <p>1978: Giuseppe Vaccarini (Italie)</p> <p>1971: Piero Sattanino (Italie)</p> <p>1969: Armand Melkonian (France)</p>
--	---

143

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<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>
--	---

144



<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2>Règles du jeu</h2> <p>✓ Le caviste « Comptoir des Vins » a fourni les vins de la soirée sur base de la demande suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une sélection de 5 vins rouges de France - De régions et typologies assez différentes - Dans la mesure du possible des vins mono-cépage ou avec un cépage dominant - Avec un écart de prix important entre le plus cher et le moins cher
--	--

145

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2>Règles du jeu</h2> <p>Pour s'évaluer, utilisons le système de notation suivant:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le cépage (10 points) ✓ La région (6 points) ✓ L'appellation (3 points) ✓ Le millésime (1 points) ✓ Soit 20 points par vin et un total de maximum 100 points
--	--

146



<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin-top: 0;">Règles du jeu</h2> <p>Faisons l'évaluation en quatre étapes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chacun goute les vins de manière totalement individuelle et note ses idées 2. On fait un deuxième tour en discutant des vins 3. On fait un troisième tour en dévoilant la liste des vins et les prix 4. On dévoile les bouteilles <div style="text-align: right; font-size: small; margin-top: 20px;">147</div>
---	---

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Concours Meilleur sommelier</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Règles du jeu 100 % aveugle</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin-top: 0;">Règles du jeu</h2> <p>✓ Pour s'amuser, ajoutons-y cinq questions subsidiaires:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Combien de cépages pensez-vous avoir reconnu avec certitude ? - Combien de régions pensez-vous avoir reconnu avec certitude ? - Quel est le moins cher parmi les six vins ? - Quel est le plus cher parmi les six vins ? - Quel est le meilleur vin ? <div style="text-align: right; font-size: small; margin-top: 20px;">148</div>
---	---



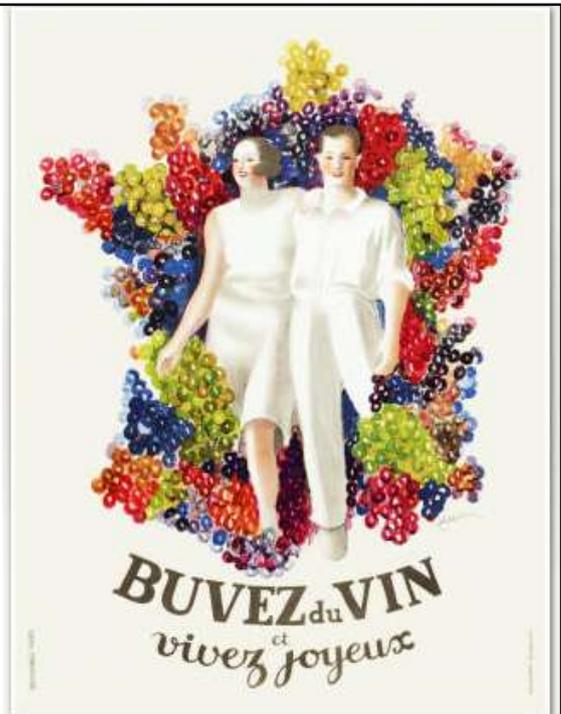
✓ Troisième séance:
Vin, publicité et marketing

– THEORIE

- Consommation de vin
- Publicité et évolution de la perception du vin
- Marketing du vin
- Vins de stars

– PRATIQUE

- Vins « marketing »



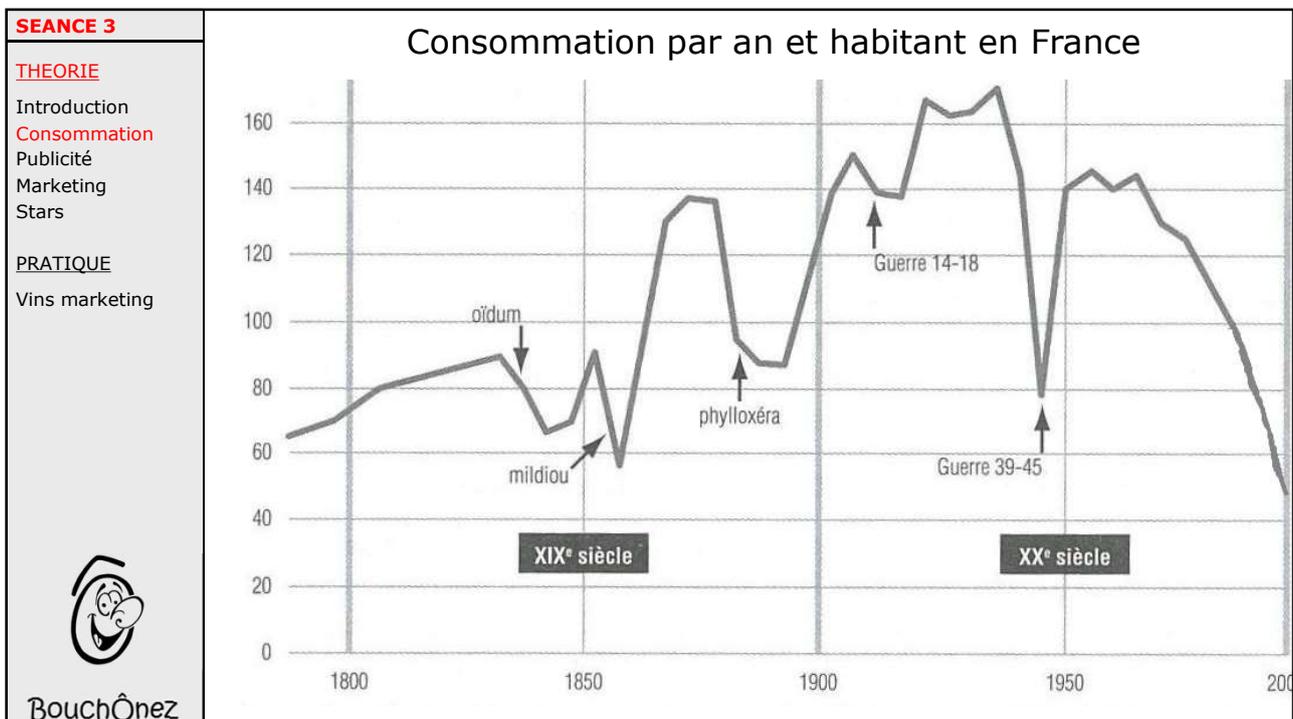


<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	
---	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>Histoire – Un petit rappel</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ A partir de 1850, les banques d'affaires investissent pour planter et 400 000 ha de vignes sont créées dans le Languedoc-Roussillon ✓ On y produit des vins à 10-11% avec des rendements élevés de 60 à 80 l/ha, grâce à des cépages productifs comme l'Ugni, l'Aramon et le Carignan, afin de rentabiliser l'investissement ✓ En 1860, colonisation de l'Algérie et création de 150 000 ha qui produisent des vins plus « forts » à 12-14%. Ils serviront longtemps à couper les mauvais vins français ...
---	--



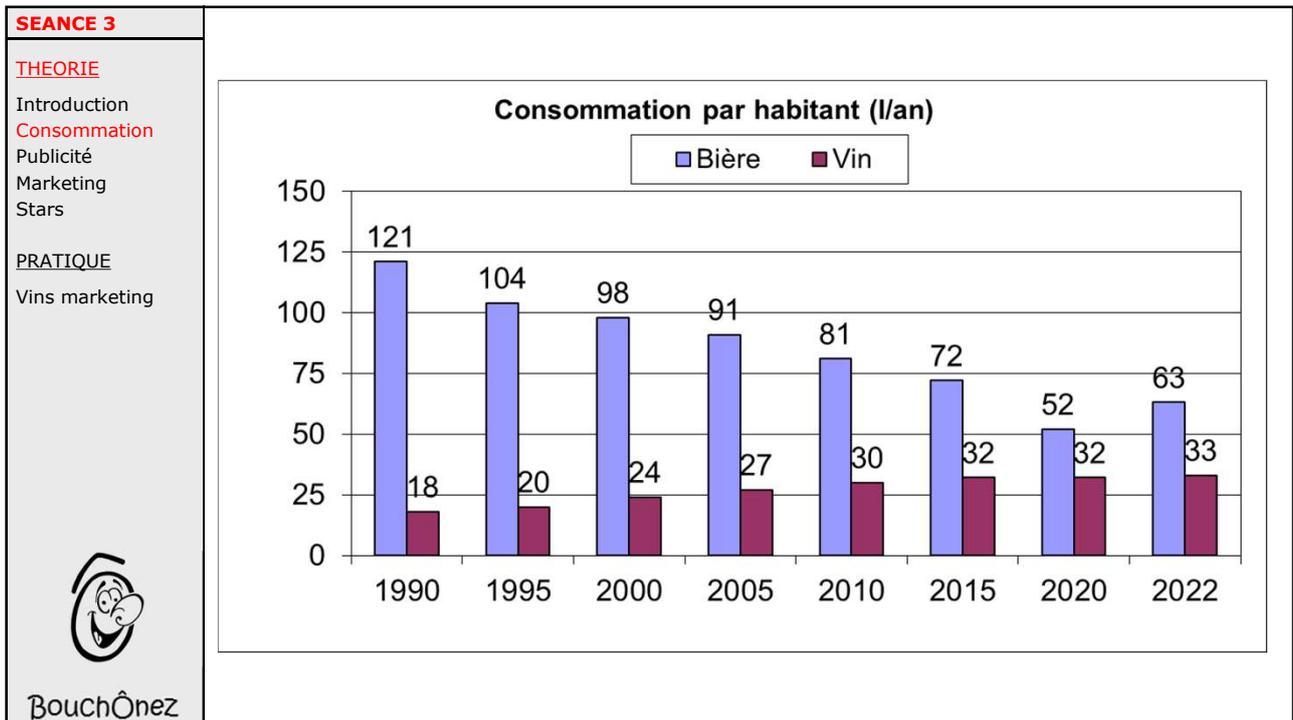
<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE Vins marketing</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La consommation de vin de table va perdurer jusque 1960 ✓ La France compte alors environ 1 500 000 ha de vignes ✓ 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 <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  Photo de Henri Cartier Bresson - 1952 </div>
--	---





<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Evolution de la consommation du vin en France:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1958: 133 litres par an et par habitant ✓ 1968: 114 litres ✓ 1978: 96 litres ✓ 2005: 57 litres ✓ 2012: 47 litres ✓ 2016: 42 litres ✓ 2020: 40 litres 
---	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: black; color: white;"> <th>Pays</th> <th>1975</th> <th>2012</th> <th>Evolution</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr style="background-color: red;"> <td>France</td> <td>104</td> <td>47</td> <td>-55 %</td> <td rowspan="5" style="background-color: red; text-align: center; vertical-align: middle;">  </td> </tr> <tr style="background-color: red;"> <td>Italie</td> <td>108</td> <td>37</td> <td>-66 %</td> </tr> <tr style="background-color: red;"> <td>Portugal</td> <td>90</td> <td>42,5</td> <td>-53 %</td> </tr> <tr style="background-color: red;"> <td>Espagne</td> <td>74</td> <td>19,9</td> <td>-73 %</td> </tr> <tr style="background-color: red;"> <td>Argentine</td> <td>84</td> <td>24,4</td> <td>-71 %</td> </tr> <tr style="background-color: green;"> <td>Danemark</td> <td>12</td> <td>32,6</td> <td>+172 %</td> <td rowspan="4" style="background-color: green; text-align: center; vertical-align: middle;">  </td> </tr> <tr style="background-color: green;"> <td>Pays-Bas</td> <td>10</td> <td>22,7</td> <td>+127 %</td> </tr> <tr style="background-color: green;"> <td>Royaume-Uni</td> <td>5</td> <td>20,5</td> <td>+310 %</td> </tr> <tr style="background-color: green;"> <td>Chine</td> <td>0,5 (2000)</td> <td>1,0</td> <td>+100 %</td> </tr> </tbody> </table>	Pays	1975	2012	Evolution		France	104	47	-55 %		Italie	108	37	-66 %	Portugal	90	42,5	-53 %	Espagne	74	19,9	-73 %	Argentine	84	24,4	-71 %	Danemark	12	32,6	+172 %		Pays-Bas	10	22,7	+127 %	Royaume-Uni	5	20,5	+310 %	Chine	0,5 (2000)	1,0	+100 %
Pays	1975	2012	Evolution																																									
France	104	47	-55 %																																									
Italie	108	37	-66 %																																									
Portugal	90	42,5	-53 %																																									
Espagne	74	19,9	-73 %																																									
Argentine	84	24,4	-71 %																																									
Danemark	12	32,6	+172 %																																									
Pays-Bas	10	22,7	+127 %																																									
Royaume-Uni	5	20,5	+310 %																																									
Chine	0,5 (2000)	1,0	+100 %																																									



SEANCE 3

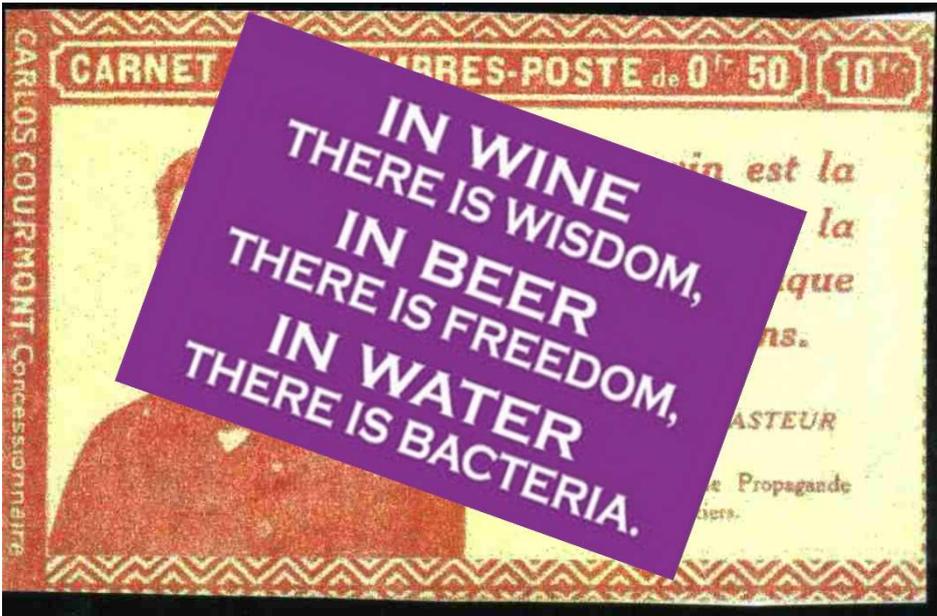
THEORIE
 Introduction
 Consommation
 Publicité
 Marketing
 Stars

PRATIQUE
 Vins marketing

PUBLICITÉ



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Evolution de la perception de l'alcool</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comment est-ce que la perception du vin et de l'alcool a évolué depuis 1850 ? ✓ Comment étaient considérées ses conséquences sur la santé ? ✓ Quel a été le rôle des autorités ? ✓ C'est ce que nous allons voir au travers de multiples publicités
---	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	
---	--

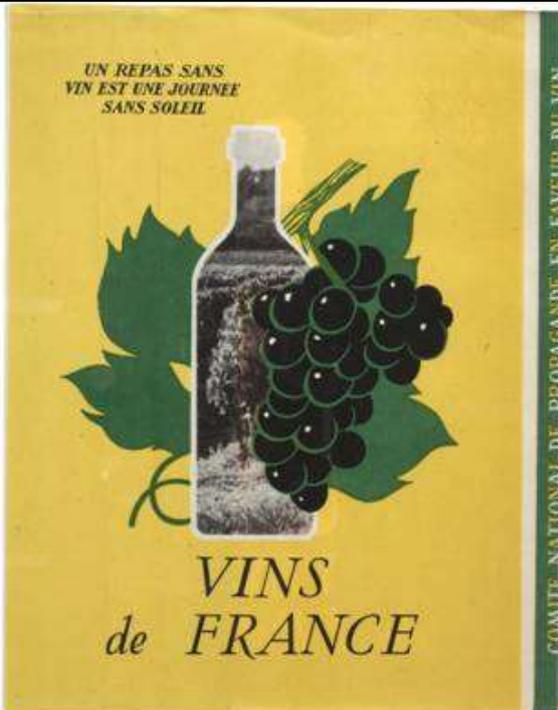


<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>		
---	--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	
---	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

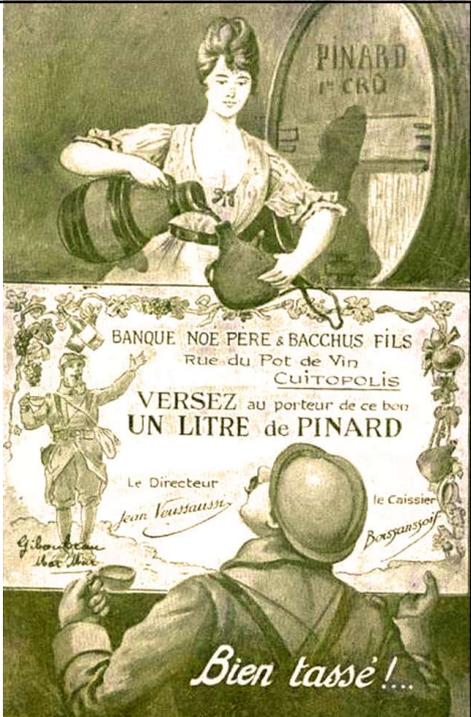
<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>L'alcool, voilà l'ennemi.</p> <p>Tableau d'ANTI-ALCOOLISME par le D^r GALTIER-BOISSIERE</p> <p>BOISSONS NATURELLES BONNES (prises sans excès)</p> <p>Vin Raisin Cidre Pommes Poiré Poirs Bière Orge et Houblon</p> <p>ALCOOLS INDUSTRIELS MAUVAIS (même pris en petite quantité)</p> <p>Bette-rave Pomme de terre Grain</p> <p>Avant l'alcoolisme / Après l'alcoolisme</p> <p>Troubles alcooliques: Troubles physiques (Tremblement, maux de tête, perte de l'appétit, affaiblissement général, Prostration, paralysie, Delirium tremens, Démence) / Troubles moraux (Diminution de l'intelligence, Perte de la mémoire, Incapacité professionnelle, Dégradation morale, Irritabilité, Violence, Fureur)</p> <p>ORGANES SAINS: Estomac, Foie, Cœur, Reins, Cerveau</p> <p>ORGANES d'ALCOOLIQUE: Gastrite ulcéreuse, Cirrhose hépatique, Dégénérescence graisseuse, Ramollissement, Méningite</p>
---	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Pour le VIN, Justice et Vérité !...</p> <p>« Le Vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons. » LOUIS PASTEUR.</p> <p>BUVEZ DU VIN DU MIDI</p> <p>Il provient exclusivement de la fermentation du RAISIN FRAIS</p> <p>Les informations de l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques prouvent que le Vin n'est pas responsable de l'alcoolisme</p> <p>que l'alcoolisme est la plus faible cause de mortalité par 100.000 habitants en France.</p> <p>Le vin raisonnablement consommé n'est pas toxique.</p> <p>Que donner à boire aux enfants ?... DU VIN, plus ou moins coupé d'eau selon l'âge, à partir de 4 ans.</p> <p>Pour les adulte, de 0,75 cl à 2 litres de vin par jour à l'occasion des repas.</p> <p>Pour tous, jamais d'eau dite pure car pure elle ne l'est pas puisqu'on la purifie par l'adjonction d'eau de Javel, poison violent</p> <p>Le vin mélangé à l'eau est antibiotique et antimicrobien.</p> <p>Entre les repas, buver du JUS DE RAISIN.</p> <p>Association de Propagande pour le Vin</p> <p>18, Rue du 4 Septembre (Reconnue d'utilité publique) BEZIERS Tél.: 28.42.20</p>
---	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Puis arrive la première guerre mondiale ... ✓ En prévision de cette guerre qui s'annonce longue, la ration des soldats est adaptée et on remplace l'eau par du « pinard », <i>un vin qui a trop peu ou goût de rien</i> 	
--	--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En 1914, chaque soldat reçoit chaque jour un quart de litre de pinard ✓ Cette ration est jugée insuffisante et est doublée en 1915 ✓ Elle passe à 1 litre à partir de 1916 ✓ Les Nordistes qui étaient des buveurs de bière ou de cidre découvrent le vin ... et continueront à en boire après la guerre ! 	
--	---	--



SEANCE 3

THEORIE

Introduction
Consommation
Publicité
Marketing
Stars

PRATIQUE

Vins marketing



BouchÔnez

Affiche de Leonetto Cappiello 1933



SEANCE 3

THEORIE

Introduction
Consommation
Publicité
Marketing
Stars

PRATIQUE

Vins marketing



BouchÔnez



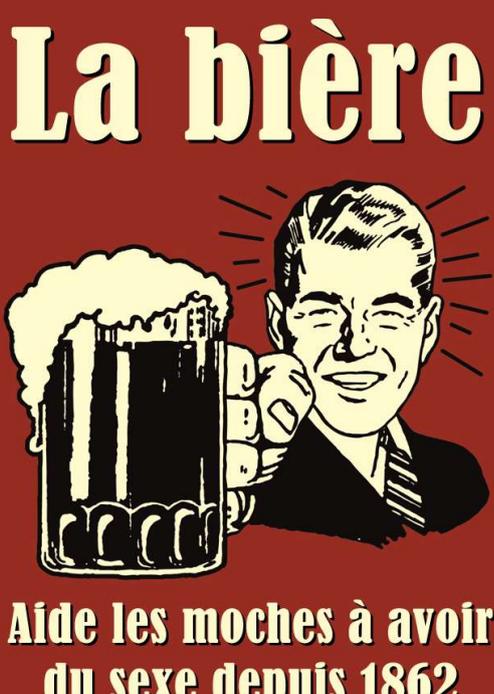
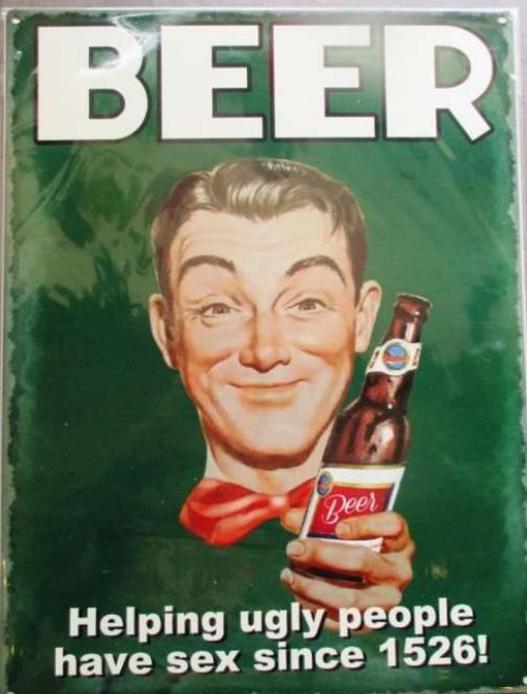


<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>1933</p>	 <p>RICARD! "sur toute la ligne"</p> <p>Les Cheminots, qui ont besoin de tous leurs esprits, ont immédiatement adopté le RICARD</p> <p>A LA MARSEILLAISE!</p> <p>RICARD LE VRAI PASTIS DE MARSEILLE</p>
--	-------------	--

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>1945</p>	 <p>XLVI - ANNONCES</p> <p>ILLUSTRATION</p> <p>8 OCTOBRE 1945</p> <p>"UNE BONNE RECOMMANDATION"</p> <p>NE PRENEZ JAMAIS LA ROUTE AUSSITOT APRES UN BON REPAS SANS UN PETIT VERRE DE COINTREAU LA MARQUE MONDIALE</p> <p>COINTREAU LIQUEUR</p>
--	-------------	---



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>La Bière est Nourrissante</p> <p><i>Celle-ci en boit</i> <i>Celle-là nen boit pas</i></p>
--	--

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>La bière</p> <p>Aide les moches à avoir du sexe depuis 1862</p>	 <p>BEER</p> <p>Helping ugly people have sex since 1526!</p>
--	--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p><i>J'aime ma femme. J'aime la Kronenbourg. Ma femme achète la Kronenbourg par six.</i></p> <p><i>C'est fou ce que j'aime ma femme.</i></p>
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>“ Don't worry darling, you didn't burn the beer!”</p> <p>Schlitz</p>
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin-top: 0;">Evolution de la perception de l'alcool</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Après la seconde guerre mondiale, le message change totalement et va à la modération ✓ On s'est en effet rendu compte des ravages que faisait l'alcool ... et des coûts que cela engendrait pour la sécurité sociale
---	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<p style="font-size: 24px; margin-bottom: 10px;">1950</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p style="font-size: 36px; margin: 0;">santé sobriété</p>  <p style="font-size: 24px; margin: 0;">jamais plus d'un litre de vin par jour</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">© Jean Feltrin, 1950</p> </div>
---	--



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>1954</p> 
---	---

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>		
---	---	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	
---	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	
---	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>✓ La loi Evin, du nom de son auteur Claude Évin, ou loi du 10 janvier 1991 relative à la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme établit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le principe d'une interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, ainsi que dans les lieux collectifs de transport - La limitation du droit de faire de la publicité pour les boissons alcoolisées afin de protéger les jeunes des opérations de marketing <div style="text-align: right;">  </div>
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>✓ ANPAA</p> <p>✓ L'Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie</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>
--	---



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	---

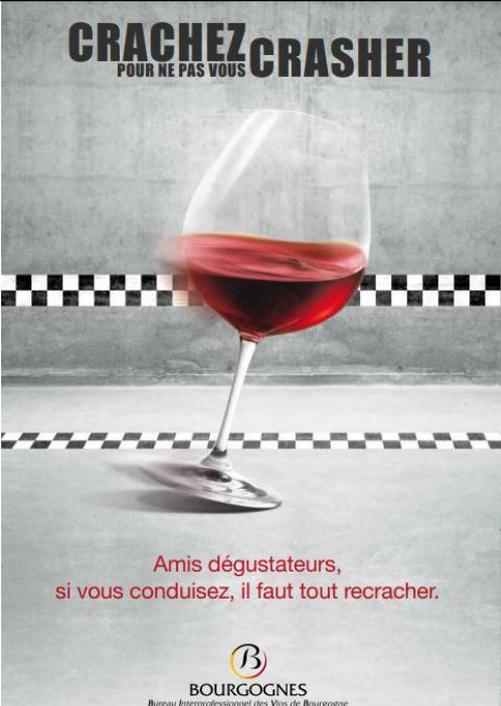
<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 
---	--

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>PETITES PARCELLES</p> <p>GRANDE RENOMMÉE</p> <p>L'exception bourguignonne En Bourgogne le Climat ne change pas le temps qu'il fait mais le terroir. Un terroir unique, composé d'une multitude de parcelles. Parfois très modestes, mais si expressives ! Le Chardonnay s'y cultive dans le respect du savoir-faire humain et du patrimoine naturel avant de révéler toutes ses nuances dans des vins blancs à l'expression aromatique unique. www.vins-bourgogne.fr</p> <p>BOURGOGNES L'âme des vins de la Terre</p> <p>L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION</p>	 <p>PETITES PARCELLES</p> <p>GRAND SAVOIR-FAIRE</p> <p>L'exception bourguignonne En Bourgogne le Climat ne change pas le temps qu'il fait mais le terroir. Un terroir unique, composé d'une multitude de parcelles. Parfois très modestes, mais si expressives ! Le Pinot Noir s'y cultive dans le respect du savoir-faire humain et du patrimoine naturel avant de révéler toutes ses nuances dans des vins rouges d'une rare élégance. www.vins-bourgogne.fr</p> <p>BOURGOGNES L'âme des vins de la Terre</p> <p>L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION</p>
---	--	---



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>2008</p>	
--	-------------	--

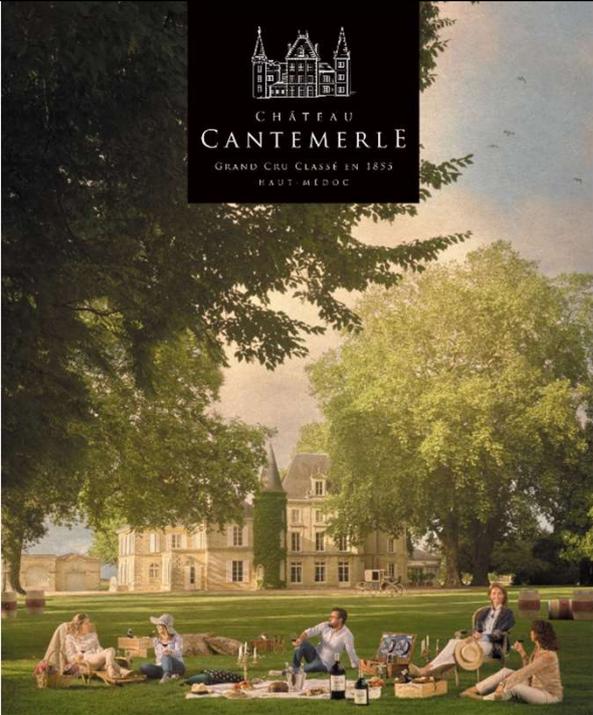
<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">2012</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  </div>
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h1>2014</h1>  
--	--

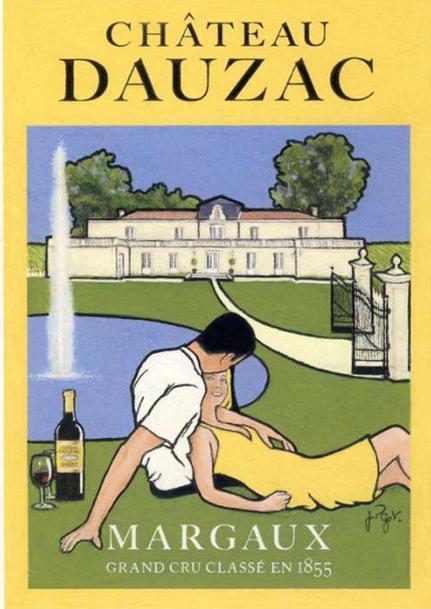
<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h1>Paris Match 2013</h1> 
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>2023</p> 
---	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 
---	---



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Affiches de Jean-Pierre Got</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>Bouchônez</p>	<h2>Campagne Bordeaux 2014</h2> 
---	--

TERROIRS DE BORDEAUX : DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

LE DUPIO

TERROIRS DE BORDEAUX : DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

LE DOUBRO

TERROIRS DE BORDEAUX : DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

LE COBRENIAT

TERROIRS DE BORDEAUX : DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

LE GARMIN

CUVÉES RAFFINÉES ET COMPLEXES

VINS DE BORDEAUX | *B*

Campagne Bordeaux 2023





<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>	<p>Brin de Brillette Moulis-en-Médoc Découvrez notre cuvée Brin de Brillette vegan</p> <p>C'est si bien fait dedans que ça se voit dehors !</p> <p>Capsule en cire de pin Bouchon raccourci</p> <p>Bouteille allégée 390gr Papier à base de foin</p> <p>Encre à l'eau et aux pigments végétaux</p> <p>CHATEAU BRILLETTE MOULIS EN MEDOC</p> <p>33480 Moulis en Médoc www.chateau-brillette.fr *33 (0) 656 682 209</p> <p>L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION</p>
---	---



Bouch'Onéz

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>	<p>TOUT</p> <p>DES VINS DES PLUS SÉVEUX QUI ONT DES CHOSES À DIRE !</p> <p>EN COLLABORATION AVEC MATTHIEU COSSE</p> <p>TUTIAC TOUT BORDEAUX</p> <p>ANQUI</p> <p>L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION</p>
---	--



Bouch'Onéz



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Chateau Valandraud, Virginie de Valandraud, 3 de Valandraud Clos Badon-Thunevin, Chateau Bel Air Ouy Chateau Prieuré Lescours, Blanc de Valandraud, Domaine Thunevin-Calvet Clos du Beau Père, Domaine des Sabines, Domaine Virginie Thunevin, Bad Boy (Mauvais Garçon)</p> <p><small>WWW.THUNEVIN.COM</small></p>
---	--

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>UN COUPLE DU VIN</p> <p>« Le futur se construit quand il franchit le temps »</p> <p>VIGNOBLES Pierre Jean Larraqué</p> <p><i>Nathalie Hausmann</i> UNE FEMME DU VIN</p> <p><small>L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION</small></p>
---	--



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Tous ceux qui recrachent mon vin l'adorent. Patrick, œnologue</p> <p>Lors d'une dégustation, pensez à recracher. #recrachadorer</p>	<p>5 étapes pour apprendre à recracher le vin comme un(e) pro. En collaboration avec l'Union des œnologues de France</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Prenez une petite gorgée de vin sans l'avaler. (Sinon, c'est raté) 2 Penchez légèrement la tête vers l'avant pour que le vin aille dans la partie inférieure de la bouche. (L'intérieur du menton, on sait enfin à quoi il sert) 3 Faites passer le vin d'un côté à l'autre de la bouche. (De gauche à droite ou de droite à gauche, ça marche dans les deux sens) 4 Mettez les lèvres en position "bisou" et faites entrer un petit filet d'air dans la bouche deux ou trois fois sans avoir peur de faire du bruit. (C'est l'un des rares bruits de bouche acceptable en société) 5 Baissez la tête, avancez les lèvres et recrachez tout le vin, en filet, dans un crachoir. (C'est plus distingué, on n'est pas dans un salon) <p>Retrouvez tous nos conseils pour apprendre à recracher : vinsociete.fr/recrachadorer</p>  <p>VIN & SOCIÉTÉ AU NOM DES 500 000 ACTEURS DE LA PENSÉE ET DU VIN VIN - MODÉRATION ART ET ÉTUDE</p> <p>L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.</p>
---	--	--

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>“J'EN AI JAMAIS VUES D'AUSSI <i>longues</i>”</p>	 <p>“VOUS CROYEZ QUE LA TAILLE ÇA CHANGE LE <i>gout</i> ?”</p>
	 <p>“C'EST LA FORME DONT J'AI TOUJOURS <i>revê</i>”</p>	 <p>“GRANDE OU PETITE, DU MOMENT QUE J'EN AI <i>une</i> !”</p>



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>		
--	---	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  Bouchônez </div>	
--	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  Bouchônez </div>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div data-bbox="900 349 1158 958" style="background-color: #f9f9f9; padding: 10px; border: 1px solid #ccc;"> <p>Une bouteille porteuse d'un message pour la planète.</p> <p>Surprenez vos invités en leur offrant une bouteille de vin fabriquée en... papier ! Frugal Bottle est composée à 94 % de papier recyclé. Voilà qui en fait un vin respectueux de l'environnement. N'y voyez pas là sa seule qualité. Le vin blanc issu du sauvignon blanc est d'une fraîcheur incontestable et mérite une nomination pour le prix du vin parfait des terrasses. Quant au rouge, il apportera de la joie grâce au fruité et au côté épicé léger du cépage tempranillo à 70 %.</p> <p>NOUVEAU </p> <p>Planet B Bio 2021 Vino de España</p> </div> </div>
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>		 <p>The Living Wine Labels App lets you discover unique, augmented reality experiences from a range of your favorite wines.</p> <p>Start by scanning an AR-enabled wine label to see its story come to life.</p> <p>Return to the app for more enticing experiences to come.</p> <p>Scan Label</p>
--	---	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <h1>Vignoble du Château de Bousval</h1>  
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE</p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Cru classé X pour actrice de charme accro de vins rouges</p> <p>Pour être polissons, les vins français avaient déjà le château la Levrette à Bordeaux, ils ont désormais "la culvée" produite à Buzet par le château Moncassin et signée par l'actrice érotique Liza del Sierra.</p> 	
---	--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>		
---	---	---



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>Bouchônez</p>	
--	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins marketing</p>  <p>Bouchônez</p>	 
--	--



<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Consommation Publicité Marketing Stars</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins marketing</p>  <p>BouchÔnez</p>	 
--	--



Approfondissement de la dégustation Quatrième séance - Vin et architecture



✓ Quatrième séance: Vin et architecture

– THEORIE

- Château
- Rénovation
- Chais – Concept & Exemples
- La Cité du Vin
- Art et vignoble
- Caves privées



– PRATIQUE

- Quelques domaines dont on a parlé





SEANCE 4

THEORIE

Introduction

Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

La citation du mois (1)

« Où trouver les œuvres de Ricardo Bofill, Christian de Portzampac, Mario Botta, Herzog et de Meuron, Jean Nouvel, Norman Foster, ... à moins de 50 kilomètres les unes des autres ?

New-York, Shanghai Dubaï ?

Non, il s'agit tout simplement du vignoble bordelais »

Raphaël Schrimmer

Jean Nouvel
Tore Agbar
Barcelone



Norman Foster
Viaduc de Millau



Santiago Calatrava
Gare des Guillemins
Liège



Christian de Portzampac
Musée Hergé
Louvain-la-Neuve





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin-top: 0;">La citation du mois (2)</h2> <p style="margin-top: 20px;"><i>« Le geste de l’architecte, son génie de l’observation, sa science des symboles, l’imaginaire des formes, son jeu sur les accointances entre forme et poésie ont façonné des chais d’exception, œuvres souveraines de beauté »</i></p> <p style="text-align: center; margin-top: 30px;">Les nouveaux paysages de la vigne, Ed. Ulmer</p>
--	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cap sur l’architecture, avec la présentation de quelques-uns des chais majestueux réalisés dans le vignoble ces dernières années ✓ La majorité des projets emblématiques ont été réalisés dans le Bordelais, mais c’est dans d’autres régions, comme la Rioja ou la Toscane, que le mouvement avait été initié au début du 20^e siècle ✓ On parlera aussi de la Cité du Vin à Bordeaux ... et « d’art » dans le vignoble
--	--



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	 <h2 style="margin-top: 0;">Château Haut-Brion (Pessac-Léognan)</h2> 
--	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ La notion de Château a évolué au fil des siècles à Bordeaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> - À l'origine la demeure castrale n'a pas de rapport avec le vin et est proche des châteaux des autres régions de France - Le 1^{er} château vinicole identifié est le Château Haut-Brion dans les Graves (1550) - Aux 18^e et 19^e siècles les châteaux deviennent châteaux-demeures ou châteaux-vignobles <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Château Yquem – Sauternes</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>Château d'Eck – Pessac-Léognan</p>  </div> </div>
--	--



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le nombre de Châteaux vinicoles a fortement évolué à Bordeaux: <ul style="list-style-type: none"> - Une cinquantaine de châteaux sont recensés en 1850 - En 1881 Féret en annonce 800 - En 1908 ils seraient 1600 - Actuellement il y en a plus de 3000 ✓ De nombreux châteaux à Bordeaux n'en sont d'ailleurs pas réellement mais simplement une demeure dans les vignes <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>Château Brane-Cantenac – Margaux</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>Château Brown – Pessac-Léognan</p>  </div> </div>
---	---

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les notions de « Château » à Bordeaux ou de « Clos » en Bourgogne sont d'usage régulier ✓ La notion de « Château » est d'ailleurs une mention traditionnelle protégée par le règlement CE 2009/607 ✓ Le Château se rapporte à « <i>une expression historique associée à un type de zone et à un type de vin et réservée aux vins provenant d'un domaine qui existe vraiment ou qui est désigné précisément par ce mot</i> »
---	---



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château</p> <p>Rénovation</p> <p>Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>✓ D'après les spécialistes, la vague de rénovation que l'on a connue ces dernières années dans le Bordelais est due à plusieurs facteurs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'importance du millésime 1982 dans le renouveau et le changement de style des vins de Bordeaux - La rénovation du Château Lafite-Rohtschild par Ricardo Bofill en 1987 marquant le point de départ des rénovations prestigieuses - L'exposition Château Bordeaux au Centre Pompidou en 1988-1989
---	--



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château</p> <p>Rénovation</p> <p>Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>✓ D'après les spécialistes, la vague de rénovation que l'on a connue ces dernières années dans le Bordelais est due à plusieurs facteurs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'arrivée de nouveaux investisseurs après la crise financière de 2008-2009 - Les grands millésimes 2000, 2005, 2009, 2010, 2015 qui voient les prix exploser - L'envie de nombreuses propriétés de développer l'oenotourisme et de permettre aux touristes la visite mais aussi d'acheter quelques bouteilles, alors que jusqu'il y a peu, tout était vendu au négoce et les châteaux ne se souciaient pas des clients particuliers
---	--



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u> Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Concept des nouveaux chais</h2> <ul style="list-style-type: none">✓ Travail des vins par gravité → Chais sur plusieurs niveaux✓ Recherche de la température et l'hygrothermie idéale et la plus stable possible → Bâtiments enterrés ou semi-enterrés et/ou utilisation de masse d'eau✓ Pièces circulaires pour une manipulation plus aisée
---	---

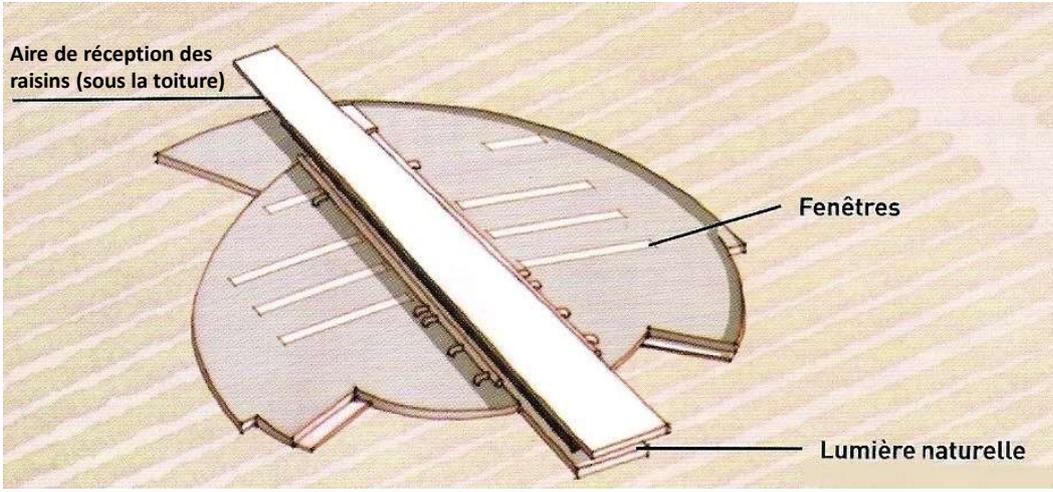
<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u> Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Errazuriz – Bodega Don Maximiano – Chili Samuel Claro - 2010</p>
---	--

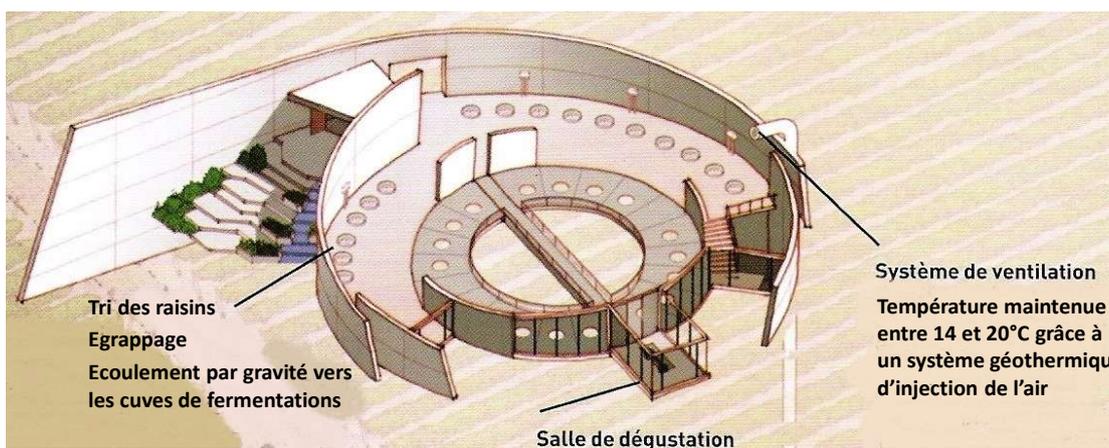


<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Concept des nouveaux chais</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Situé dans la Valle del Aconcaqua, à 100 km de Santiago, la Bodega Errazuriz agrandi ses bâtiments en 2010 ✓ Les nouveaux chais d'une capacité de 347 000 litres sont établis sur plusieurs niveaux, semi-enterrés (avec une masse d'eau) et en forme de spirale pour faciliter les mouvements des fruits et des liquides ✓ La géothermie et les panneaux solaires ont été inclus au projet
---	---

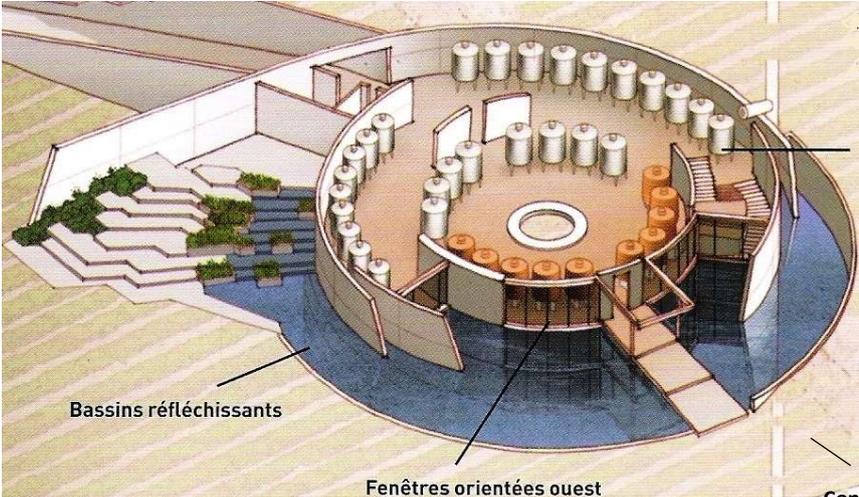
<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Errazuriz – Bodega Don Maximiano – Chili Samuel Claro - 2010</h2> 
---	--

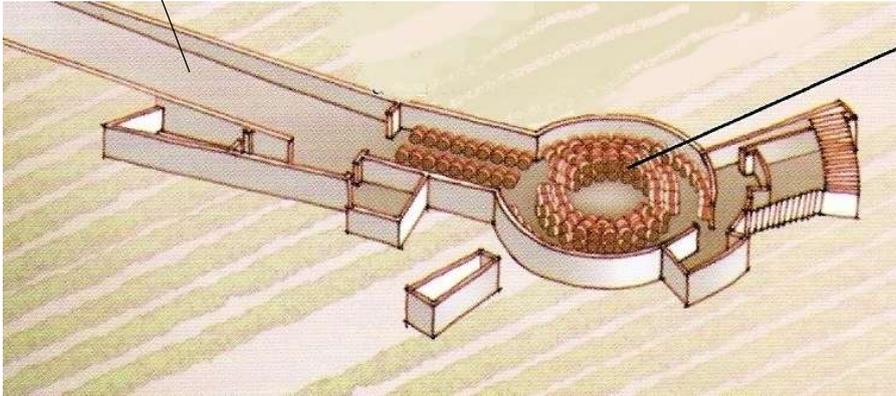


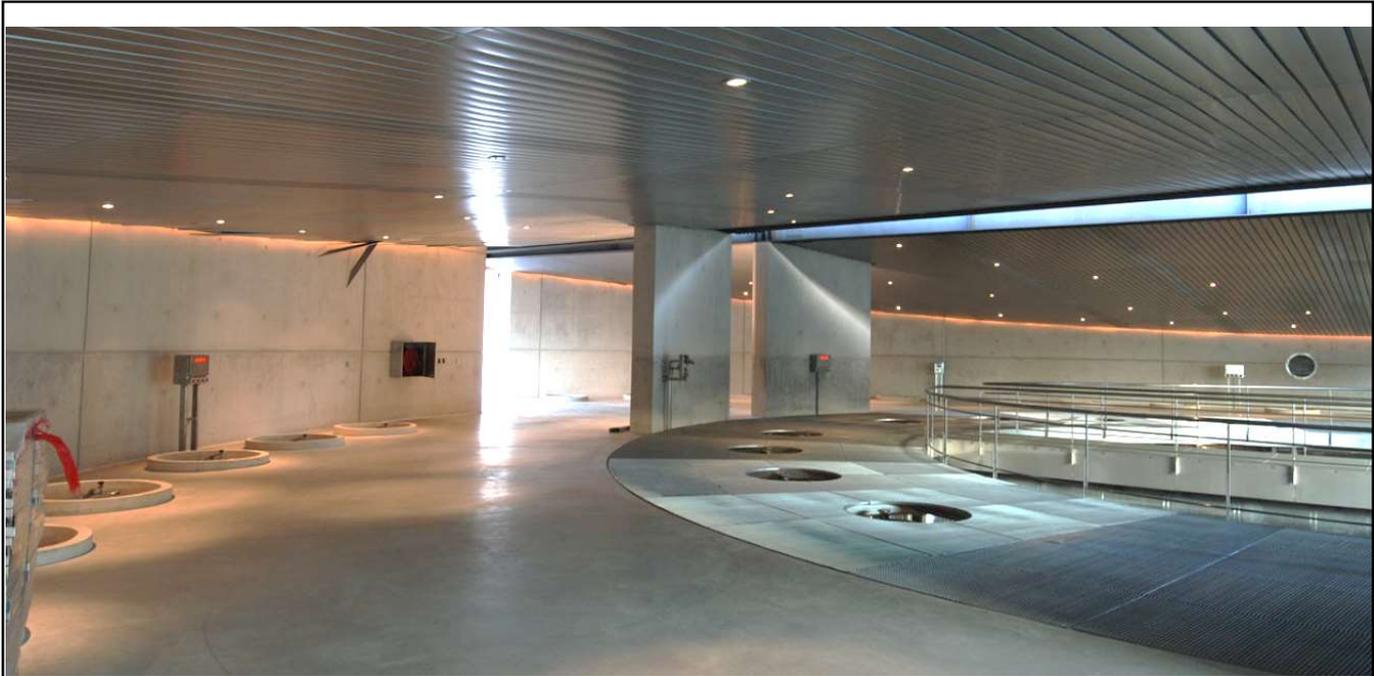
<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Aire de réception des raisins (sous la toiture)</p> <p>Fenêtres</p> <p>Lumière naturelle</p>
---	--

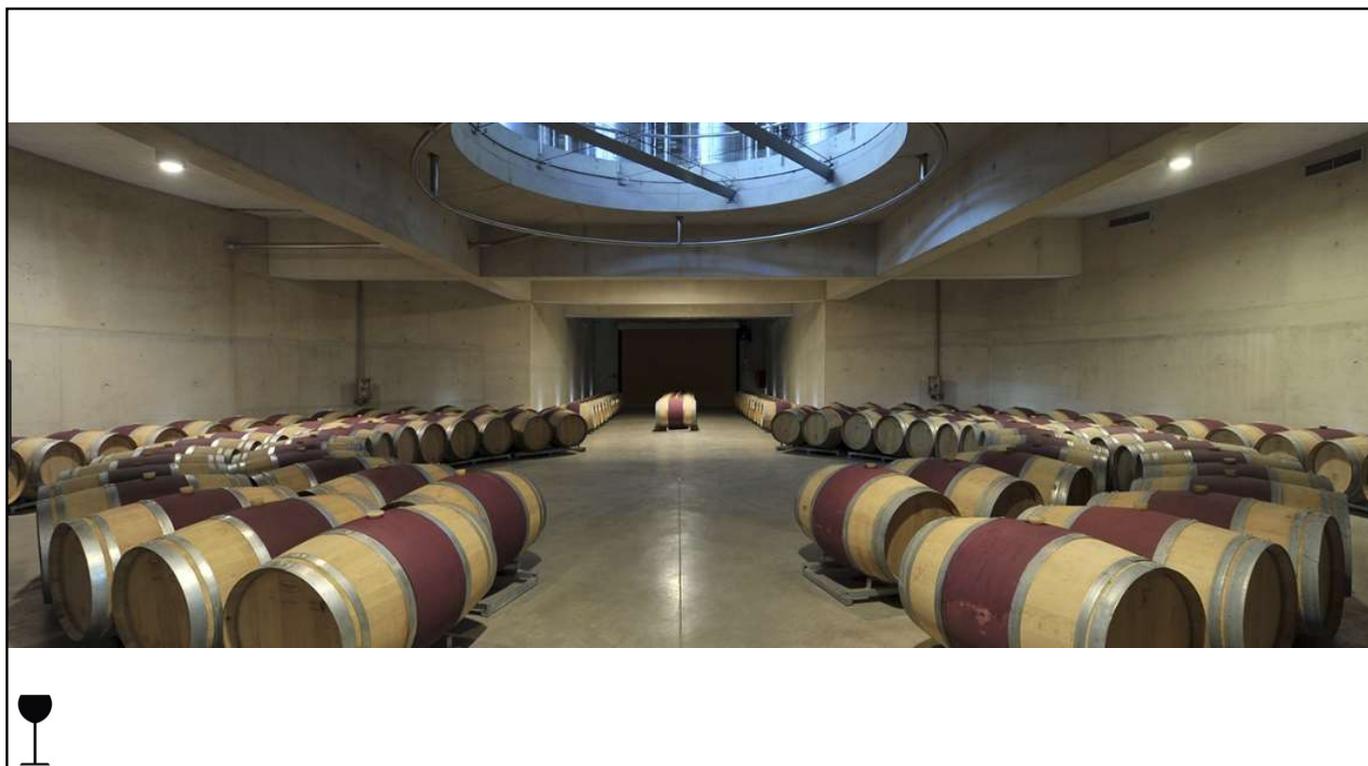
<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Tri des raisins Egrappage Ecoulement par gravité vers les cuves de fermentations</p> <p>Salle de dégustation</p> <p>Système de ventilation Température maintenue entre 14 et 20°C grâce à un système géothermique d'injection de l'air</p>
---	--



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	 <div style="position: absolute; top: 230px; left: 760px;"> <p>Salle de fermentation 18 cuves inox de 10 000 l 9 cuves inox de 7 500 l 10 cuves en chêne de 11 000 l</p> </div> <div style="position: absolute; top: 345px; left: 255px;"> <p>Bassins réfléchissants</p> </div> <div style="position: absolute; top: 380px; left: 445px;"> <p>Fenêtres orientées ouest</p> </div> <div style="position: absolute; top: 385px; left: 730px;"> <p>Conduit de ventilation souterrain (géothermie)</p> </div>
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	 <div style="position: absolute; top: 580px; left: 285px;"> <p>Rampe pour acheminer les vins vers la chaîne d'embouteillage</p> </div> <div style="position: absolute; top: 625px; left: 775px;"> <p>Salle de vieillissement en fûts de 225 l Remplissage par gravité</p> </div>
---	--







SEANCE 4

THEORIE

Introduction
 Château
 Rénovation
 Chais - Concept
Chais - Exemples
 La Cité du Vin
 Art et vignoble
 Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
 SEANCE



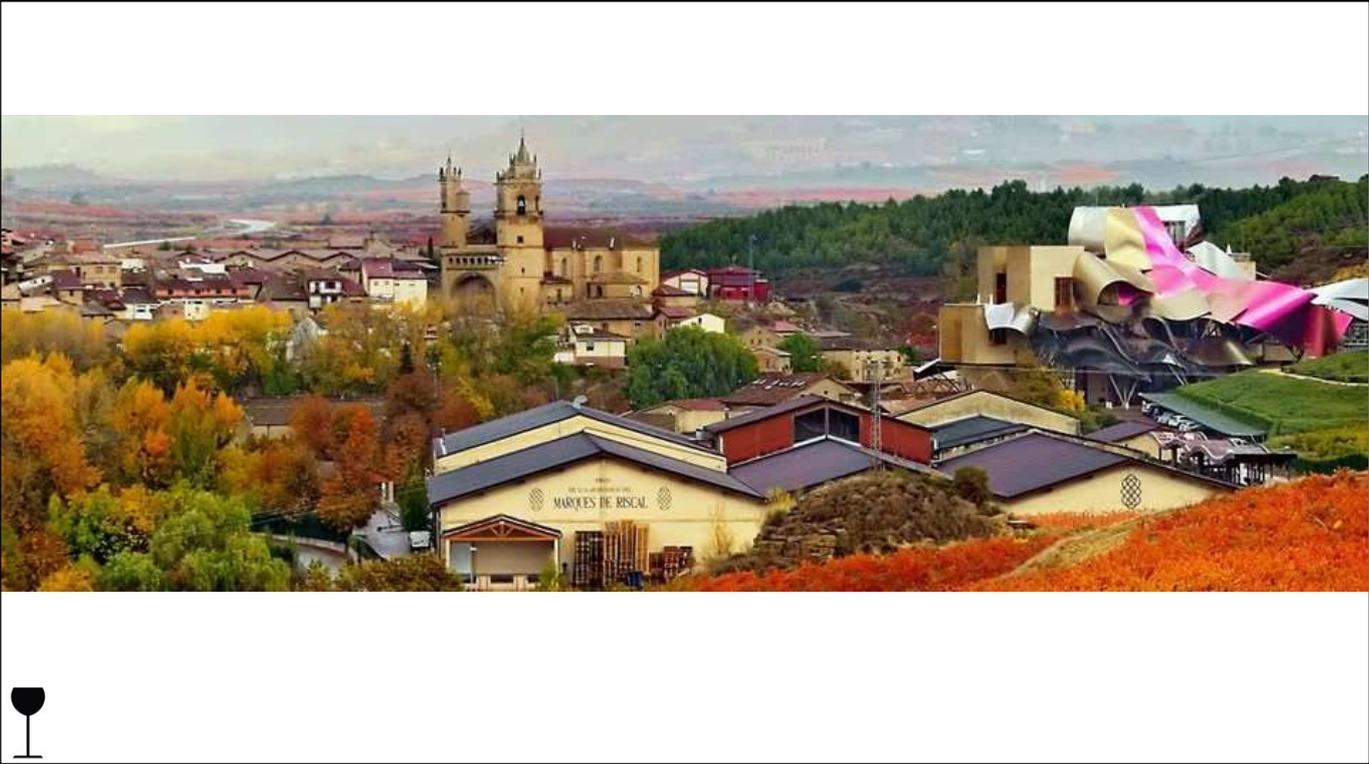
BouchÔnez

**Marquès de Riscal – Rioja
 Frank Ghery - 2000**

- ✓ Le village d'El Ciego est situé à 100 km de Bilbao est le siège des domaines Marquès de Riscal
- ✓ Frank Ghery y a développé un projet pour recouvrir ses anciennes caves
- ✓ Modeste à l'origine, le projet a pris de l'ampleur et s'est transformé en un édifice futuriste aux formes insolites, une construction métallique composée de verre et de métal
- ✓ L'édifice cache un hôtel de luxe comprenant un spa exerçant la vinothérapie
- ✓ Il a été inauguré en 2000

**Marquès de Riscal – Rioja
 Frank Ghery - 2000**







SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Ysios – Rioja

Santiago Calatrava - 2001





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Ysios – Rioja</h2> <h3>Santiago Calatrava - 2001</h3>  <p style="text-align: right; font-size: small;">Chapcha S. Ulmer</p>
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Ysios – Rioja</h2> <h3>Santiago Calatrava - 2001</h3> <p>« <i>Les toitures épousent les lignes de la chaîne cantabrique au loin. Ce décor merveilleusement intégré dans le paysage, avec au premier plan la rectilignité des vignes, et en arrière-plan la massivité souple des montagnes, dramatise le panorama et éternise la vision</i> »</p> <p style="text-align: center;">Les nouveaux paysages de la vigne, Ed. Ulmer</p>
---	--





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

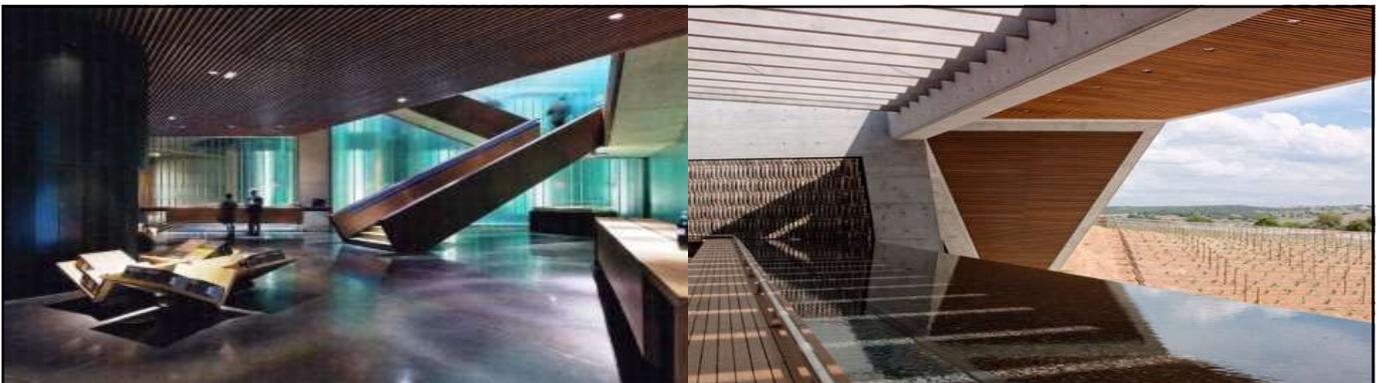
Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Bodegas Portia (Faustiño) - Ribera del Duero Norman Forster - 2010



« Qualité, design et avant-garde: avec ce projet nous faisons aussi bien que la Sainte-Trinité » N. Forster





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Cantina Petra – Chianti Mario Botta - 2003



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Cantina Antinori – Chianti Marco Casamonti - 2015





SEANCE 4

THEORIE

- Introduction
- Château
- Rénovation
- Chais - Concept
- Chais - Exemples**
- La Cité du Vin
- Art et vignoble
- Caves privées

PRATIQUE

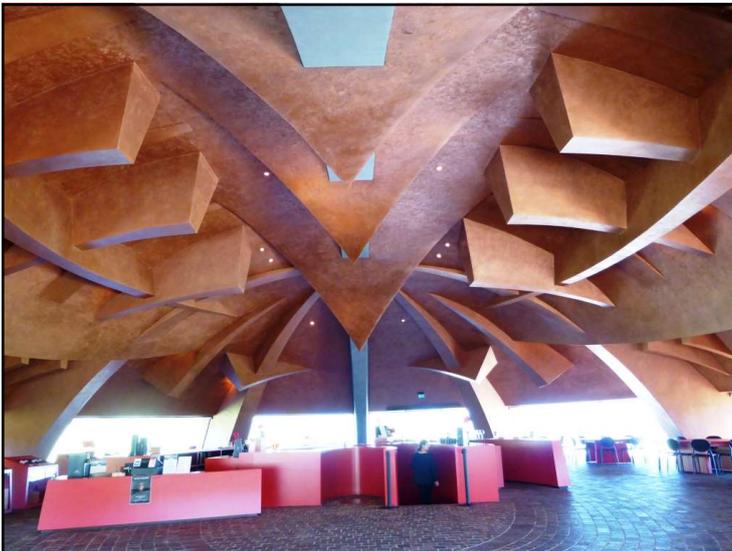
Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**

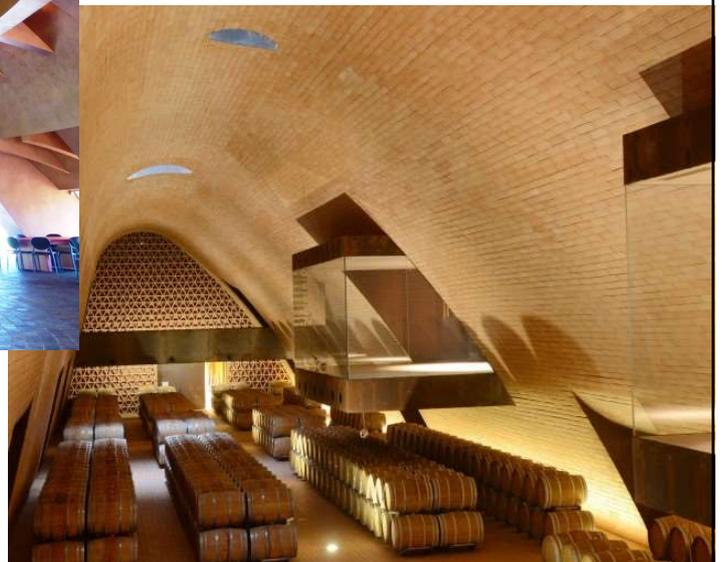


BouchÔnez

Cantina Antinori – Chianti Marco Casamonti - 2015



Cantina Antinori – Chianti Marco Casamonti - 2015





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

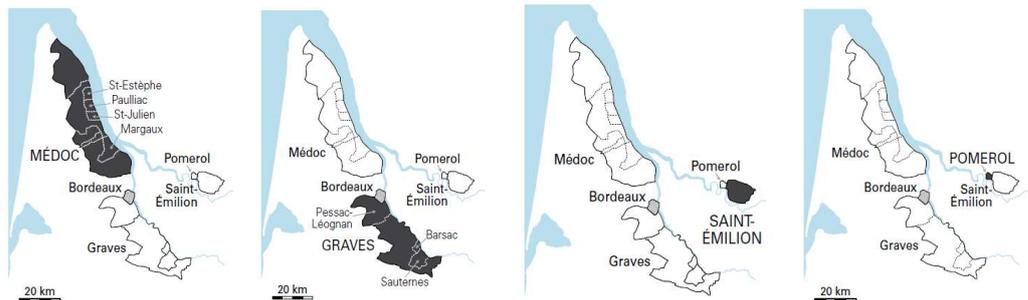
PROCHAINE SEANCE



BouchÔnez

Et à Bordeaux ?

- ✓ Y a-t-il un lien entre le type de rénovation et les classements des crus classés:
- Médoc (et Sauternes) – Classement de 1855
 - Graves – Classement de 1959
 - St Emilion – Classement de 1954, revu tous les 10 ans, la dernière fois en 2022
 - Pomerol – Pas de classement



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE SEANCE



BouchÔnez

Château Lafite-Rothschild – Pauillac (Médoc) 1^{er} Grand Cru Classé du Médoc



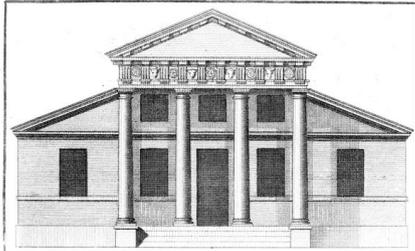


<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Château Lafite-Rothschild – Pauillac (Médoc)</h2> <h3 style="text-align: center;">Ricardo Bofill – 1987</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le nouveau chai d'élevage est souterrain et circulaire; sa voûte est soutenue par 16 colonnes qui donnent à l'ensemble un style majestueux et aérien ✓ Sa construction a nécessité deux ans de travaux et le déplacement de 10 000 m³ de terre ✓ Il peut accueillir 2200 barriques
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Château Lafite-Rothschild – Pauillac (Médoc)</h2> <h3 style="text-align: center;">Ricardo Bofill – 1987</h3> <div style="text-align: center;">  </div>
---	--



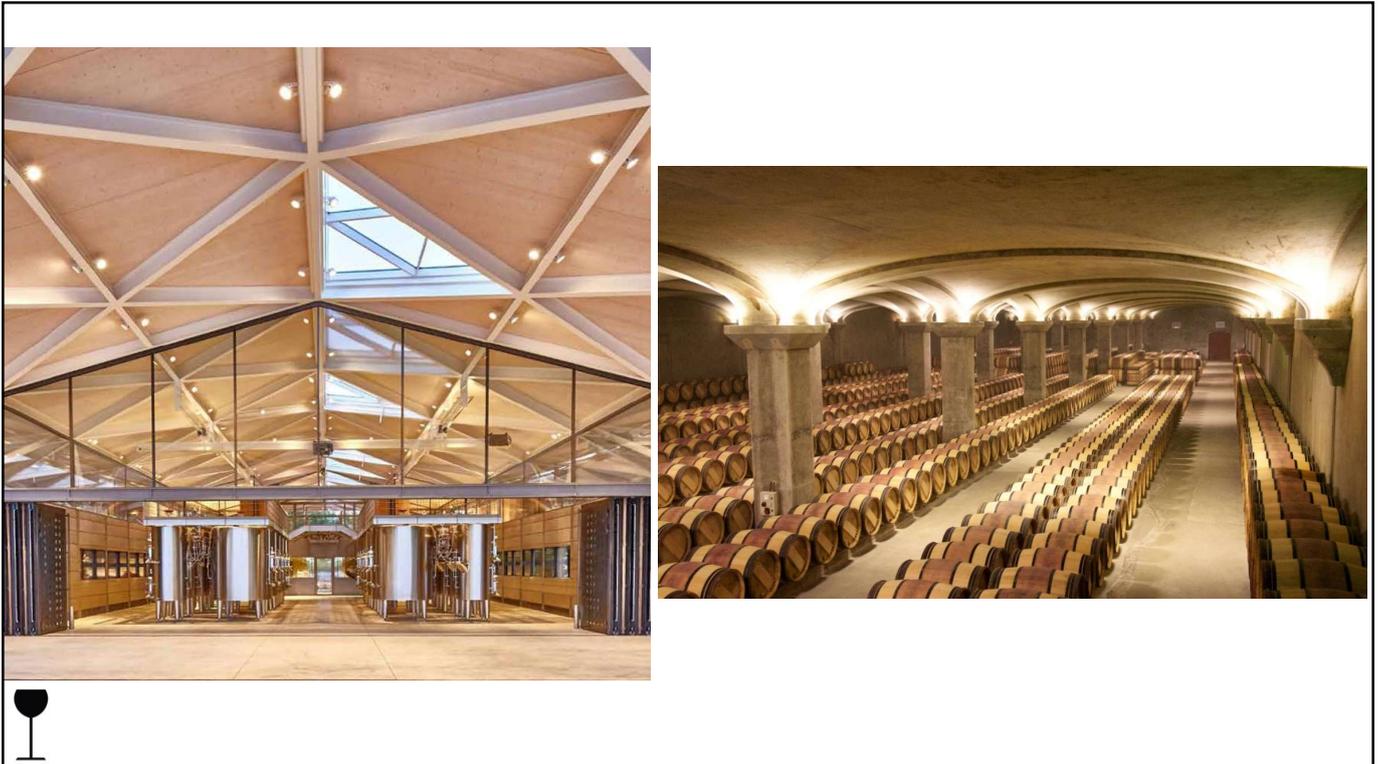
<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Château Margaux – Margaux (Médoc)</h2> <h3 style="text-align: center;">1^{er} Grand Cru Classé du Médoc</h3> 
---	---

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Château Margaux – Margaux (Médoc)</h2> <h3 style="text-align: center;">Norman Forster – 2015</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le château existe depuis le 16^{ème} siècle et les vignes ont été plantées au 17^{ème} siècle ✓ En 1815, l’architecte bordelais Louis Combes y construit son chef d’œuvre, le « Versailles du Médoc » ✓ Le château avec ses colonnes ioniques fait penser à une villa palladienne et ressemble à la Bourse de Bruxelles 
---	---



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Château Margaux – Margaux (Médoc)</h2> <h3>Norman Forster – 2015</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La propriétaire Corinne Mentzelopoulos fait appel à Norman Foster pour créer le nouveau chai ✓ Celui-ci est simple, situé dans le prolongement de l'ancien chai, et formé de 12 colonnes en acier blanc sculptées en forme d'arbres sans esprit de compétition avec la bâtisse d'origine ✓ Des tuiles des bâtiments annexes ont été récupérées pour la toiture afin qu'elle s'intègre le mieux possible dans l'ensemble ✓ De la route, c'est le château historique de Louis Combes qui reste la pièce centrale
---	---

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Château Margaux – Margaux (Médoc)</h2> <h3>Norman Forster – 2015</h3>  
---	---



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château Margaux – Margaux (Médoc) Norman Forster – 2015

- ✓ A l'intérieur le bâtiment est adapté aux étapes successives de la vinification
- ✓ A noter que les 16 cuves inox de vinification sont installées sur pilotis car le château se trouve en zone inondable !





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Château Margaux – Margaux (Médoc)</h2> <h3>Norman Forster – 2015</h3> 
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Château Margaux – Margaux (Médoc)</h2> <h3>Norman Forster – 2015</h3> 
---	--



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château Gruaud-Larose – Saint Julien (Médoc) 2^e Grand Cru Classé du Médoc



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château Gruaud-Larose – Saint Julien (Médoc) Lanoire & Courrian - 2014





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
SEANCE



BouchÔnez

Château Gruaud-Larose – Saint Julien (Médoc) Lanoire & Courrian - 2014



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
SEANCE



BouchÔnez





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Château Pédesclaux – Margaux (Médoc)</h2> <h3 style="text-align: center;">5^e Grand Cru Classé du Médoc</h3> 
---	---

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Château Pédesclaux – Margaux (Médoc)</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Malgré qu'il s'agisse d'un Cru Classé en 1855, le Château Pédesclaux n'a pas très bonne réputation dans les années 1980 ✓ Le rachat en 2008 par Jacky Lorenzetti marque un tournant ✓ D'emblée il confie à l'architecte Jean-Michel Wilmotte la rénovation du modeste château et la création de nouveaux chais ✓ C'est l'un des rares domaines du Médoc où on a touché au château d'origine
---	--



Château Pédesclaux – Margaux (Médoc)
Jean-Michel Wilmotte – 2015



Château Pédesclaux – Margaux (Médoc)
Jean-Michel Wilmotte – 2015





Château Pédesclaux – Margaux (Médoc)
Jean-Michel Wilmotte – 2015

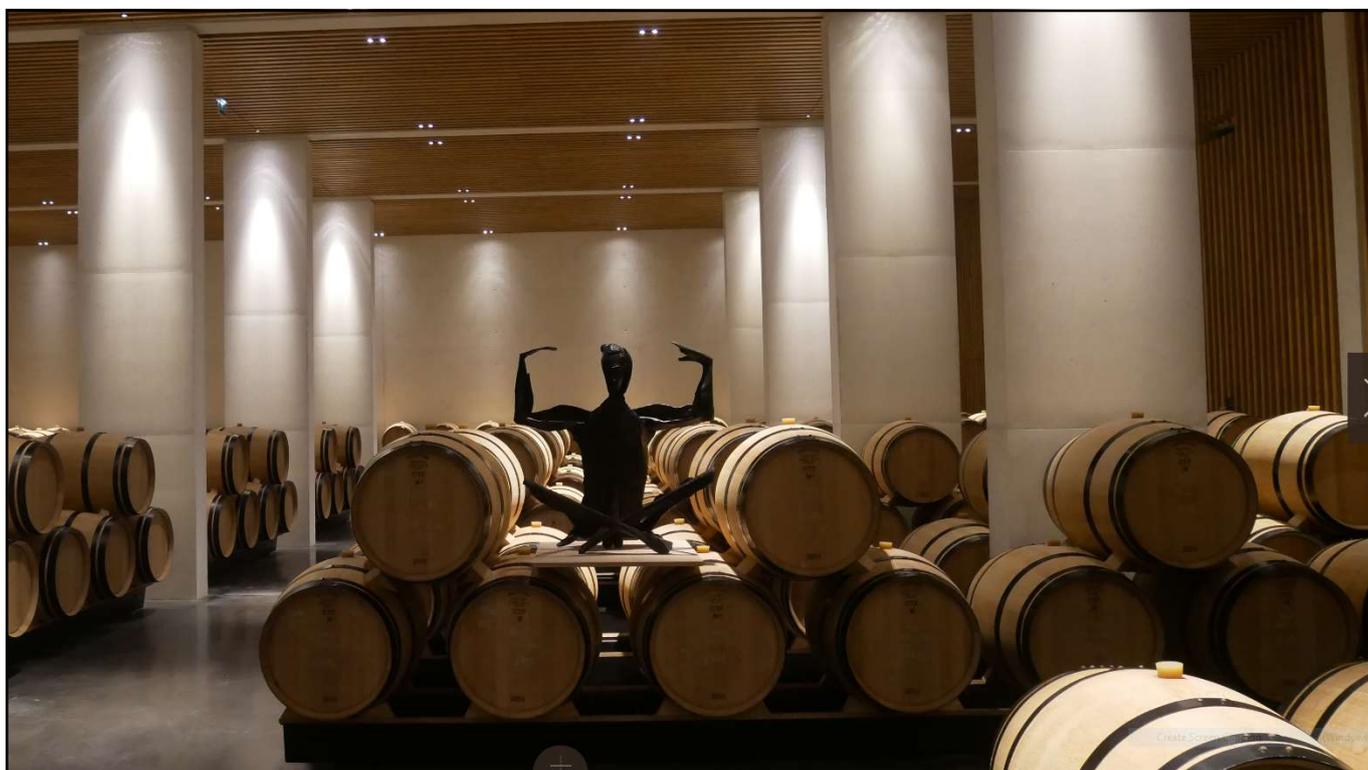


Château Pédesclaux – Margaux (Médoc)
Jean-Michel Wilmotte – 2015





Château Pédesclaux – Margaux (Médoc) Jean-Michel Wilmotte – 2015





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Château Les Carmes de Haut-Brion – Pessac-Léognan (Graves)</h2> <div style="text-align: center;">  </div>
---	---

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Château Les Carmes de Haut-Brion – Graves Philippe Starck & Luc Arsène-Henry - 2015</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le domaine existe depuis 1584 et est situé dans la ville de Bordeaux ✓ Il est racheté en 2010 par le groupe immobilier Pichet ✓ Le nouveau chai a été réalisé par la star-designer Philippe Starck et l'architecte Luc Arsène-Henry ✓ Le chai représente la forme d'une lame ou d'une coque de bateau renversée
---	---



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
 Château
 Rénovation
 Chais – Concept
Chais - Exemples
 La Cité du Vin
 Art et vignoble
 Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
 SEANCE**



BouchÔnez

**Château Les Carmes de Haut-Brion – Graves
 Philippe Starck & Luc Arsène-Henry - 2016**

- ✓ Le bâtiment fait 2 000 m² sur 4 niveaux
- ✓ On y trouve aussi une salle de réception des vendanges, un espace pour 300 barriques, un espace de dégustation et une terrasse panoramique pour admirer le domaine.
- ✓ Le chai à barriques est situé 4 mètres sous l'eau ce qui permet d'obtenir une hygrométrie et une température constante favorable à la conservation du vin









SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château Faugères – St Emilion Grand Cru Classé de St Emilion



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château Faugères – St Emilion Mario Botta - 2009



*« Si je le pouvais, je ferais seulement des églises,
et de temps en temps des chais »*

Mario Botta



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château Cheval Blanc – St Emilion 1^{er} Grand Cru Classé A de St Emilion

« *Le joli et modeste château du 19^e siècle et les chais attenants n'ont guère de chance de se retrouver sur la couverture d'une revue d'architecture* »

Jay Mc Inerney (2010)





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

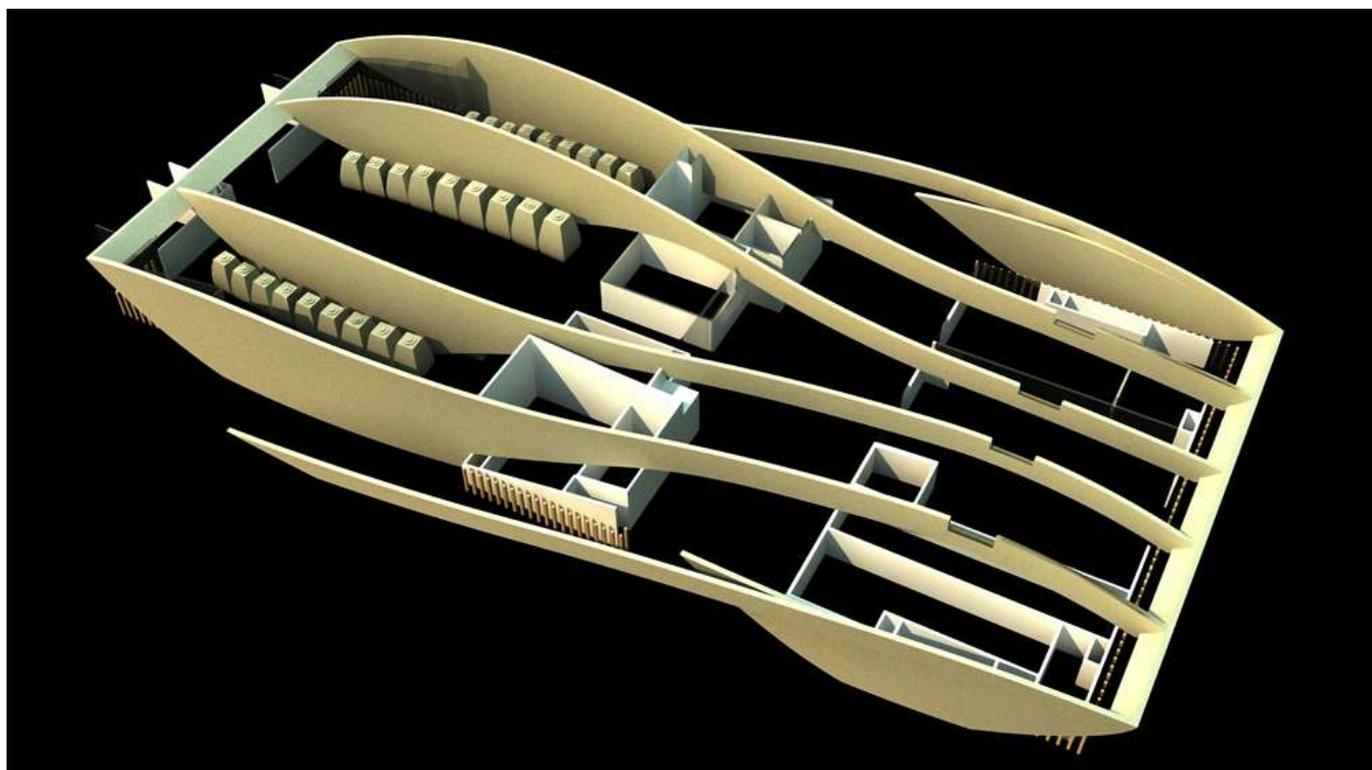
PROCHAINE
SEANCE



BouchÔnez

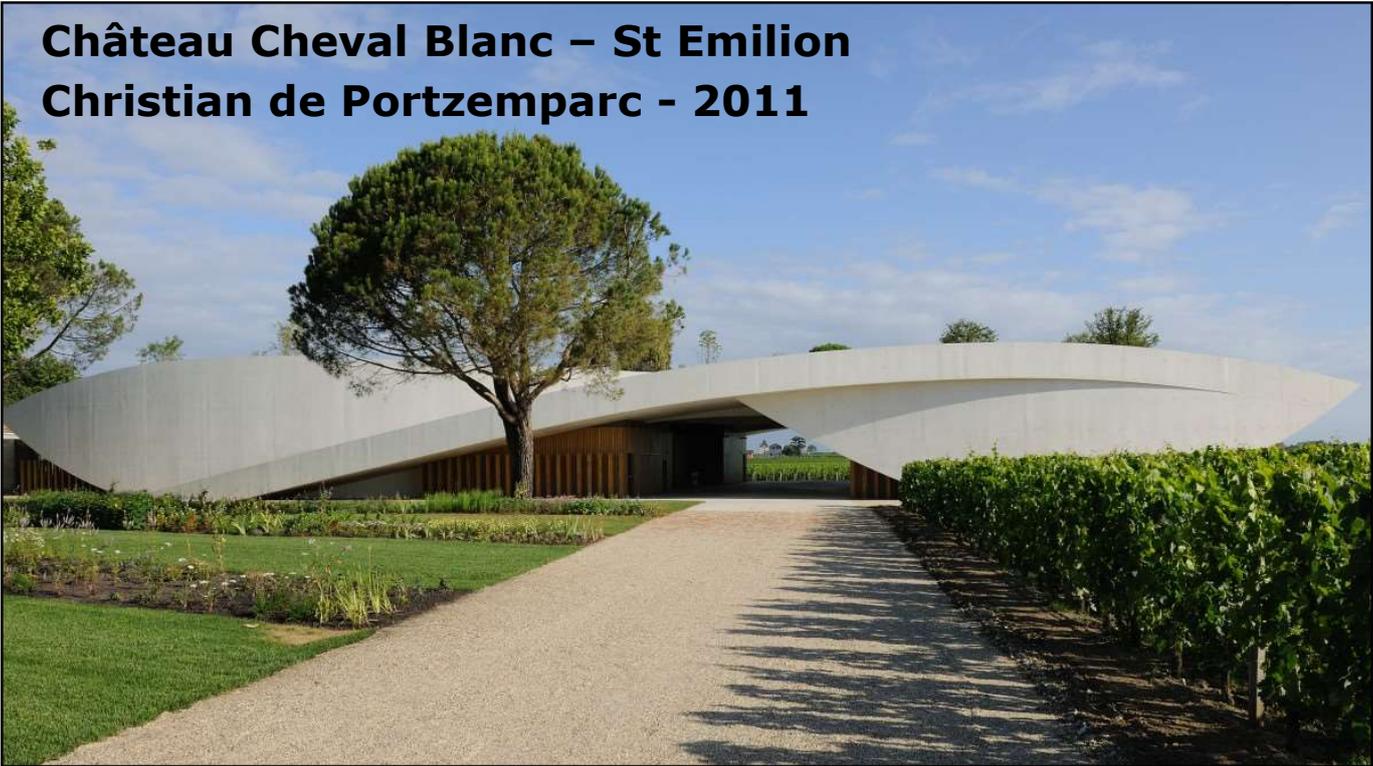
Château Cheval Blanc – St Emilion Christian de Portzemparc - 2011

- ✓ Le nouveau chai semi-enterré est situé à l'arrière du château: « *Le bâtiment apparaît comme un promontoire dans le prolongement du château, un soulèvement du sol, porté par des voiles de béton* »
- ✓ 52 cuves en béton permettent des vinifications parcellaires





Château Cheval Blanc – St Emilion Christian de Portzemparc - 2011





Château Cheval Blanc – St Emilion
Christian de Portzemparc - 2011



Château Cheval Blanc – St Emilion
Christian de Portzemparc - 2011



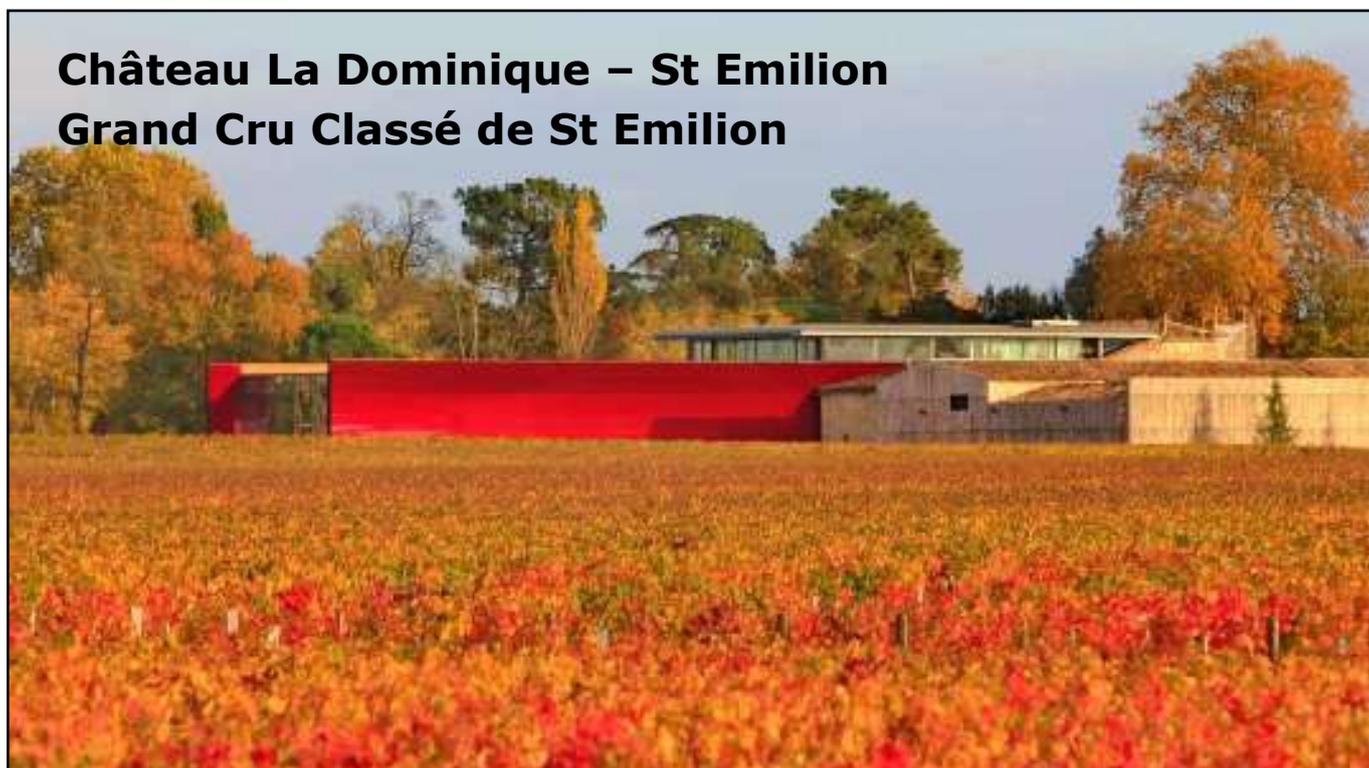


CHATEAU LA DOMINIQUE
Saint-Émilion Grand Cru Classé
2009
Vignobles Clément Fayat

CHATEAU LA DOMINIQUE
Saint-Émilion Grand Cru Classé
CHATEAU CLÉMENT PICHON
Haut-Médoc Cru Bourgeois
CHATEAU FAYAT
Pomerol

Vignobles Clément Fayat
www.vignobles.fayat.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Château La Dominique – St Emilion</h2> <h3 style="text-align: center;">Jean Nouvel - 2014</h3> 
--	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Château La Dominique – St Emilion</h2> <h3 style="text-align: center;">Jean Nouvel – 2014</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La Dominique est le voisin direct de Cheval Blanc ✓ La famille Fayat fait appel en 2013 à Jean Nouvel pour le projet de rénovation avec « <i>Nouveau chai, nouvelle visibilité et nouvelle notoriété</i> ». Telle est sa mission
--	--



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
SEANCE



BouchÔnez

Château La Dominique – St Emilion

Jean Nouvel – 2014

- ✓ Ici on a voulu éblouir à tous les niveaux:
 - Bâtiment en nuances de rouge, revêtement métallique à l'extérieur
 - Lustre de Murano à dominante rouge dans l'entrée
 - Cuvier et chai à barriques tout en élégance
 - Terrasse panoramique avec restaurant gastronomique
- ✓ En 2014 avant l'inauguration, on comptait 20 touristes par mois en moyenne; actuellement on dépasse les 1000
- ✓ Le restaurant accueille 50 000 personnes par an





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
SEANCE

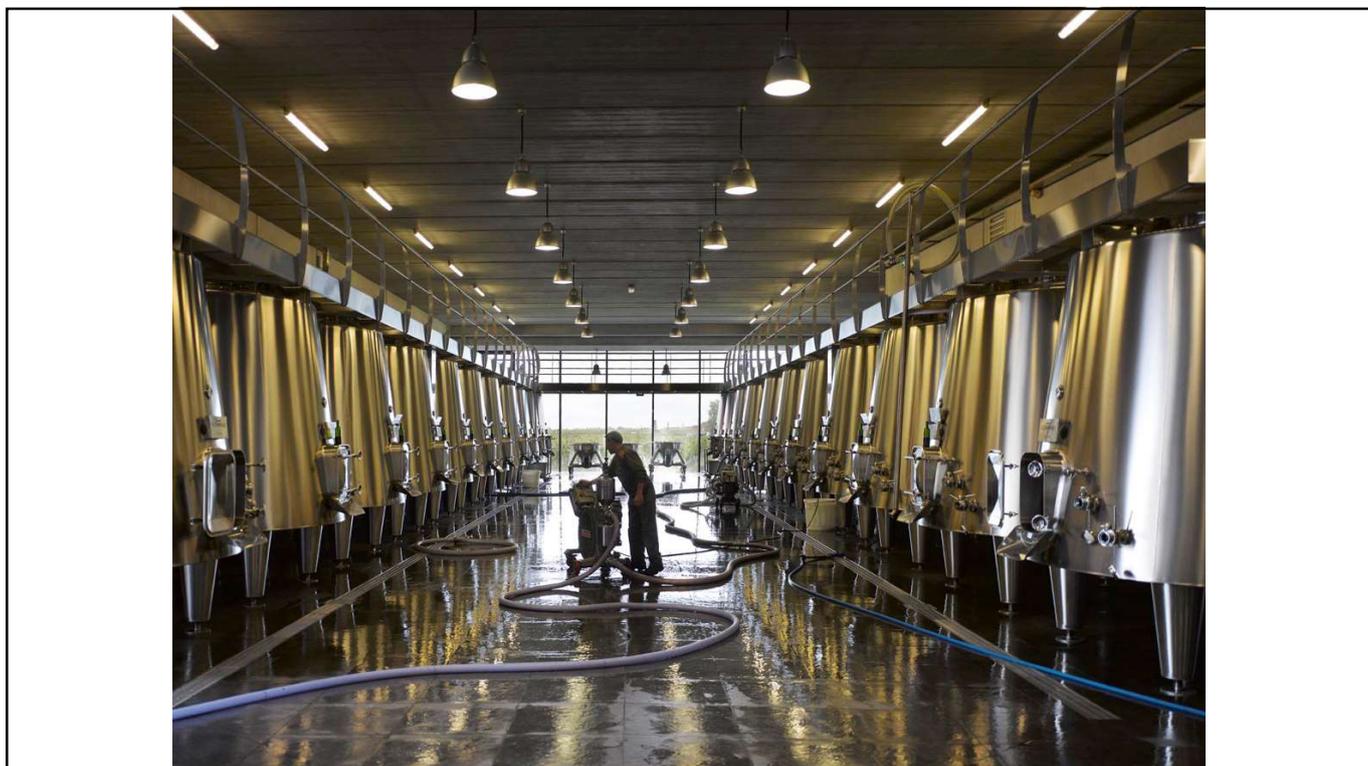


BouchÔnez

Château La Dominique – St Emilion Jean Nouvel – 2014

« J'ai voulu créer une lecture des paysages et de ce qu'il y a autour, en partant de certaines couleurs des reflets du vin de Bordeaux. La première découverte que l'on a avec le vin, c'est le regarder dans la lumière »

Jean Nouvel





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Château Le Pin – Pomerol</h2> 
---	--

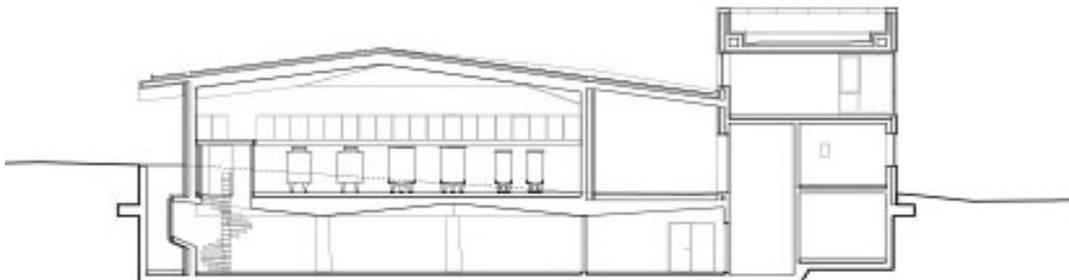
<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Château Le Pin – Pomerol Robbrecht & Daem – 2011</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le Pin est un tout petit domaine de 2 hectares racheté par le belge Jacques Thienpont en 1979 ✓ Le vin est produit à l’origine dans la cave d’une ferme ✓ Il a acquis une renommée mondiale e.a. grâce à un 100/100 attribué par Robert Parker en 1982; c’est souvent le vin le plus cher de Bordeaux
---	---



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin: 0;">Château Le Pin – Pomerol</h2> <h3 style="margin: 0;">Robbrecht & Daem – 2011</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le bureau Robbrecht & Daem est chargé de la rénovation en 2007 ✓ Vu la taille réduite du domaine, il rénove l'ancienne maison afin de favoriser les vinifications: accueil des raisins sous l'auvent, vinification en sous-sol et barriques de vieillissement remplies en sous-sol puis amenées par un ascenseur dans la tour ✓ La façade en pierre a été imposée par les autorités afin de « révéler l'identité du terroir »
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin: 0;">Château Le Pin – Pomerol</h2> <h3 style="margin: 0;">Robbrecht & Daem - 2011</h3> <div style="text-align: center;">  </div>
---	--



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Château Le Pin – Pomerol Robbrecht & Daem - 2011</h2> 
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Château Le Pin – Pomerol Robbrecht & Daem - 2011</h2> 
---	--



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>Conclusion - Les styles à Bordeaux - Médoc</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les domaines classés en 1855 ont l'avantage de faire partie d'un cercle fermé ✓ On ne touche presque jamais aux anciens châteaux mais on développe des chais modernes « intégrés dans le paysage et l'ancienne architecture » ✓ La renommée du classement de 1855 n'impose pas de geste architectural fort qui soit visible ... mais les chais sont rénovés et ultra-modernes ✓ « Il faut être moderne sans être parvenu. Les grands crus classés de 1855 n'ont pas besoin d'une architecture tape-à-l'œil. L'intervention s'inscrit dans une perspective historique »
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<p>Conclusion - Les styles à Bordeaux – Graves</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le classement des Graves est également figé ✓ La majorité des crus classés rénovent dans la lignée de ce qui se fait dans le Médoc ... en privilégiant cependant de manière plus poussée l'oenotourisme (Pape Clément, Smith-Haut-Lafite) ✓ Mais il existe quelques exceptions de rénovations spectaculaires comme les Carmes Haut-Brion qui ne fait pas partie du classement
---	---



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Conclusion - Les styles – St Emilion</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ A St Emilion le contexte est différent avec un classement revu tous les 10 ans ✓ Le foncier et le prestige des châteaux intervient dans les critères de cotation; les commandes aux architectes sont <i>spécifiques</i>, çàd que l’outil marketing doit être efficace et se différencier de la concurrence pour développer le prestige et l’oenotourisme ✓ L’intervention doit être visible et admirée en tant que telle et s’inscrit dans une perspective contemporaine
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Conclusion - Les styles – St Emilion</h2> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <th style="padding: 10px;">Critères</th> <th style="padding: 10px;">Crus classés</th> <th style="padding: 10px;">1^{er} Crus Classés</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 10px;">Qualité des vins (dégustation)</td> <td style="padding: 10px;">50 %</td> <td style="padding: 10px;">30 %</td> </tr> <tr> <td style="padding: 10px;">Notoriété du cru</td> <td style="padding: 10px;">20 %</td> <td style="padding: 10px;">35 %</td> </tr> <tr> <td style="padding: 10px;">Assiette foncière et homogénéité du terroir</td> <td style="padding: 10px;">20 %</td> <td style="padding: 10px;">30 %</td> </tr> <tr> <td style="padding: 10px;">Conduite du vignoble</td> <td style="padding: 10px;">10 %</td> <td style="padding: 10px;">5 %</td> </tr> <tr> <td style="padding: 10px;">Critère de sélection</td> <td style="padding: 10px;">> 14/20</td> <td style="padding: 10px;">> 16/20</td> </tr> </tbody> </table>	Critères	Crus classés	1 ^{er} Crus Classés	Qualité des vins (dégustation)	50 %	30 %	Notoriété du cru	20 %	35 %	Assiette foncière et homogénéité du terroir	20 %	30 %	Conduite du vignoble	10 %	5 %	Critère de sélection	> 14/20	> 16/20
Critères	Crus classés	1 ^{er} Crus Classés																	
Qualité des vins (dégustation)	50 %	30 %																	
Notoriété du cru	20 %	35 %																	
Assiette foncière et homogénéité du terroir	20 %	30 %																	
Conduite du vignoble	10 %	5 %																	
Critère de sélection	> 14/20	> 16/20																	



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE SEANCE



BouchÔnez

Conclusion - Les styles à Bordeaux – Pomerol

- ✓ Enfin à Pomerol deux facteurs limitent les projets
 - La relative petite taille des domaines qui limitent les possibilités d’extension; il n’est pas nécessaire d’avoir de grands chais
 - Les rénovations de châteaux sont soumises à une contrainte toute particulière: le maire local, Jean-Luc Bardeyzon (qui a la compétence de délivrer les permis d’urbanisme, limite fortement les projets « pharaoniques » ou « tape à l’œil »
- ✓ Il en découle une plus grande sobriété

SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

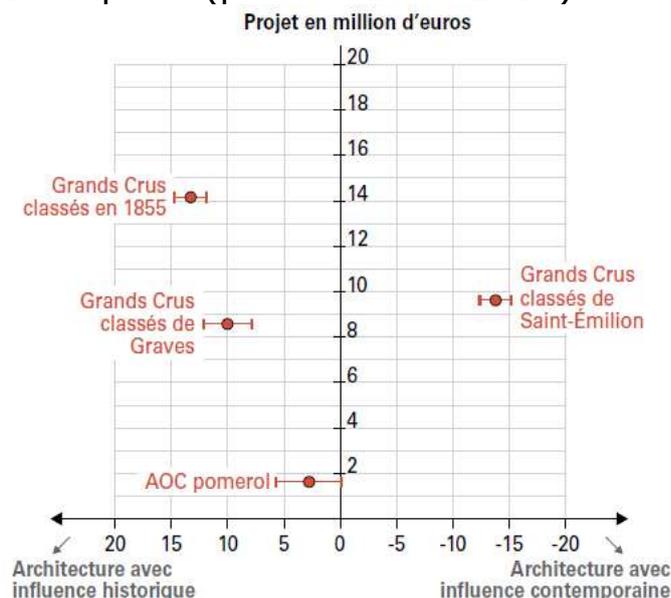
PROCHAINE SEANCE



BouchÔnez

Conclusion - Les styles à Bordeaux

Analyse des tendances architecturales de 12 rénovations par un panel de 17 experts (période 2006-2017)





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
SEANCE



BouchÔnez

Domaine Leflaive – Puligny-Montrachet Cabinet Atelier zéro carbone architectes - 2013



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
SEANCE

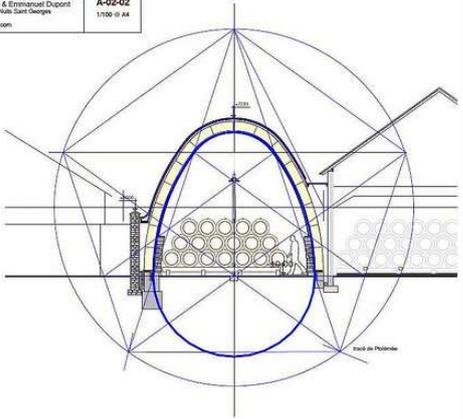


BouchÔnez

Domaine Leflaive – Puligny-Montrachet Cabinet AZCA - 2013





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Domaine Leflaive – Puligny-Montrachet Cabinet AZCA – 2013</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La Cave de l'œuf ✓ Cave expérimentale, hors-sol, passive, construite en bois, paille et terre ✓ Le cahier des charges donné aux architectes était simple : 0 chimie, 0 carbone, 0 pollution et 0 fluctuation thermique et hygrométrique ✓ Remarque: Coût 350 000 € <div style="text-align: right;">   </div>
---	---

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Domaine Leflaive – Puligny-Montrachet Cabinet AZCA – 2013</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La cave de plus de 7 mètres de hauteur (6,50 à l'intérieur) reprend la forme de voute des deux-tiers supérieur d'un oeuf et elle peut loger jusqu'à 180 pièces de vin de 228 litres ✓ Le sol n'est pas isolé et l'eau fraîche de la nappe qui coule toute l'année à la même température, à un mètre seulement de la surface, joue le rôle d'un climatiseur naturel <div style="text-align: right;">  </div>
---	---



Dans chaque plante il y a une architecture liée au nombre d'or et une beauté absolument fabuleuse.

Le respect du vivant résume ma manière d'appréhender le monde.

Anne-Claude Leflaive



Cuverie Jean-Claude Boisset – Nuits-St-Georges Frédéric Didier - 2015





Cuverie Jean-Claude Boisset – Nuits-St-Georges Frédéric Didier - 2015



Cuverie Jean-Claude Boisset – Nuits-St-Georges Frédéric Didier - 2015





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

- ✓ La nouvelle cuverie du groupe Boisset est située sur l'emplacement de l'ancien couvent des Ursulines bâti en 1634
- ✓ Le toit en forme d'œuf culmine à 15 mètres et est couvert d'une toiture végétalisée: un mètre de terre planté de pieds de vignes producteurs de raisins de bouche
- ✓ *"C'est une colline artificielle dont l'objectif est de marquer une continuité dans le paysage et de faire rentrer la vigne dans la ville"* explique le vinificateur Grégory Patriat, de la maison Jean-Claude Boisset



Maison Auvigue – Fuissé 2019



Maison Auvigue – Fuissé 2019





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Champagne Janisson Giovanni Pace - 2014



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château Castigno - Languedoc Lionel Jadot - 2018





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Clos du Temple (Gérard Bertand) - Languedoc Passelac & Roques Architectes - 2021



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Clos du Temple (Gérard Bertand) - Languedoc Passelac & Roques Architectes - 2021





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Clos du Temple (Gérard Bertand) - Languedoc Passelac & Roques Architectes – 2021</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Surface bâtiment : 400 m² ✓ Surface aménagements extérieurs : 7 000 m² ✓ Cave d'une capacité de 400 hl, d'un chai de vieillissement d'une capacité de 100 barriques et d'une zone destinée à la réception ✓ Reconstruction de murs de soutènements en aménagements paysager en lien avec le projet ✓ Coût des travaux : 1 100 000 € HT
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Clos du Temple (Gérard Bertand) - Languedoc</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;">   <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px; width: 250px;"> <p style="text-align: center;">CLOS DU TEMPLE TERRE . TEMPS . TRANSCENDANCE 2022 / 75CL / ETUI 1 BOUTEILLE</p> <p style="text-align: center;">220.83 € <small>Taxes incluses. Frais d'expédition calculés lors du passage à la caisse.</small></p> <p>Millésime</p> <p style="text-align: center;"> <input checked="" type="checkbox"/> 2022 <input type="checkbox"/> 2021 <input type="checkbox"/> 2020 </p> <p>Format</p> <p style="text-align: center;"> <input checked="" type="checkbox"/> 75cl <input type="checkbox"/> 150 cl (Magnum) <input type="checkbox"/> 300cl (Jeroboam) </p> <p>Conditionnement</p> <p style="text-align: center;"> <input checked="" type="checkbox"/> Etui 1 Boutelle <input type="checkbox"/> Caisse en Bois 1 Boutelle <input type="checkbox"/> Caisse en Bois 3 Boutelles </p> <p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> Caisse en Bois 6 bouteilles </p> <p>Quantité</p> <p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> - <input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> + </p> <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> BESOIN D'UN EMBALLAGE CADEAU ?</p> </div> </div>
---	---



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

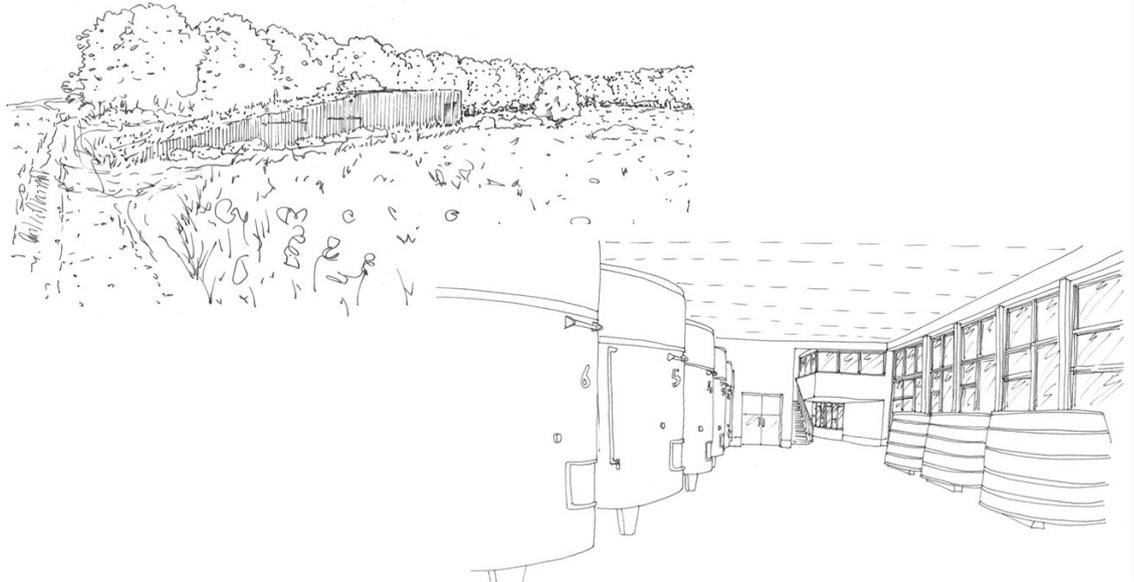
Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château de Bousval – Belgique Bureau d'architectes AWAA (Charly Wittock)



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château de Bousval – Belgique Bureau d'architectes AWAA (Charly Wittock)









SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
SEANCE



BouchÔnez

Distillerie Nardini – La « Bolle » - Italie Massimiliano Fuksas - 2004

- ✓ Le nouveau quartier général et laboratoire a été inauguré en 2004 pour les 225 ans de la société
- ✓ Ce travail moderne de l'architecte Massimiliano Fuksas évoque « l'alchimie de la distillation » ou à tout le moins la forme des grains de raisin

SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

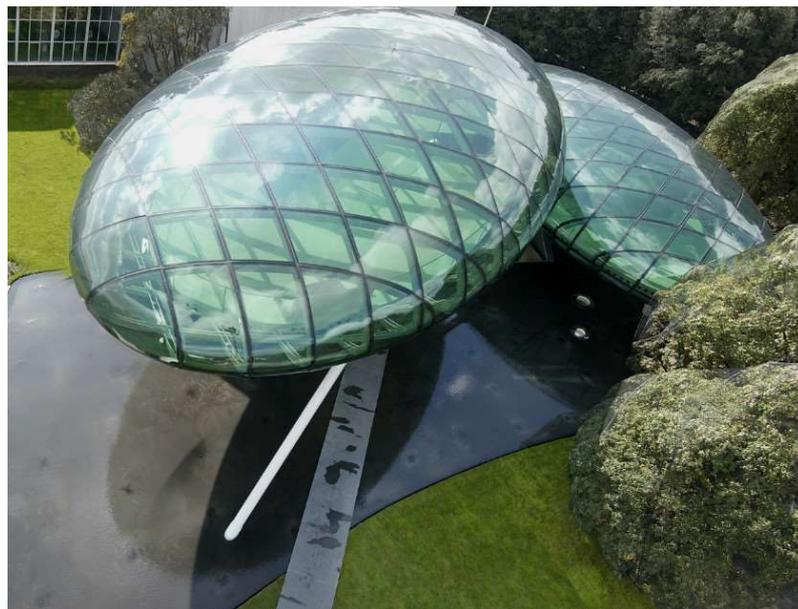
Domaines

PROCHAINE
SEANCE



BouchÔnez

Distillerie Nardini – La « Bolle » - Treviso Massimiliano Fuksas - 2004

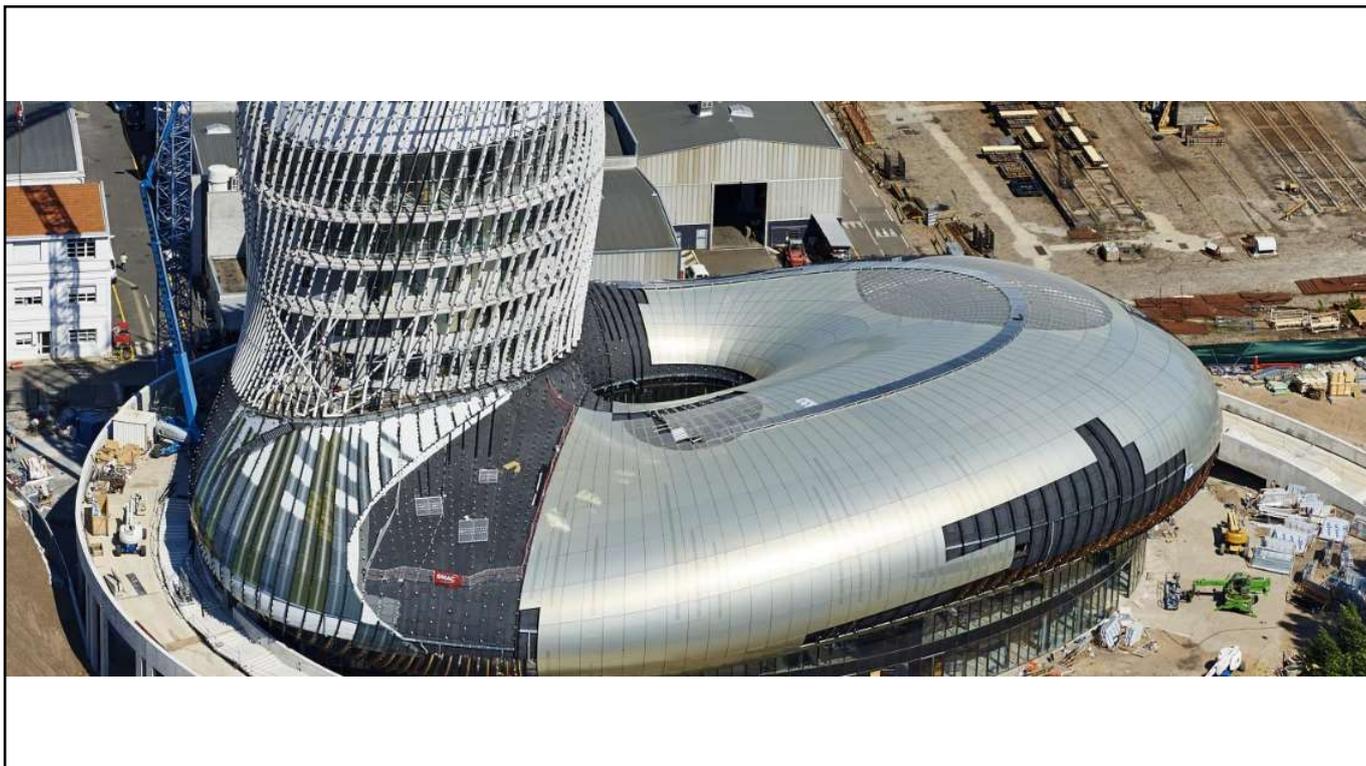






<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	
--	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  Bouch'Ônez </div>	<p>La Cité du Vin – Bordeaux</p> <p>Cabinet XTU - 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La Cité du Vin est un ambitieux projet soutenu par le monde du vin bordelais et le maire Alain Juppé ✓ Imaginée par le cabinet d'architectes XTU (Anouk Legendre et Nicolas Desmazières), la Cité du Vin a été implantée sur l'ancien site des Forges en bord de Garonne, dans le quartier des Bassins à flot au nord de Bordeaux ✓ De la pose de la première pierre en juin 2013 à l'inauguration du bâtiment fin mai 2016, trois années de travaux spectaculaires se sont succédées
--	--





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE SEANCE



BouchÔnez

La Cité du Vin – Bordeaux XTU – 2016

« *L'agence XTU a posé, dans la courbe du fleuve alanguie, à l'entrée du port et de la ville, une vigie, figure tutélaire des ports, et lui a donné la forme du tourbillon circulaire que tout dégustateur imprime à son verre à peine servi, pour faire respirer le vin* »



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
 Château
 Rénovation
 Chais - Concept
 Chais - Exemples
La Cité du Vin
 Art et vignoble
 Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
 SEANCE



BouchÔnez

La Cité du Vin – Bordeaux XTU – 2016

- ✓ Inaugurée le 31 mai 2016 par le président François Hollande, la Cité du vin a accueilli 270 000 personnes la première année et 445 000 en 2017
- ✓ Le millionième visiteur payant a été atteint un peu plus de deux ans après l'ouverture en 2018
- ✓ 176 nationalités différentes sont répertoriées parmi ces visiteurs




 La Cité du Vin
 un monde de cultures





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Cité des Climats & vins de Bourgogne CHABLIS·BEAUNE·MÂCON</p>
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Cité des Climats et Vins - Beaune</h2> <h3>E. Andreani (SIZ'-IX Architectes) - 2023</h3>  <p>CITÉ DES VINS ET DES CLIMATS DE BOURGOGNE</p>
---	--



SEANCE 4

THEORIE

- Introduction
- Château
- Rénovation
- Chais - Concept
- Chais - Exemples
- La Cité du Vin
- Art et vignoble
- Caves privées

PRATIQUE

- Domaines

PROCHAINE SEANCE



BouchÔnez

Cité des Climats et Vins - Beaune

E. Andreani (SIZ'-IX Architectes) - 2023

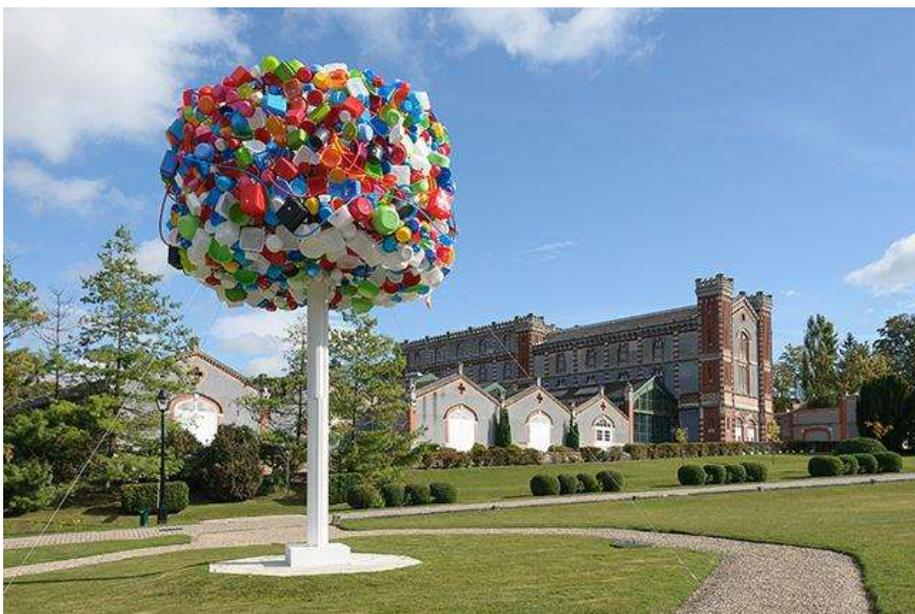
« *Ouvrage innovant inspiré de la vrille de la vigne qui s'enroule autour du fil de palissage, la cité s'élève à 21m de haut et offre une vue sur la côte viticole depuis sa terrasse panoramique.*

Par sa progression circulaire, la vrille évoque également le mouvement perpétuel à l'œuvre dans le vignoble : le cercle des saisons, le cycle végétatif de la vigne... qui années après années se répète sans jamais se reproduire tout à fait à l'identique. »





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin: 0;">L'art dans le vignoble</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ De nombreux propriétaires de domaines sont passionnés par l'art (souvent moderne ou contemporain) et ont les moyens de s'offrir des œuvres ✓ Certains les exposent dans ou autour de leur vignoble
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin: 0;">Pommery – Champagne</h2> <h3 style="margin: 0;">L'arbre à palabres - Pascale Marthine Tayou</h3> <div style="text-align: center;">  </div>
---	---



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Pommery – Champagne</h2> <h3 style="text-align: center;">Invendu, Botte - Lilian Bourgeat</h3> 
---	---

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Château La Coste - Provence</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Paddy Mc Killen, un homme d'affaires Irlandais passionné d'architecture et d'art contemporain, qui possède par ailleurs un domaine à Cahors, a créé une exposition pour le Château La Coste ✓ On peut y voir un mobile d'Alexander Calder, une araignée géante de Louise Bourgeois, une croix en boules de verre de Jean-Michel Othoniel, une structure de Hiroshi Sugimoto ou des portails de Tunga, ...
---	---



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château La Coste – Provence Goutte de rosée – Tom Shannon



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



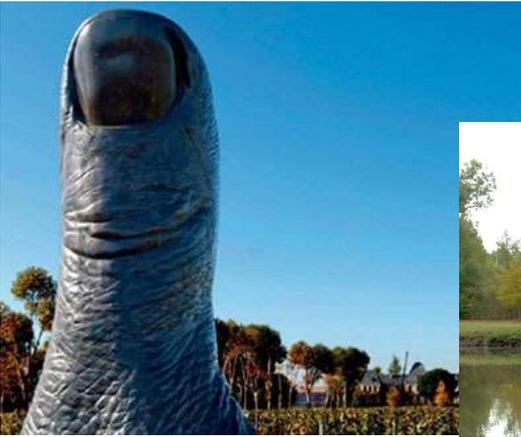
BouchÔnez

Château La Coste – Provence Araignée – Louise Bourgeois





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Château d’Arsac – Bordeaux</h2> <h3>Le Pot Rouge – Jean-Pierre Raynaud</h3> 
---	---

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais – Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Château d’Arsac – Bordeaux</h2> <h3>Le Pouce – César</h3>  <h3>Fontaine aux oiseaux Folon</h3> 
---	--



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château Smith-Haut-Lafite - Bordeaux



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais – Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Château Smith-Haut-Lafite – Bordeaux Le lièvre – Barry Flanagan





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE
SEANCE



Bouchônez

Château La Dominique – St Emilion

Exposition «Le Rouge des villes et des forêts» mise en scène par Guillaume de Sardes





<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Château de Bousval</h2> <h3>6 iris – Édouard Janssens van der Maelen</h3> 
---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Château Rénovation Chais - Concept Chais - Exemples La Cité du Vin Art et vignoble Caves privées</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Domaines</p> <p><u>PROCHAINE SEANCE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Château de Bousval</h2> <h3>A dime a dozen – Chaim van Luit</h3> 
---	---



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Caves privées

- ✓ Certaines sociétés, comme Degré 12 à Gembloux, Vira à Monaco, sont spécialisées dans la réalisation de caves sur mesure pour les particuliers
- ✓ Il suffit d'avoir les moyens ...

SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

**PROCHAINE
SEANCE**



BouchÔnez

Degré 12





SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE SEANCE


BouchÔnez

Degré 12



SEANCE 4

THEORIE

Introduction
Château
Rénovation
Chais - Concept
Chais - Exemples
La Cité du Vin
Art et vignoble
Caves privées

PRATIQUE

Domaines

PROCHAINE SEANCE


BouchÔnez

Degré 12





Approfondissement de la dégustation

Cinquième séance

Grands vins de Bordeaux et Bourgogne

Bouch^Ônez

✓ Cinquième séance: Grands vins de Bordeaux et Bourgogne

– THEORIE

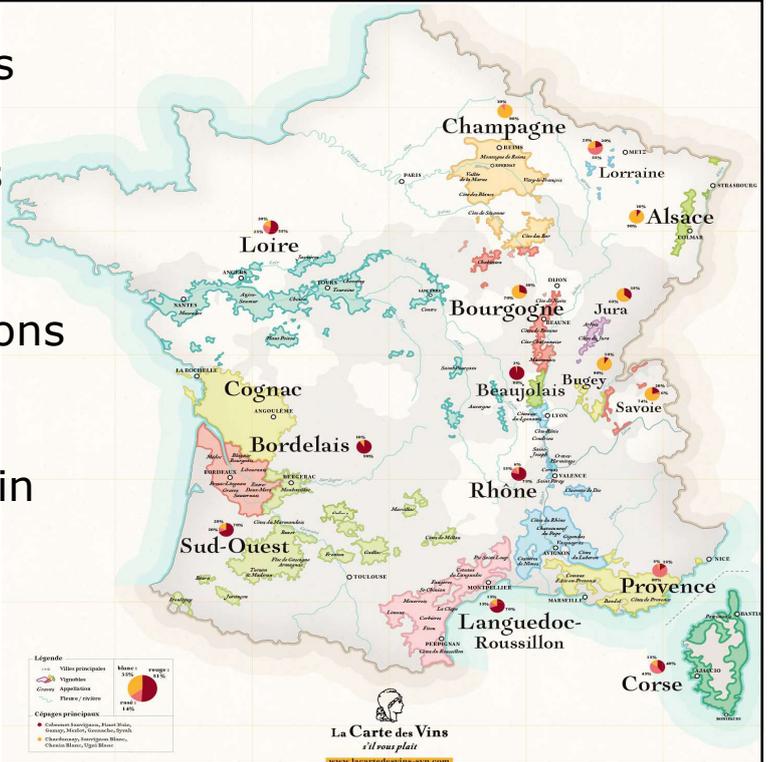
- Bordeaux et Bourgogne
- Les Grands Crus Classés
 - Bourgogne
 - Médoc et Sauternes
 - Graves
 - Saint-Emilion

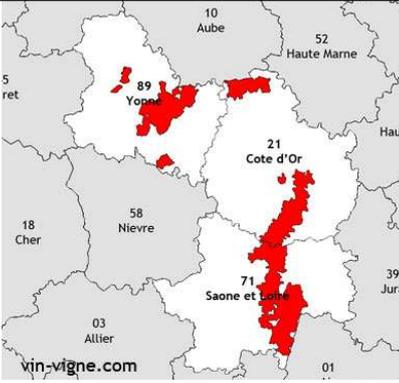
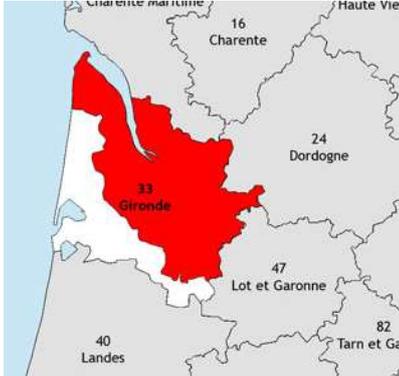
– PRATIQUE

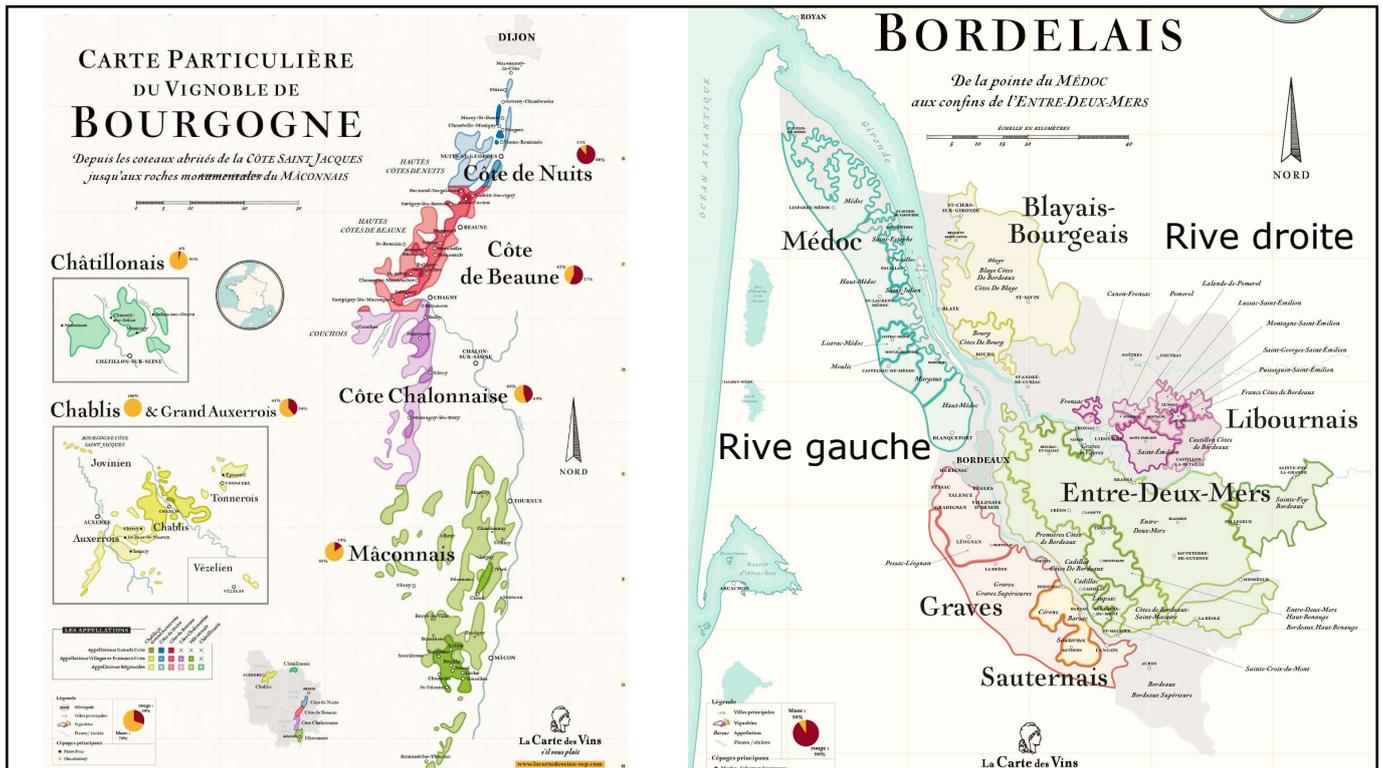
- Grands vins et grands crus





<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Grands vins et grands crus</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 style="text-align: center;">La Carte des Vins <i>il s'en suit</i></p> <p style="text-align: center;">www.la carte des vins.com</p>
--	---	--

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Vin-vigne.com</p>	 <p>vjn-vigne.com</p>	
--	--	---	--



SEANCE 5

THEORIE

Bordeaux vs Bourgogne

Grand Crus
Bourgogne
Médoc-Sauternes
Graves
Saint Emilion

PRATIQUE

Grands vins et grands crus



BouchÔnez

Comparaison Bordeaux-Bourgogne

Les points communs:

- ✓ Les deux régions produisent parmi les plus grands vins de France et du monde ... même si de grands vins sont aussi produits ailleurs
- ✓ La Bourgogne produit les plus grands vins blancs secs
- ✓ Bordeaux produit les plus grands vins blancs liquoreux
- ✓ Le débat est toujours en cours pour les vins rouges ... et c'est heureux
- ✓ Mais les vins sont tellement différents qu'il n'est pas nécessaire de trancher !



SEANCE 5			
<p>THEORIE</p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Comparaison Bordeaux-Bourgogne</h2> <h3>Les différences:</h3>		
		Bourgogne	Bordeaux
	Taille du vignoble	≈ 28 000 ha	≈ 120 000 ha
	Production	≈ 1,5 mi hl	≈ 6 mi hl
	Nombre d'AOC	84	61
	Rendement moyen	≈ 55 hl/ha	≈ 50 hl/ha
	Nombre de domaines	≈ 3800	≈ 10 000
	Taille moy. exploitations	≈ 6,5 ha	≈ 12 ha
	Forme des bouteilles	bourguignonne	bordelaise

SEANCE 5			
<p>THEORIE</p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Comparaison Bordeaux-Bourgogne</h2> <h3>Les différences:</h3>		
		Bourgogne	Bordeaux
	Cépages	Vins monocépages	Assemblages
	Vins rouges	31 %	89 %
	Vins blancs secs	61 %	9 %
	Vins blancs liquoreux	-	2 %
	Crémants	8 %	< 1 %
<p>✓ La nature des vins rouges:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concentrés et marqués par les tannins à Bordeaux - Plus fins et équilibrés en Bourgogne 			



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin: 0;">Comparaison Bordeaux-Bourgogne</h2> <p>Les différences:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Beaucoup de Bordeaux, même des grands vins, sont disponibles dans les supermarchés (e.a. grâce au négoce et aux volumes produits); la gamme de prix est très large de 3 € en entrée de gamme jusqu'à plus 1000 € pour certains grands crus classés ✓ Les plus chers: Petrus, Le Pin: au moins 2 000 €
--	---

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin: 0;">Comparaison Bordeaux-Bourgogne</h2> <p>Les différences:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les Bourgognes sont plus rares à trouver et plus compliqués à appréhender; de nombreux vins ne sont disponibles qu'au domaine pour une clientèle d'habités ✓ Les Bourgogne disponibles en grande distribution sont souvent de bas de gamme ... ce qui leur donne une mauvaise réputation
--	--



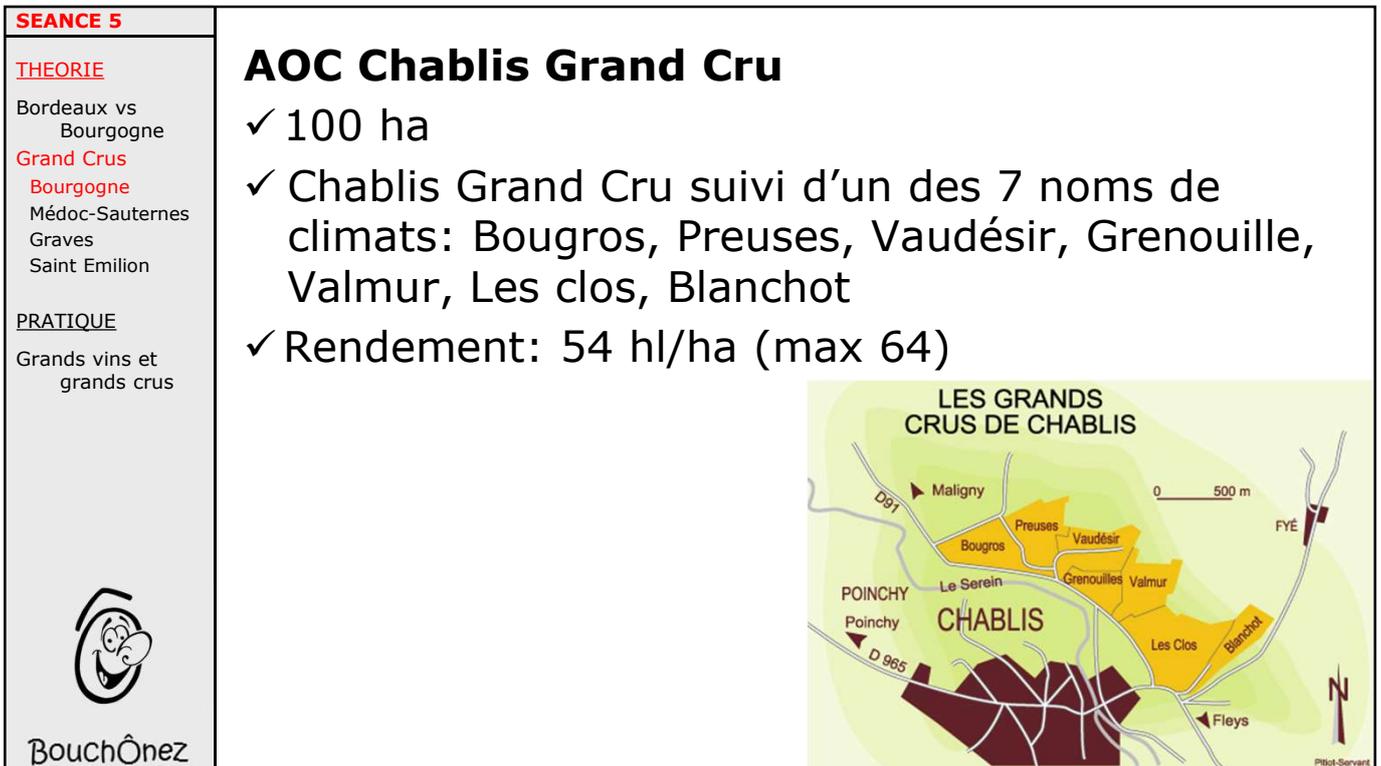
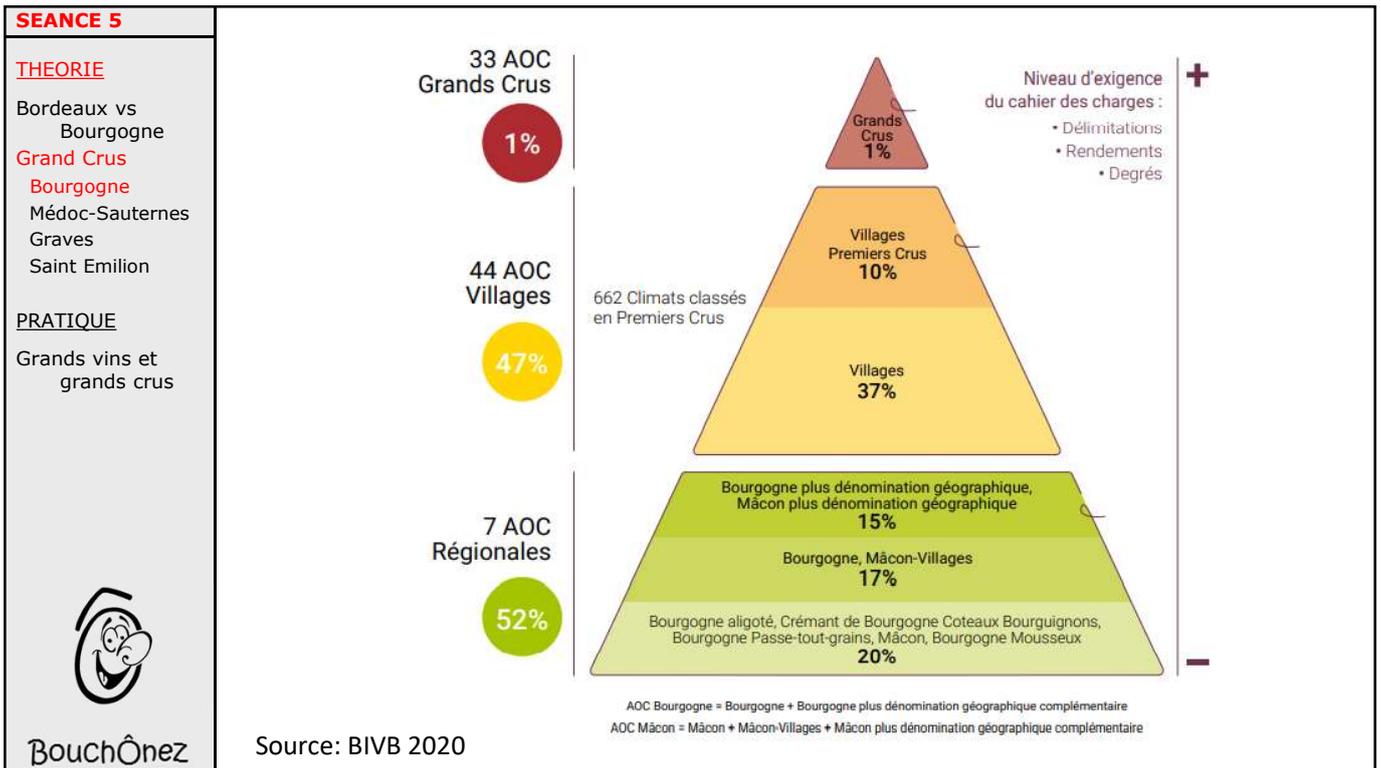
<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Comparaison Bordeaux-Bourgogne</h2> <p>Les différences:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les prix d'entrée des Bourgogne sont plus élevés, à partir de 7 à 8 €; les villages et les premiers peuvent dépasser les 100 €; certains grands crus de domaines prestigieux atteignent plus de 1000 € ✓ Le plus cher: Romanée-Conti à 6 000 € ... mais introuvable ✓ Et la production de la plupart des Grands Crus est anecdotique
---	---

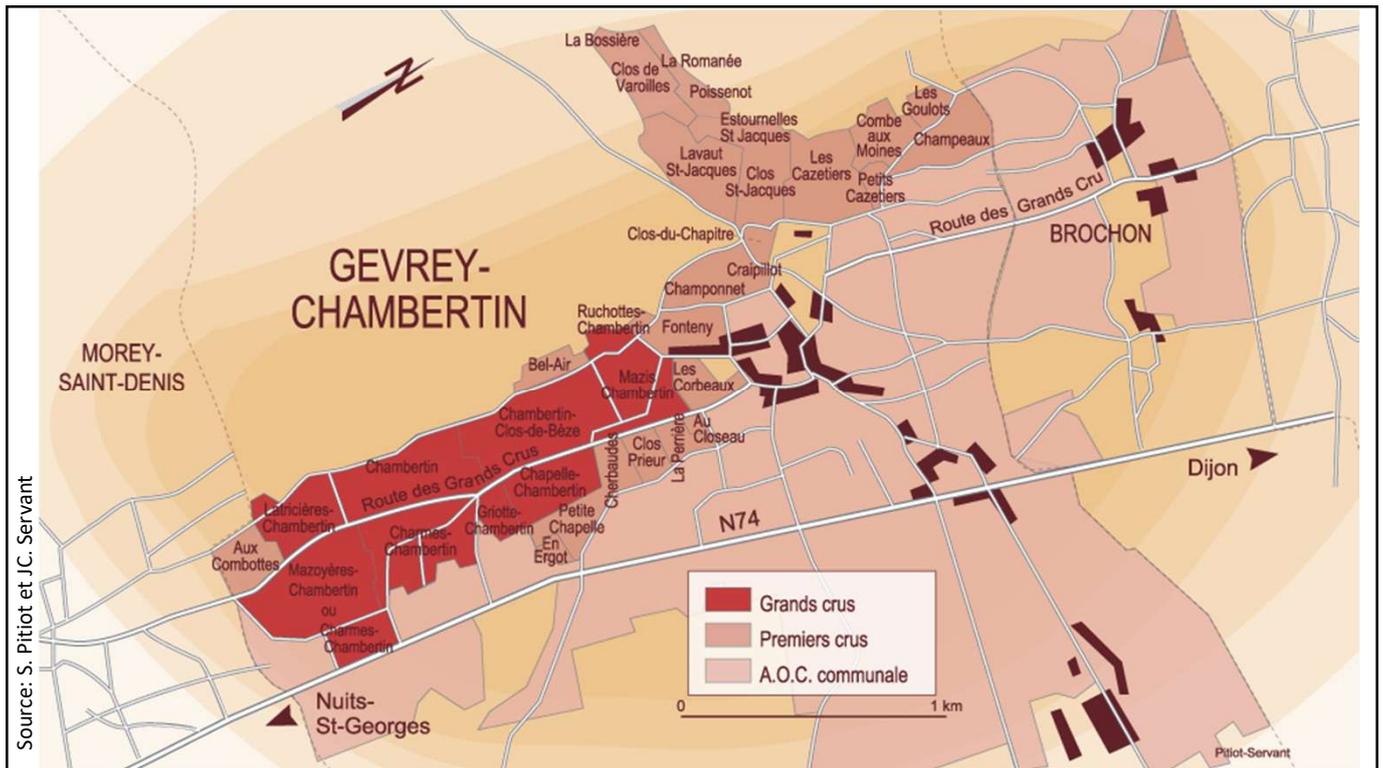
<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Comparaison Bordeaux-Bourgogne</h2> <p>On peut conclure cette différence comme suit:</p> <p>« En Bordelais, il y a 200 grands vins, un point c'est tout.</p> <p>En Bourgogne, il existe 200 grandes appellations à multiplier par 200 propriétaires, soit environ 40 000 vins »</p> <p style="margin-top: 20px;">Fiona Beeston</p>
---	---



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin-top: 0;">Grands Crus</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Des Grands Crus existent aussi bien en Bourgogne qu'à Bordeaux ✓ Mais l'approche est totalement différente ✓ C'est le terroir qui est classé en Bourgogne, les Châteaux à Bordeaux ✓ Et les volumes disponibles sont très largement inférieurs en Bourgogne
--	--

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En Bourgogne, les meilleurs terroirs ont été identifiés au fil des siècles par les moines ✓ Les meilleurs d'entre eux sont devenus des Grands Crus et des AOP à partir de 1936 ✓ Il y en a 33: 1 à Chablis, 24 en Côte de Nuits et 8 en Côte de Beaune ✓ Ce sont les parcelles qui ont été classées et qui gardent le statut de Grand Cru quel qu'en soit le propriétaire ✓ Quelques-uns de ces grands crus sont détenus en monopole
--	--





SEANCE 5

THEORIE

Bordeaux vs Bourgogne

Grand Crus Bourgogne

Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion

PRATIQUE

Grands vins et grands crus



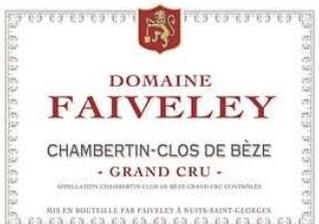
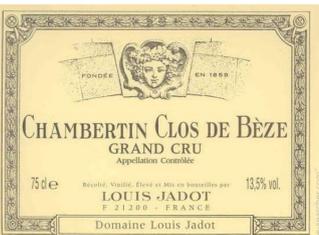
BouchÔnez

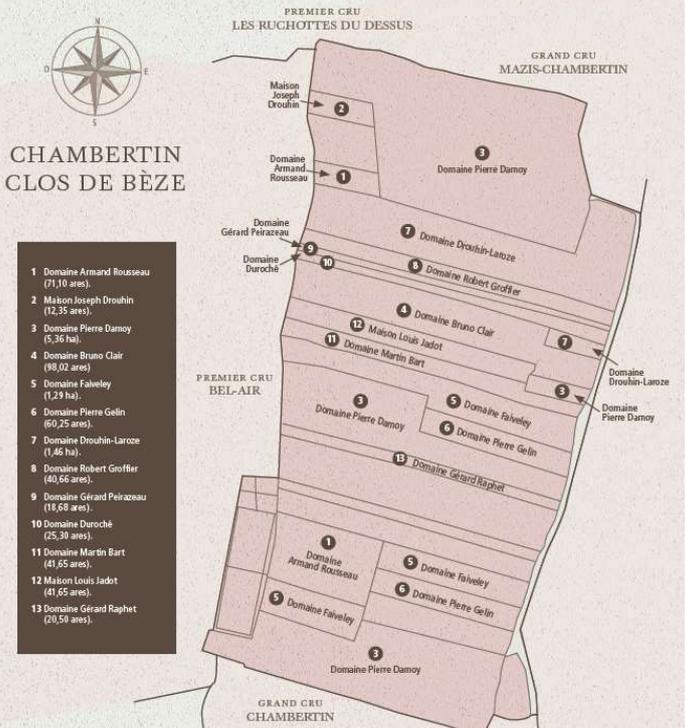
24 Grands Crus en Côte de Nuits:

- ✓ Chambertin 15 ha
- ✓ Chambertin – Clos de Bèze 14 ha
- ✓ Chapelle-Chambertin 5,5 ha
- ✓ Charmes-Chambertin (ou Mazoyères-Chambertin) 31 ha
- ✓ Griotte-Chambertin 2,7 ha
- ✓ Latricières-Chambertin 7,1 ha
- ✓ Mazis-Chambertin 9,2 ha
- ✓ Ruchottes-Chambertin 3,1 ha
- ✓ Clos-Saint-Denis 5,5 ha
- ✓ Clos de la Roche 17 ha
- ✓ Clos des Lambrays * 8,3 ha (1981)
- ✓ Clos de Tart * 7,4 ha * monopole

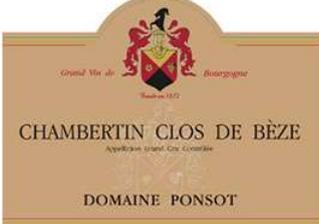


SEANCE 5	
<p>THEORIE</p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p>	<p>24 Grands Crus en Côte de Nuits:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bonnes Mares 15 ha ✓ Musigny 10 ha ✓ Echezeaux 36 ha ✓ Grand Echezeaux 8,0 ha ✓ Clos du Vougeot 50 ha ✓ Romanée-Conti * 1,6 ha ✓ La Romanée * 0,9 ha ✓ Romanée-Saint-Vivant 9,0 ha ✓ Richebourg 8,0 ha ✓ La Tâche * 6,1 ha ✓ La Grande Rue * 1,7 ha (1992)* monopole
<p>PRATIQUE</p> <p>Grands vins et grands crus</p>	
 <p>BouchÔnez</p>	



Source: Bourgogne Aujourd'hui




SEANCE 5

THEORIE

Bordeaux vs
Bourgogne

Grand Crus

Bourgogne

Médoc-Sauternes

Graves

Saint Emilion

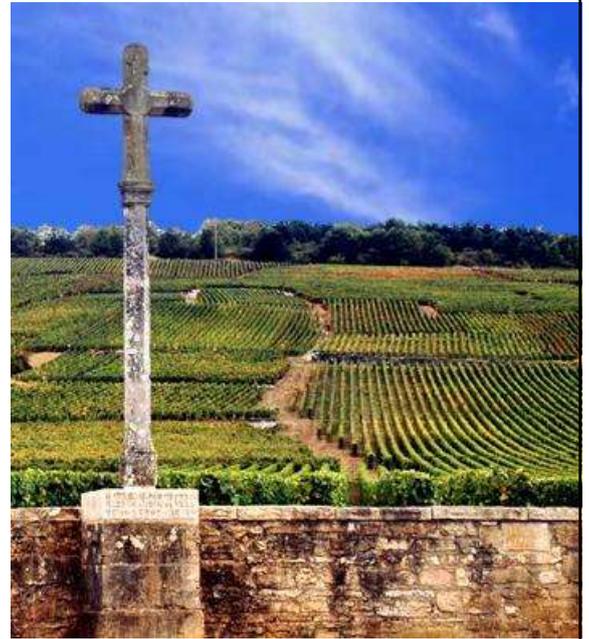
PRATIQUE

Grands vins et
grands crus



BouchÔnez

Musigny: le seul Grand
Cru de la Côte de Nuits à
produire des vins rouges
et blancs





<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	---

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>8 Grands Crus en Côte de Beaune</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Corton 93 ha ✓ Corton-charlemagne 52 ha ✓ (Charlemagne) ✓ Chevalier-Montrachet 7,1 ha ✓ Bienvenues-Bâtard-Montrachet 3,7 ha ✓ Montrachet 8,0 ha ✓ Bâtard-Montrachet 11,1 ha ✓ Criots-Bâtard-Montrachet 1,6 ha
---	---

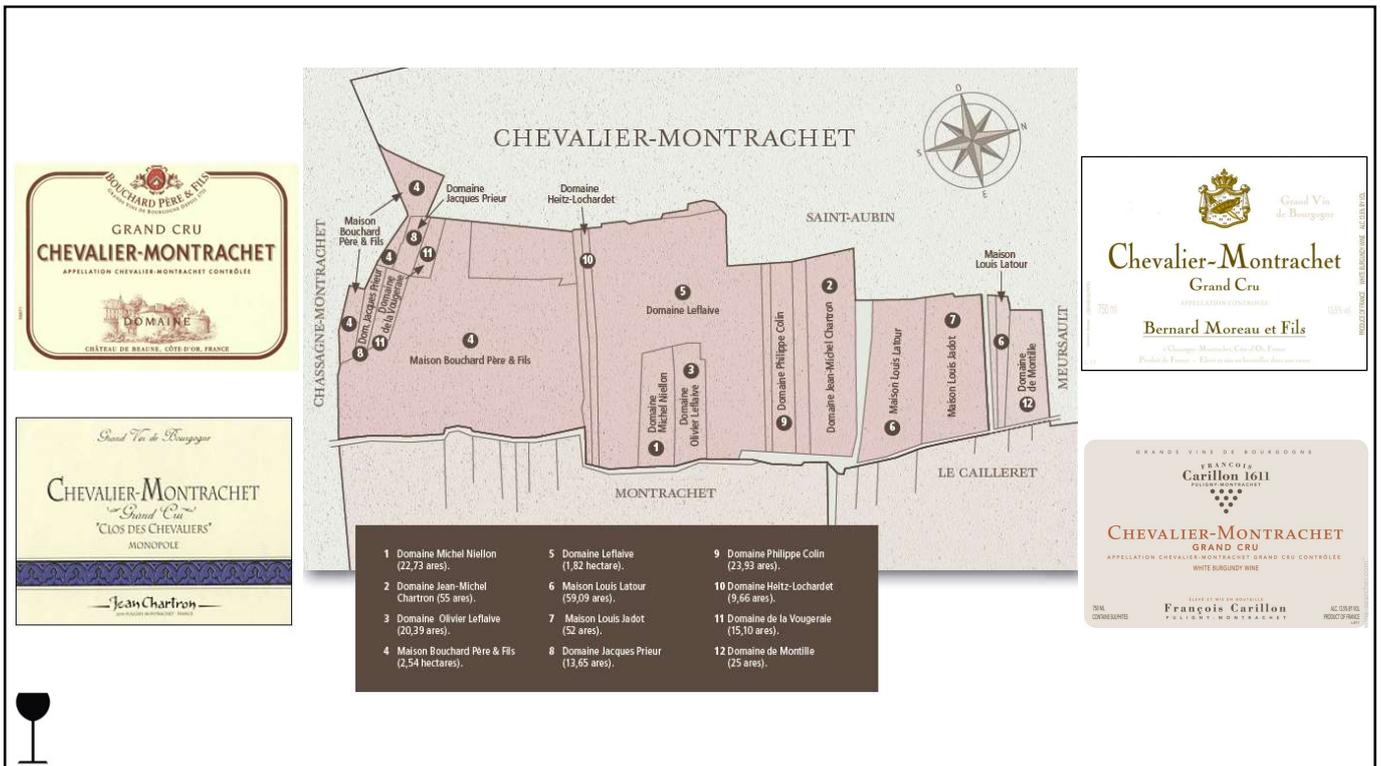


La colline des Corton





429

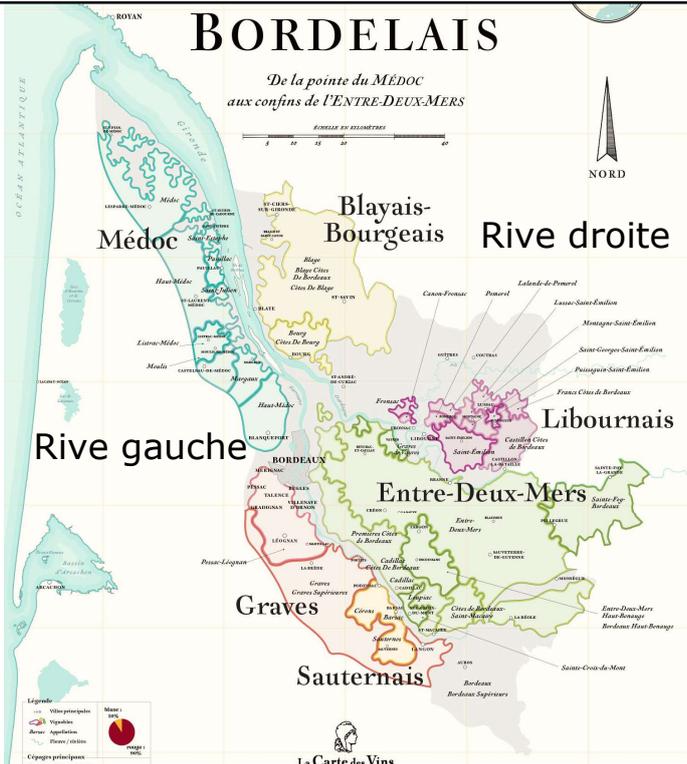




<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin-top: 0;">Conclusions</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Il y a 33 parcelles classées Grands Crus en Bourgogne ✓ Cela représente à peine 545 ha de vignes, moins de 1 % des vins de Bourgogne ... et une goutte d'eau au niveau mondial ... ou environ la taille du vignoble belge ✓ La plupart de ces vins sont quasi introuvables et à des prix astronomiques
--	--

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="margin-top: 0;">A quand un 34^{ème} grand cru ?</h2> <p>Certains villages et parcelles ont été « oubliés » lors du classement des grands crus</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ A Nuits-St-Georges → le Saint-Georges ✓ A Pommard → les Rugiens, les Epenots ✓ A Meursault → les Genévrières, les Charmes, les Perrières
--	---



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>BORDELAIS</p> <p><i>De la pointe du MÉDOC aux confins de l'ENTRE-DEUX-MERS</i></p> <p>ROYAN</p> <p>Océan Atlantique</p> <p>Blayais-Bourgeois</p> <p>Médoc</p> <p>Rive droite</p> <p>Rive gauche</p> <p>Entre-Deux-Mers</p> <p>Graves</p> <p>Sauternais</p> <p>Libournais</p> <p>BORDEAUX</p> <p>La Carte des Vins</p>
--	---

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ A Bordeaux, plusieurs classements existent: <ul style="list-style-type: none"> – Médoc et Sauternes de 1855 (« revu » en 1973) – Graves de 1953, revu en 1959 – Saint Emilion en 1954 revu tous les 10 ans ✓ Ce sont les domaines ou châteaux qui sont classés ✓ L'assiette foncière d'un Grand Cru peut donc changer au fil du temps et au gré des rachats des propriétés
--	--



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Médoc</h2> <h3>AOC sous-régionales</h3> <ol style="list-style-type: none"> 1. Médoc 2. Haut-Médoc <h3>AOC communales</h3> <ol style="list-style-type: none"> 3. Listrac-Médoc 4. Moulis-en-Médoc 5. Margaux 6. Pauillac 7. Saint-Estèphe 8. Saint-Julien 	 <p style="text-align: center;">BORDEAUX</p> <p style="text-align: right;">Source: CIVB</p>
--	--	---

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Le classement des Grands Crus Classés du Médoc de 1855</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Établi à la demande de Napoléon III ✓ Reprend des vins du Médoc (et un de Graves) ✓ Officialise à l'époque une hiérarchie tacitement admise ✓ Ce classement est basé sur: <ul style="list-style-type: none"> - Les prix de ventes des années précédant le classement - La qualité des vins - Le prestige des propriétaires 	
--	---	---



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Le classement des Grands Crus Classés du Médoc de 1855</h2> <p>PREMIER CRU CLASSÉ (5)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Château HAUT-BRION, Pessac-Léognan 54 ha ▪ Château LAFITE ROTHSCHILD, Pauillac 95 ha ▪ Château LATOUR, Pauillac 90 ha ▪ Château MARGAUX, Margaux 99 ha ▪ Château MOUTON ROTHSCHILD, Pauillac 90 ha <p>DEUXIÈME CRU CLASSÉ (14)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Château BRANE-CANTENAC, Margaux ▪ Château COS D'ESTOURNEL, Saint-Estèphe ▪ Château DUCRU-BEAUCAILLOU, Saint-Julien ▪ Château DURFORT-VIVENS, Margaux ▪ Château GRUAUD LAROSE, Saint-Julien ▪ Château LASCOMBES, Margaux ▪ Château LÉOVILLE LAS CASES, Saint-Julien ▪ Château LÉOVILLE POYFERRÉ, Saint-Julien ▪ Château LÉOVILLE BARTON, Saint-Julien ▪ Château MONTROSE, Saint-Estèphe ▪ Château PICHON LONGUEVILLE BARON DE PICHON, Pauillac ▪ Château PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE, Pauillac ▪ Château RAUSAN-SÉGLA, Margaux ▪ Château RAUZAN-GASSIES, Margaux
--	--

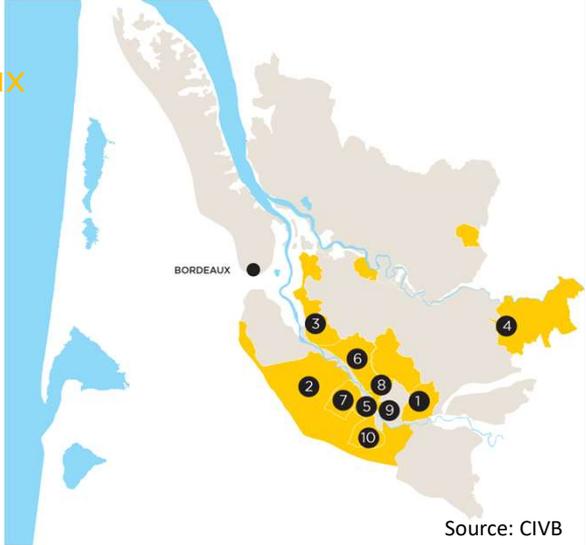
<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>TROISIÈME CRU CLASSÉ (14)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Château BOYD-CANTENAC, Margaux ▪ Château CALON-SÉGUR, Saint-Estèphe ▪ Château CANTENAC BROWN, Margaux ▪ Château DESMIRAIL, Margaux ▪ Château FERRIÈRE, Margaux ▪ Château GISCOURS, Margaux ▪ Château d'ISSAN, Margaux ▪ Château KIRWAN, Margaux ▪ Château LAGRANGE, Saint-Julien ▪ Château LA LAGUNE, Haut-Médoc ▪ Château LANGOA BARTON, Saint-Julien ▪ Château MALESCOT SAINT-EXUPÉRY, Margaux ▪ Château MARQUIS D'ALESME BECKER, Margaux ▪ Château PALMER, Margaux <p>QUATRIÈME CRU CLASSÉ (10)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Château BEYCHEVELLE, Saint-Julien ▪ Château BRANAIRE-DUCRU, Saint-Julien ▪ Château DUHART-MILON-ROTHSCHILD, Pauillac ▪ Château LAFON-ROCHET, Saint-Estèphe ▪ Château LA TOUR CARNET, Haut-Médoc ▪ Château MARQUIS DE TERME, Margaux ▪ Château POUGET, Margaux ▪ Château PRIEURÉ-LICHINE, Margaux ▪ Château SAINT-PIERRE, Saint-Julien ▪ Château TALBOT, Saint-Julien 	<p>CINQUIÈME CRU CLASSÉ (18)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Château d'ARMAILHAC, Pauillac ▪ Château BATAILLEY, Pauillac ▪ Château BELGRAVE, Haut-Médoc ▪ Château CANTEMERLE, Haut-Médoc ▪ Château CAMENSAC, Haut-Médoc ▪ Château CLERC MILON, Pauillac ▪ Château COS LABORY, Saint-Estèphe ▪ Château CROIZET-BAGES, Pauillac ▪ Château DAUZAC, Margaux ▪ Château GRAND-PUY DUCASSE, Pauillac ▪ Château GRAND-PUY-LACOSTE, Pauillac ▪ Château HAUT-BAGES LIBÉRAL, Pauillac ▪ Château HAUT-BATAILLEY, Pauillac ▪ Château LYNCH-BAGES, Pauillac ▪ Château LYNCH-MOUSSAS, Pauillac ▪ Château PEDESCLAUX, Pauillac ▪ Château PONTET-CANET, Pauillac ▪ Château du TERTRE, Margaux
--	--	--



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Le classement des Grands Crus Classés du Médoc de 1855</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le classement reprend 61 vins donc 60 dans le Médoc et le Château Haut-Brion dans les Graves ✓ Ils représentent 20 % de la production du Médoc (1 % pour les 1^{ers} GCC) ✓ Répartition: <ul style="list-style-type: none"> - 21 à Margaux - 19 à Pauillac - 11 à Saint-Julien - 5 à Saint-Estèphe - 5 en Haut-Médoc - ... et 1 en Graves <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
---	--

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Le classement des Grands Crus Classés du Médoc de 1855</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ce classement est figé et n'a quasiment jamais été modifié à l'exception de la promotion du Château Cantemerle en 5^{ème} cru classé quelques mois après la publication de 1855 et le passage du Château Mouton-Rotschild de 2^{ème} à 1^{er} cru en 1973 ✓ De nombreuses polémiques existent à ce sujet: certains crus n'ont plus le niveau de l'époque, certains châteaux ont fusionné ou se sont scindés certains châteaux non repris à l'époque mériteraient d'intégrer le classement, ... <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
---	---



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>	<h2 style="margin: 0;">Le Sauternais</h2> <h3 style="margin: 10px 0 0 0;">Moelleux</h3> <ol style="list-style-type: none"> 1. Côtes de Bordeaux-St-Macaire 2. Graves Supérieures 3. Premières Côtes de Bordeaux 4. Sainte Foy Bordeaux <h3 style="margin: 10px 0 0 0;">Liquoreux</h3> <ol style="list-style-type: none"> 5. Barsac 6. Cadillac 7. Cérons 8. Loupiac 9. Sainte-Croix-du-Mont 10. Sauternes
 BouchÔnez	 <p style="text-align: right; font-size: small;">Source: CIVB</p>

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>	<h2 style="margin: 0;">Les grands crus classés de Sauternes et Barsac en 1855</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ce classement a été établi en même temps que celui du Médoc ✓ Il reprend 17 crus de Sauternes et 10 de Barsac ✓ Il reprend 1 premier cru supérieur, 11 premiers crus et 15 second crus
 BouchÔnez	



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Les grands crus classés de Sauternes et Barsac en 1855</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>PREMIER CRU SUPERIEUR (1)</p> <p>Château YQUEM (Sauternes)</p> <p>LES PREMIERS CRUS (15)</p> <p>Château LA TOUR BLANCHE (Sauternes)</p> <p>Château LAFAURIE-PEYRAGUEY (Sauternes)</p> <p>Château CLOS HAUT-PEYRAGUEY (Sauternes)</p> <p>Château de RAYNE-VIGNEAU (Sauternes)</p> <p>Château SUDJIRAUT (Sauternes)</p> <p>Château COUTET (Barsac)</p> <p>Château CLIMENS (Barsac)</p> <p>Château GUIRAUD (Sauternes)</p> <p>Château RIEUSSEC (Sauternes)</p> <p>Château RABAUD-PROMIS (Sauternes)</p> <p>Château SIGALAS-RABAUD (Sauternes)</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>LES SECONDS CRUS (17)</p> <p>Château de MYRAT (Barsac)</p> <p>Château DOISY DAËNE (Barsac)</p> <p>Château DOISY - DUBRAOCA (Barsac)</p> <p>Château DOISY - VEDRINES (Barsac)</p> <p>Château d'ARCHE (Sauternes)</p> <p>Château FILHOT (Sauternes)</p> <p>Château BROUSTET (Barsac)</p> <p>Château NAIRAC (Barsac)</p> <p>Château CAILLOU (Barsac)</p> <p>Château SUAU (Barsac)</p> <p>Château de MALLE (Sauternes)</p> <p>Château ROMER DU HAYOT (Sauternes)</p> <p>Château ROMER (Sauternes)</p> <p>Château LAMOTHE (Sauternes)</p> <p>Château LAMOTHE - GUIGNARD (Sauternes)</p> </div> </div>
---	---

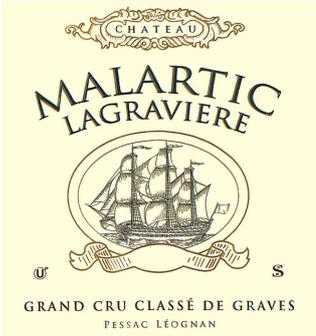


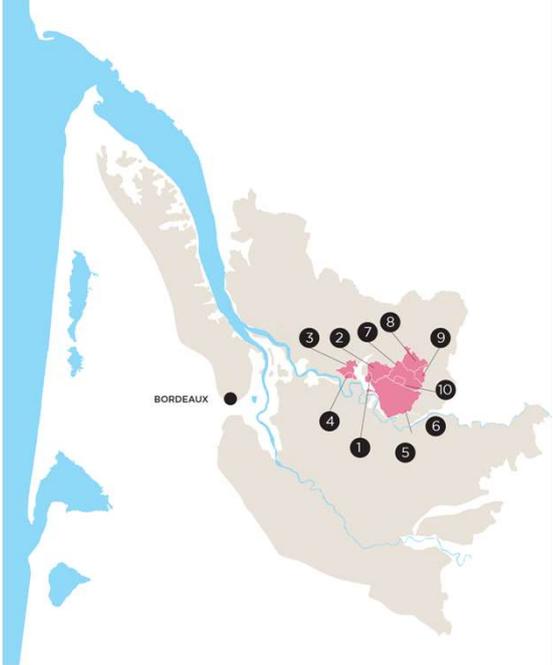


<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>	<h2 style="margin: 0;">Graves</h2> <p style="margin: 10px 0 0 0;">9. Pessac-Léognan</p> <p style="margin: 0 0 0 0;">10. Graves</p> 
 <p>BouchÔnez</p>	

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>	<h2 style="margin: 0;">Grands Crus Classés de Graves</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les Grands Crus Classés de Graves en 1953 (revu en 1959) ✓ Ce classement répertorie 16 châteaux en blanc et/ou en rouge dans l'appellation Pessac-Léognan ✓ Ils représentent environ 1/3 de la production
 <p>BouchÔnez</p>	



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Grands Crus Classés de Graves</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Château COUHINS • ✓ Château COUHINS-LURTON • ✓ Château HAUT-BRION • ✓ Château BOUSCAUT •• ✓ Château CARBONNIEUX •• ✓ Domaine de CHEVALIER •• ✓ Château de FIEUZAL • ✓ Château HAUT-BAILLY • ✓ Château LA MISSION HAUT-BRION • ✓ Château LA TOUR HAUT-BRION • ✓ Château LA TOUR MARTILLAC •• ✓ Château LAVILEE-HAUT-BION • ✓ Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE •• ✓ Château OLIVIER •• ✓ Château PAPE-CLÉMENT • ✓ Château SMITH HAUT-LAFITTE • <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	---

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Le Libournais</h2> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pomerol 2. Lalande-de-Pomerol 3. Fronsac 4. Canon-Fronsac 5. Saint-Émilion 6. Saint-Émilion Grand Cru 7. Montagne-Saint-Émilion 8. Lussac-Saint-Émilion 9. Puisseguin-Saint-Émilion 10. Saint-Georges Saint-Émilion 
--	---



SEANCE 5

THEORIE

Bordeaux vs
Bourgogne
Grand Crus
Bourgogne
Médoc-Sauternes
Graves
Saint Emilion

PRATIQUE

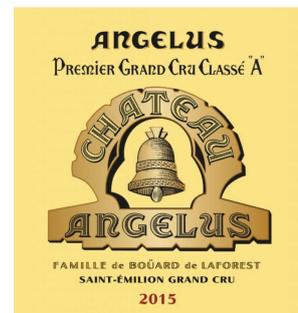
Grands vins et
grands crus



BouchÔnez

Grands Crus Classés de Saint-Emilion

- ✓ Classement novateur car évolutif, créé en 1954, et revu tous les dix ans, la dernière fois en 2012, et en cours de révision pour l’instant
- ✓ Il prend en compte:
 - la qualité des vins (dégustation à l’aveugle)
 - la notoriété du cru
 - l’assiette foncière du vignoble
 - la tenue du vignoble
- ✓ La version de 2012 regroupait 4 premiers crus classés A, 14 premiers crus classés B et 64 crus classés



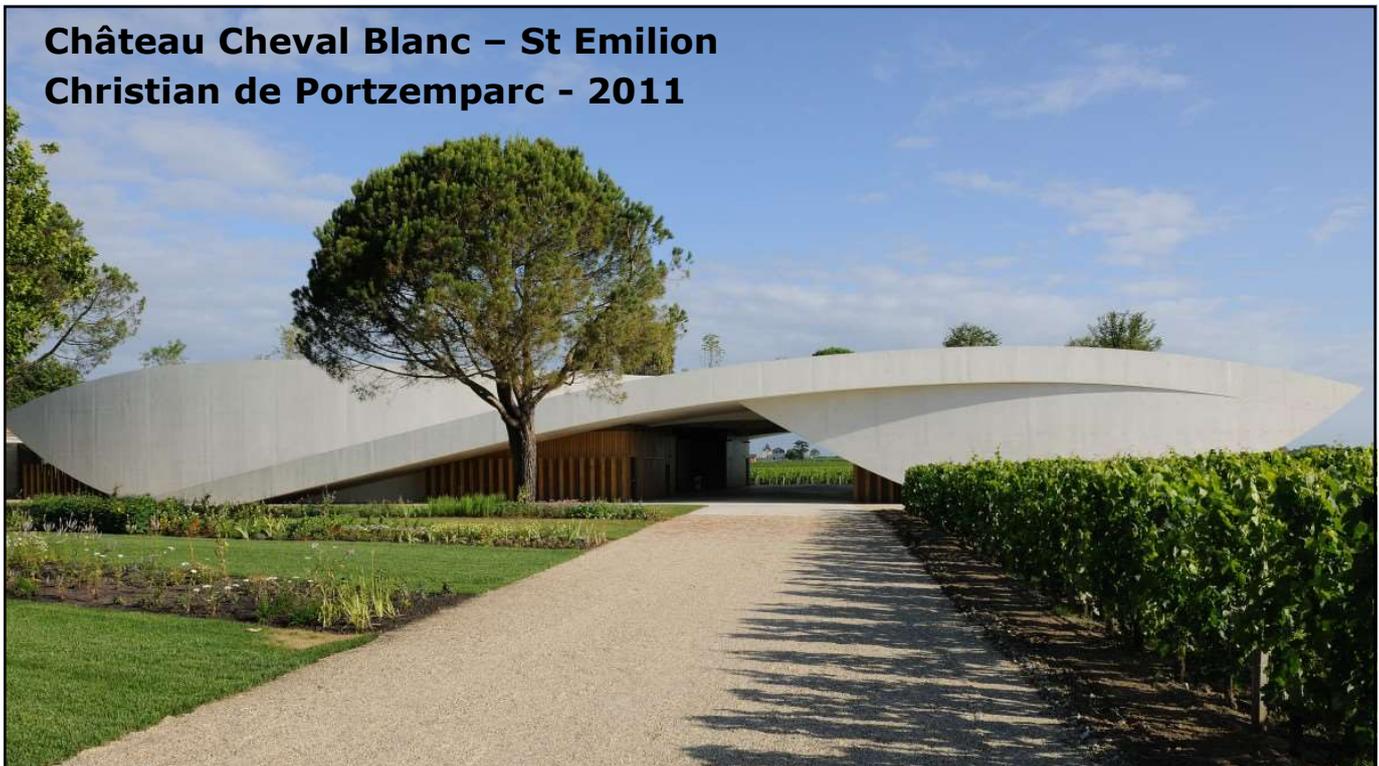


<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Les Grands Crus Classés de Saint-Emilion</h2> <p>PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES A (4)</p> <p>Château Angéus Château Ausone Château Cheval Blanc Château Pavie</p> <p>PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES B (14):</p> <p>Château Beauséjour (Hér. Duffau -Lagarrosse) Château la Gaffelière Château Beau-Séjour-Bécot Château Larcis Ducasse Château Belair –Monange Château La Mondotte Château Canon Château Troplong Mondot Château Figeac Château Trotteville Clos Fourtet Château Valandraud Château Pavie Macquin Château Canon la Gaffelière</p> <p>GRANDS CRUS CLASSES (64)</p> <p>Château l'Arrosée Château Balestard la Tonnelle Château Barde-Haut Château Bellefont-Belcier Château Bellevue Château Berliquet Château Cadet Bon Château Cap de Mourlin Château le Chatelet Château Chauvin Château Clos de Sarpe Château la Clotte Château la Commanderie Château Corbin Château Côte de Baleau Château la Couspaude Château Dassault Château Destieux Château la Dominique Château Faugères Château Faurie de Souchard Château de Ferrand Château Fleur Cardinale Château La Fleur Morange Château Fombrauge Château Fonplégade Château Fonroque Château Franc Mayne Château Grand Corbin</p> <p>Château Grand Corbin Despagne Château Grand Mayne Château les Grandes Murailles Château Grand Pontet Château Guadet Château Haut Sarpe Clos des Jacobins Couvent des Jacobins Château Jean Faure Château Laniote Château Larmande Château Laroque Château Laroze Clos la Madeleine Château la Marzelle Château Monbousquet Château Moulin du Cadet Clos de l'Oratoire Château Pavie Decesse Château Peby Faugères Château Petit Faurie de Soutard Château de Pressac Château le Prieuré Château Quinault l'Enclos Château Ripeau Château Rochebelle Château Saint-Georges Côte Pavie Clos Saint-Martin Château Sansonnet Château La Serre Château Soutard Château Tertre Daugay Château La Tour Figeac Château Villemaurine Château Yon Figeac</p>
--	--

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne Grand Crus Bourgogne Médoc-Sauternes Graves Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Grands Crus Classés de Saint-Emilion</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La révision de 2022 vient d'être révélée ✓ Les grandes stars ont décidé de ne plus participer: Angéus, Ausone et Cheval Blanc ✓ La version de 2022 regroupe 2 premiers crus classés A, 12 premiers crus classés B et 71 crus classés
--	--



<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Bordeaux vs Bourgogne</p> <p>Grand Crus</p> <p>Bourgogne</p> <p>Médoc-Sauternes</p> <p>Graves</p> <p>Saint Emilion</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Grands vins et grands crus</p> <div style="text-align: center;">  BouchÔnez </div>	<h2 style="text-align: center;">Les Grands Crus Classés de Saint-Emilion 2022</h2> <p>PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES A (2)</p> <p>Château Figeac Château Pavie</p> <p>PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES B (12)</p> <p>Château Beau-Séjour-Bécot Château Beauséjour (Hér. Duffau-Lagarrosse) Château Belair-Monange Château Canon Château Canon la Gaffelière Clos Fourtet Château Larcis Ducasse Château La Mondotte Château Troplong Mondot Château Trotteville Château Valandraud Château Pavie Macquin</p> <p>GRANDS CRUS CLASSES (71)</p> <p>Château BADETTE Château BALESTARD LA TONNELLE Château BARDE-HAUT Château BELLEFONT-BELCIER Château BELLEVUE Château BERLIQUET Château BOUTISSE Château CADET-BON Château CAP DE MOURLIN Château CHAUVIN Château CLOS DE SARPE Château CORBIN Château CORBIN MICHOTTE Château COTE DE BALEAU Château CROIX DE LABRIE Château DASSAULT Château DE FERRAND Château DE PRESSAC Château DESTIEUX Château FAUGERES Château FLEUR CARDINALE Château FOMBRAUGE Château FONPLEGADE Château FONROQUE Château FRANC MAYNE Château GRAND CORBIN Château GRAND CORBIN-DESPAGNE Château GRAND MAYNE Château GUADET Château HAUT-SARPE Château JEAN FAURE Château LA COMMANDERIE Château LA CONFESSION Château LA COUSPAUDE Château LA CROIZILLE</p> <p>Château LA DOMINIQUE Château LA FLEUR MORANGE Château LA MARZELLE Château LA SERRE Château LA TOUR FIGEAC Château LANIOTE Château LARMANDE Château LAROQUE Château LAROZE Château LE CHATELET Château LE PRIEURE Château MANGOT Château MONBOUSQUET Château MONTLABERT Château MONTLISSE Château MOULIN DU CADET Château PEBY FAUGERES Château PETIT FAURIE DE SOUTARD Château RIPEAU Château ROCHEBELLE Château ROL VALENTIN Château SAINT-GEORGES (COTE PAVIE) Château SANSONNET Château SOUTARD Château TOUR BALADOZ Château TOUR SAINT CHRISTOPHE Château VILLEMAURINE Château YON-FIGEAC CLOS BADON THUNEVIN CLOS DE L'ORATOIRE CLOS DES JACOBINS CLOS DUBREUIL CLOS SAINT-JULIEN CLOS SAINT-MARTIN COUVENT DES JACOBINS LASSEGUE</p>
--	--



Château Cheval Blanc – St Emilion
Christian de Portzemparc - 2011



Château La Dominique – St Emilion Jean Nouvel - 2014



SEANCE 5

THEORIE

Bordeaux vs
Bourgogne

Grand Crus

Bourgogne
Médoc-Sauternes
Graves
Saint Emilion

PRATIQUE

Grands vins et
grands crus



BouchÔnez

Conclusions

- ✓ Il y a 4 classements de Grands Crus à Bordeaux:
 - Médoc et Sauternes
 - Graves
 - Saint-Emilion
- ✓ Ils représentent grosso modo 6 000 hectares soit plus de 10 fois plus que les GC de Bourgogne
- ✓ On trouve des Grands Crus Classés de Bordeaux en grande distribution et chez la plupart des cavistes, à partir d'une vingtaine d'euros, jusqu'à plusieurs milliers



✓ Sixième séance: La parole est à vous !



