

# Perfectionnement de la dégustation



🍷 Bouch<sup>o</sup>nez 🍷

Edition 2024



# Table des matières

<b>Programme du cycle</b>	<b>3</b>
<b>Première séance</b>	<b>7</b>
<b>Deuxième séance</b>	<b>49</b>
<b>Troisième séance</b>	<b>77</b>
<b>Quatrième séance</b>	<b>107</b>
<b>Cinquième séance</b>	<b>151</b>
<b>Cycle d'approfondissement</b>	<b>197</b>





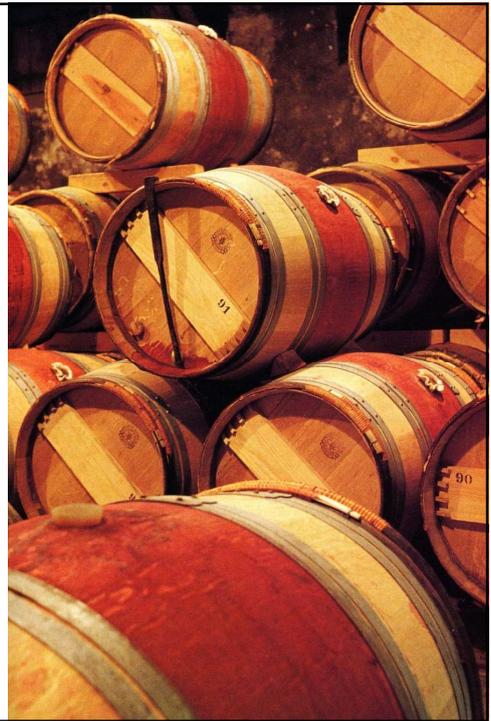
## ✓ Première séance

### - THEORIE

- Vendange et raisins
- Rappels de la vinification
- Elevage du vin
- Assemblage

### - PRATIQUE

- Exercice d'assemblage



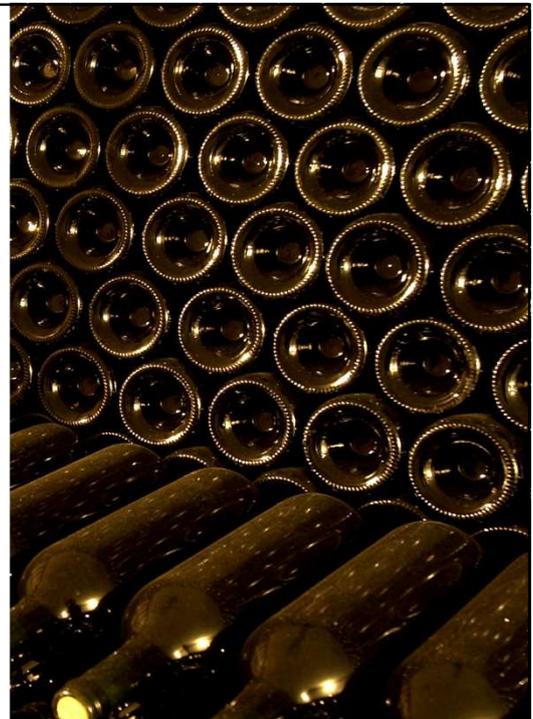
## ✓ Seconde séance

### - THEORIE

- Introduction
- Evolution et équilibre du vin
- Persistance du vin
- Quand boire son vin

### - PRATIQUE

- Mini verticale en vin rouge
- Mini verticale en vin blanc



### ✓ Troisième séance

- THEORIE
  - Accords mets-vins
  - Quels sont les principes des accords
  - Equilibre des mets et des vins
- PRATIQUE
  - Accords mets-vins



### ✓ Quatrième séance

- THEORIE
  - Vins biologiques, biodynamiques et naturels
  - A quoi correspondent-ils
  - Bio et sulfites
- PRATIQUE
  - Vins biologiques, biodynamiques et naturels



## ✓ Cinquième séance

### – THEORIE

- Magie des bulles
- Que se passe-t-il dans une bouteille et un verre de vin effervescent ?
- Quels phénomènes s’y produisent ?
- Comment se développent et évoluent les bulles ?
- Quel est le verre idéal à utiliser ?

### – PRATIQUE

- Vins effervescents





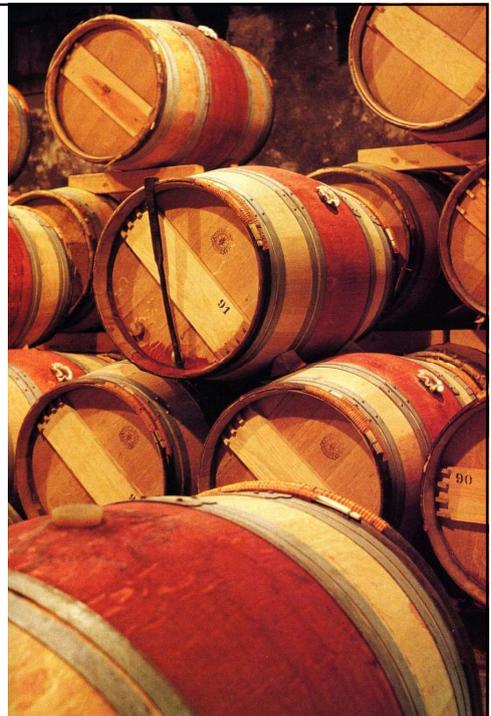
✓ Première séance

- THEORIE

- Vendange et raisins
- Rappels de la vinification
- Elevage du vin
- Assemblage

- PRATIQUE

- Exercice d'assemblage



# Perfectionnement de la dégustation - Séance 1

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

# Perfectionnement de la dégustation - Séance 1

**SEANCE 1**

**THEORIE**

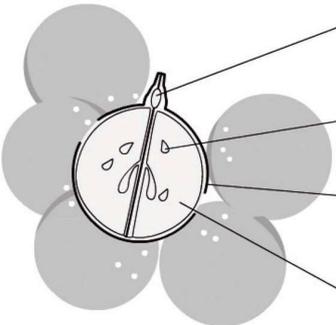
Vendange  
Vinification  
Elevage  
Assemblage

**PRATIQUE**

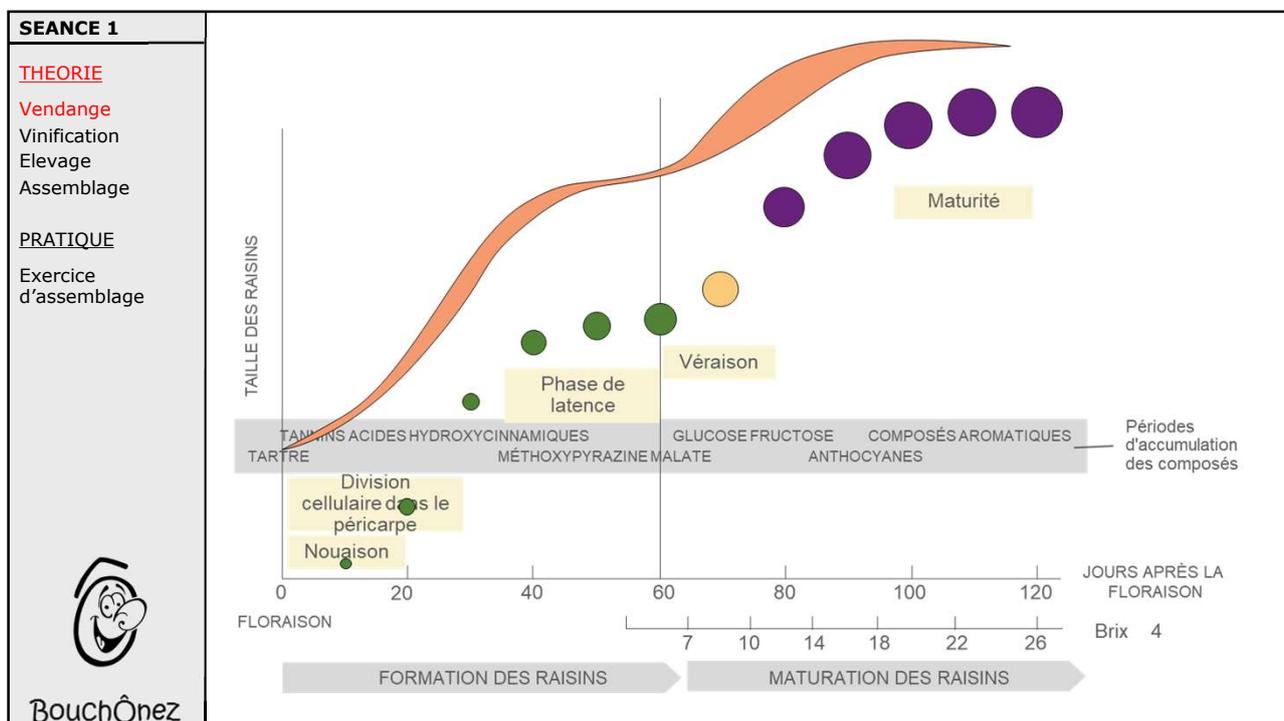
Exercice d'assemblage



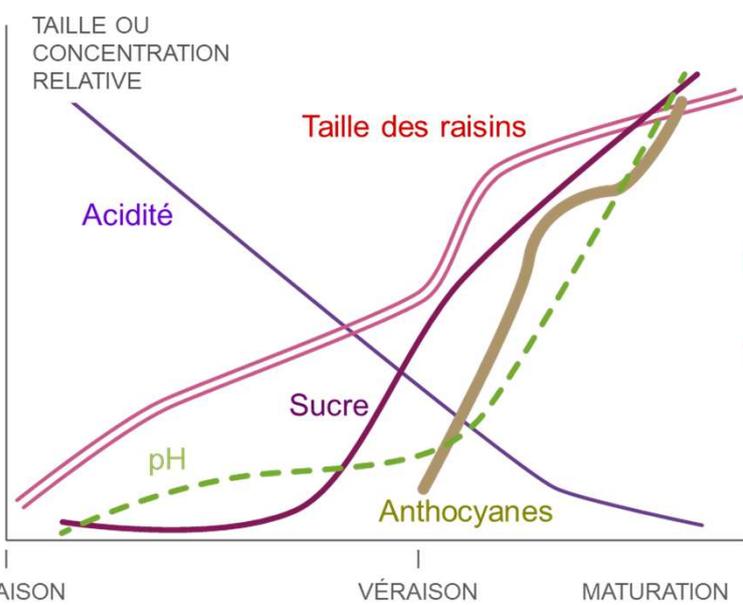
BouchÔnez



✓Rafle	→	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arômes herbacés</li> <li>✓ Amertume</li> <li>✓ Tanins</li> </ul>
✓Pépin	→	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tanins</li> </ul>
✓Pellicule	→	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Couleur</li> <li>✓ Tanins fins</li> <li>✓ Arômes</li> <li>✓ Levures</li> </ul>
✓Pulpe	→	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Eau</li> <li>✓ Sucres</li> <li>✓ Acides</li> <li>✓ Minéraux</li> <li>✓ Vitamines</li> <li>✓ Arômes</li> </ul>



<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vendange                  Vinification                  Elevage                  Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Exercice                  d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Exemple d'évolution de la maturité de la vigne en 2014 (AOP Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Grèves)</p>  <p>30/07                      06/08                      13/08                      20/08</p>
---	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b>                  Vendange                  Vinification                  Elevage                  Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b>                  Exercice                  d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>TAILLE OU CONCENTRATION RELATIVE</p>  <p><b>Équilibre</b> entre la quantité de <b>sucre</b> et l'<b>acidité</b></p>
---	--

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b>	
<b>Vendange</b>	
Vinification	
Elevage	
Assemblage	
<b>PRATIQUE</b>	
Exercice d'assemblage	
	
BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b>	
<b>Vendange</b>	✓ Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin
Vinification	✓ Deux étapes sont donc essentielles:
Elevage	– Le travail à la vigne et la récolte du raisin à maturité et le maintien des rendements à un niveau raisonnable
Assemblage	– Le tri si nécessaire
<b>PRATIQUE</b>	
Exercice d'assemblage	✓ Rappel: Règle de la fermentation alcoolique: 16,83 grammes de sucre produisent 1 % d'alcool
	
BouchÔnez	

RENCONTRE



« La qualité du vin ne dépend que de la qualité du raisin produit par la vigne ; le vinificateur, quel qu'il soit, peut réussir ou rater sa vinification, mais il ne pourra jamais apporter plus que ce qui se trouve déjà dans les raisins récoltés. »

« La qualité du vin ne dépend que de la qualité du raisin produit par la vigne ; le vinificateur, quel qu'il soit, peut réussir ou rater sa vinification, mais il ne pourra jamais apporter plus que ce qui se trouve déjà dans les raisins récoltés. » Aubert de Vilaine – Co-gérant du Domaine de la Romanée-Conti

**SEANCE 1**

**THEORIE**

Vendange  
Vinification  
Elevage  
Assemblage

**PRATIQUE**

Exercice d'assemblage



  
BouchÔnez

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange <b>Vinification</b> Elevage Assemblage  <b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	<b>Différentes vinifications</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Vin blanc</li><li>✓ Vin rouge</li><li>✓ Vin rosé</li><li>✓ Vinifications spéciales:<ul style="list-style-type: none"><li>- Vin primeur</li><li>- Vin jaune</li><li>- Vin orange</li><li>- Vin effervescent</li><li>- Vins moelleux et liquoreux</li><li>- Vin doux naturel</li><li>- ...</li></ul></li></ul>
<b>THEORIE</b> Vendange <b>Vinification</b> Elevage Assemblage  <b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

# Perfectionnement de la dégustation - Séance 1

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Exercice d'assemblage</p>  <p><b>BouchÔnez</b></p>	 <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%;"> <p><b>1</b></p> <p><b>Pressurage - encuvage</b></p> <p>Les raisins sont pressés à l'aide d'un pressoir, et le jus est récupéré dans une cuve. &gt; Capter le moût (jus).</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p><b>2</b></p> <p><b>Débourbage - soutirage</b></p> <p>Le jus est trouble. Les parties les plus lourdes sédimentent : ce sont les bourbes. Ce phénomène naturel peut être accéléré (exemple : passage au froid). Le jus éclairci est mis en cuve ou fût, et les bourbes éliminées. &gt; Filtrez une partie du trouble et rendre le moût plus clair.</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p><b>3</b></p> <p><b>Fermentation alcoolique - vieillage</b></p> <p>Transformation des sucres du moût en alcool et libération d'arômes, sous l'action des levures fermentaires. Le vin est soutiré. &gt; est-à-dire chargé de contenant. &gt; Transmigration du jus de raisin en vin. Éliminer le dépôt présent au fond des fûts.</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p><b>4</b></p> <p><b>Fermentation malolactique</b></p> <p>Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique en acide lactique. &gt; Diminuer l'acidité du vin et le stabiliser naturellement.</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p><b>5</b></p> <p><b>Soutirage - soufflage</b></p> <p>Étape non systématique. Le vin éclairci est soutiré, c'est-à-dire chargé de contenant (cuve ou fût), les lies (dépôt au fond de la cuve ou du fût) sont éliminées. Le vin reste fragile, du soufre est ajouté de façon à le protéger.</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p><b>6</b></p> <p><b>Élevage et bâillage</b></p> <p>Parfois, le vin est élevé en fûts pendant plusieurs mois. Des échanges se font à travers et avec le bois. Si le vin est élevé sur les lies (non systématique), le bâillage (bâton régulièrement permet de remettre les lies en suspension. On introduit un bâton dans le fût et on agite manuellement le vin, ce qui remet en suspension les lies. &gt; Évolution structurelle et aromatique du vin. Rééquilibrer et enrichir le vin (élevage sur lies).</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p><b>7</b></p> <p><b>Soutirage - assemblage</b></p> <p>Le vin est soutiré en cuve et le soufre est ajouté si nécessaire. Le vin issu d'une même parcelle ou de plusieurs parcelles d'une même appellation, élevé dans des fûts différents, est assemblé. &gt; Préparez les cuvées à la mise en bouteilles.</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p><b>8</b></p> <p><b>Collage</b></p> <p>Ajout, si nécessaire, d'une colle protéique qui va entraîner vers le fond les particules en suspension. &gt; Clarifier et stabiliser le vin.</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p><b>9</b></p> <p><b>Filtration - mise en bouteilles</b></p> <p>Le vin est parfois filtré pour le rendre limpide et brillant. Il est ensuite transféré dans une cuve pour être mis en bouteilles à l'aide d'une « tireuse » et bouché à l'aide d'une « boucheuse ».</p> </div> </div>
--	--

## Pressurage et encuvage

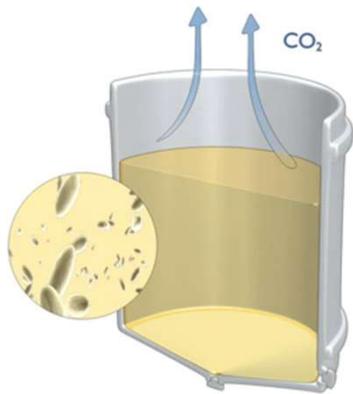


## Débourbage et soutirage

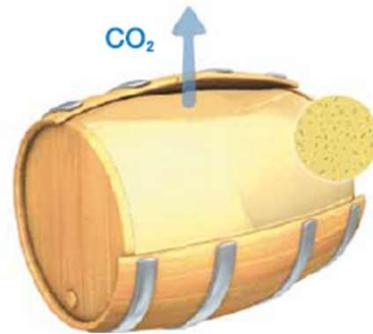


**BOURBES / LIES**

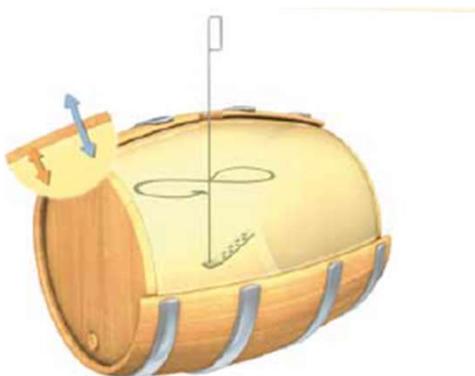
### Fermentation alcoolique (et soutirage)



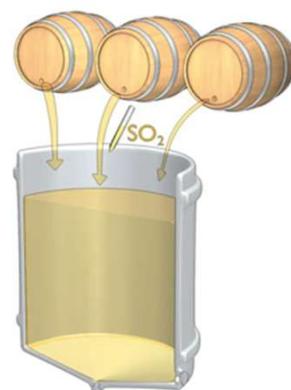
### Fermentation malolactique

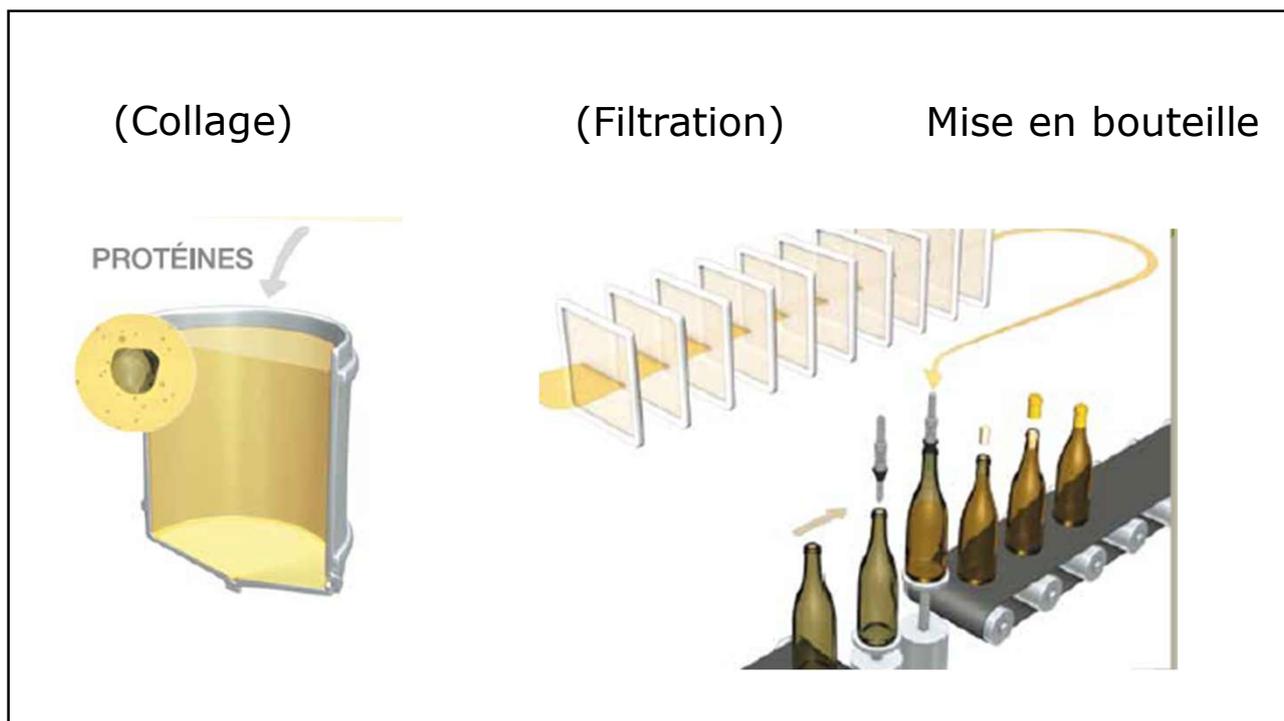


### (Elevage, ouillage et batonnage)



### Soutirage et assemblage

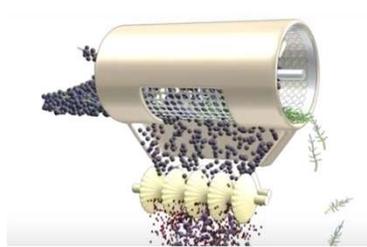
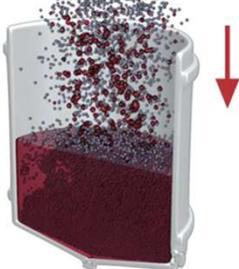
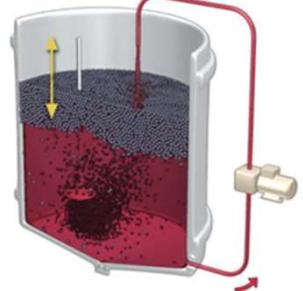


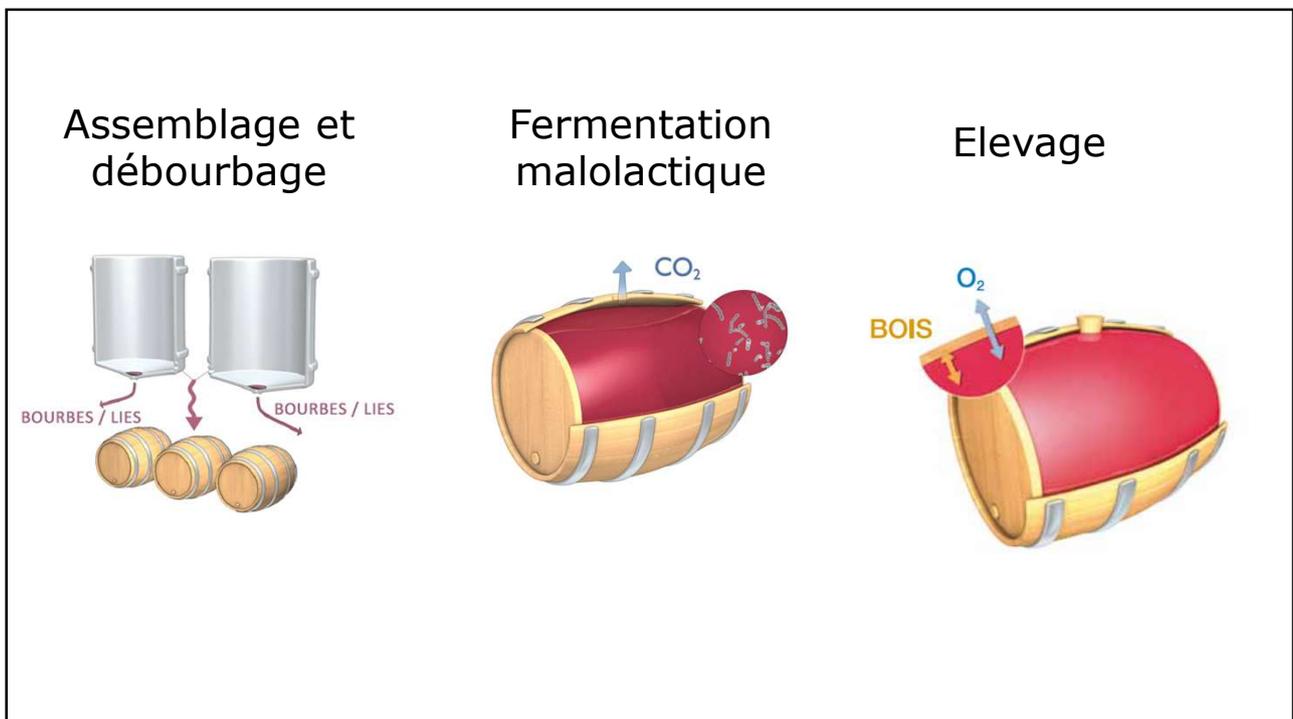
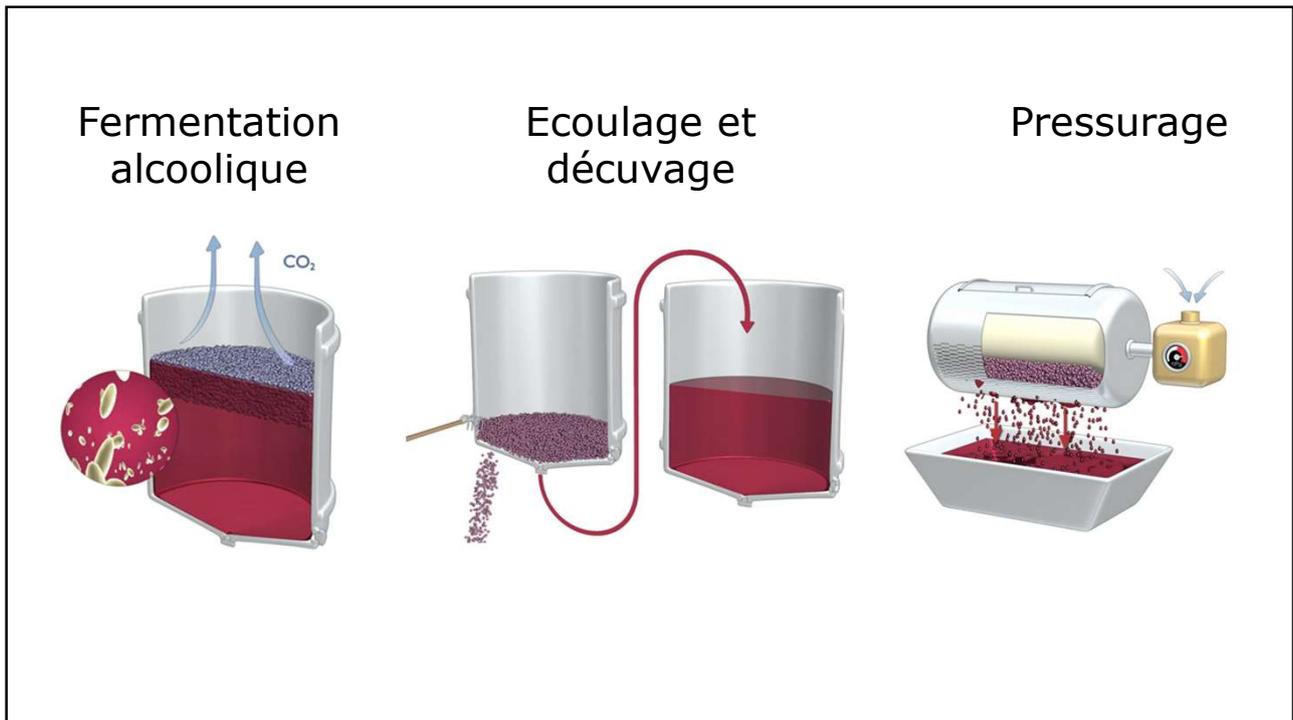


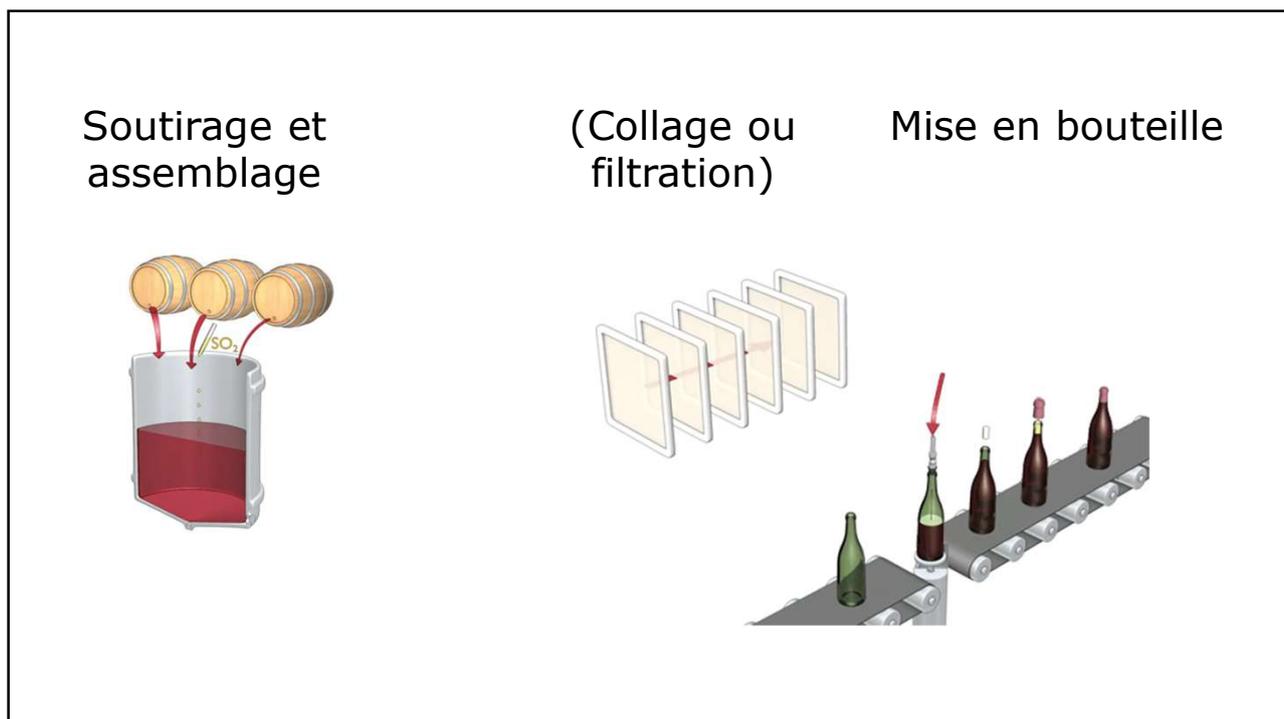
ETAPES DE LA VINIFICATION BLANC	DESCRIPTION
PRESSURAGE & ENCUVAGE	Une membrane gonflée presse la vendange (traditionnellement grappes entières) et le jus est récupéré dans une cuve.
DÉBOURBAGE ET SOUTIRAGE	Mise en cuve du jus. Le jus est encore trouble. Les parties les plus lourdes sédimentent: ce sont les bourbes. Ce phénomène naturel peut être accéléré (exemple : passage au froid). Le jus "clair" est mis en cuve ou fûts, et les bourbes éliminées.
FERMENTATION ALCOLIQUE & SOUTIRAGE	Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ). Le vin est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant.
FERMENTATION MALOLACTIQUE	Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique, en acide lactique. L'acidité du vin diminue et favorise sa stabilisation.
SOUTIRAGE ET SULFITAGE	Etape non systématique. Le vin « clair » est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant (de la cuve au fût de chêne), les lies (dépôts au fond de la cuve ou du fût) sont éliminées. Le vin reste fragile, du soufre est ajouté de façon à le protéger.
ÉLEVAGE, OUIPAGE & BATONNAGE	Le vin est conservé en pièces (fûts de 228 litres) pendant plusieurs mois. Des échanges se font à travers et avec le bois. Si le vin est élevé sur lies (non systématique), le batonnage réalisé régulièrement avec une "dodine", permet de remettre les lies en suspension. Le ouillage consiste à remettre du vin dans les fûts pour éviter que le niveau ne baisse et que le vin ne s'oxyde,
SOUTIRAGE & ASSEMBLAGE	Le vin est soutiré en cuve et le soufre est réajusté si nécessaire. Le vin issu d'une même parcelle ou de plusieurs parcelles d'une même appellation, élevé dans des fûts différents, est assemblé.
COLLAGE, FILTRATION & MISE EN BOUTEILLE	Le vin est parfois filtré pour le rendre limpide et brillant. Il est ensuite transféré dans une cuve pour être mis en bouteille à l'aide d'une « tireuse » et bouché à l'aide d'une « boucheuse ».

# Perfectionnement de la dégustation - Séance 1

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Exercice d'assemblage</p>  <p><b>BouchÔnez</b></p>	 <p><b>13 Mise en bouteilles</b> Le vin est parfois filtré pour le rendre limpide et brillant. Il est ensuite transféré dans une cuve pour être mis en bouteilles à l'aide d'une éleveuse et bouché par une éboucheuse.</p>  <p><b>12 Collage - filtration</b> Ajout, si nécessaire, d'une colle protéique (par exemple blancs d'œufs), qui va entraîner les particules en suspension vers le fond. &gt; Clarifier et stabiliser le vin.</p>  <p><b>11 Soutirage</b> Le vin est soutiré en cuve. &gt; Préparer les cuves à la mise en bouteilles.</p>  <p><b>10 Elevage</b> Le vin est conservé en fûts pendant plusieurs mois. Des échanges se font à travers et avec le bois. &gt; Evolution de la structure du vin et de sa richesse aromatique.</p>  <p><b>9 Soutirage - sulfitage</b> Étape non systématique. Le vin soufre est soutiré. &gt; Le vin soufre est soutiré à l'aide d'une éleveuse ou d'un fût. &gt; Le vin soufre est soutiré à l'aide d'une éleveuse ou d'un fût. &gt; Le vin soufre est soutiré à l'aide d'une éleveuse ou d'un fût.</p>  <p><b>8 Fermentation malolactique</b> Des micro-organismes entraînent la transformation de l'acide malique en acide lactique. &gt; Diminuer l'acidité du vin et le stabiliser naturellement.</p>  <p><b>7 Assemblage</b> Le vin de goût et le vin de presse peuvent être assemblés avant ou après l'élevage. Le vin est troublé. Les particules les plus lourdes (bourbes) se déposent au fond de la cuve. Le vin soufre est mis en fûts et les bourbes sont éliminées.</p>  <p><b>6 Pressurage</b> Une membrane perforée presse le marc et le jus encore présent est récupéré on obtient le vin de presse.</p>  <p><b>5 Ecoulage - décuver</b> Le vin est écoulé par gravité (vin de goutte) dans une cuve cuve ou des fûts. Le marc est récupéré afin d'être pressé.</p>  <p><b>4 Fermentation alcoolique</b> Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires. &gt; Transformation du jus de raisin en vin.</p>  <p><b>3 Pigeage et remontage</b> Le chapeau de marc (constitué par les parties solides) est entraîné dans le moût (jus). C'est le pigeage. Le moût est également pompé et réintroduit par le haut en orosant le chapeau de marc. C'est le remontage. &gt; Éviter couleur et tanins.</p>  <p><b>2 Encuvage</b> Mise en cuve du jus et des parties solides (pellicule, pépins) pour le processus de macération. Couleur et tanins passent dans le jus.</p>  <p><b>1 Égrappage</b> Séparation des boîtes de raisin et de la rafle (non systématique). Éclatement des boîtes et libération du jus.</p>
--	---

<p>(Eraflage et foulage)</p> 	<p>Encuvage</p> 	<p>Pigeage ou remontage</p> 
--	---	---

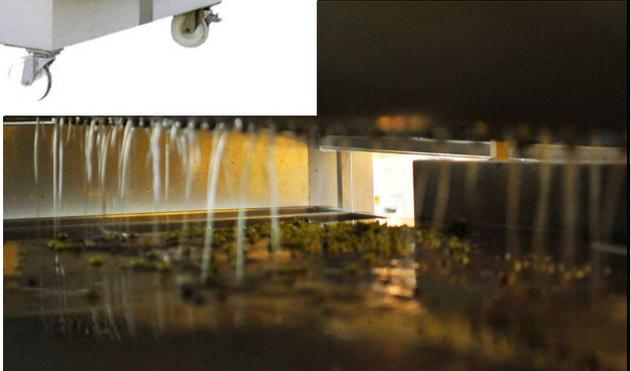




ETAPES DE LA VINIFICATION ROUGE	DESCRIPTION
ERAFLAGE & FOULAGE	Séparation des baies de raisin et de la rafle (squelette végétal de la grappe). Eclatement des baies et libération du jus par un foulage.
ENCUVAGE	Mise en cuve du jus et des parties solides (pellicule, pépins) pour le processus de macération. La couleur et les tanins passent dans le moût.
PIGEAGE ou REMONTAGE	Le chapeau (constitué des peaux et de la pulpe) est enfoncé dans le moût (jus). Le moût est pompé et réintroduit par le haut en arrosant le chapeau de marc. La couleur et les tanins en sont extraits.
FERMENTATION ALCOLIQUE	Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures. C'est la première fermentation.
ECOULAGE & DÉCUVAGE	Le vin est écoulé par gravité (vin de goutte) dans une autre cuve ou des fûts. Le marc est récupéré afin d'être pressé.
PRESSURAGE	Une membrane gonflée presse le marc et le jus encore présent est récupéré: on obtient le vin de presse.
ASSEMBLAGE & DÉBOURBAGE	En général, le vin de goutte et le vin de presse sont assemblés avant l'élevage. Le vin est trouble. Les particules les plus lourdes se déposent au fond de la cuve. Le vin "clair" est mis en fûts et les bourbes sont éliminées.
FERMENTATION MALOLACTIQUE	Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique, en acide lactique. L'acidité du vin diminue et favorise sa stabilisation.
SOUTIRAGE ET SULFITAGE	Etape non systématique. Le vin "clair" est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant (cuve ou fût), les lies (dépôts au fond de la cuve ou du fût) sont éliminées. Le vin reste fragile, du soufre (SO2) est ajouté de façon à le protéger.
SOURTIRAGE ET ASSEMBLAGE	Le vin issu d'une même parcelle élevé dans des fûts différents va être assemblé. De même, les vins de plusieurs parcelles de la même AOP qui ont été élevés séparément peuvent être assemblés.
FILTRATION & MISE EN BOUTEILLE	Pour la mise en bouteilles le vin doit être débarrassé des éléments en suspension pour être limpide et brillant. Le vin est ensuite pompé dans une cuve et les bouteilles sont remplies à l'aide d'une tireuse et bouchées par une boucheuse. Les bouteilles sont ensuite capsulées et étiquetées.

Perfectionnement de la dégustation - Séance 1

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vendange <b>Vinification</b> Elevage Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	---

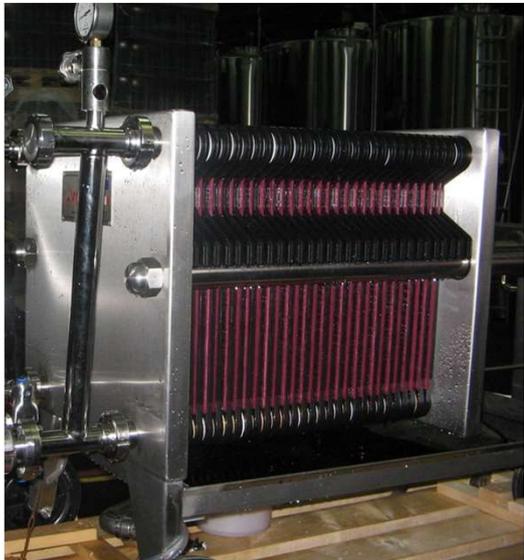
<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vendange <b>Vinification</b> Elevage Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	 
--	---

# Perfectionnement de la dégustation - Séance 1

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange <b>Vinification</b> Elevage Assemblage  <b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange <b>Vinification</b> Elevage Assemblage  <b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

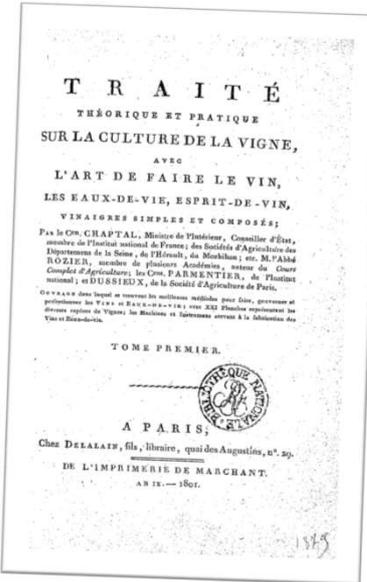
# Perfectionnement de la dégustation - Séance 1

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange <b>Vinification</b> Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>		
--	--	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange <b>Vinification</b> Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

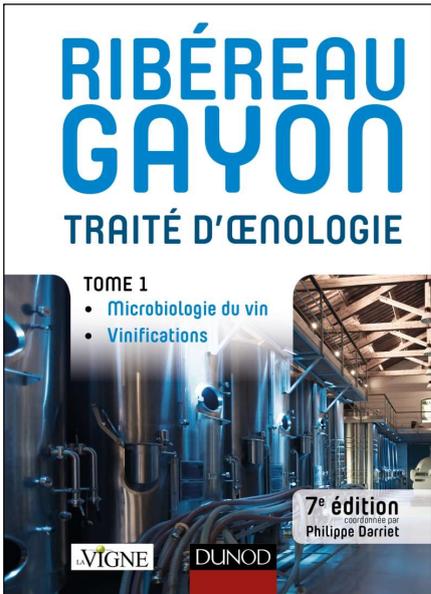
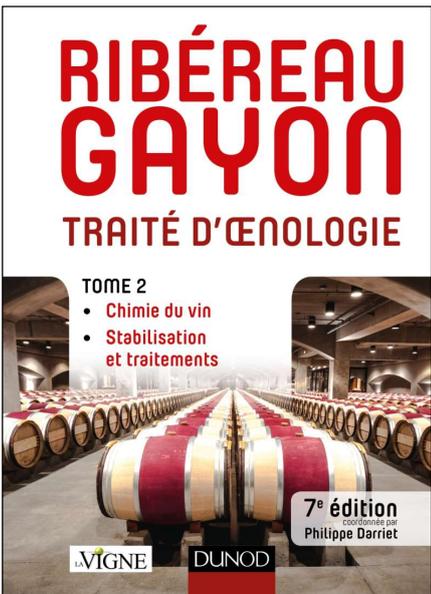
<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Quelques pratiques œnologiques autorisées:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Enrichissement des moûts (chaptalisation)</li> <li>✓ Désalcoolisation</li> <li>✓ Acidification</li> <li>✓ Désacidification</li> </ul> <p>Remarque: La liste des pratiques et traitements autorisés est mentionnée dans l'annexe 5 de l'OCM vitivinicole (Règlement CE n° 479/2008 du 24 avril 2008 portant sur l'organisation commune du marché vitivinicole)</p>
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Enrichissement des moûts</p> <p>Techniques soustractives (évaporation et osmose inverse)</p> <p>Techniques additives (moût concentré, moût concentré rectifié, saccharose)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="3"></th> <th colspan="6">ZONES VITICOLES EUROPEENNES</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">A</th> <th rowspan="2">B</th> <th rowspan="2">CI</th> <th rowspan="2">CII</th> <th colspan="2">CIII</th> </tr> <tr> <th>a</th> <th>b</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Limites de l'enrichissement du degré alcoolique (en %)</td> <td>Années normales</td> <td>+3,0</td> <td>+2,0</td> <td>+1,5</td> <td>+1,5</td> <td>+1,5</td> <td>+1,5</td> </tr> <tr> <td>Années exceptionnelles</td> <td>+3,5</td> <td>+2,5</td> <td>+2,0</td> <td>+2,0</td> <td>+2,0</td> <td>+2,0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Augmentation autorisée du volume pour les MC et MCR (en %)</td> <td>+11</td> <td>+8</td> <td>+6,5</td> <td>+6,5</td> <td>+6,5</td> <td>+6,5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Titre alcoométrique total maximum</td> <td>11,5</td> <td>12</td> <td>12,5</td> <td>13</td> <td>13,5</td> <td>13,5</td> </tr> <tr> <td colspan="8" style="text-align: center; font-size: small;">Peut être adapté en fonction des AOC</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">                 ✓ A : l'Allemagne (sauf Baden), le Luxembourg, la Belgique, le Danemark, l'Irlande, les Pays-Bas, la Pologne, la Suède, le Royaume-Uni, le vignoble de Cechy en République tchèque                  B : Baden en Allemagne, l'Alsace, la Lorraine, la Champagne, le Jura, la Savoie, le Val de Loire en France, l'Autriche, la République tchèque (sauf Cechy), la Slovaquie (sauf Tokajská vinohradnícka oblasť), la Slovénie (sauf Brda, Goriška Brda, Vipavska dolina, Kras et Slovenska Istra) et Podisul Transilvaniei en Roumanie                  CI : la Hongrie, en France, les superficies des départements 01, 04, 05, 06, 09, 15, 16, 17, 19, 21, 24, 31, 32, 33, 38, 40, 42, 43, 46, 47, 48, 58, 63, 64, 65, 69, 71, 81, 82, 87, 89, le Val d'Aoste en Italie, le Nord-Est de l'Espagne; au Portugal, l'aire du «Vinho Verde», en Slovaquie, Tokajská vinohradnícka oblasť, en Roumanie, les vignobles n'appartenant pas aux zones B et CII                  CII : en France, le pourtour méditerranéen, quelques zones viticoles de Slovénie, de Bulgarie, et de Roumanie                  CIII a) : en Grèce, les nomoi ainsi que l'île de Thira; à Chypre, les zones situées à plus de 600 mètres d'altitude et quelques vignobles bulgares                  CIII b) : en France, la Corse, quelques zones du Var et des Pyrénées-Orientales, le Sud de l'Italie, la Grèce, le Sud de l'Espagne et du Portugal, et le reste de Chypre             </p>			ZONES VITICOLES EUROPEENNES						A	B	CI	CII	CIII		a	b	Limites de l'enrichissement du degré alcoolique (en %)	Années normales	+3,0	+2,0	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5	Années exceptionnelles	+3,5	+2,5	+2,0	+2,0	+2,0	+2,0	Augmentation autorisée du volume pour les MC et MCR (en %)		+11	+8	+6,5	+6,5	+6,5	+6,5	Titre alcoométrique total maximum		11,5	12	12,5	13	13,5	13,5	Peut être adapté en fonction des AOC							
				ZONES VITICOLES EUROPEENNES																																																				
				A	B	CI	CII	CIII																																																
		a	b																																																					
Limites de l'enrichissement du degré alcoolique (en %)	Années normales	+3,0	+2,0	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5																																																	
	Années exceptionnelles	+3,5	+2,5	+2,0	+2,0	+2,0	+2,0																																																	
Augmentation autorisée du volume pour les MC et MCR (en %)		+11	+8	+6,5	+6,5	+6,5	+6,5																																																	
Titre alcoométrique total maximum		11,5	12	12,5	13	13,5	13,5																																																	
Peut être adapté en fonction des AOC																																																								

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vendange  <b>Vinification</b>                  Elevage                  Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Exercice                  d'assemblage</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p>✓ Chaptalisation</p> <p>En France et dans d'autres pays, il est autorisé d'ajouter du sucre (saccharose) qui sera transformé en alcool</p> <p>Jean-Antoine Chaptal (1756-1832) chimiste et ministre de l'intérieur sous Napoléon publie en 1801 « L'art de faire le vin</p> <div style="text-align: right;">  </div>
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vendange  <b>Vinification</b>                  Elevage                  Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Exercice                  d'assemblage</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p>✓ Acidification</p> <p>L'acidification directe est strictement limitée à l'emploi de l'acide tartrique naturel</p> <p>Théoriquement, l'addition d'1 g/l d'acide tartrique relève l'acidité de 0,65 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></p> <p>Pratiquement le rendement est très variable, nettement plus faible.</p> <p><b>L'ENRICHISSEMENT ET ACIDIFICATION SUR UN MÊME VIN SONT INTERDITS</b></p>
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vendange  <b>Vinification</b>                  Elevage                  Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Exercice                  d'assemblage</p> <div style="text-align: center;">                   BouchÔnez             </div>	<p>Rappel: l'utilisation de colorants ou d'arômes est totalement interdit pour la fabrication du vin</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 50px;">   </div>
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Vendange  <b>Vinification</b>                  Elevage                  Assemblage</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Exercice                  d'assemblage</p> <div style="text-align: center;">                   BouchÔnez             </div>	<p>✓ Pour en savoir plus</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>RIBÉREAU GAYON</b>                  TRAITÉ D'ŒNOLOGIE</p> <p>TOME 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologie du vin</li> <li>• Vinifications</li> </ul> <p>7<sup>e</sup> édition                  coordonné par Philippe Darriet</p> <p>LA VIGNE DUNOD</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>RIBÉREAU GAYON</b>                  TRAITÉ D'ŒNOLOGIE</p> <p>TOME 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chimie du vin</li> <li>• Stabilisation et traitements</li> </ul> <p>7<sup>e</sup> édition                  coordonné par Philippe Darriet</p> <p>LA VIGNE DUNOD</p> </div> </div>
---	--

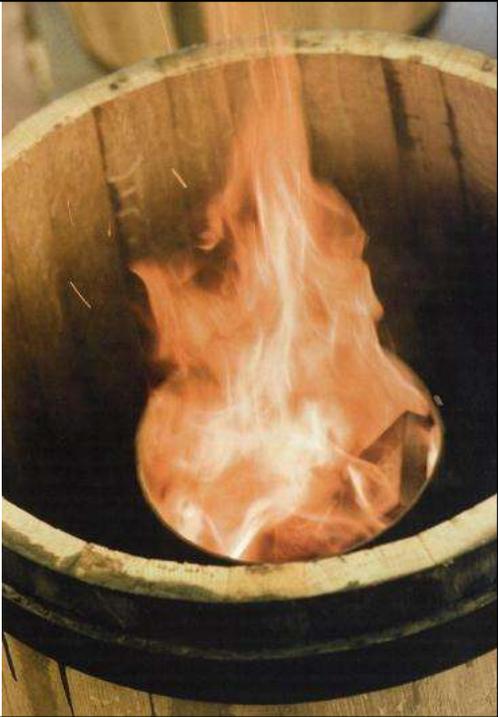
<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange Vinification <b>Elevage</b> Assemblage	
<b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	<p>✓ Elevage du vin - quelques faits</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- En France, environ 15% des vins d'AOC passent en fût ou foudre de bois pour l'élevage</li><li>- Au niveau mondial il s'agirait de 2 à 5 %</li><li>- En France, le cahier des charges de certaines AOC (Fitou, Bandol) oblige le passage en fûts</li><li>- Certains dégustateurs comme Robert Parker ont poussé le style de vins boisés et vanillés et influencé de nombreux vignerons</li><li>- La commission européenne a autorisé l'usage de copeaux et de sciures pour les vins en 2009</li><li>- Alors qu'en est-il ?</li></ul>
<b>THEORIE</b> Vendange Vinification <b>Elevage</b> Assemblage	
<b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

Perfectionnement de la dégustation - Séance 1



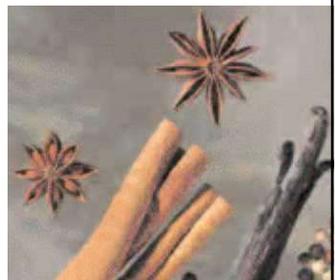
<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange Vinification <b>Elevage</b> Assemblage  <b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	<p>✓ Les fûts vont jouer un rôle important en fonction</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Du choix du bois</li><li>- Du pourcentage de fûts neufs et du taux de renouvellement</li><li>- Du niveau de « chauffe », de brûlé réalisé sur ses fûts qui donnera un boisé plus ou moins prononcé</li></ul>	
<b>THEORIE</b> Vendange Vinification <b>Elevage</b> Assemblage  <b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage		
 BouchÔnez		

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange Vinification <b>Elevage</b> Assemblage	<p>✓ Quel est l'apport des fûts ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Seul le bois de chêne, âgé d'au moins 150 ans, donne de bons résultats</li><li>- Le chêne propose les meilleures propriétés mécanique, d'élasticité, d'isolation thermique et de porosité</li><li>- Pour une barrique de 228 litres, le bois apporte:<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 250 grammes de tannins la 1<sup>ère</sup> année</li><li>➤ 100 grammes de tannins la 2<sup>ème</sup> année</li><li>➤ 50 grammes de tannins la 3<sup>ème</sup> année</li><li>➤ 25 grammes de tannins la 4<sup>ème</sup> année</li></ul></li><li>- Dans le même temps, les pores du bois s'obstruent et l'échange d'air diminue → après 4 ans, le fût est usé et n'a plus d'intérêt</li></ul>
<b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange Vinification <b>Elevage</b> Assemblage	<p>✓ Pourquoi réalise-t-on un élevage en fûts ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Beaucoup de gens pensent que c'est pour obtenir le côté « boisé » du vin</li><li>- C'est en effet une conséquence possible, exacerbée e.a. par Robert Parker à partir des années 1980, mais ce n'est pas la raison principale</li></ul>
<b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange Vinification <b>Elevage</b> Assemblage	<p>✓ Les «vraies» raisons de l'élevage en fûts ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Obtenir des tanins plus doux: le passage en bois assouplit les tannins du vin grâce à la micro-oxygénation à travers les pores du bois</li><li>- Obtenir un vin plus souple: la présence de cellulose dans le bois procure une sensation de sucrosité et de gras au vin</li><li>- Obtenir plus d'arômes: le contact du bois va permettre le transfert de molécules aromatiques dont la vanilline, la saccharide (caramel, café)</li><li>- Avoir un meilleur potentiel de vieillissement: obtenu grâce à la micro-oxygénation</li></ul>
<b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange Vinification <b>Elevage</b> Assemblage	<p>✓ Odeur de vanille venant du fût de chêne</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les odeurs et goûts boisés et vanillés proviennent en partie de l'élevage en fûts</li><li>- Cette mode est mise en avant par certains et décriée par d'autres</li><li>- Toute exagération dans l'emploi du fût de chêne transforme le vin en décoction de chêne avec un goût de vanille</li></ul>
<b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	 

Perfectionnement de la dégustation - Séance 1





<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b>	✓ Et les copeaux et les sciures ?
Vendange Vinification <b>Elevage</b> Assemblage	<ul style="list-style-type: none"><li>- L'Union Européenne a autorisé ces pratiques pour les vins en 2009</li><li>- Les infusions sont réalisées avec des copeaux de bois de tonnelier, des bûchettes, de la poudre de bois ou carrément des planches. Différentes intensités de torréfaction sont proposées</li><li>- Des tests en aveugle ont confondu des dégustateurs expérimentés !</li><li>- Note: Les copeaux coûtent de 0,15 à 15 € par hectolitre; un fût neuf de 225 litres coûte au moins 800 €</li></ul>
<b>PRATIQUE</b>	
Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

# Perfectionnement de la dégustation - Séance 1



Les copeaux XTRACHÈNE s'utilisent pendant la vinification, l'élevage ou en touche finale avant la mise en bouteille. Les copeaux XtraChêne permettent d'apporter plus de **complexité** à votre vin. Sept modalités de copeaux sont disponibles : chauffés Légère, Moyenne et Moyenne +, Xtraç en chêne français, chauffés Moyenne et Moyenne + en chêne américain, et XtraVan en chêne français/chêne américain. Chaque modalité a un apport aromatique et gustatif qui lui est propre. XtraChêne dispose d'une **gamme de copeaux** permettant de répondre au mieux à la demande de l'utilisateur.



**Origine**  
Les Copeaux XtraChêne sont issus de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé - *Quercus petraea* et *Quercus robur*) et de chêne américain (chêne blanc - *Quercus alba*).

**Maturation**  
Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans pour le chêne français et trois ans pour le chêne américain.

**Chauffés**  
Les chauffés (par convection) disponibles sont  
- Chêne français : chauffés légère (L), moyenne (M) et moyenne + (M+)  
- Chêne américain : chauffés moyenne (M) et moyenne + (M+)

**Conditionnement**  
Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg avec deux filets à infusion de 5 kg.

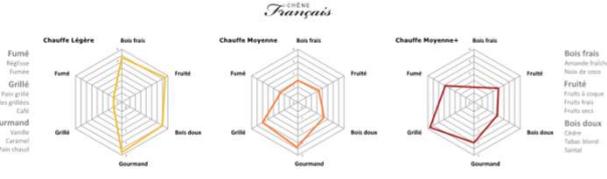
Les Copeaux XtraChêne ont été créés pour apporter une nuance moderne aux vins tant au nez qu'en bouche, en vinification, en élevage ou en touche finale

**Copeaux chêne français chauffe Légère**  
Au niveau aromatique, ce sont les notes fruitées et douces qui dominent. Au palais, l'apport tannique des Copeaux chauffe Légère permet de remplir le milieu de bouche et donne une sensation de sucrosité. Cette chauffe permet de développer la sensation de fruits mûrs des vins.

**Copeaux chêne français chauffe Moyenne**  
Les Copeaux chêne français chauffe Moyenne se caractérisent par leur variété aromatique et leur complexité. Ils apportent de la longueur et du volume en bouche. Cette chauffe donne des tannins doux pour un meilleur équilibre du vin.

**Copeaux chêne français chauffe Moyenne+**  
Les copeaux chêne français chauffe Moyenne+ apportent un profil aromatique tourné vers les arômes de torréfaction et légèrement fumés. En bouche, cette chauffe améliore le potentiel du vin, augmente sa longueur et, en finale, il révèle le fruité du vin.

**Profil aromatique :**



Les diagrammes à radar illustrent les profils aromatiques des copeaux français chauffés Légère, Moyenne et Moyenne+. Les axes de mesure sont : Fumé, Bois frais, Fruité, Bois doux, Gourmand, et Grillé. Les légendes indiquent les notes associées à chaque axe : Fumé (Fumé, Hâché, Fumure, Grillé, Pain grillé, Arômes grillés, Café, Gourmand (Vanille, Caramel, Pain toasté)), Bois frais (Bois frais, Arômes fraîche, Bois de cerise), Fruité (Fruité à l'orange, Fruité rose, Fruité sans), et Bois doux (Bois doux, Quêne, Tabac blond, Vanille).

**SEANCE 1**

**THEORIE**

Vendange  
Vinification  
Elevage  
Assemblage

**PRATIQUE**

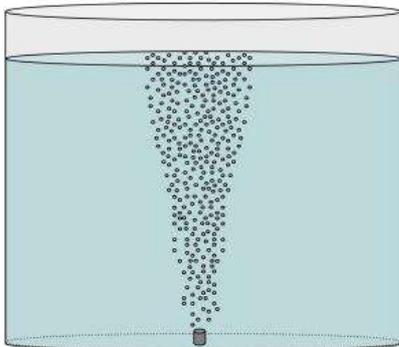
Exercice  
d'assemblage



BouchÔnez

✓ On peut « reproduire » l'élevage sous-bois en cuve inox, en présence de sciures et en réalisation une micro-oxygénation de la cuve

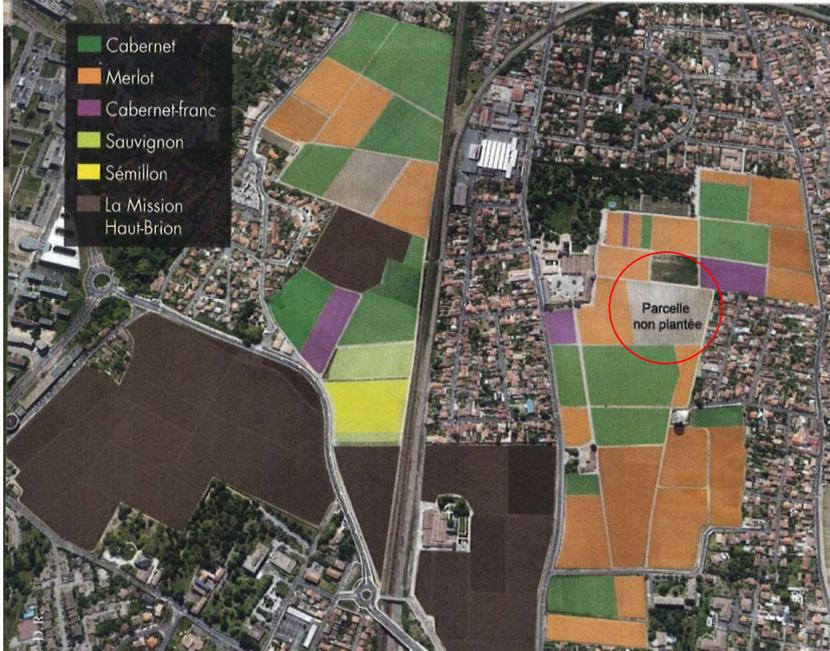
✓ Ce procédé est plus rapide et moins coûteux, et les meilleurs dégustateurs ne sont pas capables de la déceler !




<b>SEANCE 1</b>	<h2>Pourquoi fait-on des assemblages ?</h2> <p>1°) Pour retirer chaque année le meilleur de la production disponible</p> <p>2°) Pour produire chaque année un vin avec un goût constant</p> <p>3°) Parce que c'est obligatoire</p>
<p><b>THEORIE</b> Vendange Vinification Elevage <b>Assemblage</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	

<b>SEANCE 1</b>	<h2>Principe des assemblages à Bordeaux</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La majorité des Châteaux bordelais disposent de plusieurs cépages<ul style="list-style-type: none"><li>- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Carménère et Malbec en rouge</li><li>- Sauvignon, Sémillon et Muscadelle en blanc</li></ul></li><li>✓ Tout l'art du maître de chai est de trouver l'assemblage idéal</li><li>✓ Les proportions de ces cépages dans les vins vont varier d'année en année</li></ul>
<p><b>THEORIE</b> Vendange Vinification Elevage <b>Assemblage</b></p> <p><b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	



<b>SEANCE 1</b>	<b>LA SÉLECTION PARCELLAIRE DE HAUT-BRION</b> est enclavée à Pessac, au cœur de l'urbanisation bordelaise.
<p><b>THEORIE</b></p> <p>Vendange Vinification Elevage <b>Assemblage</b></p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	



<p><b>SEANCE 1</b></p>	<div data-bbox="161 1272 277 1296"> <p><b>THEORIE</b></p> </div> <div data-bbox="161 1310 277 1413"> <p>Vendange Vinification Elevage <b>Assemblage</b></p> </div> <div data-bbox="161 1442 261 1467"> <p><b>PRATIQUE</b></p> </div> <div data-bbox="161 1480 293 1525"> <p>Exercice d'assemblage</p> </div> <div data-bbox="213 1767 293 1883"> </div> <div data-bbox="169 1906 328 1937"> <p>BouchÔnez</p> </div> <div data-bbox="379 1272 576 1317"> <p><b>MERLOT</b></p> </div> <div data-bbox="379 1317 852 1473"> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Précoce</li> <li>✓ Degré alcoolique élevé</li> <li>✓ Souple et rond</li> <li>✓ Aromatique (fruits rouges)</li> <li>✓ Évolution aromatique rapide</li> </ul> </div> <div data-bbox="379 1496 948 1541"> <p><b>CABERNET SAUVIGNON</b></p> </div> <div data-bbox="379 1541 1062 1671"> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tardif</li> <li>✓ Tannique</li> <li>✓ Vins jeunes très aromatiques (fruits noirs)</li> <li>✓ Bonne aptitude au vieillissement</li> </ul> </div> <div data-bbox="379 1693 815 1738"> <p><b>CABERNET FRANC</b></p> </div> <div data-bbox="379 1738 831 1868"> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Moyennement tardif</li> <li>✓ Degré alcoolique élevé</li> <li>✓ Tannins élégants</li> <li>✓ Aromatique (fruits rouges)</li> </ul> </div> <div data-bbox="379 1890 1289 1935"> <p><b>PETIT VERDOT, MALBEC, CARMENÈRE</b></p> </div> <div data-bbox="874 1279 1398 1648"> <p style="text-align: center;">SUPERFICIE PLANTÉE PAR CÉPAGE EN 2014</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cépage</th> <th>Pourcentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MERLOT</td> <td>65%</td> </tr> <tr> <td>CABERNET SAUVIGNON</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>CABERNET FRANC</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>AUTRES CÉPAGES ROUGES</td> <td>2%</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Cépage	Pourcentage	MERLOT	65%	CABERNET SAUVIGNON	23%	CABERNET FRANC	10%	AUTRES CÉPAGES ROUGES	2%
Cépage	Pourcentage										
MERLOT	65%										
CABERNET SAUVIGNON	23%										
CABERNET FRANC	10%										
AUTRES CÉPAGES ROUGES	2%										

Perfectionnement de la dégustation - Séance 1





**SEANCE 1**

**THEORIE**

Vendange  
Vinification  
Elevage  
**Assemblage**

**PRATIQUE**

Exercice  
d'assemblage

- ✓ Tout l'art du maître de chai est de trouver l'assemblage idéal en fonction:
- du millésime
  - de la qualité des raisins
  - du type et de la durée de l'élevage (inox, fûts, ...)
  - ...



BouchÔnez



	Château Haut Brion			Le Clarence de Haut Brion			
	M	CS	CF	M	CS	CF	PV
<b>2014</b>	50	39	11	80	16	4	0
<b>2013</b>	50	45,5	4,5	57	27	16	0
<b>2012</b>	65,5	32,5	2	41	14	43	2
<b>2011</b>	34,8	46,3	18,9	71,5	22,8	4,5	1,2
<b>2010</b>	23	57	20	52	36	10	2

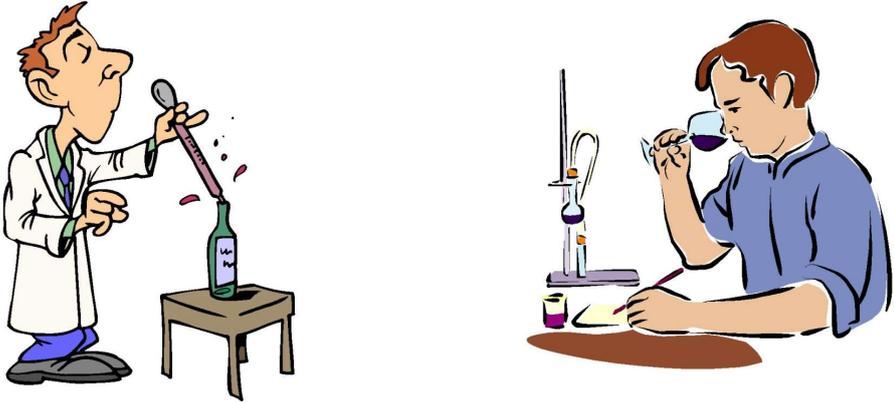


<b>SEANCE 1</b>	
<b>THEORIE</b> Vendange Vinification Elevage <b>Assemblage</b>	<h2>Principe des assemblages en Champagne</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ De nombreuses maisons de Champagne proposent leur les ans une cuvée « brut nature » ayant le même goût</li></ul>
<b>PRATIQUE</b> Exercice d'assemblage	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Pour cela des assemblages sont réalisés avec des vins de différentes parcelles et cépages, mais aussi avec des « vins de réserve » des années précédentes</li><li>✓ Vu qu'il s'agit de mélange de différentes années, la mention du millésime est interdite</li></ul>
 BouchÔnez	



<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Principe des assemblages dans certaines appellations du Rhône et du Languedoc</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le cahier des charges de certaines appellations imposent l'utilisation de deux ou trois cépages minimums dans l'assemblage</li> <li>✓ Châteauneuf-du-Pape en autorise 13 (18) mais sans obligation d'en avoir un nombre minimum</li> </ul>
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #e0e0e0;"> <th style="text-align: center;">Appellation</th> <th style="text-align: center;">Cépages</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Châteauneuf-du-Pape</td> <td>R: Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Muscardin, Counoise, Vaccarèse, Terret Noir B: Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul et Picardan</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Gigondas</td> <td>R: Grenache (min 50 %), Mourvèdre &amp; Syrah (min 20%) et Cinsault B: Assemblage avec min, 70 % Clairette</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Vacqueyras</td> <td>R: Grenache (min 50 %), Syrah et Mourvèdre (min 20%) et Cinsault B: Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Corbières-Boutenac</td> <td>Carignan (30 à 50 %), Grenache, Syrah (max 30 %), ...</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Terrasses du Larzac</td> <td>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan (minimum 3 cépages)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Côtes du Roussillon Villages</td> <td>Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Lladoner Pelut (minimum 2 cépages)</td> </tr> </tbody> </table>	Appellation	Cépages	Châteauneuf-du-Pape	R: Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Muscardin, Counoise, Vaccarèse, Terret Noir B: Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul et Picardan	Gigondas	R: Grenache (min 50 %), Mourvèdre & Syrah (min 20%) et Cinsault B: Assemblage avec min, 70 % Clairette	Vacqueyras	R: Grenache (min 50 %), Syrah et Mourvèdre (min 20%) et Cinsault B: Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc	Corbières-Boutenac	Carignan (30 à 50 %), Grenache, Syrah (max 30 %), ...	Terrasses du Larzac	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan (minimum 3 cépages)	Côtes du Roussillon Villages	Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Lladoner Pelut (minimum 2 cépages)
Appellation	Cépages														
Châteauneuf-du-Pape	R: Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Muscardin, Counoise, Vaccarèse, Terret Noir B: Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul et Picardan														
Gigondas	R: Grenache (min 50 %), Mourvèdre & Syrah (min 20%) et Cinsault B: Assemblage avec min, 70 % Clairette														
Vacqueyras	R: Grenache (min 50 %), Syrah et Mourvèdre (min 20%) et Cinsault B: Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc														
Corbières-Boutenac	Carignan (30 à 50 %), Grenache, Syrah (max 30 %), ...														
Terrasses du Larzac	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan (minimum 3 cépages)														
Côtes du Roussillon Villages	Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Lladoner Pelut (minimum 2 cépages)														

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p style="text-align: center;"><i>Atelier</i> PRATIQUE</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>1°) Goûter les vins de base séparément</p> 
--	--

**SEANCE 1**

THEORIE  
Vendange  
Vinification  
Elevage  
Assemblage

PRATIQUE  
Exercice d'assemblage



BouchÔnez

## 2°) Tester différents assemblages



**SEANCE 1**

THEORIE  
Vendange  
Vinification  
Elevage  
Assemblage

PRATIQUE  
Exercice d'assemblage



BouchÔnez

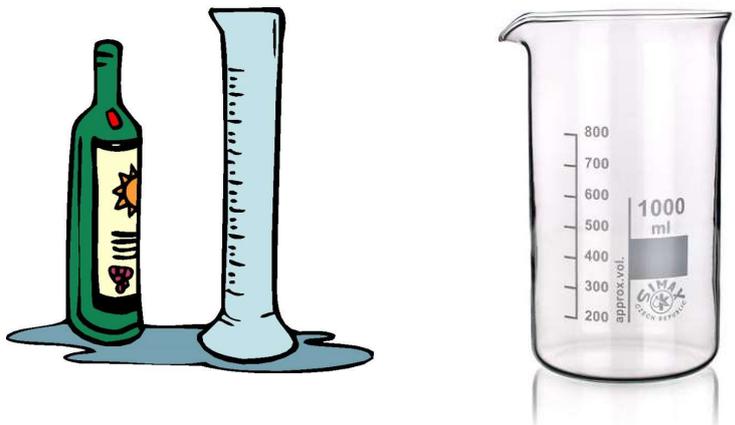
## 2°) Tester différents assemblages



Equivalents pour 40 ml

1%	0,4 ml	51%	20,4 ml
2%	0,8 ml	52%	20,8 ml
3%	1,2 ml	53%	21,2 ml
4%	1,6 ml	54%	21,6 ml
5%	2,0 ml	55%	22,0 ml
6%	2,4 ml	56%	22,4 ml
7%	2,8 ml	57%	22,8 ml
8%	3,2 ml	58%	23,2 ml
9%	3,6 ml	59%	23,6 ml
10%	4,0 ml	60%	24,0 ml
11%	4,4 ml	61%	24,4 ml
12%	4,8 ml	62%	24,8 ml
13%	5,2 ml	63%	25,2 ml
14%	5,6 ml	64%	25,6 ml
15%	6,0 ml	65%	26,0 ml
16%	6,4 ml	66%	26,4 ml
17%	6,8 ml	67%	26,8 ml
18%	7,2 ml	68%	27,2 ml
19%	7,6 ml	69%	27,6 ml
20%	8,0 ml	70%	28,0 ml
21%	8,4 ml	71%	28,4 ml
22%	8,8 ml	72%	28,8 ml
23%	9,2 ml	73%	29,2 ml
24%	9,6 ml	74%	29,6 ml
25%	10,0 ml	75%	30,0 ml
26%	10,4 ml	76%	30,4 ml
27%	10,8 ml	77%	30,8 ml
28%	11,2 ml	78%	31,2 ml
29%	11,6 ml	79%	31,6 ml
30%	12,0 ml	80%	32,0 ml
31%	12,4 ml	81%	32,4 ml
32%	12,8 ml	82%	32,8 ml
33%	13,2 ml	83%	33,2 ml
34%	13,6 ml	84%	33,6 ml
35%	14,0 ml	85%	34,0 ml
36%	14,4 ml	86%	34,4 ml
37%	14,8 ml	87%	34,8 ml
38%	15,2 ml	88%	35,2 ml
39%	15,6 ml	89%	35,6 ml
40%	16,0 ml	90%	36,0 ml
41%	16,4 ml	91%	36,4 ml
42%	16,8 ml	92%	36,8 ml
43%	17,2 ml	93%	37,2 ml
44%	17,6 ml	94%	37,6 ml
45%	18,0 ml	95%	38,0 ml
46%	18,4 ml	96%	38,4 ml
47%	18,8 ml	97%	38,8 ml
48%	19,2 ml	98%	39,2 ml
49%	19,6 ml	99%	39,6 ml
50%	20,0 ml	100%	40,0 ml

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h3>3°) Trouver l'assemblage qui vous plait le plus</h3> 
---	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h3>4°) Préparer le mélange</h3> 	<p style="text-align: center;"><b>Equivalents pour 75 cl</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>1%</td><td>0,8 cl</td><td>51%</td><td>38,3 cl</td></tr> <tr><td>2%</td><td>1,5 cl</td><td>52%</td><td>39,0 cl</td></tr> <tr><td>3%</td><td>2,3 cl</td><td>53%</td><td>39,8 cl</td></tr> <tr><td>4%</td><td>3,0 cl</td><td>54%</td><td>40,5 cl</td></tr> <tr><td>5%</td><td>3,8 cl</td><td>55%</td><td>41,3 cl</td></tr> <tr><td>6%</td><td>4,5 cl</td><td>56%</td><td>42,0 cl</td></tr> <tr><td>7%</td><td>5,3 cl</td><td>57%</td><td>42,8 cl</td></tr> <tr><td>8%</td><td>6,0 cl</td><td>58%</td><td>43,5 cl</td></tr> <tr><td>9%</td><td>6,8 cl</td><td>59%</td><td>44,3 cl</td></tr> <tr><td>10%</td><td>7,5 cl</td><td>60%</td><td>45,0 cl</td></tr> <tr><td>11%</td><td>8,3 cl</td><td>61%</td><td>45,8 cl</td></tr> <tr><td>12%</td><td>9,0 cl</td><td>62%</td><td>46,5 cl</td></tr> <tr><td>13%</td><td>9,8 cl</td><td>63%</td><td>47,3 cl</td></tr> <tr><td>14%</td><td>10,5 cl</td><td>64%</td><td>48,0 cl</td></tr> <tr><td>15%</td><td>11,3 cl</td><td>65%</td><td>48,8 cl</td></tr> <tr><td>16%</td><td>12,0 cl</td><td>66%</td><td>49,5 cl</td></tr> <tr><td>17%</td><td>12,8 cl</td><td>67%</td><td>50,3 cl</td></tr> <tr><td>18%</td><td>13,5 cl</td><td>68%</td><td>51,0 cl</td></tr> <tr><td>19%</td><td>14,3 cl</td><td>69%</td><td>51,8 cl</td></tr> <tr><td>20%</td><td>15,0 cl</td><td>70%</td><td>52,5 cl</td></tr> <tr><td>21%</td><td>15,8 cl</td><td>71%</td><td>53,3 cl</td></tr> <tr><td>22%</td><td>16,5 cl</td><td>72%</td><td>54,0 cl</td></tr> <tr><td>23%</td><td>17,3 cl</td><td>73%</td><td>54,8 cl</td></tr> <tr><td>24%</td><td>18,0 cl</td><td>74%</td><td>55,5 cl</td></tr> <tr><td>25%</td><td>18,8 cl</td><td>75%</td><td>56,3 cl</td></tr> <tr><td>26%</td><td>19,5 cl</td><td>76%</td><td>57,0 cl</td></tr> <tr><td>27%</td><td>20,3 cl</td><td>77%</td><td>57,8 cl</td></tr> <tr><td>28%</td><td>21,0 cl</td><td>78%</td><td>58,5 cl</td></tr> <tr><td>29%</td><td>21,8 cl</td><td>79%</td><td>59,3 cl</td></tr> <tr><td>30%</td><td>22,5 cl</td><td>80%</td><td>60,0 cl</td></tr> <tr><td>31%</td><td>23,3 cl</td><td>81%</td><td>60,8 cl</td></tr> <tr><td>32%</td><td>24,0 cl</td><td>82%</td><td>61,5 cl</td></tr> <tr><td>33%</td><td>24,8 cl</td><td>83%</td><td>62,3 cl</td></tr> <tr><td>34%</td><td>25,5 cl</td><td>84%</td><td>63,0 cl</td></tr> <tr><td>35%</td><td>26,3 cl</td><td>85%</td><td>63,8 cl</td></tr> <tr><td>36%</td><td>27,0 cl</td><td>86%</td><td>64,5 cl</td></tr> <tr><td>37%</td><td>27,8 cl</td><td>87%</td><td>65,3 cl</td></tr> <tr><td>38%</td><td>28,5 cl</td><td>88%</td><td>66,0 cl</td></tr> <tr><td>39%</td><td>29,3 cl</td><td>89%</td><td>66,8 cl</td></tr> <tr><td>40%</td><td>30,0 cl</td><td>90%</td><td>67,5 cl</td></tr> <tr><td>41%</td><td>30,8 cl</td><td>91%</td><td>68,3 cl</td></tr> <tr><td>42%</td><td>31,5 cl</td><td>92%</td><td>69,0 cl</td></tr> <tr><td>43%</td><td>32,3 cl</td><td>93%</td><td>69,8 cl</td></tr> <tr><td>44%</td><td>33,0 cl</td><td>94%</td><td>70,5 cl</td></tr> <tr><td>45%</td><td>33,8 cl</td><td>95%</td><td>71,3 cl</td></tr> <tr><td>46%</td><td>34,5 cl</td><td>96%</td><td>72,0 cl</td></tr> <tr><td>47%</td><td>35,3 cl</td><td>97%</td><td>72,8 cl</td></tr> <tr><td>48%</td><td>36,0 cl</td><td>98%</td><td>73,5 cl</td></tr> <tr><td>49%</td><td>36,8 cl</td><td>99%</td><td>74,3 cl</td></tr> <tr><td>50%</td><td>37,5 cl</td><td>100%</td><td>75,0 cl</td></tr> </tbody> </table>	1%	0,8 cl	51%	38,3 cl	2%	1,5 cl	52%	39,0 cl	3%	2,3 cl	53%	39,8 cl	4%	3,0 cl	54%	40,5 cl	5%	3,8 cl	55%	41,3 cl	6%	4,5 cl	56%	42,0 cl	7%	5,3 cl	57%	42,8 cl	8%	6,0 cl	58%	43,5 cl	9%	6,8 cl	59%	44,3 cl	10%	7,5 cl	60%	45,0 cl	11%	8,3 cl	61%	45,8 cl	12%	9,0 cl	62%	46,5 cl	13%	9,8 cl	63%	47,3 cl	14%	10,5 cl	64%	48,0 cl	15%	11,3 cl	65%	48,8 cl	16%	12,0 cl	66%	49,5 cl	17%	12,8 cl	67%	50,3 cl	18%	13,5 cl	68%	51,0 cl	19%	14,3 cl	69%	51,8 cl	20%	15,0 cl	70%	52,5 cl	21%	15,8 cl	71%	53,3 cl	22%	16,5 cl	72%	54,0 cl	23%	17,3 cl	73%	54,8 cl	24%	18,0 cl	74%	55,5 cl	25%	18,8 cl	75%	56,3 cl	26%	19,5 cl	76%	57,0 cl	27%	20,3 cl	77%	57,8 cl	28%	21,0 cl	78%	58,5 cl	29%	21,8 cl	79%	59,3 cl	30%	22,5 cl	80%	60,0 cl	31%	23,3 cl	81%	60,8 cl	32%	24,0 cl	82%	61,5 cl	33%	24,8 cl	83%	62,3 cl	34%	25,5 cl	84%	63,0 cl	35%	26,3 cl	85%	63,8 cl	36%	27,0 cl	86%	64,5 cl	37%	27,8 cl	87%	65,3 cl	38%	28,5 cl	88%	66,0 cl	39%	29,3 cl	89%	66,8 cl	40%	30,0 cl	90%	67,5 cl	41%	30,8 cl	91%	68,3 cl	42%	31,5 cl	92%	69,0 cl	43%	32,3 cl	93%	69,8 cl	44%	33,0 cl	94%	70,5 cl	45%	33,8 cl	95%	71,3 cl	46%	34,5 cl	96%	72,0 cl	47%	35,3 cl	97%	72,8 cl	48%	36,0 cl	98%	73,5 cl	49%	36,8 cl	99%	74,3 cl	50%	37,5 cl	100%	75,0 cl
1%	0,8 cl	51%	38,3 cl																																																																																																																																																																																																							
2%	1,5 cl	52%	39,0 cl																																																																																																																																																																																																							
3%	2,3 cl	53%	39,8 cl																																																																																																																																																																																																							
4%	3,0 cl	54%	40,5 cl																																																																																																																																																																																																							
5%	3,8 cl	55%	41,3 cl																																																																																																																																																																																																							
6%	4,5 cl	56%	42,0 cl																																																																																																																																																																																																							
7%	5,3 cl	57%	42,8 cl																																																																																																																																																																																																							
8%	6,0 cl	58%	43,5 cl																																																																																																																																																																																																							
9%	6,8 cl	59%	44,3 cl																																																																																																																																																																																																							
10%	7,5 cl	60%	45,0 cl																																																																																																																																																																																																							
11%	8,3 cl	61%	45,8 cl																																																																																																																																																																																																							
12%	9,0 cl	62%	46,5 cl																																																																																																																																																																																																							
13%	9,8 cl	63%	47,3 cl																																																																																																																																																																																																							
14%	10,5 cl	64%	48,0 cl																																																																																																																																																																																																							
15%	11,3 cl	65%	48,8 cl																																																																																																																																																																																																							
16%	12,0 cl	66%	49,5 cl																																																																																																																																																																																																							
17%	12,8 cl	67%	50,3 cl																																																																																																																																																																																																							
18%	13,5 cl	68%	51,0 cl																																																																																																																																																																																																							
19%	14,3 cl	69%	51,8 cl																																																																																																																																																																																																							
20%	15,0 cl	70%	52,5 cl																																																																																																																																																																																																							
21%	15,8 cl	71%	53,3 cl																																																																																																																																																																																																							
22%	16,5 cl	72%	54,0 cl																																																																																																																																																																																																							
23%	17,3 cl	73%	54,8 cl																																																																																																																																																																																																							
24%	18,0 cl	74%	55,5 cl																																																																																																																																																																																																							
25%	18,8 cl	75%	56,3 cl																																																																																																																																																																																																							
26%	19,5 cl	76%	57,0 cl																																																																																																																																																																																																							
27%	20,3 cl	77%	57,8 cl																																																																																																																																																																																																							
28%	21,0 cl	78%	58,5 cl																																																																																																																																																																																																							
29%	21,8 cl	79%	59,3 cl																																																																																																																																																																																																							
30%	22,5 cl	80%	60,0 cl																																																																																																																																																																																																							
31%	23,3 cl	81%	60,8 cl																																																																																																																																																																																																							
32%	24,0 cl	82%	61,5 cl																																																																																																																																																																																																							
33%	24,8 cl	83%	62,3 cl																																																																																																																																																																																																							
34%	25,5 cl	84%	63,0 cl																																																																																																																																																																																																							
35%	26,3 cl	85%	63,8 cl																																																																																																																																																																																																							
36%	27,0 cl	86%	64,5 cl																																																																																																																																																																																																							
37%	27,8 cl	87%	65,3 cl																																																																																																																																																																																																							
38%	28,5 cl	88%	66,0 cl																																																																																																																																																																																																							
39%	29,3 cl	89%	66,8 cl																																																																																																																																																																																																							
40%	30,0 cl	90%	67,5 cl																																																																																																																																																																																																							
41%	30,8 cl	91%	68,3 cl																																																																																																																																																																																																							
42%	31,5 cl	92%	69,0 cl																																																																																																																																																																																																							
43%	32,3 cl	93%	69,8 cl																																																																																																																																																																																																							
44%	33,0 cl	94%	70,5 cl																																																																																																																																																																																																							
45%	33,8 cl	95%	71,3 cl																																																																																																																																																																																																							
46%	34,5 cl	96%	72,0 cl																																																																																																																																																																																																							
47%	35,3 cl	97%	72,8 cl																																																																																																																																																																																																							
48%	36,0 cl	98%	73,5 cl																																																																																																																																																																																																							
49%	36,8 cl	99%	74,3 cl																																																																																																																																																																																																							
50%	37,5 cl	100%	75,0 cl																																																																																																																																																																																																							

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>5°) Choisir une bouteille</h2> 
---	---

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>6°) Mettre en bouteille</h2> 
---	---

<b>SEANCE 1</b>	<b>7°) Bouchonner (rien à voir avec BouchÔnez)</b>
<u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage	
<u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 1</b>	<b>8°) Créer votre étiquette</b>
<u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage	
<u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage	
 BouchÔnez	

Perfectionnement de la dégustation - Séance 1

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 1</b></p> <p><u>THEORIE</u> Vendange Vinification Elevage Assemblage</p> <p><u>PRATIQUE</u> Exercice d'assemblage</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--



✓ Seconde séance

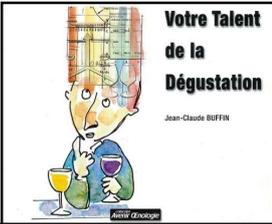
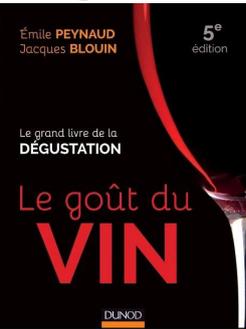
– THEORIE

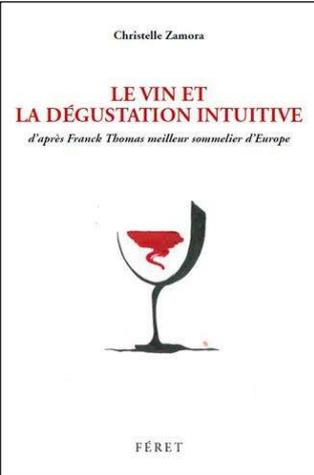
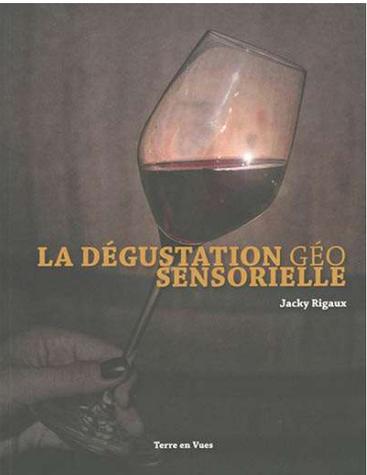
- Introduction
- Evolution et équilibre du vin
- Persistance du vin
- Quand boire son vin ?

– PRATIQUE

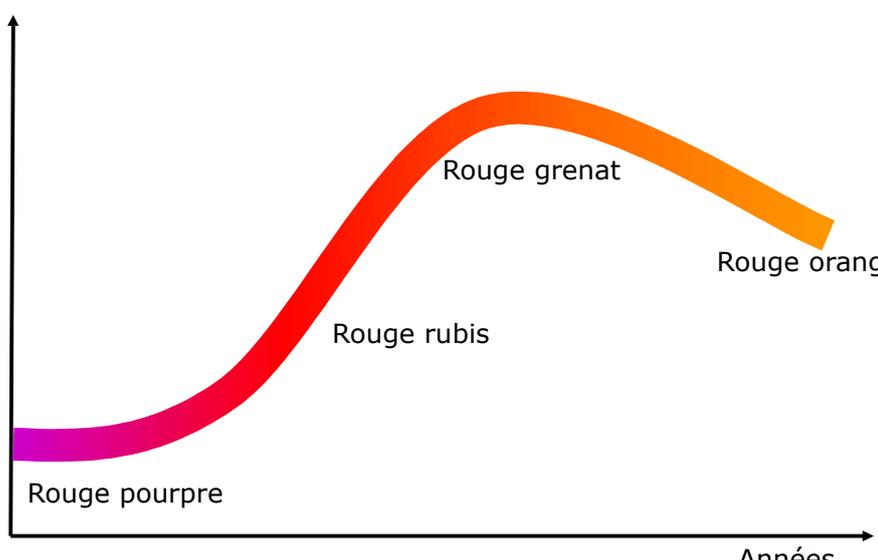
- Mini verticale en vin rouge
- Mini verticale en vin blanc



<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Introduction</b></p> <p>Evolution du vin Visuel Olfactif Gustatif Persistence du vin Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>   <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Introduction – Les méthodes de dégustation</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lors du cycle « A la découverte du vin et de la dégustation », la méthode de dégustation que nous avons apprise est dite « analytique »</li> <li>✓ Autrement dit elle est très cartésienne et « scientifique »</li> <li>✓ Elle a été développée par différents œnologues et sommeliers, entre autres le bordelais Emile Peynaud et le bourguignon Jean-Claude Buffin</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	---

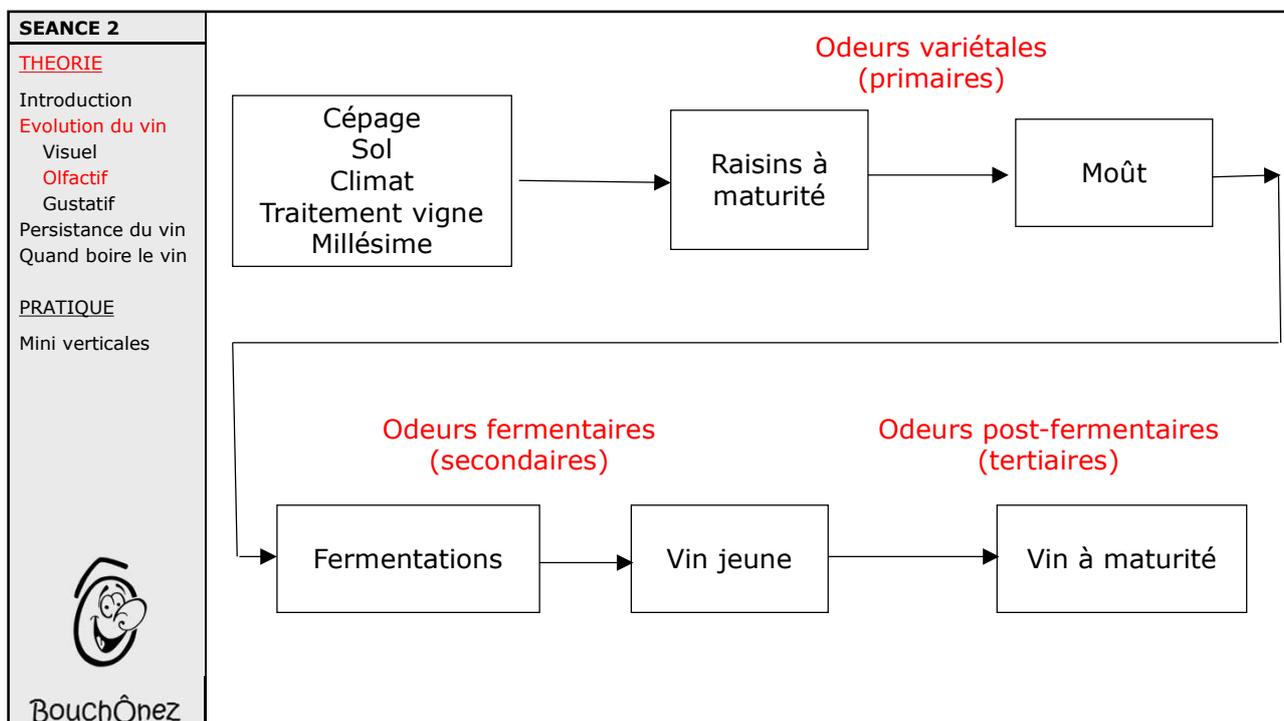
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Introduction</b></p> <p>Evolution du vin Visuel Olfactif Gustatif Persistence du vin Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>   <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ D'autres « méthodes » ont été développées plus récemment comme la dégustation intuitive (e.a. par Franck Thomas) et la dégustation géo-sensorielle (e.a. par Jacky Rigaux)</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	---

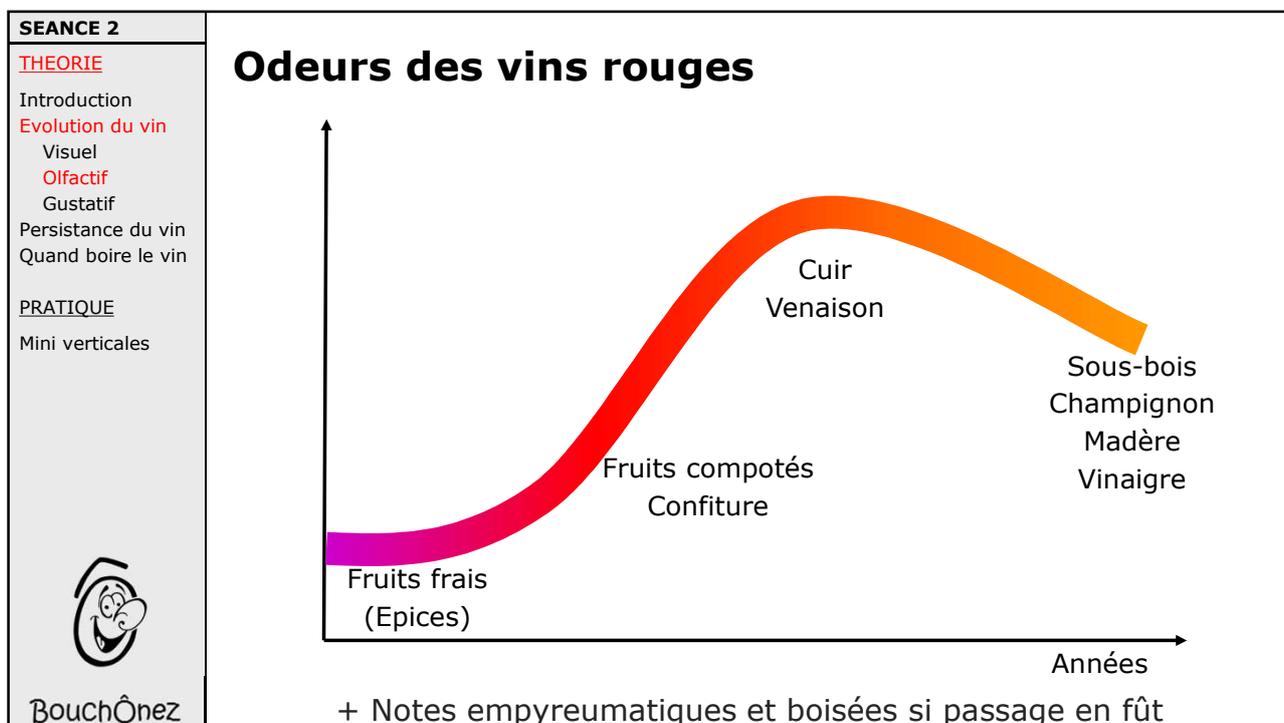
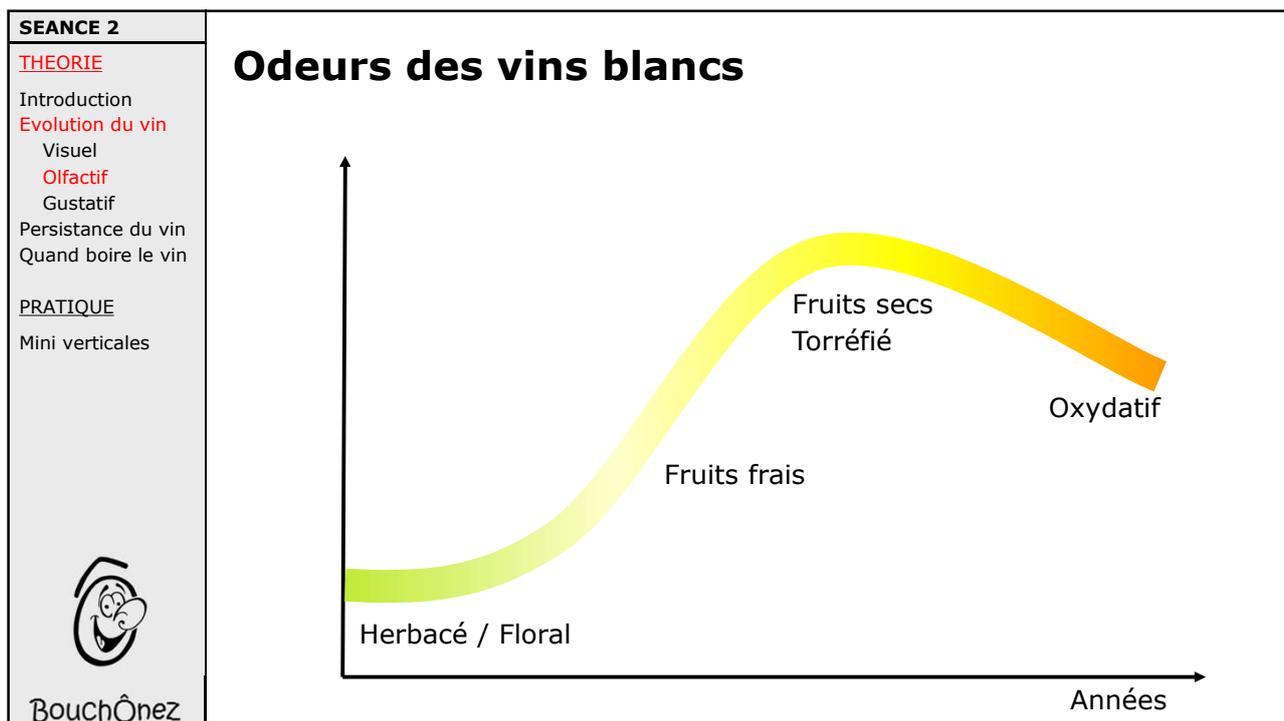


<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Evolution du vin Visuel Olfactif Gustatif Persistence du vin Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<h2>Couleur des vins rouges</h2>  <p>Années</p>
--	---

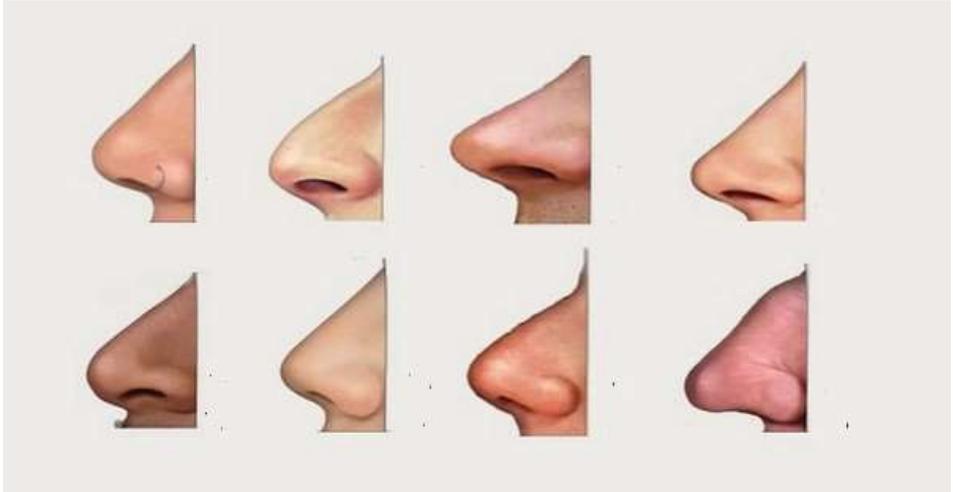
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Evolution du vin Visuel Olfactif Gustatif Persistence du vin Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<h2>Couleur des vins rouges</h2>  <p>Rouge pourpre   Rouge rubis   Rouge grenat   Rouge orangé</p> <p>Vin jeune → Vin vieux</p>
--	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Evolution du vin Visuel Olfactif Gustatif Persistence du vin Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Familles d'odeurs:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fleurs</li> <li>✓ Fruits frais</li> <li>✓ Fruits confits</li> <li>✓ Végétaux</li> <li>✓ Minéraux</li> <li>✓ Balsamiques et chimiques</li> <li>✓ Alimentaires et fermentaires</li> <li>✓ Empyreumatiques</li> <li>✓ Boisés</li> <li>✓ Epices</li> <li>✓ Animaux et champignons</li> <li>✓ Alcool</li> <li>✓ Chimiques (défauts)</li> </ul>	
---	---	--





<b>SEANCE 2</b>	<h2>Pourquoi les odeurs et les arômes sont-ils si difficiles à reconnaître ?</h2> 
<b>THEORIE</b> Introduction <b>Evolution du vin</b> Visuel <b>Olfactif</b> Gustatif Persistence du vin Quand boire le vin  <b>PRATIQUE</b> Mini verticales	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 2</b>	<h2>1°) Il n'existe pas deux nez identiques au monde</h2> 
<b>THEORIE</b> Introduction <b>Evolution du vin</b> Visuel <b>Olfactif</b> Gustatif Persistence du vin Quand boire le vin  <b>PRATIQUE</b> Mini verticales	
 BouchÔnez	

**SEANCE 2**

**THEORIE**

Introduction  
 Evolution du vin  
 Visuel  
 Olfactif  
 Gustatif

Persistence du vin  
 Quand boire le vin

**PRATIQUE**

Mini verticales



BouchÔnez

## 2°) Toute odeur est composée de plusieurs molécules, parfois jusqu'à une centaine



*Black pepper  
 schwarzer Pfeffer  
 pipera nigrum  
 pimenta nigra*

### Poivre noir



**Composantes principales**

Alpha phellandrene    Caryophyllène

Linalol    Rotundone

Béta pinène

**LES VINS RÉVÉLANT DES NOTES DE POIVRE**

Le bouquet de nombreux vins comporte des notes poivrées. On peut notamment retenir ceux issus de cépages comme le cabernet-sauvignon, le corbeau, le gamay, le gewürztraminer, le marzemino, le mondeuse, le mourvèdre, le primitivo, le syrah, le tannat et le trousseau.

62

**SEANCE 2**

**THEORIE**

Introduction  
 Evolution du vin  
 Visuel  
 Olfactif  
 Gustatif

Persistence du vin  
 Quand boire le vin

**PRATIQUE**

Mini verticales



BouchÔnez

## 3°) Certaines molécules d'une odeur peuvent se retrouver dans le vin, mais pas forcément toutes, ce qui rend l'identification difficile

*saffron  
 Saffran  
 saffranum  
 crocinum*

### Safran



**Composantes principales**

Safranal    Picrocrocine

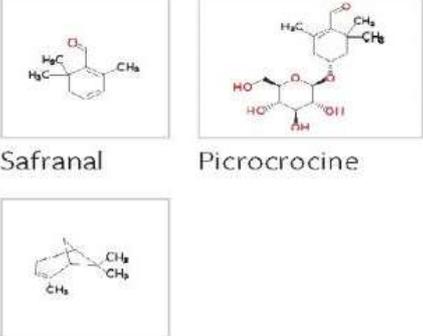
Alpha pinène

**Odeurs proches du safran**

Encens, Genièvre, Gingembre, Lavande, Muscade, Pin, Saigis, Thym.

DOMINANTE ÉPICÉE • 63

### Composantes principales



Safranal    Picrocrocine

Alpha pinène

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction  <b>Evolution du vin</b>                  Visuel  <b>Olfactif</b>                  Gustatif                  Persistance du vin                  Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>4°) Des odeurs proches (ou fort différentes) sont composées des mêmes molécules de base, ce qui rend la confusion possible et la reconnaissance difficile</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="375 638 766 896"> <p><b>Cerise</b></p>  <p>Composantes principales</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>c1ccccc1C=O</chem> Benzaldéhyde</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>c1ccccc1C#N</chem> Benzaldéhyde cyanhydrine</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>c1ccccc1C(=O)OC</chem> Acétate de benzyle</div> </div> </div> <div data-bbox="877 638 1404 896"> <p><b>Figue</b></p>  <p>Composantes principales</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>c1ccccc1C(=O)OC</chem> Acétate de benzyle</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>CCCCCCCC</chem> Nonénal</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccc2c(c1)OCO2</chem> Damascone alpha</div> </div> </div> </div>
---	---

<p><b>Cacao</b></p>  <p>Composantes principales</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccncc1C</chem> Diméthyle pyrazine</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccncc1S</chem> Méthyle vinylé thiazole</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>c1ccc(cc1)C=O</chem> Cinnamaldéhyde</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>C1=NC2=C(N1)N=CN=C2</chem> Théobromine</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>COC(O)C</chem> Maltol</div> </div>	<p><b>Café</b></p>  <p>Composantes principales</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccncc1C</chem> Diméthyle pyrazine</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccncc1S</chem> Furfurylmercaptan</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1cc(O)c(O)c1</chem> Cyclotène</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccc(O)c1</chem> Vanilline</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccc(O)c1</chem> Gaiacol</div> </div>	<p><b>Caramel</b></p>  <p>Composantes principales</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>c1ccccc1C=O</chem> Furfural</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>COC(O)C</chem> Maltol</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1cc(O)c(O)c1</chem> Cyclotène</div> </div>	<p><b>Chocolat au lait</b></p>  <p>Composantes principales</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccncc1C</chem> Diméthyle pyrazine</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccc(cc1)C(=O)OC(C)C</chem> Phénylacétate d'isobutyle</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; margin: 2px;"><chem>Cc1ccc(O)c1</chem> Vanilline</div> </div>
---	---	--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Evolution du vin   Visuel   Olfactif   Gustatif Persistence du vin Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>5°) Au nez, mais aussi en bouche, les odeurs et les arômes s'évaluent au travers de leur intensité et de leur complexité, mais aussi au travers de leur persistance</p> <p>Les molécules odorantes n'ont pas toutes la même volatilité et se manifestent à des moments différents</p> <p>De plus, une fois le vin servi dans le verre, il se réchauffe et s'oxyde au contact de l'air ce qui le modifie également</p>
---	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Evolution du vin   Visuel   Olfactif   Gustatif Persistence du vin Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Quelle est l'importance de la couleur ?</p> <p>✓ Quels est le lien entre couleur et odeur ?</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction <b>Evolution du vin</b> Visuel <b>Olfactif</b> Gustatif Persistance du vin Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction <b>Evolution du vin</b> Visuel <b>Olfactif</b> Gustatif Persistance du vin Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b>Illustration de la difficulté: Verres noirs</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Dans des tests à grande échelle visant à identifier la couleur d'un vin servi en verre noir, le taux de réussite des participants est d'environ 70 %</li><li>✓ Si tout le monde répondait au hasard, le taux de réussite serait statistiquement de 50 %</li><li>✓ La reconnaissance en verre noir est donc plus qu'aléatoire</li></ul> 
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction  <b>Evolution du vin</b>                  Visuel  <b>Olfactif</b>                  Gustatif                  Persistance du vin                  Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction  <b>Evolution du vin</b>                  Visuel  <b>Olfactif</b>                  Gustatif                  Persistance du vin                  Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Illustration de la difficulté: L'expérience de Morrot, Brochet et Dubourdiou (2001)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'expérience fut réalisée en 2001 à la Faculté d'œnologie de Bordeaux est une des illustrations de ce que les psychologues appellent le biais de confirmation d'hypothèse</li> <li>✓ Elle tendait à prouver que la dégustation d'un vin et ses prétendues qualités olfactives et gustatives étaient largement influencées par le contexte dans lequel le vin était bu</li> </ul>
---	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction  <b>Evolution du vin</b>                  Visuel  <b>Olfactif</b>                  Gustatif                  Persistance du vin                  Quand boire le vin</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Mini verticales</p>   <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Illustration de la difficulté: L'expérience de Morrot, Brochet et Dubourdiou (2001)</h2> <p>✓ Deux vins ont été dégustés par 54 étudiants en leur demandant de citer les arômes de ces vins:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bordeaux rouge (Cabernet Sauvignon et Merlot)</li> <li>– Bordeaux blanc (Sémillon et Sauvignon)</li> </ul>
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction  <b>Evolution du vin</b>                  Visuel  <b>Olfactif</b>                  Gustatif                  Persistance du vin                  Quand boire le vin</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Mini verticales</p>   <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Illustration de la difficulté: L'expérience de Morrot, Brochet et Dubourdiou (2001)</h2> <p>✓ Lors d'une première séance, les vins « réels » étaient proposés à la dégustation</p> <p>✓ La semaine suivante, les mêmes étudiants ont refait le test mais cette fois-ci le vin blanc avait été coloré en rouge; ils disposaient de leurs réponses de la 1<sup>ère</sup> séance</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Descriptors used for wine W</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="10" style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">White wine descriptors</td> <td>LIT</td> <td>...</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>FLO</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>MIE</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>AGR</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>FRU</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>POM</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>BAN</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>BON</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>POI</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>ANA</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td rowspan="8" style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Red wine descriptors</td> <td>PAM</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>ACA</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>PEC</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>BEU</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>EPI</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>BOI</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>CAS</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>FRA</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>CER</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>PRU</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>FRS</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>VAN</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>CAN</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>POV</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>ANI</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> <tr> <td>REG</td> <td>.</td> <td>.</td> </tr> </tbody> </table>			Descriptors used for wine W		White wine descriptors	LIT	...	.	FLO	.	.	MIE	.	.	AGR	.	.	FRU	.	.	POM	.	.	BAN	.	.	BON	.	.	POI	.	.	ANA	.	.	Red wine descriptors	PAM	.	.	ACA	.	.	PEC	.	.	BEU	.	.	EPI	.	.	BOI	.	.	CAS	.	.	FRA	.	.	CER	.	.	PRU	.	.	FRS	.	.	VAN	.	.	CAN	.	.	POV	.	.	ANI	.	.	REG	.	.
		Descriptors used for wine W																																																																																				
White wine descriptors	LIT	...	.																																																																																			
	FLO	.	.																																																																																			
	MIE	.	.																																																																																			
	AGR	.	.																																																																																			
	FRU	.	.																																																																																			
	POM	.	.																																																																																			
	BAN	.	.																																																																																			
	BON	.	.																																																																																			
	POI	.	.																																																																																			
	ANA	.	.																																																																																			
Red wine descriptors	PAM	.	.																																																																																			
	ACA	.	.																																																																																			
	PEC	.	.																																																																																			
	BEU	.	.																																																																																			
	EPI	.	.																																																																																			
	BOI	.	.																																																																																			
	CAS	.	.																																																																																			
	FRA	.	.																																																																																			
CER	.	.																																																																																				
PRU	.	.																																																																																				
FRS	.	.																																																																																				
VAN	.	.																																																																																				
CAN	.	.																																																																																				
POV	.	.																																																																																				
ANI	.	.																																																																																				
REG	.	.																																																																																				

<b>SEANCE 2</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Evolution du vin	
Visuel	
Olfactif	
Gustatif	
Persistance du vin	
Quand boire le vin	
<b>PRATIQUE</b>	
Mini verticales	
	
BouchÔnez	

## Illustration de la difficulté: L'expérience de Morrot, Brochet et Dubourdiu (2001)

		Descriptors used for wine W	Descriptors used for wine RW
White wine descriptors	LIT	***	
	FLO	..	..
	MIE	..	..
	AGR	..	..
	FRU	..	..
	POM	..	..
	BAN	..	..
	BON	..	..
	POI	..	..
	ANA	..	..
	PAM	..	..
	ACA	..	..
	PEC	..	..
BEU	..	..	
Red wine descriptors	EPI	..	..
	BOI	..	..
	CAS	..	..
	FRA	..	..
	CER	..	..
	PRU	..	..
	FRS	..	..
	VAN	..	..
	CAN	..	..
	POV	..	..
	ANI	..	..
	REG	..	..

<b>SEANCE 2</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Evolution du vin	
Visuel	
Olfactif	
Gustatif	
Persistance du vin	
Quand boire le vin	
<b>PRATIQUE</b>	
Mini verticales	
	
BouchÔnez	

## Illustration de la difficulté: L'expérience de Morrot, Brochet et Dubourdiu (2001)

✓ Les chercheurs ont constaté que les dégustateurs associaient:

- au vin rouge et au vin blanc coloré en rouge pour 74 % des descripteurs classiques associés aux odeurs de fruits rouges et noirs (cassis, framboise, myrtille, groseille),
- au vin blanc pour 77 % des descripteurs analogues associés aux fruits jaunes et blancs (abricot, pêche jaune et blanche, ananas)

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction  <b>Evolution du vin</b>                  Visuel  <b>Olfactif</b>                  Gustatif                  Persistance du vin                  Quand boire le vin</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Mini verticales</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction  <b>Evolution du vin</b>                  Visuel  <b>Olfactif</b>                  Gustatif                  Persistance du vin                  Quand boire le vin</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Mini verticales</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b>Illustration de la difficulté:                  L'expérience de Morrot et Brochet                  (1999)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il existe une autre expérience réalisée par Morrot et Brochet en 1999 qui a consisté à présenter à deux semaines d'intervalle le même vin estampillé vin de table lors d'une session et grand cru lors d'une autre session de dégustation</li> <li>✓ Dans les deux cas il s'agissait d'un petit vin d'une coopérative bordelaise</li> </ul> <div style="text-align: right;">  </div>
---	--

<b>SEANCE 2</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Illustration de la difficulté: L'expérience de Morrot et Brochet (1999)</b>
Introduction	
Evolution du vin	
Visuel	
Olfactif	
Gustatif	
Persistence du vin	
Quand boire le vin	
<b>PRATIQUE</b>	
Mini verticales	
	
Bouch'Ônez	
	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ L'expérience a été faite avec des étudiants en 2<sup>ème</sup> année d'œnologie</li><li>✓ Sur 57 étudiants, seuls six ont découvert la supercherie</li><li>✓ Les autres ont jugé plus sévèrement le vin de table que le grand cru avec des notes variant parfois de 5 à 15, alors qu'il s'agissait du même vin</li></ul>

<b>SEANCE 2</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Illustration de la difficulté: L'expérience de Morrot et Brochet (1999)</b>
Introduction	
Evolution du vin	
Visuel	
Olfactif	
Gustatif	
Persistence du vin	
Quand boire le vin	
<b>PRATIQUE</b>	
Mini verticales	
	
Bouch'Ônez	
	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ De nombreux dégustateurs ont indiqué percevoir du boisé dans le vin étiqueté grand cru et ont décrit les styles de boisé</li><li>✓ Or, le vin goûté n'avait jamais été mis en contact avec le bois ...</li><li>✓ Ils ont simplement trouvé l'odeur qu'ils attendaient d'un grand cru</li></ul>

**SEANCE 2**

**THEORIE**

Introduction  
Evolution du vin  
Visuel  
Olfactif  
Gustatif

Persistence du vin  
Quand boire le vin

**PRATIQUE**

Mini verticales



BouchÔnez

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

↑ Onctuosité

Lourd	Liquoreux	Mielleux	Plein	Nerveux
Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur
Ténu	Mou	Equilibré	Vif	Acidulé
Petit	Plat	Sec	Frais	Vert
Creux	Mince	Maigre	Verdelet	Agressif

→ Acidité

**SEANCE 2**

**THEORIE**

Introduction  
Evolution du vin  
Visuel  
Olfactif  
Gustatif

Persistence du vin  
Quand boire le vin

**PRATIQUE**

Mini verticales



BouchÔnez

## Vins blancs

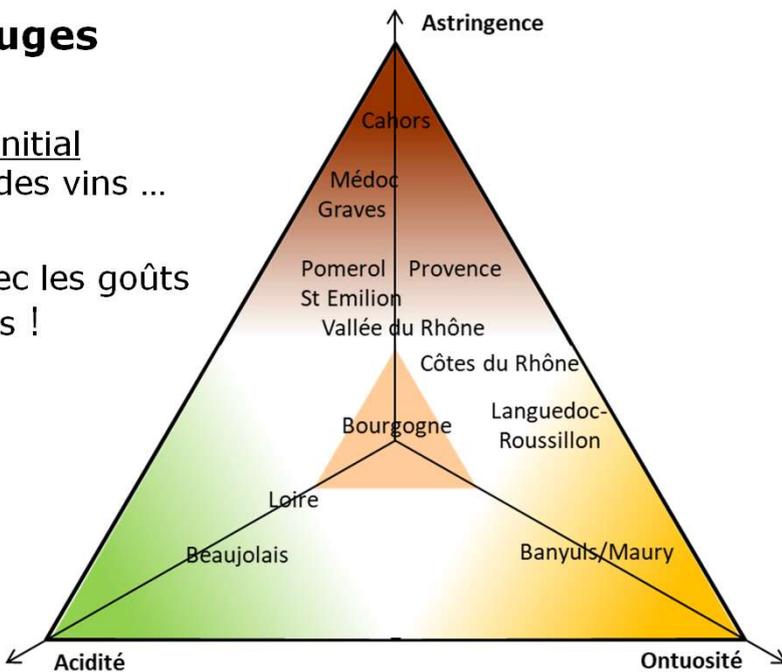
↑ Onctuosité

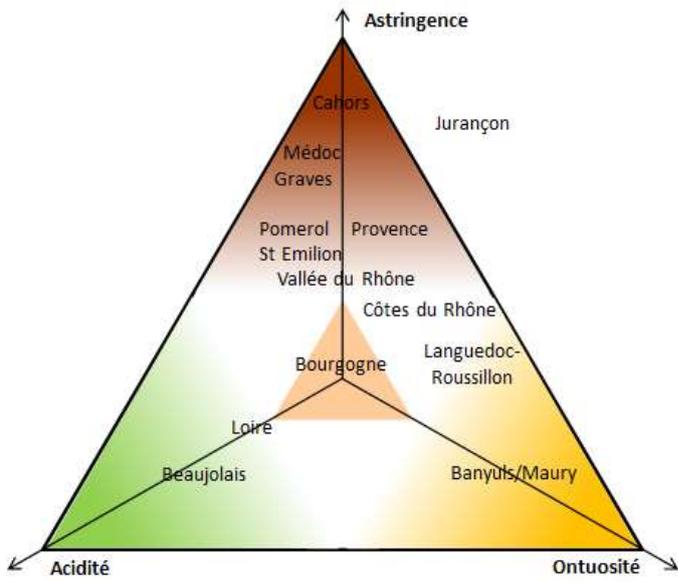
Bordeaux liquoreux				
	Alsace VT			
		Jurançon		
	Languedoc-Roussillon			
	Rhône	Bourgogne	Alsace	
		Bordeaux sec		
			Champagne sec	
			Muscadet	

→ Acidité

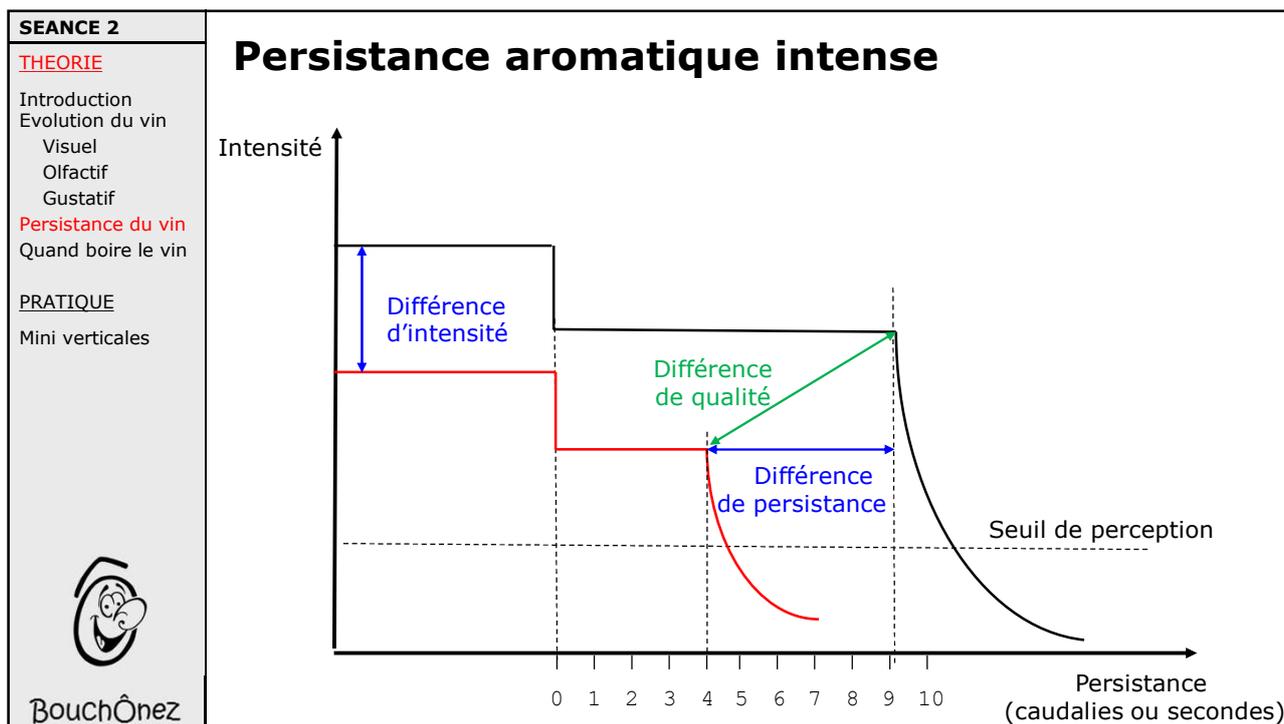
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction  <b>Evolution du vin</b>                  Visuel                  Olfactif  <b>Gustatif</b></p> <p>Persistence du vin                  Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>   <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="margin-top: 0;">Evolution des vins blancs</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La plupart des vins blancs secs ne sont pas aptes au long vieillissement</li> <li>✓ Leur fin de vie est marquée par l'apparition d'odeurs oxydatives</li> <li>✓ Exceptions                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vin jaune: garde « infinie »</li> <li>- Grands Crus de Bourgognes / Graves: 10 à 15 ans</li> <li>- Les vins blancs liquoreux se conservent sans problèmes, jusqu'à plusieurs décennies pour les meilleurs</li> </ul> </li> </ul>
--	---

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction  <b>Evolution du vin</b>                  Visuel                  Olfactif  <b>Gustatif</b></p> <p>Persistence du vin                  Quand boire le vin</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p>   <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="margin-top: 0;">L'équilibre du vin rouge est exprimé sur base de trois aspect: l'onctuosité, l'acidité <u>et</u> l'astringence</h2> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> </div>
--	---

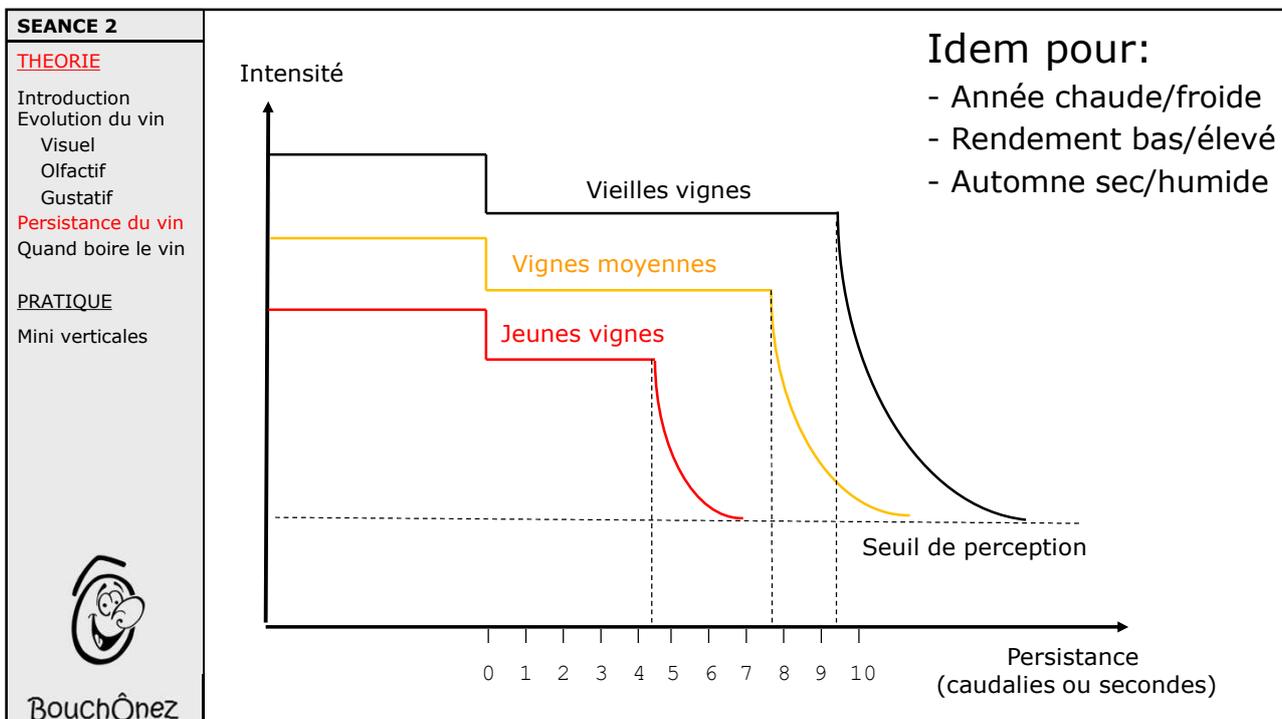
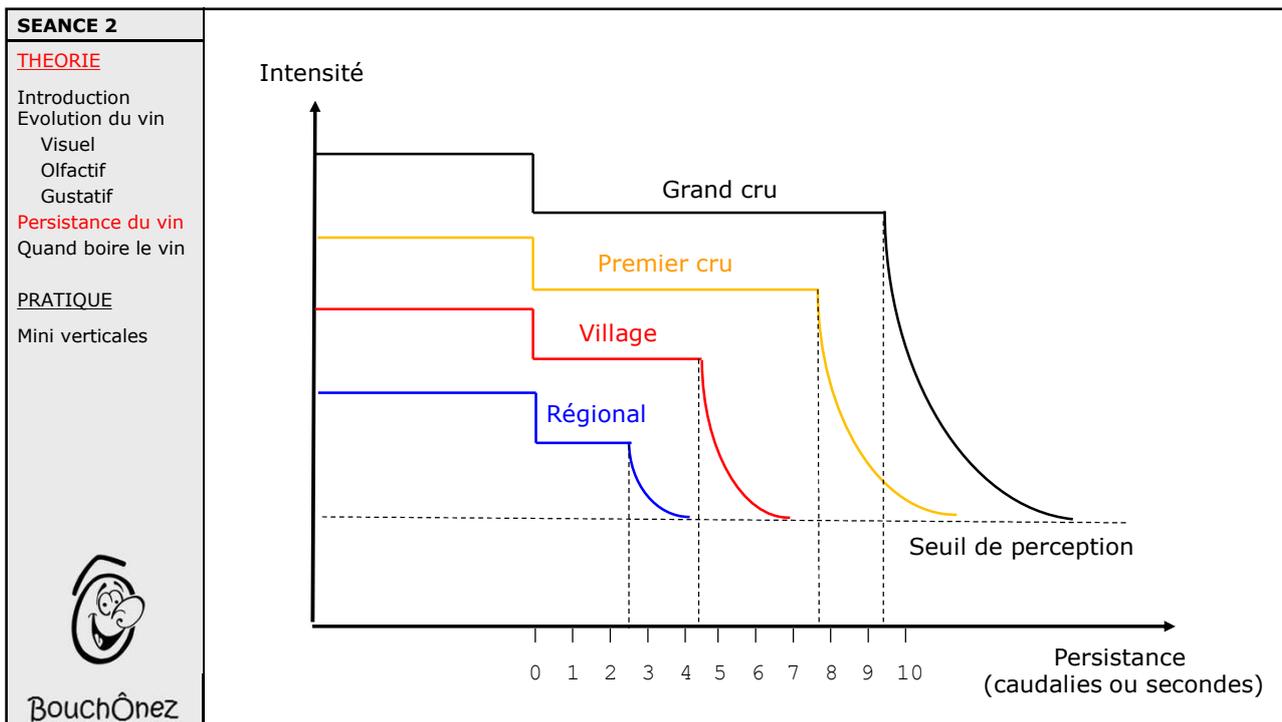
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Evolution du vin Visuel Olfactif Gustatif</p> <p>Persistence du vin Quand boire le vin</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Mini verticales</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Vins rouges</h2> <p style="text-align: center;">Equilibre <u>initial</u> probable des vins ...</p> <p style="text-align: center;">Et lien avec les goûts personnels !</p> <div style="text-align: center;">  </div>
---	---

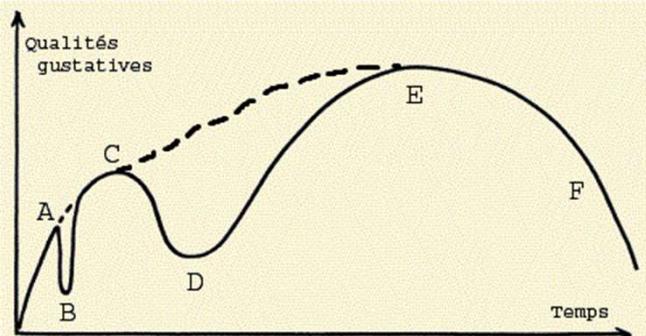
<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Evolution du vin Visuel Olfactif Gustatif</p> <p>Persistence du vin Quand boire le vin</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Mini verticales</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Evolution des vins rouges</h2> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 Apre/Rêche</li> <li>- 4 Tannique</li> <li>- 3 Charpenté</li> <li>- 2 Equilibré</li> <li>- 1 Coulant</li> <li>- 0 Informe</li> </ul> </div>
---	---



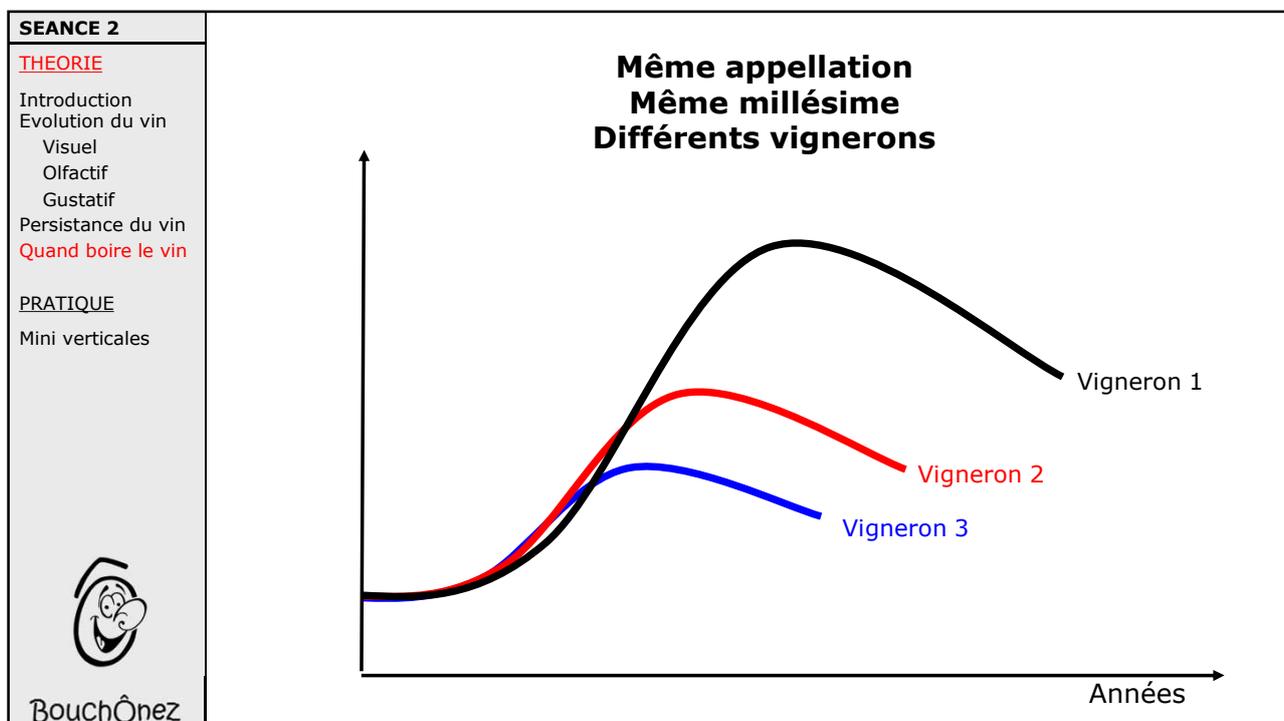
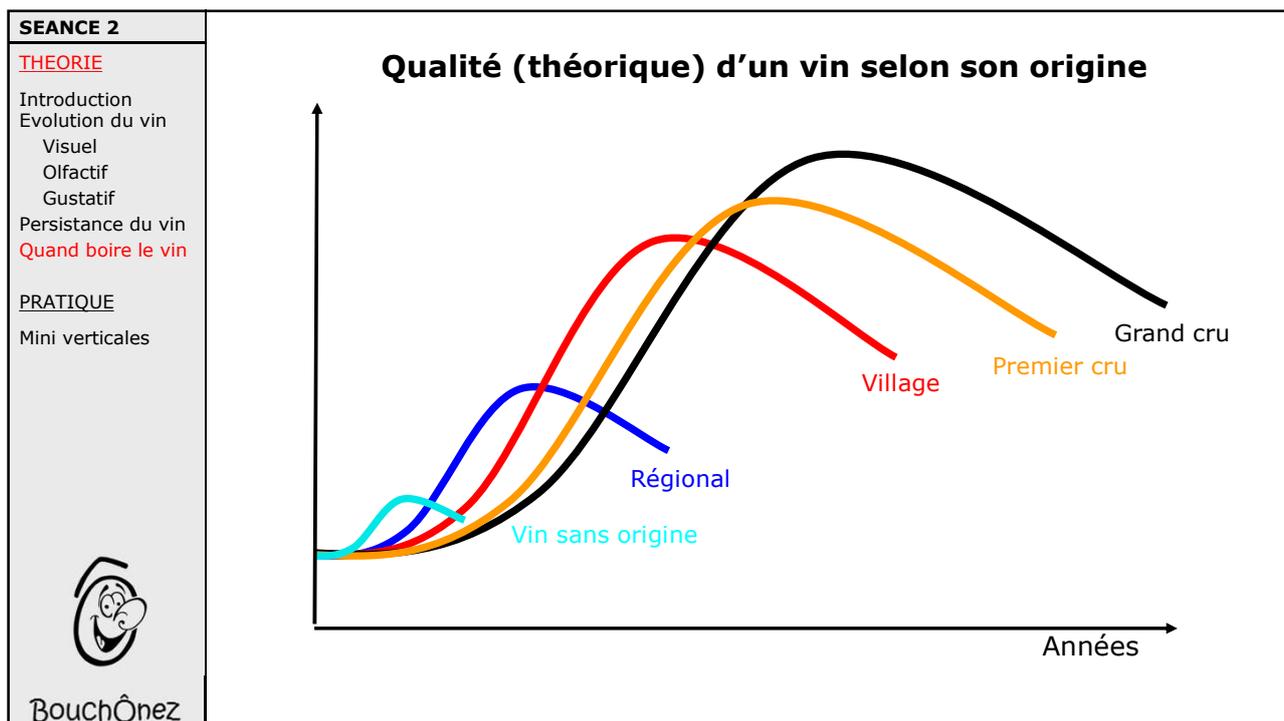


Perfectionnement de la dégustation – Séance 2



<b>SEANCE 2</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction Evolution du vin Visuel Olfactif Gustatif Persistance du vin <b>Quand boire le vin</b>	<h2>Quand boire le vin ?</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ A : Mise en bouteilles</li><li>✓ B : Maladie de bouteille</li><li>✓ C : Vin sur le fruit</li><li>✓ D : Eventuellement, vin refermé</li><li>✓ E : Apogée du vin</li><li>✓ F : Déclin</li></ul>
<b>PRATIQUE</b>	
Mini verticales	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 2</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction Evolution du vin Visuel Olfactif Gustatif Persistance du vin <b>Quand boire le vin</b>	<h2>Paramètres qui vont influencer la garde</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La couleur du vin</li><li>✓ Les cépages</li><li>✓ Le niveau d'appellation</li><li>✓ Le vigneron</li><li>✓ Le millésime</li><li>✓ Les conditions de conservation</li></ul>
<b>PRATIQUE</b>	
Mini verticales	
	
Bouch'Ônez	



**SEANCE 2**

THEORIE

Introduction  
Evolution du vin  
  Visuel  
  Olfactif  
  Gustatif  
Persistance du vin  
**Quand boire le vin**

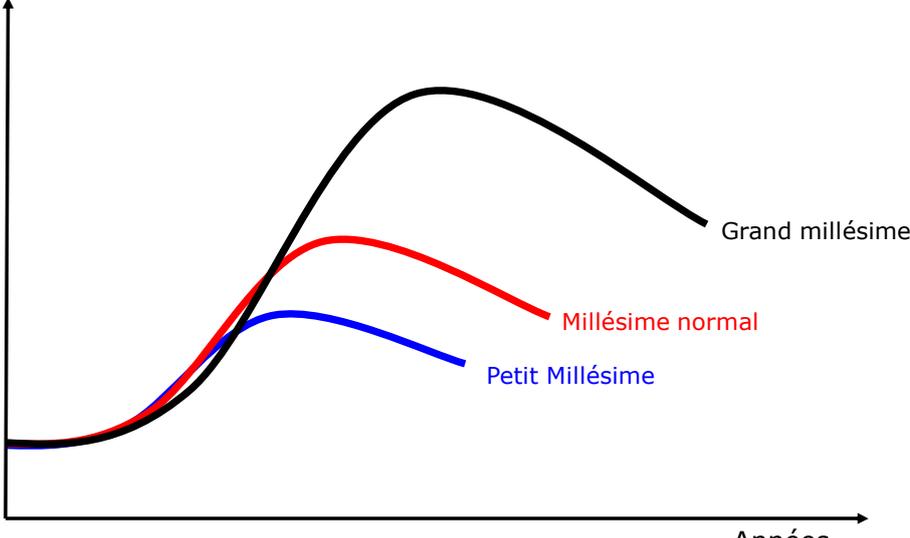
PRATIQUE

Mini verticales



BouchÔnez

### Même appellation Même vigneron Différents millésimes



Grand millésime

Millésime normal

Petit Millésime

Années

**SEANCE 2**

THEORIE

Introduction  
Evolution du vin  
  Visuel  
  Olfactif  
  Gustatif  
Persistance du vin  
**Quand boire le vin**

PRATIQUE

Mini verticales



BouchÔnez



**LÉGENDE**

- \* Petite année
- \*\* Année moyenne
- \*\*\* Bonne année
- \*\*\*\* Grande année
- ★ Année exceptionnelle

**CARTE DES MILLESIMES DES VINS DE FRANCE**  
C.C.M.P. 1106/2019 220  
2 000406 1211008  
**2,00 €**

*La Compagnie des Courtiers Jurés  
Experts Piqueurs de Vins de Paris  
Tél.: 01 43 78 15 33  
E-mail: courtier.expert@wanadoo.fr  
<http://www.courtiersvinsdeparis.org>*

*Carte officielle  
des millésimes  
des vins de France*



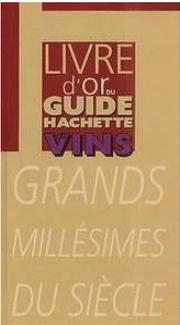
Compagnie  
des Courtiers Jurés

ANNEE	CARTE OFFICIELLE				DES MILLESIMES					DES VINS DE FRANCE				
	ALSACE	BORDEAUX	BOURGOGNE	CHAMPAGNE	CHARENTAIS	CENTRE-LOIRE	VAL DE LOIRE	RHÔNE-NORD	RHÔNE-SD	HERAULT	PROVENCE-COTE D'AZUR	LANGUEDOC-ROUSSILLON	SUD-OUEST	HAUTE-NORMANDIE
99	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
00	★	***	***	***	***	★	***	***	***	***	★	***	***	***
01	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
02	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
03	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
04	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
05	***	★	***	***	***	★	***	***	***	***	***	***	***	***
06	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
07	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
08	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
09	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
10	***	★	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
11	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
12	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
13	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
14	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
15	★	***	***	***	***	★	***	***	***	***	***	***	***	***
16	***	★	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
17	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
18	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***

Les très belles années ont qualité et caractère

© Compagnie des Courtiers Jurés / Reproduction même partielle interdite

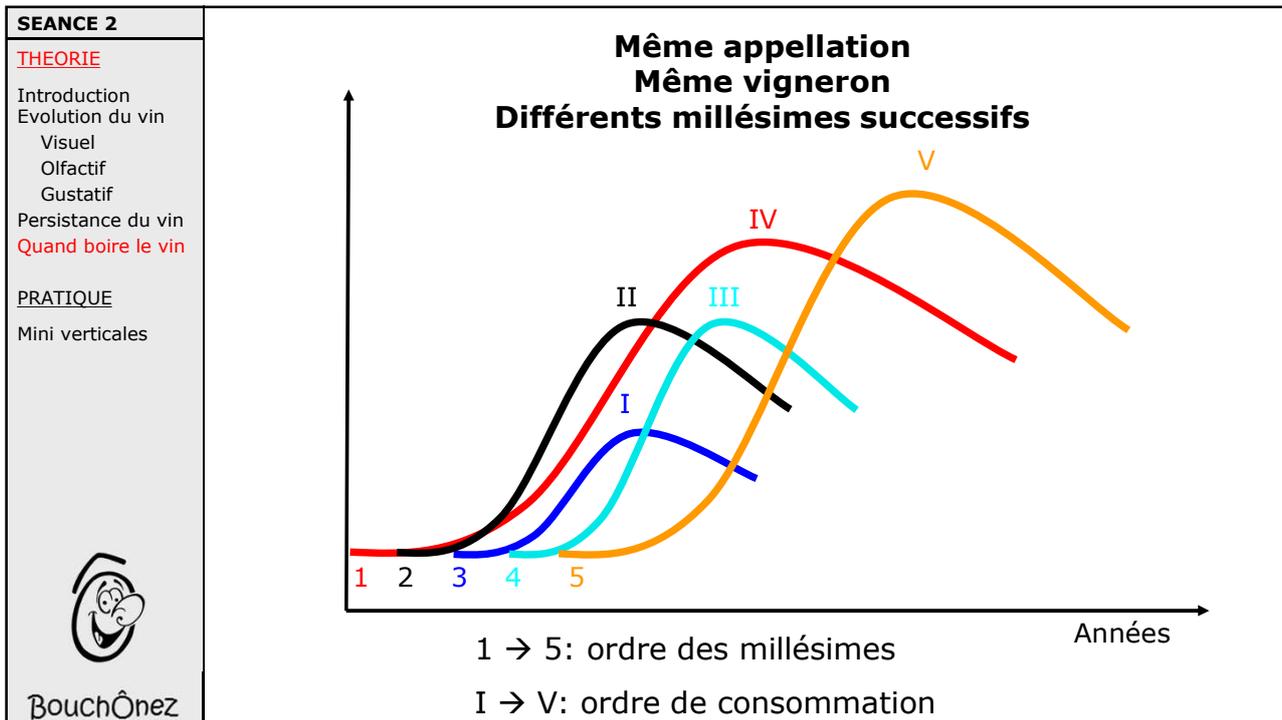
Février 2019

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Evolution du vin   Visuel   Olfactif   Gustatif Persistence du vin <b>Quand boire le vin</b></p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aujourd’hui l’on peut presque dire que tous les millésimes sont des millésimes du siècle.</li> <li>✓ Les interprofessions encensent chaque millésime, dès que les vins sont vendus en primeur, afin de relancer la consommation et d’augmenter le chiffre de vente</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;">    </div>
--	--

<p><b>SEANCE 2</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Evolution du vin   Visuel   Olfactif   Gustatif Persistence du vin <b>Quand boire le vin</b></p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Mini verticales</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les progrès de l’œnologie sont tels que même lorsque les conditions climatiques sont médiocres comme en 2014, 2016 ou 2021, le « talent » des œnologues et des techniciens du vin et les progrès technologiques permettent de sauver les meubles, alors qu’il y a 20 ou 30 ans de tels millésimes auraient été qualifiés de catastrophiques</li> <li>✓ Nous buvons sans aucun doute, en moyenne, de meilleurs vins que nos grands-parents</li> </ul>
--	---

Perfectionnement de la dégustation – Séance 2







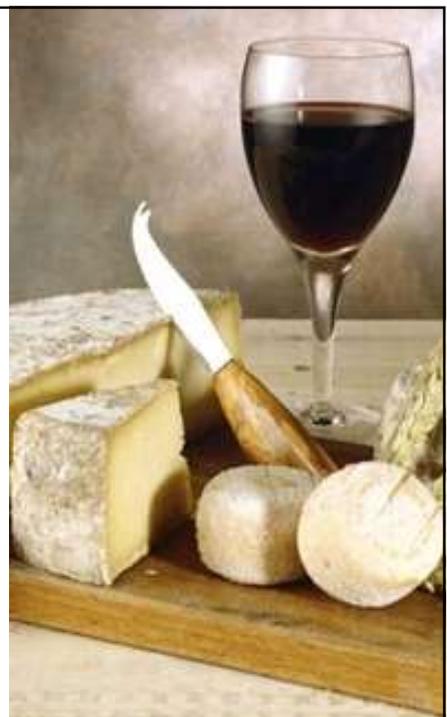
✓ Troisième séance

– THEORIE

- Equilibre des vins
- Principes des accords
- Accords des mets et des vins

– PRATIQUE

- Accords mets-vins



<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction  <b>Rappel</b>                  Vins blancs                  Accords en blancs                  Vins rouges                  Accords en rouges                  Résumé                  Mauvais amis                  Et le sucre                  Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">                   BouchÔnez             </div>	<p><b>Rappel: Equilibre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'équilibre du vin s'exprime sur base des rondeurs et des duretés de celui-ci</li> <li>✓ Si une de ces composantes prend le dessus sur les autres, le vin ne sera en général pas équilibré</li> <li>✓ Il en va exactement de même pour les mets !</li> </ul>
---	---

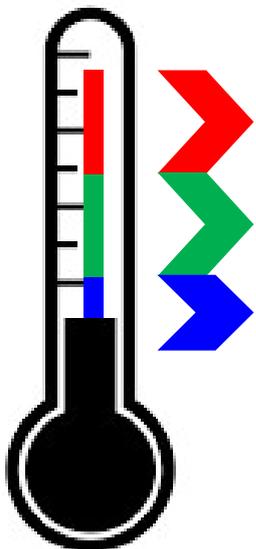
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction  <b>Rappel</b>                  Vins blancs                  Accords en blancs                  Vins rouges                  Accords en rouges                  Résumé                  Mauvais amis                  Et le sucre                  Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">                   BouchÔnez             </div>	<p><b>Rappel: Equilibre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les sensations de rondeurs proviennent:</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: black; color: white;"> <th>Vins</th> <th>Mets</th> </tr> </thead> <tbody> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <td>Gras</td> <td>Gras</td> </tr> <tr> <td>Alcool</td> <td>Onctuosité/Jutosité</td> </tr> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <td>Sucre</td> <td>Sucre</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les sensations de duretés proviennent:</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: black; color: white;"> <th>Vins</th> <th>Mets</th> </tr> </thead> <tbody> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <td>Acidité</td> <td>Acidité</td> </tr> <tr> <td>Amertume</td> <td>Amertume</td> </tr> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <td>Tannins</td> <td>Epices</td> </tr> <tr> <td>Sapidité</td> <td>Salé</td> </tr> </tbody> </table>	Vins	Mets	Gras	Gras	Alcool	Onctuosité/Jutosité	Sucre	Sucre	Vins	Mets	Acidité	Acidité	Amertume	Amertume	Tannins	Epices	Sapidité	Salé
Vins	Mets																		
Gras	Gras																		
Alcool	Onctuosité/Jutosité																		
Sucre	Sucre																		
Vins	Mets																		
Acidité	Acidité																		
Amertume	Amertume																		
Tannins	Epices																		
Sapidité	Salé																		

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel <b>Vins blancs</b> Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel <b>Vins blancs</b> Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ L'équilibre du vin blanc est exprimé sur base de deux aspects:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'acidité</li> <li>- L'onctuosité: l'alcool (et éventuellement le sucre)</li> </ul>
--	--

	<b>Onctuosité</b>					
5	Lourd	Liquoreux	Mielleux	Plein	Nerveux	
4	Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur	
3	Ténu	Mou	Equilibré	Vif	Acidulé	
2	Petit	Plat	Sec	Frais	Vert	
1	Creux	Mince	Maigre	Verdelet	Agressif	<b>Acidité</b>
	1	2	3	4	5	

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2>Vins blancs et température de service</h2>  <div style="margin-left: 20px;"> <p><b>Vin trop chaud:</b> Augmente la sensation d'alcool</p> <p><b>Vin trop froid:</b> Augmente la sensation d'acidité</p> <p><b>Vin glacé (&lt; 4°C):</b> On ne goûte plus rien</p> </div>
--	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2>Vins blancs et température de service</h2> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Typologie du vin</th> <th>Exemple</th> <th>Température (°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>vins effervescents secs et doux</td> <td>Champagne</td> <td>6 - 8</td> </tr> <tr> <td>Vins blancs secs, jeunes et fruités</td> <td>Muscadet</td> <td>8 - 10</td> </tr> <tr> <td>Vins surmûris et liquoreux blancs</td> <td>Sauternes</td> <td>8 - 10</td> </tr> <tr> <td>Vins blancs secs aromatiques – vins doux – vins rosés</td> <td>Sauvignon</td> <td>10 - 12</td> </tr> <tr> <td>Vins blancs mûrs et très structurés</td> <td>Grand Bourgogne</td> <td>12 - 14</td> </tr> </tbody> </table>	Typologie du vin	Exemple	Température (°C)	vins effervescents secs et doux	Champagne	6 - 8	Vins blancs secs, jeunes et fruités	Muscadet	8 - 10	Vins surmûris et liquoreux blancs	Sauternes	8 - 10	Vins blancs secs aromatiques – vins doux – vins rosés	Sauvignon	10 - 12	Vins blancs mûrs et très structurés	Grand Bourgogne	12 - 14
Typologie du vin	Exemple	Température (°C)																	
vins effervescents secs et doux	Champagne	6 - 8																	
Vins blancs secs, jeunes et fruités	Muscadet	8 - 10																	
Vins surmûris et liquoreux blancs	Sauternes	8 - 10																	
Vins blancs secs aromatiques – vins doux – vins rosés	Sauvignon	10 - 12																	
Vins blancs mûrs et très structurés	Grand Bourgogne	12 - 14																	

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>En résumé</b>
Introduction	✓ Les caractéristiques d'acidité et d'onctuosité d'un vin blanc (sec) peuvent facilement être hiérarchisées sur une échelle de 1 à 5
Rappel	✓ Les températures basses mettent en évidence les duretés (l'acidité)
Vins blancs	✓ Les températures élevées mettent en évidence les rondeurs (l'alcool)
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 3</b>		
<b>THEORIE</b>	<b>Astuces</b>	
Introduction	✓ Raisons pour lesquelles les restaurants qui proposent un mauvais vin blanc comme vin du patron le servent beaucoup trop froid: on ne goûte rien	
Rappel	✓ Raisons pour lesquelles on boit les vins liquoreux un peu plus frais, pour ne pas être dérangé par l'alcool et le sucre	
Vins blancs		
Accords en blancs		
Vins rouges		
Accords en rouges		
Résumé		
Mauvais amis		
Et le sucre		
Conclusions		
<b>PRATIQUE</b>		
Accords mets-vins		
		
Bouch'Ônez		

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Exercice n°1</h2> <p>✓ Comparons 4 vins blancs et plaçons les dans le graphique d'équilibre</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Côte de Gascogne (Sud-Ouest)</li> <li>2. Languedoc</li> <li>3. Bourgogne servi trop froid</li> <li>4. Bourgogne servi à bonne température</li> </ol>
--	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Vins blancs et typologies</h2>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;">↑</div> <div style="margin-right: 10px;">Onctuosité</div> </div> <table border="1" style="width: 100%; height: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #ffcc00;">Bordeaux liquoreux</td> <td style="background-color: #ffff00;">Alsace VT</td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;">Languedoc- Roussillon</td> <td style="background-color: #ffff00;">Jurançon</td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;">Rhône</td> <td style="background-color: #ffff00;">Bourgogne</td> <td style="background-color: #ffff00;">Alsace</td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;">Bordeaux sec</td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;">Champagne sec</td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;"></td> <td style="background-color: #ffff00;">Muscadet</td> </tr> </table> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="margin-right: 10px;">→</div> <div>Acidité</div> </div>	Bordeaux liquoreux	Alsace VT					Languedoc- Roussillon	Jurançon				Rhône	Bourgogne	Alsace				Bordeaux sec						Champagne sec						Muscadet
Bordeaux liquoreux	Alsace VT																															
	Languedoc- Roussillon	Jurançon																														
	Rhône	Bourgogne	Alsace																													
		Bordeaux sec																														
			Champagne sec																													
				Muscadet																												

<b>SEANCE 3</b>	<h2>Exercice n°1 - Conclusions</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les vins ont clairement des typologies différentes</li><li>✓ On peut modifier la position d'un vin dans le graphique en changeant sa température, la preuve par le Bourgogne blanc</li><li>✓ On pourrait aussi modifier la position d'un vin en y ajoutant une petite dose de sucre. Ajouter par exemple un dixième de cuillère à café de sucre dans le Gascogne</li></ul>
<p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel <b>Vins blancs</b> Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	

165

<b>SEANCE 3</b>	
<p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs <b>Accords en blancs</b> Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

✓ Comme pour les vins, l'équilibre des mets peut facilement être caractérisé:

- Rondeurs:
  - Gras
  - Onctuosité/jutosité
  - Tendance douce (sucre)
- Duretés:
  - L'acidité
  - L'amertume
  - Le côté épicé
  - Le côté salé

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

**Remarque**

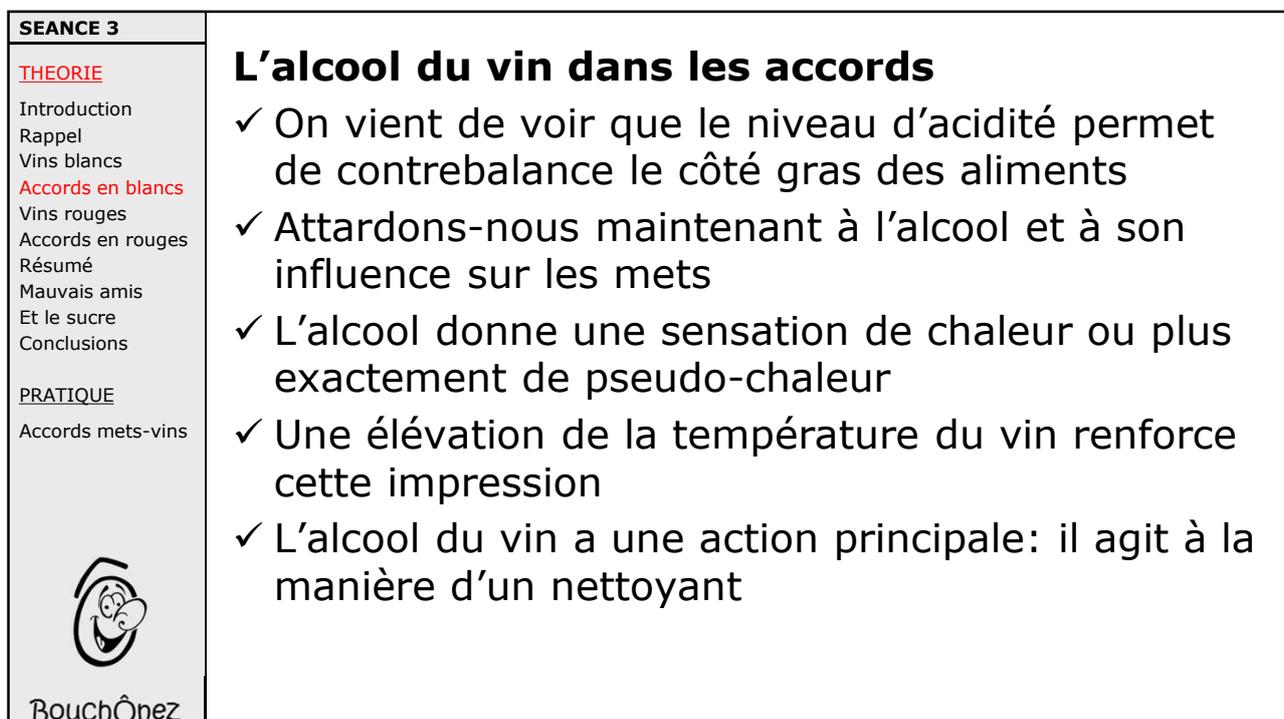
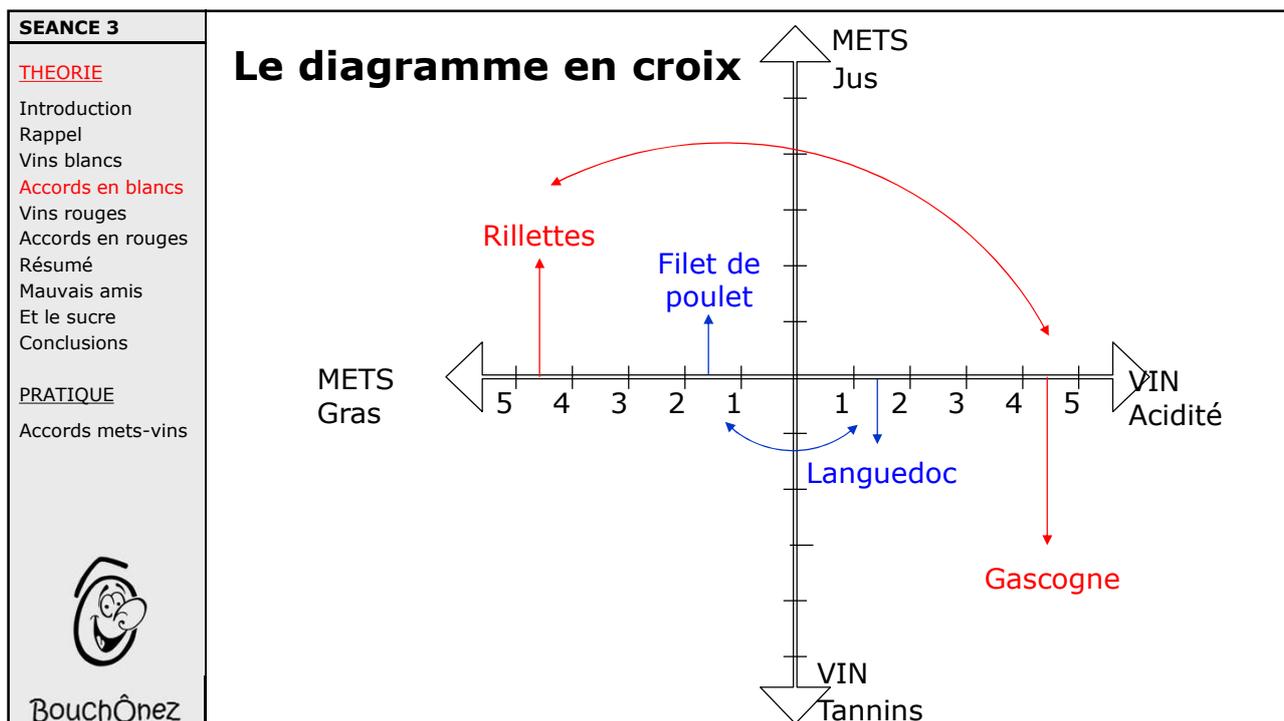
- ✓ On ne considère pour l'instant que des accords entre des vins et des mets non sucrés (même si certains mets ont une « tendance » douce)
- ✓ Un accord avec un met sucré exige toujours un vin sucré ... on en reparlera plus tard

<b>SEANCE 3</b>	<h2>L'acidité du vin dans les accords</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Dans un premier temps on va regarder comment se comporte l'acidité du vin dans les accords avec les mets</li><li>✓ On regardera ensuite comment utiliser l'alcool</li></ul>
<b>THEORIE</b> Introduction Rappel Vins blancs <b>Accords en blancs</b> Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions  <b>PRATIQUE</b> Accords mets-vins	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 3</b>	<h2>Exercice n°2 – Niveau de gras des aliments</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Attardons-nous au côté « gras » des mets</li><li>✓ Goûtons et comparons:<ul style="list-style-type: none"><li>– Du filet de poulet</li><li>– Des rillettes de porc</li></ul></li><li>✓ Le niveau de gras n'est clairement pas le même</li></ul>
<b>THEORIE</b> Introduction Rappel Vins blancs <b>Accords en blancs</b> Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions  <b>PRATIQUE</b> Accords mets-vins	
 BouchÔnez	 

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Exercice n°3 – L'acidité dans les accords</b>
Introduction	✓ Goûtons maintenant les rillettes et le poulet avec les différents vins blancs
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	✓ Quel vin fonctionne le mieux pour chacun de ces mets ?
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Exercice n°3 – Conclusions</b>
Introduction	✓ Il faut un vin acide pour contrebalancer un mets gras
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	✓ Il faut un vin peu acide pour contrebalancer un met peu gras
Vins rouges	
Accords en rouges	✓ Autrement dit, il faut créer des <b>accords d'opposition</b>
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	✓ Cet accord et cette opposition peut se représenter dans un diagramme d'équilibre (dont on n'utilise que deux axes à ce stade ...)
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	



<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	
	<b>Exercice n°4 - Rôle de l'alcool</b>
	✓ Reprenons les rillettes dégustées précédemment mais agrémentons les d'une belle dose de jus de citron
	✓ L'accord du met est modifié
	✓ Qu'en est-il de l'accord mets-vin ? Quel vin convient à présent le mieux ?

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	
	<b>L'alcool du vin dans les accords</b>
	✓ L'alcool contrebalance les notes salines, épicées, acides et/ou amères des mets
	✓ Comme pour le gras du met avec l'acidité du vin, il s'agit <b>d'un accord d'opposition</b> entre les duretés du mets et les rondeurs du vin

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
BouchÔnez	

## Remarque

- ✓ On ajoute naturellement le jus de citron sur certains mets très gras comme les croquettes au fromage ou aux crevettes pour améliorer l'équilibre du plat



<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
BouchÔnez	

## Remarque

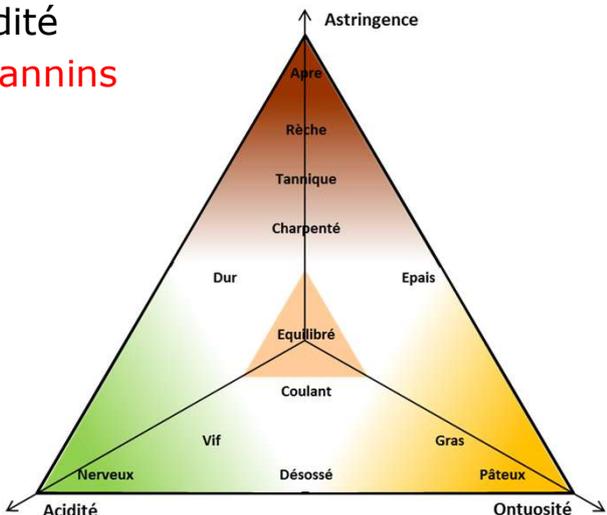
- ✓ On retrouve la **note saline** dans le pain, les fromages, les charcuteries, ... On peut l'augmenter en ajoutant du sel aux préparations
- ✓ On retrouve la **note acide** dans les tomates, les agrumes, ... On peut l'augmenter en ajoutant du vinaigre ou du jus de citron aux préparations
- ✓ On retrouve la **note amère** dans la roquette, les chicons, les artichauts, ... Il est compliqué de renforcer la note amère par l'ajout d'un ingrédient mais on peut le faire via le mode de cuisson (grill)

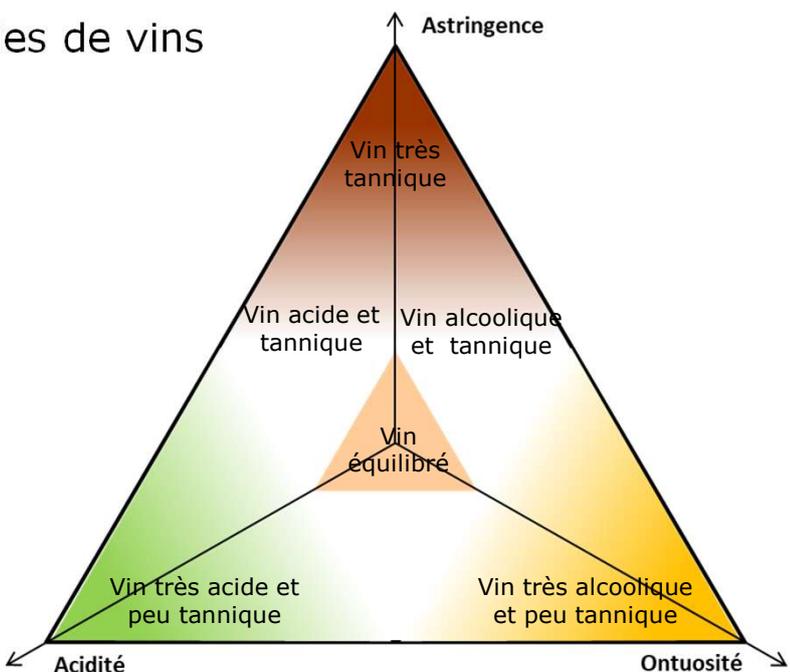
<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>L'alcool du vin dans les accords - Conclusions</b>
Introduction	✓ L'alcool contrebalance les notes salines, épicées, acides et/ou amères des mets ... jusqu'à un certain point
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	✓ Pour des aliments exacerbant trop une de ces caractéristiques, l'alcool du vin est insuffisant et il faut se tourner vers des eaux-de-vie, de la bière, des vins liquoreux ... voire de l'eau
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	✓ Exemples:
Et le sucre	– Les anchois
Conclusions	– Les huitres et leur salinité extrême
	– Les artichauts et leur forte amertume
	– Le saumon fumé fort salé et souvent citronné
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
BouchÔnez	

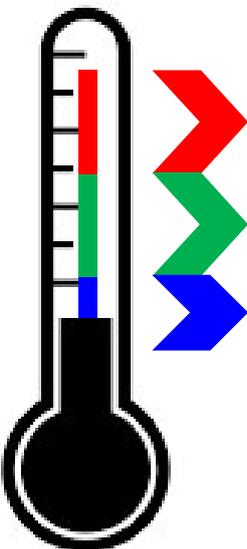
<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>L'alcool du vin dans les accords - Conclusions</b>
Introduction	✓ Remarque: L'action de l'alcool est équivalente pour les vins blancs et les vins rouges
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	✓ Remarque: L'effet de l'alcool ne sera pas représenté dans le diagramme en croix
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
BouchÔnez	

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Les accords de phase</b>
Introduction	✓ Outre les accords d'opposition déjà évoqués
Rappel	entre les duretés du vin et les rondeurs du met
Vins blancs	(ou vice-versa), il faut aussi évoquer les accords
Accords en blancs	de phase
Vins rouges	✓ Pour optimiser les accords mets-vins, l'intensité
Accords en rouges	(puissance des saveurs) et la persistance
Résumé	(longueur) du met et du vin gagneront à être
Mauvais amis	comparables
Et le sucre	✓ A vin peu/fort intense, met peu/fort intense
Conclusions	✓ A vin peu/fort persistant, met peu/fort persistant
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

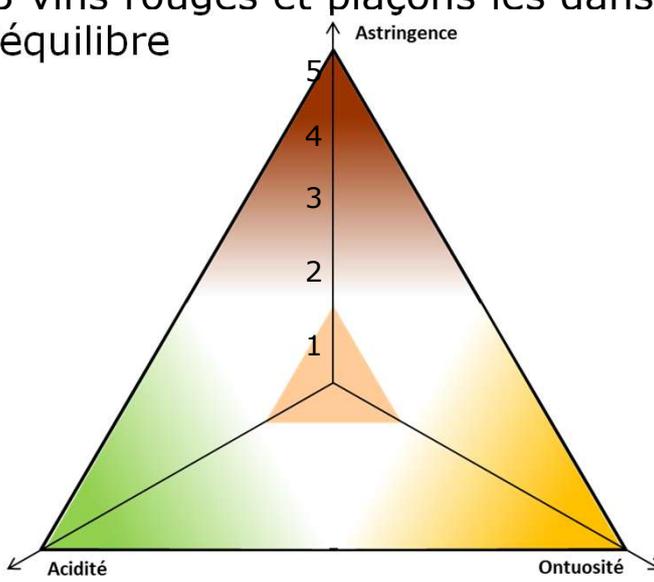
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs <b>Vins rouges</b> Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ L'équilibre du vin rouge est exprimé sur base de trois aspects:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'onctuosité: l'alcool (et éventuellement le sucre)</li> <li>- L'acidité</li> <li>- <b>Les tannins</b></li> </ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs <b>Vins rouges</b> Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Typologies de vins rouges</p> 
---	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs <b>Vins rouges</b> Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Vins rouges et température de service</h2>  <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 10px;"> <div style="color: red;"> <p><b>Vin trop chaud:</b> Augmente la sensation d'alcool</p> </div> <div style="color: green;"> <p><b>Vin trop froid:</b> Augmente la sensation d'acidité et de tannins</p> </div> <div style="color: blue;"> <p><b>Vin glacé (&lt; 4°C):</b> On ne goûte plus rien</p> </div> </div>
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs <b>Vins rouges</b> Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Vins rouges et température de service</h2> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Typologie du vin</th> <th style="text-align: left;">Exemple</th> <th style="text-align: left;">Température (°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vins rouges délicats, fruité et peu tanniques</td> <td>Beaujolais, Sancerre</td> <td>14 - 16</td> </tr> <tr> <td>Vins rouges, élégants de structure moyenne et assez tanniques</td> <td>Bordeaux, Bourgogne</td> <td>16 - 18</td> </tr> <tr> <td>Vins rouges tanniques, de grande structure et long vieillissement</td> <td>Grand Bordeaux, Bourgogne Rhône, Languedoc</td> <td>18 - 20</td> </tr> </tbody> </table>	Typologie du vin	Exemple	Température (°C)	Vins rouges délicats, fruité et peu tanniques	Beaujolais, Sancerre	14 - 16	Vins rouges, élégants de structure moyenne et assez tanniques	Bordeaux, Bourgogne	16 - 18	Vins rouges tanniques, de grande structure et long vieillissement	Grand Bordeaux, Bourgogne Rhône, Languedoc	18 - 20
Typologie du vin	Exemple	Température (°C)											
Vins rouges délicats, fruité et peu tanniques	Beaujolais, Sancerre	14 - 16											
Vins rouges, élégants de structure moyenne et assez tanniques	Bordeaux, Bourgogne	16 - 18											
Vins rouges tanniques, de grande structure et long vieillissement	Grand Bordeaux, Bourgogne Rhône, Languedoc	18 - 20											

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs <b>Vins rouges</b> Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">En résumé</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les caractéristiques d'acidité, d'astringence et d'onctuosité et d'acidité d'un vin rouge (sec) peuvent facilement être hiérarchisées sur une échelle de 1 à 5</li> <li>✓ Les températures basses mettent en évidence les duretés (l'acidité et les tannins)</li> <li>✓ Les températures élevées mettent en évidence les rondeurs (l'alcool)</li> </ul>
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs <b>Vins rouges</b> Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">  <p>Bouch'Ônez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Exercice n°5</h2> <p>✓ Comparons 3 vins rouges et plaçons les dans le graphique d'équilibre</p> <div style="text-align: center;">  </div>
---	--

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
<b>Vins rouges</b>	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

## Exercice n°5

✓ Comparons 3 vins rouges et plaçons les dans le graphique d'équilibre:

5. Côtes du Roussillon (Languedoc-Roussillon)
6. Bourgogne
7. Madiran (Sud-Ouest)

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
<b>Vins rouges</b>	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

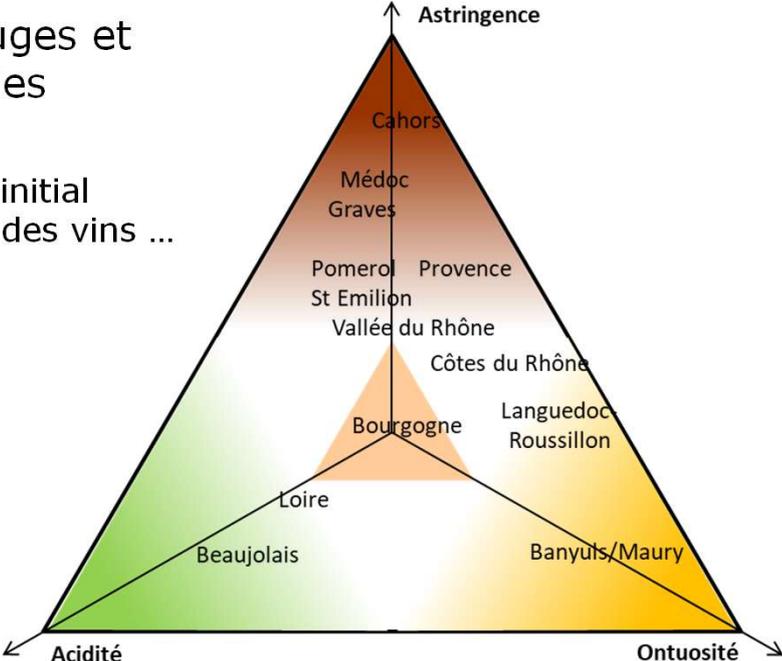
## Exercice n°5 - Conclusions

✓ Les vins ont clairement des typologies différentes

✓ On pourrait, comme pour les vins blancs, modifier la position d'un vin dans le graphique en changeant sa température

- L'acidité et les tannins seront mis en évidence aux températures basses
- L'alcool est mis en évidence aux températures hautes

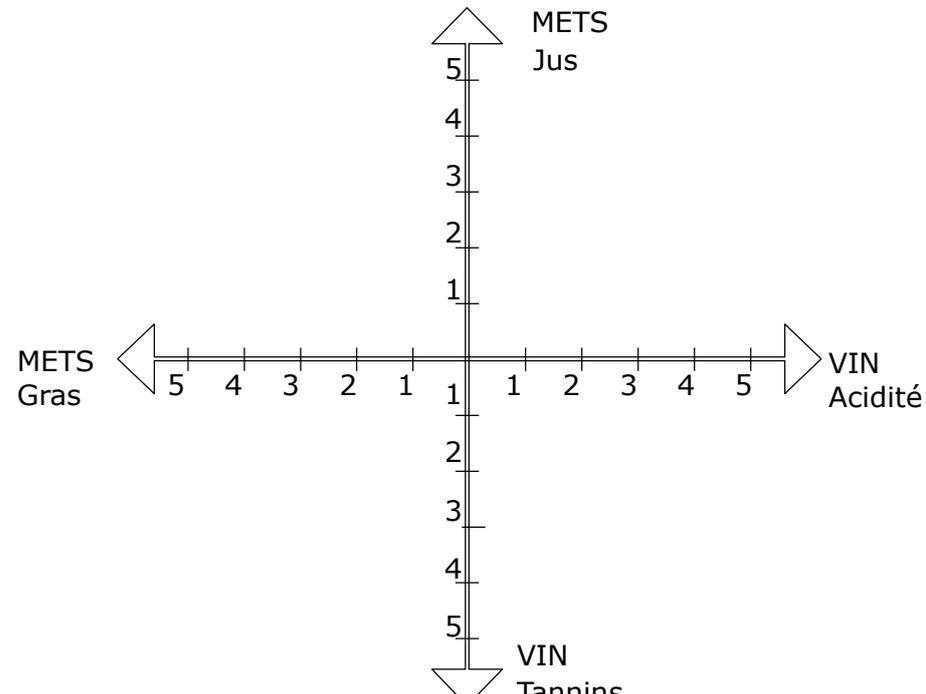
✓ On pourrait aussi modifier la position d'un vin en y ajoutant une petite dose de sucre

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs <b>Vins rouges</b> Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Vins rouges et typologies</b></p> <p><b>Equilibre initial probable des vins ...</b></p> 
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges <b>Accords en rouges</b> Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

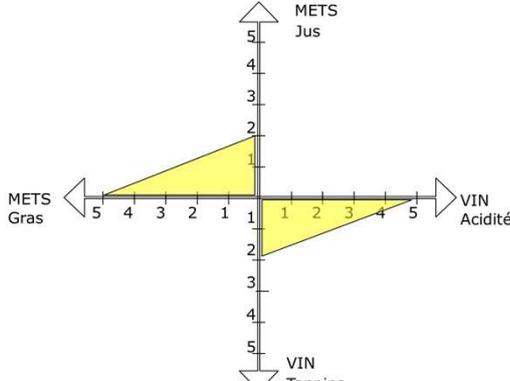
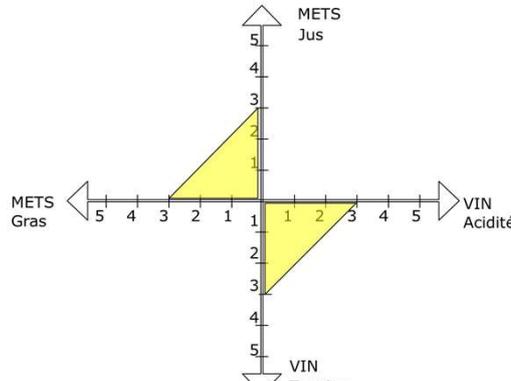
<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Les tannins du vin dans les accords</b>
Introduction	✓ Passons maintenant au vin rouge et ajoutons une composante, les tannins, dans les accords
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	✓ Pour rappel, les tannins assèchent la bouche en coagulant la salive
Accords en rouges	✓ Pour contrebalance les tannins il faudra donc des mets avec une bonne dose de liquide ou de jus
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	✓ On va parler de la « jutosité » du met
	
Bouch'Ônez	

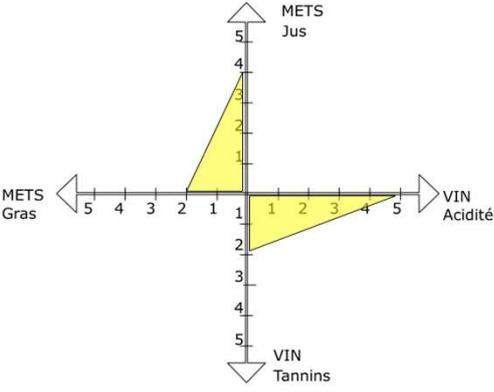
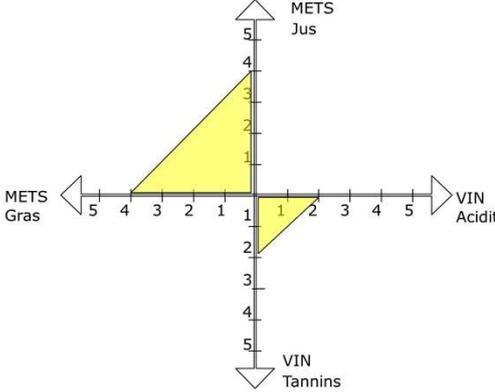
<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Exercices n°6 – La jutosité des mets</b>
Introduction	✓ Reprenons les rillettes et situons les dans le graphique d'équilibre dont on va maintenant utiliser les 4 axes
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges <b>Accords en rouges</b> Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges <b>Accords en rouges</b> Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Exercices n°7 – Les tannins dans les accords</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Goûtons maintenant les rillettes avec les différents vins rouges</li> <li>✓ Quel vin fonctionne le mieux ?</li> </ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Exercice n°7 – Conclusions</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les rillettes sont très grasses et assez peu juteuses</li> <li>✓ Il faut un vin:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Acide pour contrebalancer le gras</li> <li>– Peu tannique pour s’adapter à la jutosité</li> </ul> </li> <li>✓ Un Bourgogne ou un Beaujolais fera très bien l’affaire</li> <li>✓ Autrement dit, il faut à nouveau créer des <b>accords d’opposition</b></li> <li>✓ Ces accords et ces oppositions peuvent se représenter dans un diagramme d’équilibre dont on utilise maintenant les 4 axes</li> </ul>
--	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Exercice n°7 – Conclusions</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les diagrammes d’équilibre permettent de visualiser facilement la qualité de l’accord: les triangles doivent être en opposition et environ de même surface</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	---

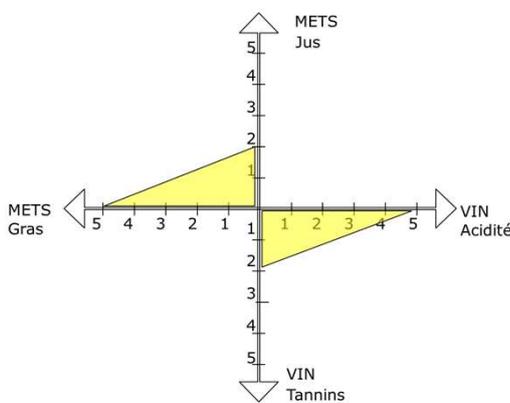
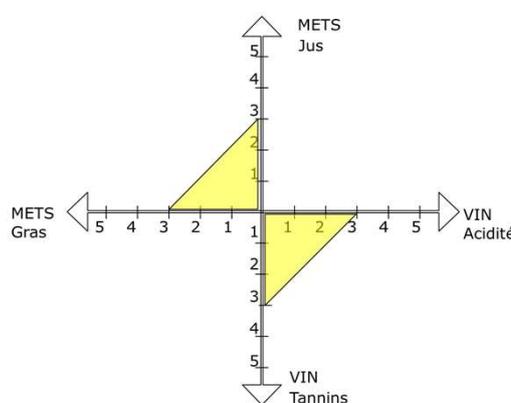
<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Exercice n°7 – Conclusions</h2> <p>✓ Si les triangles ne sont pas en opposition et/ou n'ont pas environ la même surface, l'accord manque d'harmonie</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Les accords de phase</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comme pour les vins blancs, outre les accords d'opposition déjà évoqués, il faut aussi évoquer les accords de phase</li> <li>✓ Pour optimiser les accords mets-vins, l'intensité (puissance des saveurs) et la persistance (longueur) du met et du vin gagneront à être comparables</li> <li>✓ A vin peu/fort intense, met peu/fort intense</li> <li>✓ A vin peu/fort persistant, met peu/fort persistant</li> </ul>
--	---

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	
	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ <b>Exercice n°8 – Récapitulatif</b></li><li>✓ Goûtons maintenant différentes viandes et différentes cuissons:<ul style="list-style-type: none"><li>– Steak saignant</li><li>– Steak à point</li><li>– Steak</li></ul></li><li>✓ Quel vin s'équilibre le mieux à chacune des viandes ?</li><li>✓ Comment évolue l'équilibre si on agrmente la viande d'une sauce béarnaise</li></ul>

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Rappel	
Vins blancs	
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	
	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Résumé – Accords d'opposition</b></li><li>✓ L'acidité du vin contrebalance les notes grasses intrinsèques (fromage) ou apportées (beurre, huile)</li><li>✓ L'alcool contrebalance les notes salines, épicées, acides et/ou amères intrinsèques ou apportée (jus de citron)</li><li>✓ Les tannins du vin contrebalancent les notes juteuses intrinsèques (viande saignante) ou apportées (sauce)</li></ul>

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges <b>Résumé</b> Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Résumé – Quel vin servir ?</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les vins blancs seront privilégiés pour les mets qui ne possèdent pas ou peu de jus</li> <li>✓ Les vins rouges seront privilégiés pour les mets qui possèdent beaucoup de jus</li> <li>✓ Plus le mets est juteux, plus le vin pourra être tannique !</li> </ul>
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges <b>Résumé</b> Mauvais amis Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Résumé – Les graphiques d'équilibre</h2> <p>✓ Les accords mets-vins se représentent sur des graphiques d'équilibre; pour un accord harmonieux, les triangles doivent être en opposition et environ de même taille</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	--

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé <b>Mauvais amis</b> Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Les accords (quasi) impossibles</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certains mets ont des caractéristiques tellement « puissantes » qu’il est quasi impossible de leur accorder un vin             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les mets avec beaucoup de citron, de vinaigre, d’épices ou de piments</li> <li>– Les mets très salé ou très fumé: anchois, huitres, ...</li> <li>– Les mets très amers: artichauts</li> </ul> </li> <li>✓ Dans certains cas il faudra une bière ou une eau-de-vie peut remplacer le vin</li> </ul>
---	---

<p><b>SEANCE 3</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé <b>Mauvais amis</b> Et le sucre Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Accords mets-vins</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Et l’accord que tout le monde croit connaître</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quel vin servir avec un fromage puissant, par exemple un Chaource ?</li> <li>✓ Les fromages en général, et surtout les fromages puissants, ne conviennent pas aux vins rouges car les tannins sont incompatibles avec les notes salées et épicées de ceux-ci</li> <li>✓ Il faut privilégier:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Des vins blancs acides pour les fromages gras</li> <li>– Des vins blancs gras et alcoolisés pour les fromages épicés et salés</li> </ul> </li> <li>✓ On peut y consacrer une soirée entière</li> </ul>
---	---



<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Le sucre dans le vin</b>
Introduction	✓ Le sucre dans le vin se combine à l'alcool et renforce sa composante « chaude » çàd sa rondeur
Rappel	✓ Rappel: une élévation de température renforce les rondeurs
Vins blancs	✓ Raison pour laquelle on servira les vins sucrés, aussi bien blancs que rouges, un peu plus frais
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Le sucre du vin dans les accords</b>
Introduction	✓ Le sucre est une exception dans les accords puisqu'on ne cherchera pas un accord d'opposition
Rappel	✓ Ici le problème est assez facile, il suffit:
Vins blancs	– D'accorder le niveau de sucre du mets et du vin pour avoir une intensité comparable
Accords en blancs	– D'accorder la couleur du vin au type de mets
Vins rouges	✓ Il n'est même pas nécessaire de réaliser un diagramme d'équilibre !
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Exercice n°10 – Le chocolat</b>
Introduction	✓ On goûtera le dessert au chocolat avec un des vins blancs ou rouges secs dégustés précédemment
Rappel	✓ Y a-t-il un vin qui donne l'équilibre ?
Vins blancs	✓ Retestons avec un vin sucré
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Conclusions</b>
Introduction	✓ Les accords mets-vins sont compliqués à appréhender
Rappel	✓ Pour être capable de compléter les graphiques d'équilibre et faut être un très bon dégustateur et maîtriser les composantes du vin
Vins blancs	✓ Vous faites maintenant partie des rares personnes à les maîtriser
Accords en blancs	
Vins rouges	
Accords en rouges	
Résumé	
Mauvais amis	
Et le sucre	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre <b>Conclusions</b>	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

## Conclusions

- ✓ La mise en pratique des accords fonctionne assez bien lorsque l'on se limite à des mets « simples »
- ✓ Par contre réaliser le même exercice avec une assiette complexe (viande + féculent + légumes + sauce) devient vite très complexe vu le mélange des saveurs



<b>SEANCE 3</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction Rappel Vins blancs Accords en blancs Vins rouges Accords en rouges Résumé Mauvais amis Et le sucre <b>Conclusions</b>	
<b>PRATIQUE</b>	
Accords mets-vins	
	
Bouch'Ônez	

## Conclusions

- ✓ Il vous reste maintenant un choix à faire:
  - Appliquer dès aujourd'hui les principes appris ce soir
  - Oublier les accords mets-vins et boire le vin qui vous plaît en mangeant le plat qui vous plaît ... qui est aussi une très bonne philosophie de vie





✓ Programme de la soirée

– THEORIE

- Introduction
- Vins biologiques et biodynamiques
- Réglementation
- Certification
- Vin nature
- Vin végétal
- Sulfites
- Sulfate de cuivre
- Goût du vin
- Bio célèbres
- Conclusions

– PRATIQUE



<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Introduction</b></p> <p>Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Introduction</b></p> <p>Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

Perfectionnement de la dégustation – Séance 4

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Introduction</b></p> <p>Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétal Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p><b>Introduction</b></p> <p>Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétal Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	
<b>Introduction</b>	
Biologique	
Biodynamique	
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

ÉCONOMIE ENVIRONNEMENT

## Vin, pesticides et riverains : le Mâconnais s'en sortira-t-il ?

Il aura fallu l'épandage de pesticides jusque dans une cour d'école puis une balle de fusil envoyée par courrier à un viticulteur. Enfin, la pulvérisation de ces produits phytosanitaires est mise en lumière dans l'un des vignobles les plus réputés de France, le Mâconnais, au sud de la Bourgogne.

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	
<b>Introduction</b>	
Biologique	
Biodynamique	
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

« Dans les années 1960 et 1970 beaucoup de vigneron s'épuisaient à la tâche et les vins ne se valorisaient pas. Avec les produits phytosanitaires, on leur a promis de rendre moins pénible le travail, et de se reposer d'avantage le WE. Ces produits étaient conseillés par des hommes de science, comme un médecin délivre des médicaments. Je pense que les vignerons de cette époque n'avaient pas la formation pour discuter de ces produits, présentés comme sans risques. »

**Olivier Humbrecht (vigneron en Alsace et président de Biodyvin) – RVF HS 36 (06/2019)**

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>C'est quoi le vin bio ?</b>
<b>Introduction</b>	✓ Le vin bio ? On déteste ou on adore !
Biologique	✓ Et pourtant, jusqu'il y a peu, cela n'existait pas !!
Biodynamique	✓ Avant 2012, on pouvait distinguer les vigneronns qui pratiquaient:
Réglementation	– L'agriculture conventionnelle
Certification	– La lutte raisonnée
Vin nature	– L'agriculture biologique
Vin végane	– L'agriculture biodynamique
Sulfites	✓ Le «vrai» vin bio, encadré par une directive européenne, n'est en effet né qu'avec le millésime 2012; cette directive couvre l'agriculture et la vinification
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
BouchÔnez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>C'est quoi le vin bio ?</b>
<b>Introduction</b>	✓ Pour reprendre l'image de Michel Chapoutier:
Biologique	– En traditionnel, si on a mal à la tête, on prend une aspirine
Biodynamique	– En biologique, si on a mal à la tête, on prend un médicament homéopathique
Réglementation	– En biodynamie, on n'attend pas d'avoir mal à la tête et on fait un traitement (naturel) préventif
Certification	
Vin nature	
Vin végane	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
BouchÔnez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
<b>Biologique</b>	
Biodynamique	
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	



<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
<b>Biologique</b>	
Biodynamique	
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

## Agriculture et vin biologique

- ✓ En agriculture biologique, la plupart des pesticides (fongicide, désherbant, ...) et engrais chimiques sont prohibés
- ✓ Les règles de l'agriculture BIO sont encadrées par le règlement d'exécution CE 203/2012
- ✓ Celles-ci sont d'application à tous les types d'agriculture, pas seulement au raisin
- ✓ Des produits toxiques (à haute dose) comme le cuivre et le soufre sont néanmoins utilisés
- ✓ La disparition des produits chimiques permet de faire «revivre» les sols: insectes, activité microbienne, terre riche en humus, ...

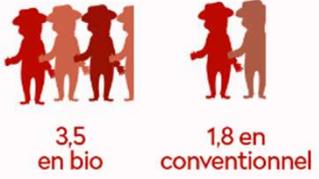
<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Agriculture et vin biologique</b>
Introduction	✓ L'application de cette l'agriculture biologique passe notamment par l'utilisation
<b>Biologique</b>	
Biodynamique	– De fumure organique
Réglementation	– De traitements raisonnés à base de cuivre appliqué sous forme de bouillie bordelaise, hydroxyde de cuivre, oxyde cuivreux et soufre
Certification	– De l'utilisation d'extraits de pyrèthre naturels et d'huile végétale pour éliminer les parasites piqueurs
Vin nature	– De l'adjonction régulière de tisanes d'orties et de prêles afin de diminuer les doses de ces intrants
Vin végétane	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Agriculture et vin biologique</b>
Introduction	✓ L'agriculture BIO n'est pas une garantie de qualité mais une assurance d'une méthode de production sans chimie, contrôlée par un organisme indépendant
<b>Biologique</b>	
Biodynamique	✓ L'utilisation de la « bouillie bordelaise » ou sulfate de cuivre est cependant autorisé et pose de nombreuses polémiques
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétane	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Agriculture et vin biologique</b>
Introduction	✓ Par opposition aux produits de synthèse qui pénètrent dans la plante, les produits biologiques sont des produits de contact qui sont « lavés » dès qu'il pleut
<b>Biologique</b>	✓ Dans les années humides cela implique plus de passage et de traitements ... voire lors de certains printemps catastrophiques comme en 2016 et 2021:
Biodynamique	- La perte totale de la récolte
Réglementation	- Le recours aux produits de synthèse et la perte de la certification BIO
Certification	
Vin nature	
Vin végétane	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
BouchÔnez	

<b>SEANCE 4</b>		
<b>THEORIE</b>	<b>Agriculture et vin biologique</b>	
Introduction	✓ De manière générale les exploitations bio ont besoin plus de main d'œuvre pour les traitements et les labours	
<b>Biologique</b>		
Biodynamique		
Réglementation		
Certification		
Vin nature		
Vin végétane		
Sulfites		
Sulfate de cuivre		
Goût du vin		
Bio célèbres		
Conclusions		
<b>PRATIQUE</b>		
Vins bio		
		
BouchÔnez		

*Unité de travail annuel moyenne de l'exploitation viticole*



3,5 en bio      1,8 en conventionnel

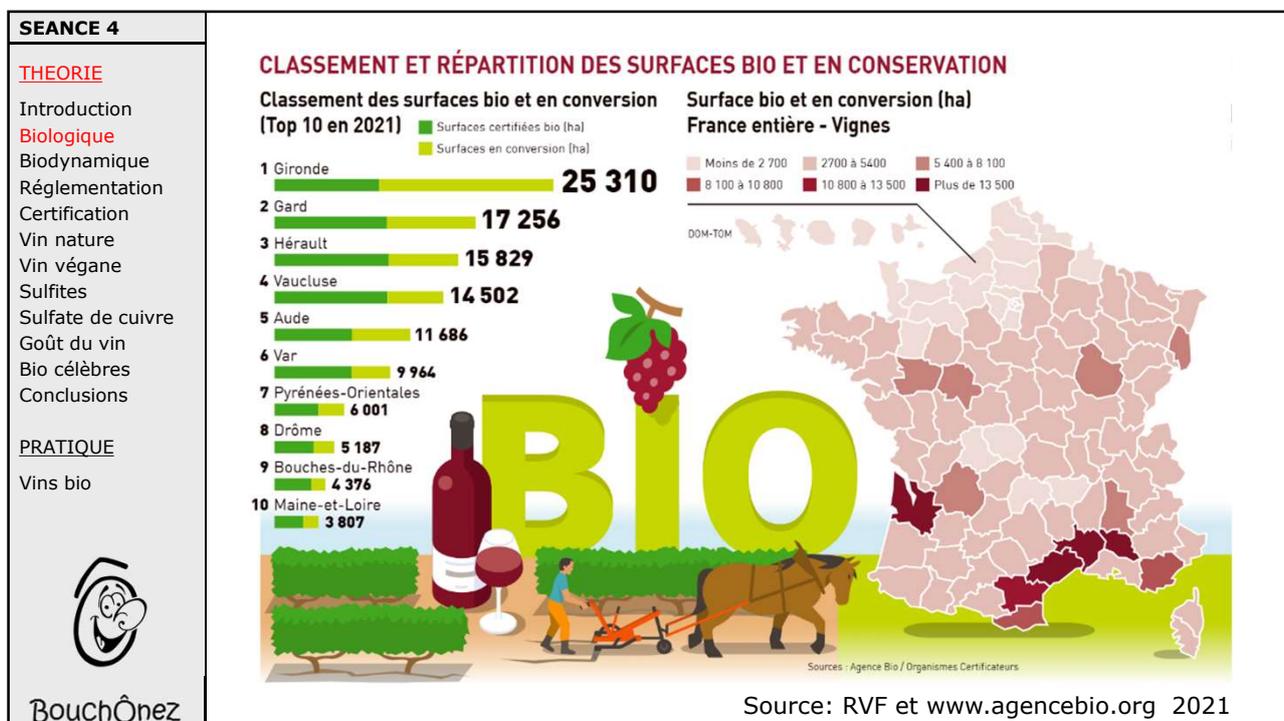
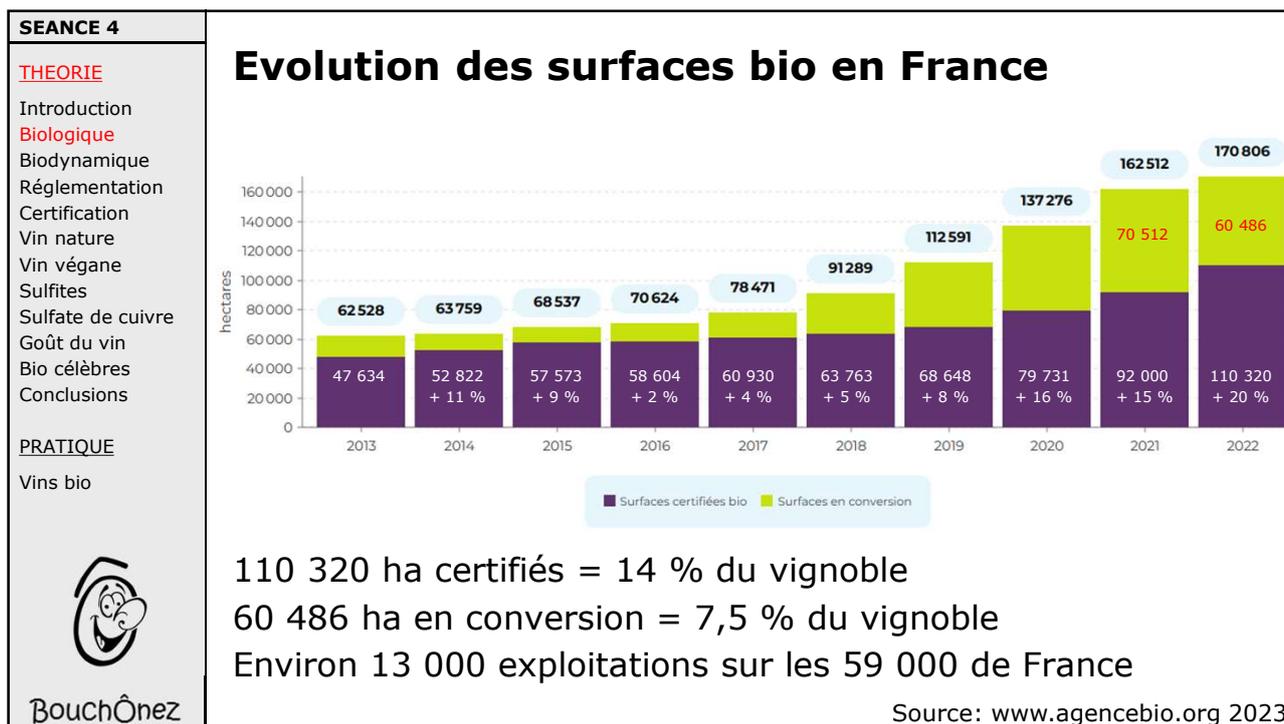
La viticulture biologique demande deux fois plus de main d'œuvre à la vigne, selon le ministère de l'Agriculture.

<b>SEANCE 4</b>	<b>La conduite de la vigne</b>		
<b>THEORIE</b>			
Introduction			
<b>Biologique</b>			
Biodynamique			
Réglementation			
Certification			
Vin nature			
Vin végétal			
Sulfites			
Sulfate de cuivre			
Goût du vin			
Bio célèbres			
Conclusions			
<b>PRATIQUE</b>			
Vins bio			
			
Bouch'Ônez			
			
Enherbé	Labouré	Dés herbé chimiquement	

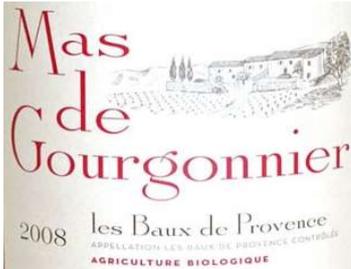
	Avril	
	Juin	

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction  <b>Biologique</b>                  Biodynamique                  Réglementation                  Certification                  Vin nature                  Vin végétane                  Sulfites                  Sulfate de cuivre                  Goût du vin                  Bio célèbres                  Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>La conduite de la vigne</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le passage en agriculture biologique (ou biodynamique) permet de faire revivre les sols, de favoriser les insectes et les micro-organismes, de favoriser la biodiversité, ...</li> <li>✓ Selon les spécialistes cela permettrait de retrouver des sols en bonne santé en 10 ans</li> </ul>
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction  <b>Biologique</b>                  Biodynamique                  Réglementation                  Certification                  Vin nature                  Vin végétane                  Sulfites                  Sulfate de cuivre                  Goût du vin                  Bio célèbres                  Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Impact sur le coût</h2> <div style="text-align: center;">  <h1 style="color: red;">111,12</h1> <p>MILLIONS DE BOUTEILLES                  VENDUES EN FRANCE                  EN 2017</p> <p>Un marché qui a plus que doublé depuis 2012, selon une étude de l'institut britannique ISWR. Il devrait encore progresser en moyenne de <b>14 %</b> par an jusqu'en 2022.</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <h2 style="color: red;">6,14 €</h2> <p>C'est le prix d'achat moyen d'une bouteille de vin biologique en France, en 2017, selon l'institut britannique ISWR.</p> </div> <div style="font-size: 2em; color: black;">/</div> <div style="text-align: center;"> <h2 style="color: red;">4,64 €</h2> <p>pour une bouteille de vin conventionnel.</p> </div> </div> </div> <p style="text-align: right;">Source: RVF 2017</p>
--	--



<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction  <b>Biologique</b>                  Biodynamique                  Réglementation                  Certification                  Vin nature                  Vin végétane                  Sulfites                  Sulfate de cuivre                  Goût du vin                  Bio célèbres                  Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p> <div style="text-align: center;">                   BouchÔnez             </div>	<h2 style="text-align: center;">Vignobles certifiés bio en 2019 (estimation OIV)</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Espagne: 120 000 ha (11 %)</li> <li>✓ Italie: 105 000 ha (15 %)</li> <li>✓ France: 100 000 ha (14 %)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Monde: 6,2 % càd 454 millions d’hectares</li> </ul>
--	--

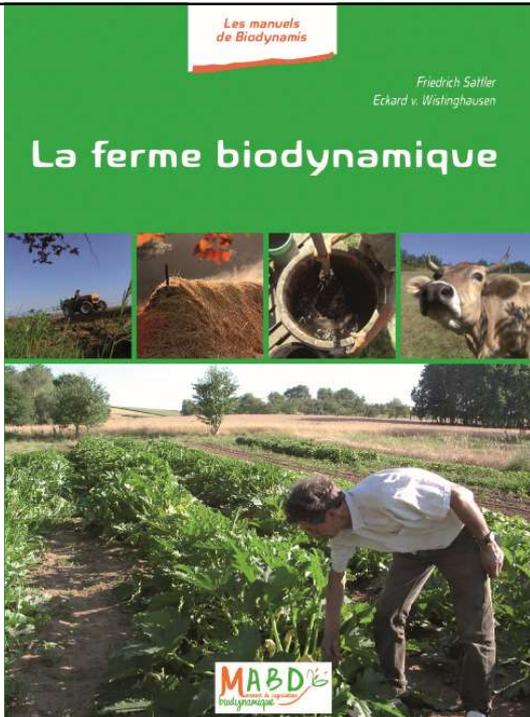
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction  <b>Biologique</b>                  Biodynamique                  Réglementation                  Certification                  Vin nature                  Vin végétane                  Sulfites                  Sulfate de cuivre                  Goût du vin                  Bio célèbres                  Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p> <div style="text-align: center;">                   BouchÔnez             </div>	<h2 style="text-align: center;">Anecdote</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L’appellation Baux-de-Provence est certifiée bio à 100 % depuis le millésime 2022</li> <li>✓ C’est la première AOC de France à avoir voulu inclure l’obligation du bio dans le décret d’appellation ... ce qui a été refusé par l’INAO</li> <li>✓ Les appellations Corbières et Saint-Emilion ont également inclus une « approche » environnementale obligatoire dans leur cahier des charges</li> </ul>	
--	---	---



## Agriculture et vin biologique - Les « limites » du bio

Illustration au Clos de Vougeot



<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique <b>Biodynamique</b> Réglementation Certification Vin nature Vin végétal Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique <b>Biodynamique</b> Réglementation Certification Vin nature Vin végétal Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Agriculture et vin biodynamique</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'agriculture biodynamique existe depuis 1924 quand Rudolph Steiner en a énoncé les principes</li> <li>✓ Elle a pour but de soigner la terre et de régénérer les sols, de produire sans entamer la capacité de production des futures générations</li> </ul> 
---	--

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Agriculture et vin biodynamique</b>
Introduction	✓ A l'origine elle n'est pas du tout liée à la viticulture mais s'applique à la logique d'une ferme regroupant animal et végétal
Biologique	– Utiliser une partie des céréales pour nourrir le bétail
<b>Biodynamique</b>	– Utiliser les déjections animales comme engrais
Réglementation	✓ Ce modèle ne s'applique à priori pas tel quel à un domaine vinicole sauf s'il collabore avec des fermes voisines
Certification	
Vin nature	
Vin végétane	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Agriculture et vin biodynamique</b>
Introduction	✓ Elle va plus loin que le BIO, considérant la culture comme une entité vivante avec un équilibre à respecter entre les 4 éléments (terre, eau, air et soleil)
Biologique	✓ Elle suit également le cycle lunaire
<b>Biodynamique</b>	✓ Le cultivateur privilégie les défenses internes de la plante plutôt que les traitements externes
Réglementation	✓ La maladie est considérée comme l'expression d'un déséquilibre. On n'attend pas que la maladie apparaisse mais on remonte aux sources du mal afin de remettre les choses en ordre
Certification	
Vin nature	
Vin végétane	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Agriculture et vin biodynamique</b>
Introduction	✓ La biodiversité et les défenses naturelles sont mises en avant, à l'opposé donc des cultures intensives d'un seul type de produits
Biologique	
<b>Biodynamique</b>	
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétane	✓ Des haies, des bois, des fleurs sont plantées en harmonie avec la vigne afin de favoriser, par exemple, les insectes qui sont des prédateurs des pucerons parasites de la vigne
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

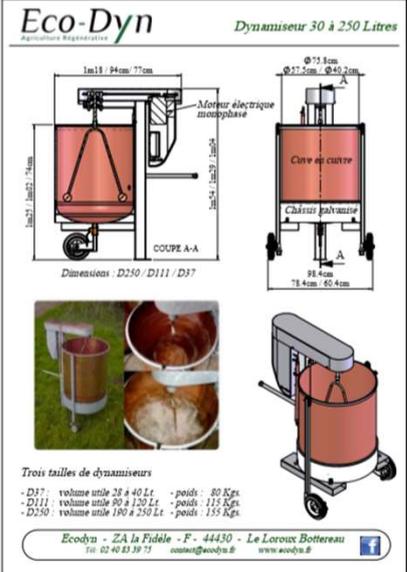
<b>SEANCE 4</b>	<b>Exemples au Château de Bousval</b>
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Biologique	
<b>Biodynamique</b>	
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétane	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	



<b>SEANCE 4</b>	<h2>Exemples au Château de Bousval</h2>
<b>THEORIE</b> Introduction Biologique <b>Biodynamique</b> Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions	
<b>PRATIQUE</b> Vins bio	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 4</b>	<h2>Agriculture et vin biodynamique</h2>
<b>THEORIE</b> Introduction Biologique <b>Biodynamique</b> Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les bio-dynamistes utilisent des produits tels que<ul style="list-style-type: none"><li>– Préparations à base de plantes médicinales, de tisanes</li><li>– Fumure</li><li>– Minéraux, cristaux de roche</li><li>– Matières animales: bouse et corne de vache</li><li>– ...</li></ul></li><li>✓ Le cuivre et le soufre sont autorisés mais à moindre dose qu'en BIO</li></ul>
<b>PRATIQUE</b> Vins bio	
 BouchÔnez	

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique <b>Biodynamique</b> Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Agriculture et vin biodynamique</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La <b>dynamisation</b> est la base des traitements</li> <li>✓ Le dynamiseur est un récipient en cuivre dans lequel on mélange les tisanes et compost à une grande quantité d'eau</li> <li>✓ On crée ensuite un vortex et on mélange à grande vitesse pendant une heure dans un sens, puis une heure dans l'autre sens</li> </ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique <b>Biodynamique</b> Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Agriculture et vin biodynamique</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ainsi mélangée, l'eau va emmagasiner les informations contenues dans les plantes et les minéraux dilués</li> <li>✓ Cela en concentre les effets lors de la pulvérisation</li> </ul>  <p style="font-size: small;"> <i>Eco-Dyn</i>      <i>Dynamiseur 30 à 250 Litres</i>          Agriculture Régénérative     </p> <p style="font-size: x-small;">         Dimensions : D210 / D111 / D37          Trois tailles de dynamiseurs          - D37 : volume utile 28 à 40 Lt - poids : 80 Kgs          - D111 : volume utile 90 à 120 Lt - poids : 115 Kgs          - D210 : volume utile 190 à 250 Lt - poids : 155 Kgs          Ecodyn - ZA la Fidèle - F - 44430 - Le Loroux Bottereau          Tel 02 40 83 39 73 contact@ecodyn.fr www.ecodyn.fr     </p>
--	--

## Pulvérisation de "bouse de corne"



### SEANCE 4

#### THEORIE

Introduction  
Biologique  
**Biodynamique**  
Réglementation  
Certification  
Vin nature  
Vin végétal  
Sulfites  
Sulfate de cuivre  
Goût du vin  
Bio célèbres  
Conclusions

#### PRATIQUE

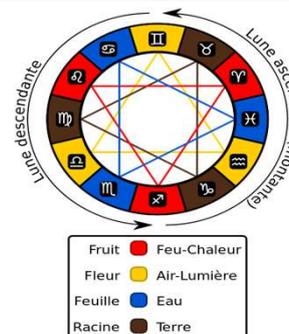
Vins bio



BouchÔnez

## Agriculture et vin biodynamique

- ✓ Les travaux à la vigne sont basés sur le cycle et le calendrier lunaire et les constellations du Zodiaque
- ✓ Les plantes subissent comme les marées l'influence de la lune
- ✓ La sève réagit au cycle lunaire: elle a tendance à descendre à la lune descendante et à monter à la lune montante
- ✓ Le viticulteur peut par exemple utiliser ce rythme lors de la taille pour limiter ou augmenter la vigueur de sa vigne l'année suivante



<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Agriculture et vin biodynamique</b>
Introduction	✓ L'agriculture biodynamique reste une utopie pour la majorité des agronomes cartésiens
Biologique	
<b>Biodynamique</b>	✓ Elle est cependant de plus en plus pratiquée avec résultat par des viticulteurs et des agriculteurs cherchant un rapport avec la nature et s'étant rendu compte de l'impact négatif de l'agriculture conventionnelle
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	✓ Et il reste des sceptiques ...
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Agriculture et vin biodynamique</b>
Introduction	« Quant à la biodynamie, je ne comprends pas que l'on puisse faire du vin en appliquant les recettes écrites il y a plus d'un siècle par un illuminé qui ne connaissait rien à la vigne.
Biologique	<i>La troisième nuit de pleine lune, moi je n'enterre pas des cornes de vache remplies de crottes de chevreuil, je dors ! »</i>
<b>Biodynamique</b>	
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b> Introduction Biologique Biodynamique <b>Réglementation</b> Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions	<h2>La réglementation européenne</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le règlement d'exécution n°203/2012 sur le vin BIO a été adopté en février 2012</li><li>✓ Celui-ci est d'application depuis le mois d'août 2012 pour le millésime 2012</li><li>✓ Les vignerons qui pourront prouver via leur traçabilité qu'ils respectaient déjà les règles précédemment pourront aussi faire valoir leur vin BIO (au maximum jusqu'au millésime 1991)</li></ul>
<b>PRATIQUE</b> Vins bio	
 BouchÔnez	

<b>VINS BIO</b>	
<b>THEORIE</b> Introduction Biologique Biodynamique <b>Réglementation</b> Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions	<h2>La réglementation européenne</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Dorénavant il faudra, en plus de l'utilisation de raisins bio, respecter les règles de vinification de ce nouveau règlement</li><li>✓ Ces nouveaux SEANCE 4 porteront à partir du millésime 2012 le logo européen bio en remplacement de l'ancien logo correspondant aux produits issus de l'agriculture biologique (qui est encore autorisé en complément pour le vin)</li></ul>
<b>PRATIQUE</b> Vins bio	
 BouchÔnez	 

<p><b>VINS BIO</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction                  Biologique                  Biodynamique                  Réglementation                  Certification                  Vin nature                  Vin végétane                  Sulfites                  Sulfate de cuivre                  Goût du vin                  Bio célèbres                  Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>La réglementation européenne</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les nouvelles règles interdisent certaines substances, limitent l'utilisation d'autres mais en autorise encore de nombreuses également ...</li> <li>✓ La règle de base est cependant que tous les ingrédients (raisins, levures, sucres, gélatine, albumine, ...) doivent être certifiés BIO</li> <li>✓ Les autres intrants sont soumis à une liste positive: les produits ne figurant pas dans cette liste sont interdits. Mais certains produits non BIO sont encore autorisés</li> </ul>
---	--

<p><b>VINS BIO</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction                  Biologique                  Biodynamique                  Réglementation                  Certification                  Vin nature                  Vin végétane                  Sulfites                  Sulfate de cuivre                  Goût du vin                  Bio célèbres                  Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>La réglementation européenne</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Produits autorisés (BIO ou pas):                         <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les enzymes</li> <li>– Le phosphate diammonique et le chlorhydrate de thiamine pour la nutrition des levures</li> <li>– Le charbon actif pour décolorer le vin</li> <li>– La gélatine alimentaire, la colle de poisson, l'ovalbumine, la caséine, le caséinate de potassium, le dioxyde de silicium, la bentonite, les enzymes pectolytiques, ... pour le clarifier</li> <li>– L'anhydride carbonique, l'azote et l'argon pour manipuler le vin dans une atmosphère inerte</li> </ul> </li> </ul>
---	--

<b>VINS BIO</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Biologique	
Biodynamique	
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

## La réglementation européenne

✓ Produits autorisés (BIO ou pas):

- L'acide lactique et l'acide tartrique pour l'acidifier
- Le carbonate de calcium, le tartrate de potassium, ... pour le désacidifier
- L'anhydride sulfureux, le bisulfite de potassium, l'acide citrique pour le stabiliser
- Les tanins pour l'enrichir
- Les copeaux et sciures
- ...

<b>VINS BIO</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction	
Biologique	
Biodynamique	
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

## La réglementation européenne

✓ Produits interdits:

- Le sulfate d'ammonium pour la nutrition levurienne
- L'alginate de calcium pour la clarification
- Les lyzozines, l'acide sorbique, le dicarbonate de diméthyle, les aminoprotéines, le tartrate de calcium pour la stabilisation
- Les acides L- et D-L maliques pour l'acidification
- Le tartrate de calcium pour la désacidification
- Le ferrocyanure de potassium et les uréases

<b>VINS BIO</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>La réglementation européenne</b>
Introduction	✓ Techniques autorisées
Biologique	– Filtrations mais limitées à des pores de 0,2 microns (pas de nanofiltration)
Biodynamique	– Thermovinification (chauffage des moûts jusqu'à 70° maximum)
Réglementation	– Osmose inverse
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>VINS BIO</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>La réglementation européenne</b>
Introduction	✓ Techniques interdites:
Biologique	– La concentration partielle à froid
Biodynamique	– L'élimination d'anhydride sulfureux par procédé physique
Réglementation	– La désalcoolisation partielle des vins
Certification	– La stabilisation tartrique par électrodialyse
Vin nature	– Le traitement aux résines échangeuses d'ions
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

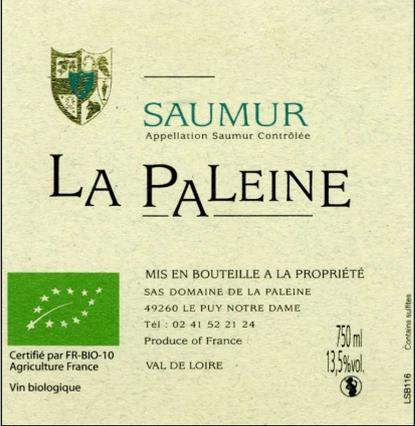
<b>VINS BIO</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>La réglementation européenne</b>
Introduction	✓ Les doses de soufre autorisées sont revues à la baisse:
Biologique	– de 50 mg/l pour les vins secs (sucres < 2 g/l)
Biodynamique	– de 30 mg/l pour les autres vins
<b>Réglementation</b>	
Certification	✓ Des dérogations seront possibles afin de pouvoir utiliser les doses maximales en cas de conditions climatiques extrêmes
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>VINS BIO</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>La réglementation européenne</b>
Introduction	✓ La réglementation européenne est la base de la législation BIO
Biologique	✓ Chaque AOC peut être plus stricte dans son décret d'appellation
Biodynamique	✓ Les certifications biodynamiques sont plus sévères et limitent les intrants et les techniques autorisées
<b>Réglementation</b>	✓ Les vins naturels les rejettent à priori en bloc
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
Goût du vin	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<p><b>VINS BIO</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p><b>Les organismes de contrôle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tous les domaines revendiquant l'agriculture bio ou biodynamique doivent être certifié par un organisme indépendant accrédité</li> <li>✓ Ecocert par exemple est très connu pour ces certification en bio. Il certifie entre autres les vins biodynamique (Demeter)</li> </ul> 
---	--

<p><b>VINS BIO</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Les certifications - Label européen</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le logo européen implique le respect des règles européennes pour les SEANCE 4 et la certification pour par un organisme indépendant reconnu (Agrocert, Qualité France, Veritas, ...)</li> <li>✓ Une période de transition de 3 ans est nécessaire pour obtenir la certification</li> <li>✓ Caractéristiques:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bio certifié</li> <li>– Pesticides de synthèse interdits</li> <li>– Vérification du taux de pesticides</li> <li>– Produits d'origine animale autorisés</li> <li>– Sulfites réduits</li> </ul> </li> </ul> 
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>L'étiquette des vins BIO</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le logo européen (et éventuellement le logo AB) doit être sur l'étiquette et complété par:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– La référence de l'organisme de certification: <b>FR-BIO-10</b> (10 = Veritas)</li> <li>– Pour la liste des organismes, voir <a href="http://www.agencebio.fr">www.agencebio.fr</a></li> <li>– L'origine des matières premières: <b>France</b></li> <li>– La mention <b>Vin biologique</b></li> </ul> </li> </ul>	
--	---	---

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétal Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

## Les vin BIO non européens

- ✓ Les vins non européens qui prétendent au BIO doivent:
  - Soit se faire certifier par un organisme européen
  - Soit être issu d'un pays pour lequel l'UE reconnaît la certification BIO locale comme équivalente à la certification européenne: Canada, États-Unis, Suisse, Nouvelle-Zélande et Chili

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	
Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétal Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

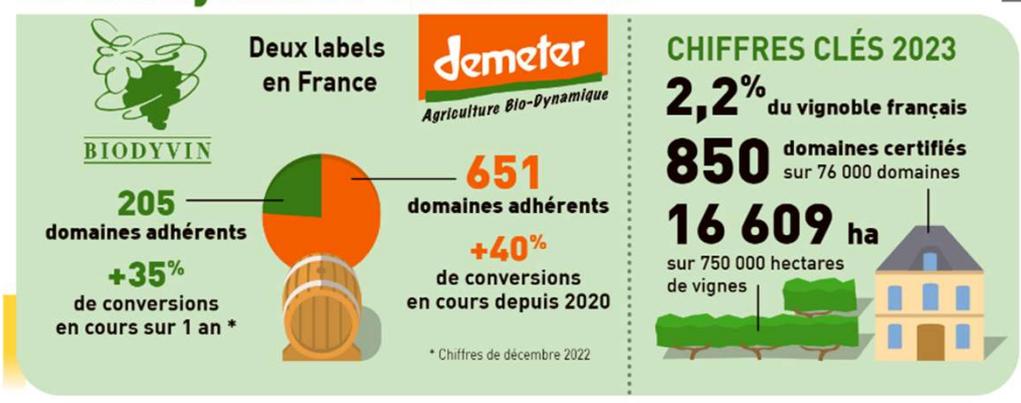
## Les certifications - Label Demeter

- ✓ DEMETER est la marque internationale pour les produits issus de l'Agriculture biodynamique (déposée depuis 1932)
- ✓ Caractéristiques:
  - Bio certifié
  - Pesticides de synthèse interdits
  - Vérification du taux de pesticides
  - Certains produits d'origine animale interdit (colle de poisson et porc)
  - Sulfites plus limités qu'en BIO



<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Les certifications - Label Biodyvin</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le label Biodyvin regroupe les vigneronns adhérents au Syndicat International des Vignerons en Culture biodynamique (SIVCBD)</li> <li>✓ La certification est faite par Ecocert</li> <li>✓ Caractéristiques:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bio certifié</li> <li>– Pesticides de synthèse interdits</li> <li>– Vérification du taux de pesticides</li> <li>– Produits d'origine animale à priori évit</li> <li>– Sulfites plus limités qu'en BIO</li> </ul> </li> </ul> <div style="text-align: right;">  <p><b>BIODYVIN</b></p> </div>
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">L'étiquette des vins biodynamiques</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Outre les mentions pour le vin BIO, elles reprennent le logo Demeter et/ou Biodyvin</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétal Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Le vin biodynamique en France</h2> <h3 style="text-align: center;">La biodynamie en chiffres</h3>  <p><b>Deux labels en France</b></p> <p><b>BIODYVIN</b></p> <p><b>205</b> domaines adhérents</p> <p><b>+35%</b> de conversions en cours sur 1 an *</p> <p><b>demeter</b> Agriculture Bio-Dynamique</p> <p><b>651</b> domaines adhérents</p> <p><b>+40%</b> de conversions en cours depuis 2020</p> <p><b>CHIFFRES CLÉS 2023</b></p> <p><b>2,2%</b> du vignoble français</p> <p><b>850</b> domaines certifiés sur 76 000 domaines</p> <p><b>16 609 ha</b> sur 750 000 hectares de vignes</p> <p><small>* Chiffres de décembre 2022</small></p>
---	---

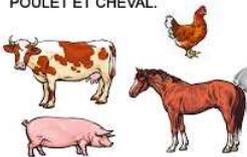
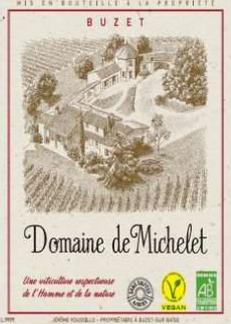
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétal Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Les certifications – Logo CAB</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ce logo, créé en 2018, peut être utilisé par les domaines qui sont dans leur période de certification (3 ans) vers le biologique</li> <li>✓ En pratique ils respectent déjà les règles mais ne peuvent pas encore afficher la certification BIO</li> </ul> <div style="text-align: right;">  <p>PRODUIT EN CONVERSION VERS AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR xxxx FR-BIO-xx</p> </div>
---	---

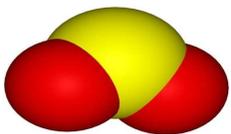
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin végétale Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Les certifications – Label Terra Vitis</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ce label préconise la lutte raisonnée càd l'utilisation pragmatique des produits de synthèse lorsqu'il n'y a plus d'autres solutions</li> <li>✓ Caractéristiques:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bio non certifié</li> <li>– Produits de synthèse autorisés mais limités</li> <li>– Produits d'origine animales autorisés</li> <li>– Sulfites selon la limite européenne</li> </ul> </li> </ul> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation <b>Certification</b> Vin nature Vin v�g�ne Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p> <div style="text-align: center;">   <b>Bouchônez</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Les certifications – Label HVE</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le label Haute Valeur Environnementale évalue les performances environnementales générales d'une entreprise: biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation, des déchets et des ressources en eau, ...</li> <li>✓ Ce n'est pas une certification BIO et les produits de synthèse sont autorisés</li> <li>✓ Ce label rencontre un certain succès dans les régions « humides » où il est d'être BIO</li> <li>✓ Il a été attaqué au conseil d'état en 2023 par 7 associations car il autorise des produits supposés cancérigènes</li> </ul> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
--	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification <b>Vin nature</b> Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Les vins naturels</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ces vins ne disposent pas d'une définition et d'une réglementation officielle</li> <li>✓ Il s'agit à priori de vins BIO ou biodynamiques provenant de vignes élevées sans produits de synthèse et sans intrants (ou presque) lors de la vinification</li> <li>✓ Deux associations (AVN et vins S.A.I.N.S) se sont dotés d'un cahier des charges. AVN autorise jusqu'à 10 mg/l de sulfites mais seuls les vignerons n'en utilisant pas peuvent prétendre au logo</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification <b>Vin nature</b> Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;">    </div>
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">VOTRE VIN EST-IL VÉGANE ?</h2> <p style="text-align: center;">LE VIN EST TRADITIONNELLEMENT CLARIFIÉ AVEC DES INGRÉDIENTS D'ORIGINE ANIMALE.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>ALBUMINE</b> BLANC D'OEUF</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>ICHTYOCOLLE</b> COLLE DE POISSON, SUBSTANCE ISSUE DE LA PEAU ET DU CARTILAGE DE POISSON</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>GÉLATINE</b> DÉRIVÉ DU COLLAGÈNE ANIMAL (PEAU, OS BROYÉS, ORGANES, INTESTINS) DE BOVINS, PORC, POULET ET CHEVAL.</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>CASÉINE</b> UNE PROTÉINE DU LAIT DE VACHE</p>  </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">    </div>
---	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Le rôle du soufre</h2> <p>✓ Le soufre, ou plus exactement le SO<sub>2</sub> ou dioxyde de soufre ou anhydride sulfureux est abondamment utilisé en œnologie (de la vendange à la mise en bouteille) pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La protection efficace contre l'oxydation des moûts et des vins</li> <li>- L'action anti-bactérienne et anti-levurienne permettant d'éviter le redémarrage de la fermentation</li> <li>- Faciliter l'extraction de la couleur en améliorant la dissolution des anthocyanes</li> <li>- Préserver les arômes dits « variétaux » sensibles à l'oxydation</li> <li>- Nettoyer et désinfecter des installations</li> </ul> 
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane <b>Sulfites</b> Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Le rôle du soufre</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ On l'utilise sous forme liquide, de solution, de mèche ou de pastille</li> <li>✓ Aucun additif œnologique ne peut se substituer complètement à son usage</li> <li>✓ Il est et demeure un produit toxique et dangereux à manipuler avec précaution</li> </ul>	  
--	--	---

<p><b>VINS BIO</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane <b>Sulfites</b> Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Le rôle du soufre</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certaines alternatives partielles existent (acide sorbique, ascorbique, lysozyme) mais sont beaucoup plus chères</li> <li>✓ Lors de la mise en bouteille, une alternative au soufre pour protéger le vin est l'ajout de gaz carbonique ... raison pour laquelle certains SEANCE 4 semblent parfois légèrement pétillants</li> </ul> <p>...</p> <p>Une forte aération suffit pour dégager ce gaz</p>	
--	---	--

<p><b>VINS BIO</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane <b>Sulfites</b> Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="margin: 0;">Le rôle du soufre</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Outre le soufre ajouté, certaines levures œnologiques produisent également du SO<sub>2</sub></li> <li>✓ Un vin pour lequel aucun SO<sub>2</sub> n'a été utilisé reprend donc parfois la mention « contient des sulfites » qui est obligatoire dès qu'on dépasse les 10 mg/l</li> </ul> 
--	--

<p><b>VINS BIO</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane <b>Sulfites</b> Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="margin: 0;">Soufre - Doses maximales autorisées</h2> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 15%;">Standard</th> <th style="width: 15%;">BIO</th> <th style="width: 30%;">Biodynamique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4"><b>Sans sucres résiduels (&lt; 2g/l)</b></td> </tr> <tr> <td>Vin rouge</td> <td>150 mg/l</td> <td>100 mg/l</td> <td>80 (70) mg/l</td> </tr> <tr> <td>Vin blanc et rosé</td> <td>200 mg/l</td> <td>150 mg/l</td> <td>90 (105) mg/l</td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>Sans sucres résiduels (de 2 à 5g/l)</b></td> </tr> <tr> <td>Vin rouge</td> <td>150 mg/l</td> <td>120 mg/l</td> <td>70 mg/l</td> </tr> <tr> <td>Vin blanc et rosé</td> <td>200 mg/l</td> <td>170 mg/l</td> <td>90 mg/l</td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>Moelleux (&gt; 5g/l)</b></td> </tr> <tr> <td>Vin rouge</td> <td>200 mg/l</td> <td>170 mg/l</td> <td>130 mg/l</td> </tr> <tr> <td>Vin blanc et rosé</td> <td>250 mg/l</td> <td>220 mg/l</td> <td>130 mg/l</td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>Liquoreux (&gt; 45g/l)</b></td> </tr> <tr> <td>Vin blanc</td> <td>300-400 mg/l</td> <td>370 mg/l</td> <td>220 mg/l</td> </tr> </tbody> </table>		Standard	BIO	Biodynamique	<b>Sans sucres résiduels (&lt; 2g/l)</b>				Vin rouge	150 mg/l	100 mg/l	80 (70) mg/l	Vin blanc et rosé	200 mg/l	150 mg/l	90 (105) mg/l	<b>Sans sucres résiduels (de 2 à 5g/l)</b>				Vin rouge	150 mg/l	120 mg/l	70 mg/l	Vin blanc et rosé	200 mg/l	170 mg/l	90 mg/l	<b>Moelleux (&gt; 5g/l)</b>				Vin rouge	200 mg/l	170 mg/l	130 mg/l	Vin blanc et rosé	250 mg/l	220 mg/l	130 mg/l	<b>Liquoreux (&gt; 45g/l)</b>				Vin blanc	300-400 mg/l	370 mg/l	220 mg/l
	Standard	BIO	Biodynamique																																														
<b>Sans sucres résiduels (&lt; 2g/l)</b>																																																	
Vin rouge	150 mg/l	100 mg/l	80 (70) mg/l																																														
Vin blanc et rosé	200 mg/l	150 mg/l	90 (105) mg/l																																														
<b>Sans sucres résiduels (de 2 à 5g/l)</b>																																																	
Vin rouge	150 mg/l	120 mg/l	70 mg/l																																														
Vin blanc et rosé	200 mg/l	170 mg/l	90 mg/l																																														
<b>Moelleux (&gt; 5g/l)</b>																																																	
Vin rouge	200 mg/l	170 mg/l	130 mg/l																																														
Vin blanc et rosé	250 mg/l	220 mg/l	130 mg/l																																														
<b>Liquoreux (&gt; 45g/l)</b>																																																	
Vin blanc	300-400 mg/l	370 mg/l	220 mg/l																																														

<p><b>VINS BIO</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végane Sulfites <b>Sulfate de cuivre</b> Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Le rôle du sulfate de cuivre</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le sulfate de cuivre ou « bouillie bordelaise » est abondamment utilisé en viticulture comme oligo-élément et fongicide</li> <li>✓ Le cuivre a cependant tendance à s'imprégner dans les sols et les polluer</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">   </div>
--	--

<p><b>VINS BIO</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végane Sulfites <b>Sulfate de cuivre</b> Goût du vin Bio célèbres Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Le rôle du sulfate de cuivre</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Beaucoup de domaines BIO utilisent plus de cuivre que les domaines non BIO car c'est le seul produit qui leur est autorisé</li> <li>✓ En 2019 l'Union européenne a confirmé l'autorisation de son utilisation mais a limité les doses de 6 à 4 kg/hectare/an, à lisser sur 7 ans (càd maximum 28 kg/ha sur 7 ans)</li> <li>✓ Cela a provoqué la colère:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Des domaines BIO qui estiment que c'est trop peu</li> <li>- Des domaines non BIO qui estiment que c'est trop</li> </ul> </li> <li>✓ En biodynamie le maximum est 3 kg/hectare/an</li> </ul>
--	--

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Le goût du vin BIO – Un vin est-il automatiquement un bon vin ?</b>
Introduction	✓ Non, un vin BIO ne peut jamais être meilleur que ce que son terroir peut donner
Biologique	✓ Mais il valorisera (à priori) mieux son terroir
Biodynamique	✓ En effet une culture sans engrais, sans pesticide (et sans irrigation) force le cep à creuser verticalement pour trouver ses ressources et les raisins y gagneront en qualité
Réglementation	
Certification	
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
<b>Goût du vin</b>	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Le goût du vin BIO – Mon avis</b>
Introduction	✓ Comme dans tous les vins on y trouve le pire comme le meilleur dans les vins BIO
Biologique	✓ On y retrouve parfois aussi certaines limites ou défauts:
Biodynamique	– Effervescence à l'ouverture
Réglementation	– Odeurs typiques de fumier, de mangue surmûrie
Certification	– Manque de stabilité entre les bouteilles avec vieillissement précoce de certains vins
Vin nature	
Vin végétal	
Sulfites	
Sulfate de cuivre	
<b>Goût du vin</b>	
Bio célèbres	
Conclusions	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Le goût du vin BIO selon Pierre Bérot Négociant et ex-responsable Caves Taillevent</b>
Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétale Sulfites Sulfate de cuivre <b>Goût du vin</b> Bio célèbres Conclusions	<i>« La non-utilisation du soufre pose un autre problème: tous ces vins se ressemblent et offrent les mêmes saveurs. Comme le dit à juste titre le consultant Stéphane Derenoncourt "Le soufre est un fixateur de terroir". Sans lui il manque une dimension au vin »</i>
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	<b>RVF 616 – 11/2017</b>
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Le goût du vin BIO selon Olivier Poussier Meilleur sommelier du monde 2000</b>
Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétale Sulfites Sulfate de cuivre <b>Goût du vin</b> Bio célèbres Conclusions	<i>« Je suis très sensible aux notions de pureté, de fraîcheur et d'équilibre. [...] Je recherche la buvabilité du vin, sa digestibilité et cela passe forcément par une notion d'équilibre, de fraîcheur et de sapidité importante. C'est ce que je retrouve dans les vins en culture biologique ou biodynamique bien menée. Ils possèdent en même temps une empreinte, une dimension terroir très affirmée. »</i>
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Le goût du vin BIO selon Olivier Poussier Meilleur sommelier du monde 2000</b>
Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre <b>Goût du vin</b> Bio célèbres Conclusions	<i>« A degré d'alcool égal, on peut remarquer qu'un vin en biodynamie propose une lecture en bouche de son alcool totalement différente. Ceci s'explique par une meilleure intégration de l'alcool, par une meilleure acidité, par une buvabilité du vin.</i>
<b>PRATIQUE</b>	<i>Celui-ci ne se construit pas sur le cœur de bouche, le gras, la richesse mais sur la persistance et la longueur. D'expérience j'ai pu remarquer que la biodynamie permet d'élaborer des vins avec une grande allonge. »</i>
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	<b>RVF HS 36 – 06/2019</b>

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Le goût du vin BIO selon Olivier Humbrecht Vigneron en Alsace et président de Biodyvin</b>
Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre <b>Goût du vin</b> Bio célèbres Conclusions	<i>« Il y a deux choses à distinguer. D'une part l'harmonie en bouche: il y a une forme de plaisir immédiat dans les vins biodynamiques. D'autre part il y a la minéralité du vin: on sait à présent que c'est la salinité qui produit cet effet de salivation en finale. »</i>
<b>PRATIQUE</b>	
Vins bio	
	
Bouch'Ônez	

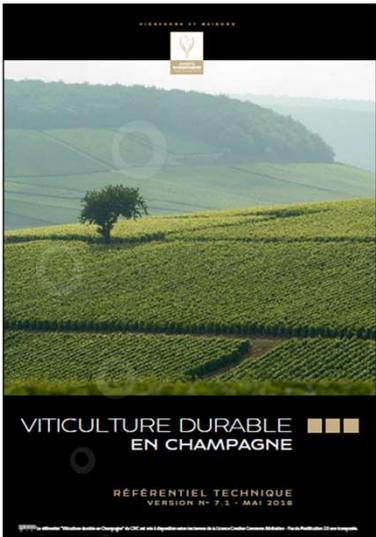
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre <b>Goût du vin</b> Bio célèbres Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Le goût du vin BIO selon Olivier Humbrecht Vigneron en Alsace et président de Biodyvin</h2> <p>«Or pour avoir cela dans un vin, il faut que les racines puisent en profondeur tous les éléments nutritifs. <i>On ne peut avoir cela que dans un sol vivant, aéré.</i></p> <p><i>Pour moi l'harmonie en bouche et la salinité en finale sont les deux grandes signatures des vins signés en biodynamie. »</i></p> <h3 style="text-align: center;">RVF HS 36 – 06/2019</h3>
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin <b>Bio célèbres</b> Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Gérard Bertrand (Languedoc-Roussillon) 920 ha de propriétés en biodynamie ou conversion</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-between;">  <div style="width: 60%;"> <p><b>En route vers le bio</b> avec Gérard Bertrand <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">BIO</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ « Change » est la nouvelle gamme de vins signés <b>Gérard Bertrand</b>, spécialiste du <b>Languedoc</b>.</li> <li>▶ Ces vins portent le nouveau label officiel « CAB » : <b>en Conversion vers l'Agriculture Biologique</b>. Ce label certifié par Ecocert garantit que le produit est encore en phase de conversion, mais que le producteur <b>respecte déjà complètement le cahier des charges bio</b>.</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p><small>Carbet-Merlot</small> <b>6,25 €</b></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><small>Chardonnay-Viognier</small> <b>6,25 €</b></p> </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p><b>Gérard Bertrand</b> Change Carbet-Merlot 2018 ou Chardonnay-Viognier 2018 I.G.P. Pays d'Oc <b>Combinez au choix</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;"> <b>-15 %*</b> <small>à partir de 2 bouteilles</small> </div> <div style="font-size: 2em; margin: 0 5px;">OU</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;"> <b>-25 %*</b> <small>à partir de 6 bouteilles</small> </div> </div> </div> </div> </div>
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin <b>Bio célèbres</b> Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Alphonse Mellot (Loire)</h2> <h3>Zind Humbrecht, Marcel Deiss, Albert Mann (Alsace)</h3>  
---	--

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin <b>Bio célèbres</b> Conclusions</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins bio</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Château Pontet Canet (Pauillac 5<sup>ème</sup> CC)</h2> <h3>Le 1<sup>er</sup> cru classé du Médoc à avoir été certifié BIO en 2010</h3> 
---	--

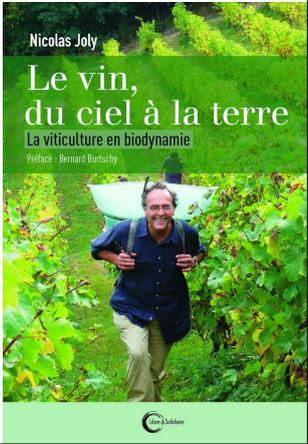
<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin <b>Bio célèbres</b> Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Château Guiraud (Sauternes 1<sup>er</sup> CC)</h2> <h3>Le 1<sup>er</sup> cru classé du Sauternes à avoir été certifié en 2011</h3> 
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin <b>Bio célèbres</b> Conclusions</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<div style="background-color: #d9c89d; padding: 5px; text-align: center;"> <h2>Viticulture Durable en Champagne</h2>  </div> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">100 engagements</p>  <div style="margin-top: 20px;"> <p><b>Intégrant les critères de la certification nationale</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div>  <p>Stratégie phytosanitaire</p> </div> <div>  <p>Gestion de la fertilisation</p> </div> <div>  <p>Protection de la biodiversité</p> </div> </div> <div style="margin-top: 20px;"> <p><b>Avec un périmètre et des ambitions étendues</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div>  <p>Préservation des terroirs et des paysages</p> </div> <div>  <p>Gestion des effluents et des déchets</p> </div> <div>  <p>Réduction de l'empreinte carbone</p> </div> </div> </div> </div>
--	--

<b>SEANCE 4</b>	
<b>THEORIE</b> Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétale Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres <b>Conclusions</b>	
<b>PRATIQUE</b> Vins bio	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 4</b>	<p><i>La presse est trop parisienne, elle nous bassine les oreilles avec les vins « naturels », « bio », « sans soufre ». Les Parisiens boivent ça sur une terrasse au milieu des gaz d'échappement. C'est une mode. Il y a eu les vins puissants, puis maintenant les vins « naturels », ça passera.</i></p> <p><i>A 18 ans j'étais communiste. L'intelligence finit par reprendre le dessus et tout se règle.</i></p>
<b>THEORIE</b> Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétale Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres <b>Conclusions</b>	
<b>PRATIQUE</b> Vins bio	
 BouchÔnez	<p>Philippe Charlopin, vigneron à Gevrey-Chambertin</p> 

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres <b>Conclusions</b></p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><i>Dans 30 ou 40 ans, on ne parlera plus de BIO. Ce mot paraîtra très daté. Le retour à un travail équilibré des sols est inéluctable pour tous les grands vins. La nouvelle génération diplômée des écoles de viticulture, d'agronomie et d'oenologie en sera imprégnée. (...)</i></p> <p><i>Demain les grands vins seront ceux qui exprimeront pleinement leur personnalité et la culture biologique y contribuera.</i></p> <p>Antoine Gerbelle, Revue du Vin de France</p> 
--	---

<p><b>SEANCE 4</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Introduction Biologique Biodynamique Réglementation Certification Vin nature Vin végétane Sulfites Sulfate de cuivre Goût du vin Bio célèbres <b>Conclusions</b></p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins bio</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Pour en savoir plus</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>
--	--

## Perfectionnement de la dégustation Cinquième séance : Magie des bulles



### ✓ Cinquième séance

#### – THEORIE

- Magie des bulles
- Que se passe-t-il dans une bouteille et un verre de vin effervescent ?
- Quels phénomènes s’y produisent ?
- Comment se développent et évoluent les bulles ?
- Quel est le verre idéal à utiliser ?

#### – PRATIQUE

- Vins effervescents



<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p><b>Origines</b> Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>1) ??</p> <p>Avant de commencer le cours, servons le vin à l'aveugle dans deux verres différents et comparons le comportement du vin</p> 
--	--

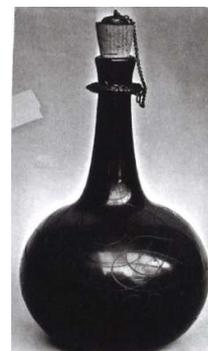
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p><b>Origines</b> Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u> Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
<b>Origines</b> Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
	
<b>BouchÔnez</b>	
	<h2>Les origines</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ On attribue souvent l'apparition du Champagne à Dom Pérignon (1638-1715) mais cette histoire est probablement fausse ...</li><li>✓ L'apparition des vins effervescents est sans doute liée au petit âge glaciaire qu'a connu l'Europe à la fin du 15<sup>ème</sup> siècle</li><li>✓ Le climat se refroidit brutalement et les vignobles du nord comme la Champagne connaissent des températures très rudes ...</li></ul>

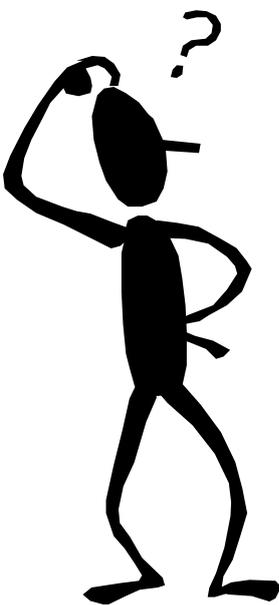
<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
<b>Origines</b> Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
	
<b>BouchÔnez</b>	
	<h2>Les origines</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ A cause du froid, les températures ne permettaient pas une fermentation complète des sucres des raisins en alcool avant l'hiver</li><li>✓ Les fermentations redémarraient au printemps en créant une effervescence non recherchée en ce temps et considérée comme un défaut par l'aristocratie</li><li>✓ Vu ces « défauts », le vignoble de Champagne décline lentement pendant deux siècles</li></ul>

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
<b>Origines</b> Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	
	<h2>Les origines</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ En 1668, l'église confie à un jeune moine de 28 ans, Dom Pérignon, la mission d'améliorer les vins de Champagne et de produire à nouveau des vins sans bulles ... !</li><li>✓ A la même époque, l'Angleterre découvre et se passionne pour les vins effervescents qui deviennent tendance et à la mode à partir de 1650</li><li>✓ L'anglais Christopher Merret avait remarqué qu'on améliorerait l'effervescence et le niveau d'alcool en ajoutant du sucre dans les vins</li></ul>

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
<b>Origines</b> Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	
	<h2>Les origines</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Cette mode arrive jusqu'à la cour de Louis XIV</li><li>✓ Si bien que Dom Pérignon fait volte-face et essaye d'améliorer l'effervescence dans les vins</li><li>✓ Si Dom Pérignon n'a pas inventé le champagne il l'aurait amélioré en introduisant les bouchons en liège afin de mieux conserver les bulles dans les bouteilles</li><li>✓ Avec des effets initiaux désastreux puisque la montée en pression faisait exploser les bouteilles ...</li><li>✓ Il a donc fallu améliorer les bouteilles pour résister à cette pression</li></ul>



<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines	
<b>Quatre méthodes</b>	
Méth traditionnelle	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
Bouch'Ônez	



On distingue 4 modes d'élaboration de vins effervescents

Les connaissez-vous ?

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines	
<b>Quatre méthodes</b>	
Méth traditionnelle	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
Bouch'Ônez	

Les 4 modes d'élaboration de vins effervescents:

- ✓ La méthode traditionnelle  
→ Double fermentation (Champagne, Crémant, Cava, ...)
- ✓ La méthode rurale ou ancestrale  
→ Une seule fermentation finie en bouteille, sans adjonction de sucre (Clairette de Die «ancestrale», ...)
- ✓ La méthode de la cuve close  
→ La fermentation se fait dans une cuve fermée (Cidre, Prosecco, ...)
- ✓ Les vins gazéifiés  
→ vins mousseux et pétillants «gazéifiés»

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines	
Quatre méthodes	
<b>Méth traditionnelle</b>	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

La vinification du Champagne se fait en deux parties selon la « méthode traditionnelle »:

- ✓ Une première vinification classique en vin blanc
- ✓ Une seconde fermentation en bouteille



<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines	
Quatre méthodes	
<b>Méth traditionnelle</b>	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

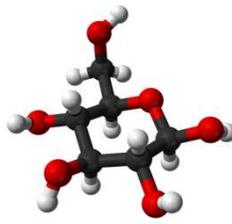
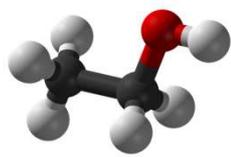
**Assemblage**

- ✓ La plupart des Maisons essayent de commercialiser tous les ans le même goût, la même « marque »
- ✓ Ce goût est élaboré par assemblage de différentes cuvées et, si nécessaire, on y adjoint des vins de réserve des années précédentes
- ✓ Seules les meilleures années font l'objet de cuvées millésimées

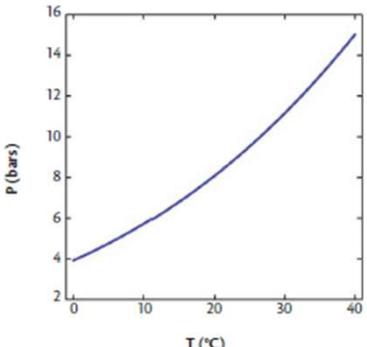


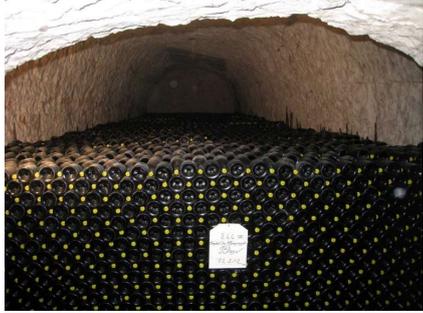
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Tirage en bouteille</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le vin est mis en bouteille avec des sucres et de levures (« liqueur de tirage ») pour la seconde fermentation</li> <li>✓ Cette opération ne peut se dérouler avant le 1er janvier suivant la vendange</li> <li>✓ Note: Le Champagne doit être commercialisé dans la bouteille où il a été élaboré</li> </ul>	
--	--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Tirage en bouteille</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Après remplissage, les bouteilles sont fermées hermétiquement par un obturateur en polyéthylène appelé « bidule » complété d'une capsule couronne</li> <li>✓ Le bidule aidera à évacuer les levures mortes ultérieurement</li> </ul>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>
--	---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Seconde fermentation en bouteille</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le principe de la fermentation est de transformer les sucres présents dans le raisin en alcool</li> <li>✓ Ainsi le glucose et le fructose sont transformés en éthanol et gaz carbonique:</li> </ul> $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 CH_3CH_2OH + 2 CO_2 + t^{\circ}\uparrow$ <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="text-align: center;">Seconde fermentation en bouteille</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pour la seconde fermentation, on ajoute environ 18 grammes de sucre par bouteille</li> <li>✓ Cela va produire environ:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1,5 % d'alcool</li> <li>– 9 grammes de CO<sub>2</sub> soit 5 litres à l'état gazeux</li> </ul> </li> <li>✓ Cela explique aisément que la bouteille soit sous pression puisqu'elle renferme environ six fois son volume en gaz et subit une pression d'environ 6 bars</li> <li>✓ Mais ce gaz est emprisonné hermétiquement dans la bouteille et l'effervescence n'est pas encore perceptible</li> </ul>
---	--

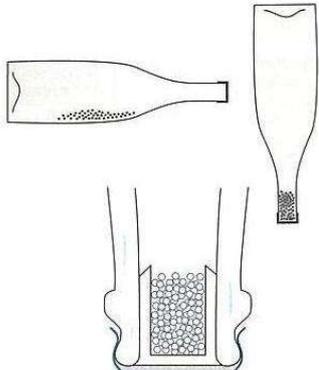
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Remarque: Pression et température</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La pression dans une bouteille va augmenter avec la température</li> <li>✓ Vers 40°C, cette pression va atteindre les 15 bars et le risque d'explosion de la bouteille est non négligeable</li> <li>✓ Ne laissez donc pas votre voiture au soleil après un passage par un magasin ou un vigneron ... !</li> </ul> <div style="text-align: right;">  </div>
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Seconde fermentation sur latte et prise de mousse</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les bouteilles sont disposées en cave, « sur lattes », pour une seconde fermentation qui dure 6 à 8 semaines</li> <li>✓ Elle permet la prise de mousse: les bulles se développent dans la bouteille</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
---	---

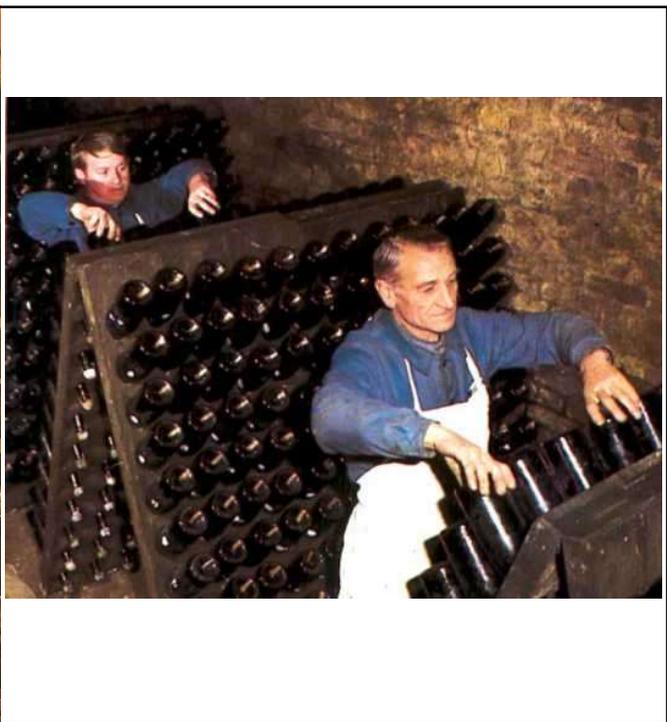


<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Maturation sur lies</b>
Origines	
Quatre méthodes	
<b>Méth traditionnelle</b>	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
<b>BouchÔnez</b>	



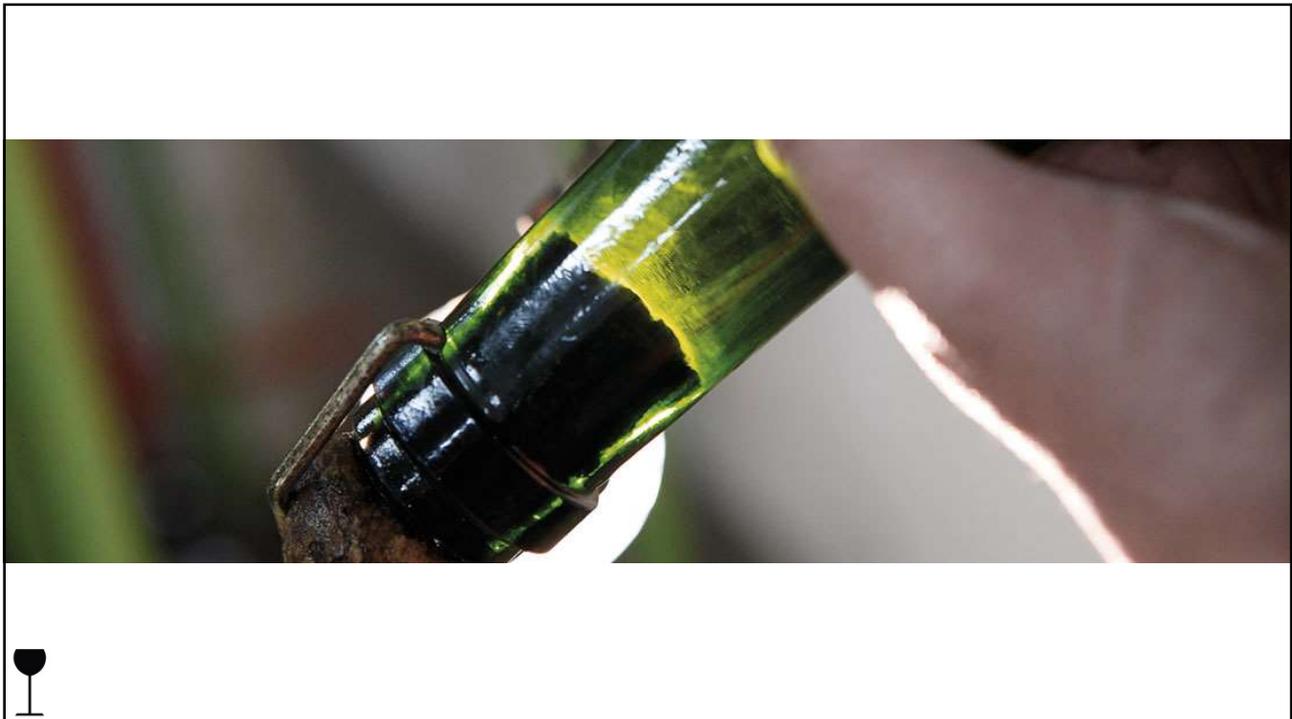
<b>SEANCE 5</b>	<b>Remuage</b>
<b>THEORIE</b>	
Origines	✓ A l'issue de la seconde fermentation et de la maturation, les levures mortes sont présentes dans la bouteille
Quatre méthodes	
<b>Méth traditionnelle</b>	✓ Le remuage, à l'ancienne sur pupitre, ou sur des gyro-palettes, va permettre de les accumuler dans le goulot
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

Perfectionnement de la dégustation – Séance 5

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>		
---	--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>			
---	--	--	--

<b>SEANCE 5</b>	<h2>Remuage</h2> <p>✓ Un "gyro-palette", à l'œuvre 24h sur 24 et 7 jours sur 7, ramène le délai de remuage de 6 semaines environ à 1 semaine, sans modifier en rien la qualité</p>
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	 



<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines	
Quatre méthodes	
<b>Méth traditionnelle</b>	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

## Dégorgement

- ✓ Le col de la bouteille est plongé dans une solution de glycol à environ  $-27^{\circ}\text{C}$  formant ainsi un glaçon dans le goulot qui emprisonne les sédiments qui s’y trouvent
- ✓ A l’ouverture, la pression interne permet d’éjecter le glaçon en perdant un minimum de vin et de pression



<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines	
Quatre méthodes	
<b>Méth traditionnelle</b>	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

## Dégorgement



<b>SEANCE 5</b>	<h2>Dégorgement</h2> 
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

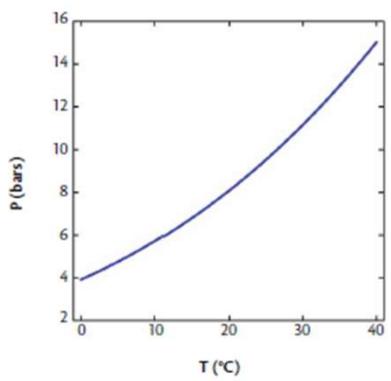
<b>SEANCE 5</b>	<h2>Dosage - Addition de la liqueur d'expédition</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ La liqueur de dosage, dite aussi « liqueur d'expédition », est ajoutée dans la bouteille</li><li>✓ Elle est composée de sucre de canne dissous dans du vin à raison de 500 à 750 g/l</li><li>✓ La quantité de liqueur utilisée pour le dosage est fonction du type de vin que l'on désire obtenir (brut, sec, ...)</li></ul> 
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes <b>Méth traditionnelle</b> Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	



<b>SEANCE 5</b>	<b>Bouchage</b>
<b>THEORIE</b>	
Origines	✓ Les bouteilles sont ensuite bouchées avec un bouchon conique spécial lui-même retenu par le muselet pour résister à la pression
Quatre méthodes	✓ Une plaque décorative est également insérée
Méth traditionnelle	✓ Les collectionneurs de plaques sont des « placomusophile »
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	  
<b>BouchÔnez</b>	

<b>SEANCE 5</b>	<b>Bouchage</b>
<b>THEORIE</b>	
Origines	
Quatre méthodes	
Méth traditionnelle	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
<b>BouchÔnez</b>	

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Stockage avant vente (y compris temps sur lie)</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Minimum 15 mois après la mise en bouteille pour les non millésimés</li> <li>✓ Minimum 3 ans après la mise en bouteille pour les millésimés</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Pression</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ On l'a déjà évoqué, une bouteille contient environ 9 grammes soit 5 litres de CO<sub>2</sub> à l'état gazeux</li> <li>✓ Cela crée une pression d'environ 6 bars à 10°C</li> <li>✓ Cette pression ne demande qu'à être libérée</li> </ul> <div style="text-align: right;">  </div>
--	---

**SEANCE 5**

**THEORIE**

Origines  
Quatre méthodes  
Méth traditionnelle  
Pression  
**Ouverture**  
Gerbage  
Service  
Bulles  
Verres  
En savoir plus

**PRATIQUE**

Vins effervescents



BouchÔnez

## Ouverture

- ✓ Sous l'effet de la pression, le bouchon va être éjecté à environ 50 km/h
- ✓ Mieux vaut maîtriser l'ouverture !



**SEANCE 5**

**THEORIE**

Origines  
Quatre méthodes  
Méth traditionnelle  
Pression  
**Ouverture**  
Gerbage  
Service  
Bulles  
Verres  
En savoir plus

**PRATIQUE**

Vins effervescents



BouchÔnez

## 18/05/2022 Tour d'Italie

ACCIDENTS

### Bouchon de champagne : attention danger !

L'accident est rare dans le milieu cycliste, mais revient chaque année avec les fêtes. Il peut mener à la cécité. Quelques règles de sécurité ne sont pas de trop à rappeler.

JEAN-PHILIPPE DE VOGLAERE

Devrait abandonner le tour d'Italie à cause d'un bouchon de liège, telle est la triste nouvelle qui a été annoncée au moment de l'épilogue du Tour d'Italie. La veille, il était pourtant tout sourire après avoir remporté l'étape du Giro. Mais un moment de fêter sa victoire sur le podium, le bouchon de la bouteille de prosecco qu'il tenait à la main lui a sauté dans l'œil. Un accident plutôt rare dans le milieu sportif, mais que l'on découvre de plus en plus souvent les deux côtés de l'Atlantique, et qui est la première cause de cécité accidentelle. En France, selon l'Association des assureurs Attitude Prévention. En Belgique, aucune statistique n'existe sur ce phénomène.

« Vous n'allez pas en trouver », nous prévient Martine Bantuaile, la directrice d'Eden Santé, une association qui se consacre à la prévention des traumatismes et à la promotion de la sécurité, notamment soutenue par l'Agence wallonne pour une vie de qualité. « Cela fait quarante ans que je m'occupe des chèvres à ce sujet. Simplement parce qu'en Belgique, la notion d'accidents domestiques n'est pas affaiblie comme en France où l'on distingue aussi les accidents de la vie courante. Cela permet de faire de nombreuses distinctions et donc de procéder à diverses études plus précises. Comme sur le bouchon de champagne. »

Une étude de 2004 sur le Mexique, les États-Unis et la Hongrie, publiée par le *British Journal of Ophthalmology*, montrait déjà que, sur 12 880 blessures recensées, 90 résultaient de bouchons ou d'éclats de verre à l'ouverture d'une bouteille. En France, en 2020, un estimait que près de 6 % de la population qui avait consulté pour

une blessure oculaire l'avaient fait suite à l'ouverture d'une bouteille. Et sur 72 % des parents qui reconnaissent avoir déjà eu des comportements accidentés durant les fêtes, Attitude Prévention nous renseignait que c'était 28 % le cas quand ils débouchaient leur bouteille sans prendre de précaution particulière.

**A 40 km/h !**  
C'est qu'une bouteille de champagne contient trois fois plus de pression qu'un pneu de voiture, et que son bouchon peut atteindre une vitesse de 40 km/h ! Pas le temps de réagir donc puisqu'il se fait même pas une seconde pour qu'il percute votre visage situé à 40 cm. Et comme le diamètre d'un bouchon est équivalent à celui d'une cicatrice, les conséquences peuvent aller du décollement de la rétine à la cécité.

« C'est pourquoi le genre d'accidents évitables », souligne Martine Bantuaile. « On ne peut pas dire qu'ils se produisent de manière fortuite. Mais, parfois, même si ce n'est pas le cas ici, l'alcool aide. Il faudrait donc renforcer la culture de la sécurité dans les familles, comme on l'a fait pour les bouchons spéciaux que les enfants ne peuvent pas ouvrir. »

On vitra ainsi de secouer une bouteille de « bulles » avant de l'ouvrir, d'enlever le muscadet et sa bouchette et de pointer le goulot vers le plafond ou vers une direction sans personne sur le site du Comité Champagne. Il est enfin conseillé de tenir fermement le bouchon, de saisir le corps de la bouteille et de le tourner pour dégrader doucement le bouchon du goulot sans le laisser échapper. Et non tenter de toucher le bouchon, comme on a trop tendance à le faire...



**Biniam Girmay quitte le Giro**

Biniam Girmay (Intermarché - Wanty - Gobert Matériaux) n'a pas pris le départ de l'étape du Tour d'Italie mercredi à Sestacampagna di Romagna. L'Érythrien a été contraint à l'abandon après s'être blessé à un œil sur le podium suivant sa victoire dans la 10<sup>e</sup> étape mardi à Jesi. Girmay avait été emmené à l'hôpital de Jesi après avoir été touché au niveau de l'œil par le bouchon d'une bouteille de prosecco agitée lors de la cérémonie protocolaire de la 10<sup>e</sup> étape. Les examens médicaux que le coureur a passés à l'hôpital ont révélé des lésions à l'œil gauche, qui nécessitent la plus grande prudence et du repos. « Suite à un incident sur le podium, des examens médicaux ont révélé une hémorragie dans la chambre antérieure de l'œil gauche de Biniam Girmay. Évaluation de sa blessure va dans le bon sens et sera suivie de près par une équipe médicale dans les prochains jours », déclare Pier Daniele, le médecin de l'équipe Itica.

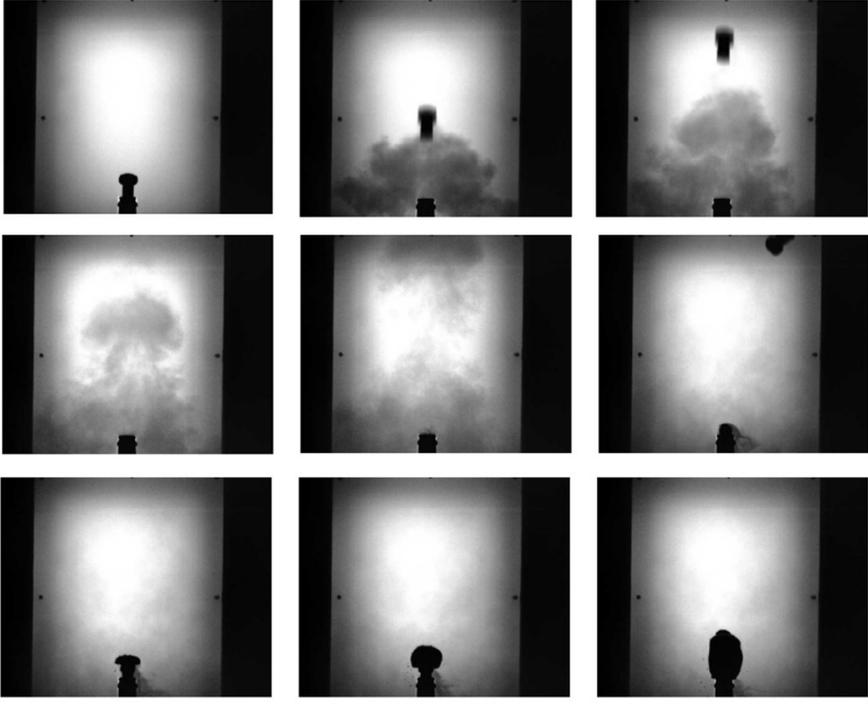
**ABONNÉS**

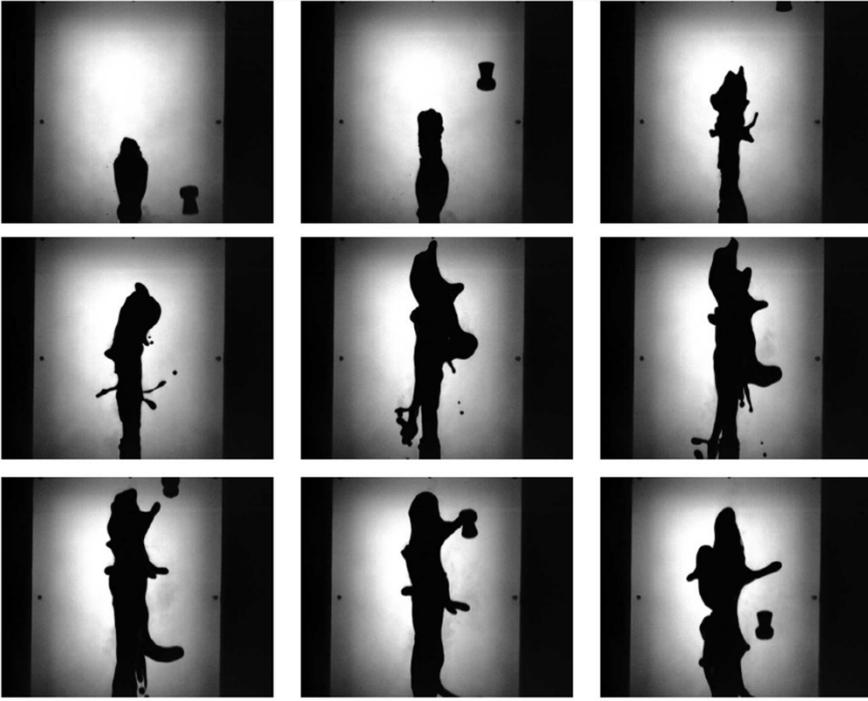
La réaction du directeur sportif de Biniam Girmay à son accident et ce qui attend l'Érythrien pour la suite de la saison, c'est à lire sur [lescribe.be](#).

<b>SEANCE 5</b>	<h2>Ouverture</h2> 
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression <b>Ouverture</b> Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus  <b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 5</b>	<h2>Ouverture - Remarque</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le nuage qui s'échappe de la bouteille à l'ouverture n'est pas composé de CO<sub>2</sub> mais de microgouttelettes d'eau et d'éthanol</li><li>✓ Au moment de l'ouverture, la pression dans le col passe de 6 bars à la pression atmosphérique quasi instantanément</li><li>✓ Le gaz se « détend » (baisse de pression) ce qui s'accompagne d'une brusque baisse de température, d'environ 90°C !</li><li>✓ Les vapeurs condensent et forment ce panache</li></ul> 
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression <b>Ouverture</b> Gerbage Service Bulles Verres En savoir plus  <b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

Perfectionnement de la dégustation – Séance 5

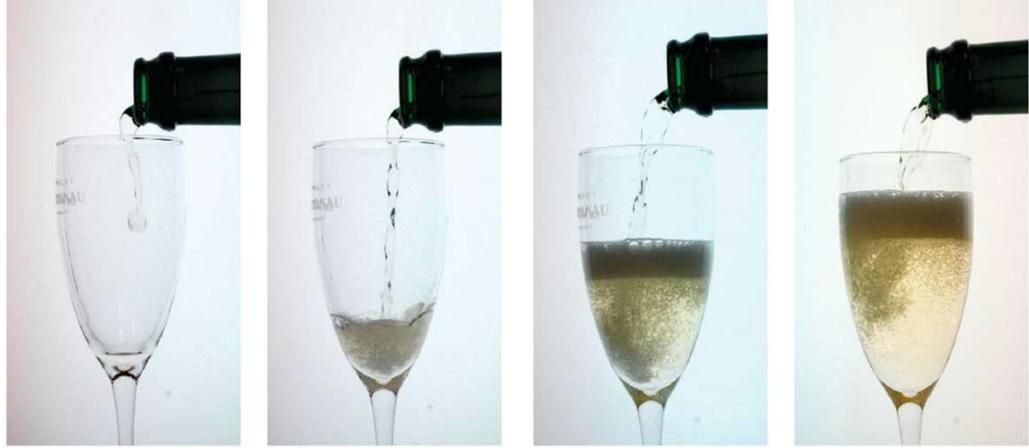
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines          Quatre méthodes          Méth traditionnelle          Pression</p> <p><b>Ouverture</b></p> <p>Gerbage          Service          Bulles          Verres          En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines          Quatre méthodes          Méth traditionnelle          Pression</p> <p><b>Ouverture</b></p> <p>Gerbage          Service          Bulles          Verres          En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

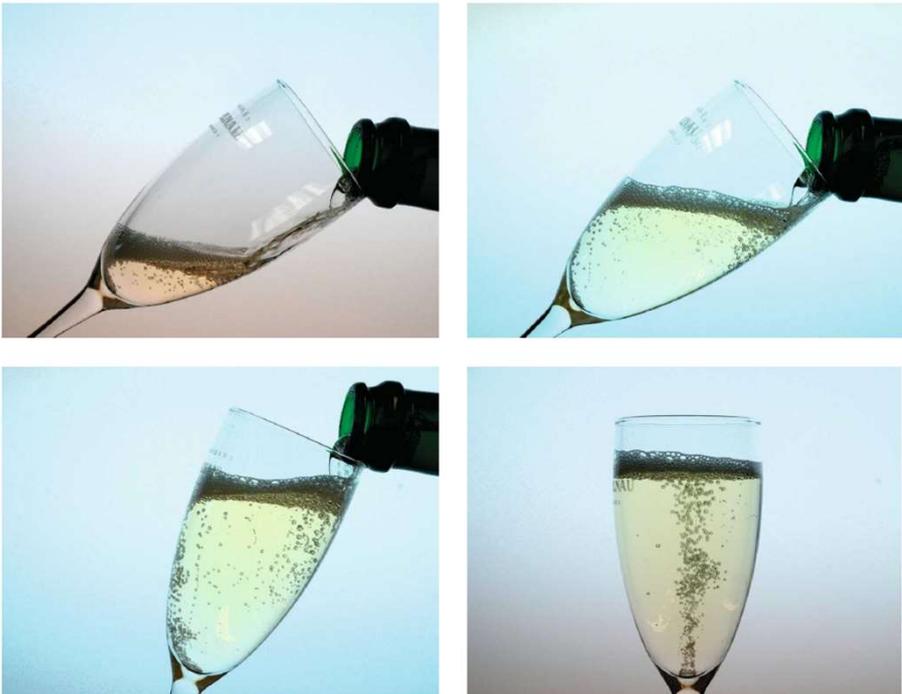
<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Gerbage</b>
Origines	✓ L'ouverture de la bouteille peut aussi s'accompagner par le jaillissement d'un jet de mousse appelé « gerbage »
Quatre méthodes	
Méth traditionnelle	
Pression	
Ouverture	✓ Ce phénomène peut être exacerbé en secouant la bouteille avant ouverture
<b>Gerbage</b>	
Service	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

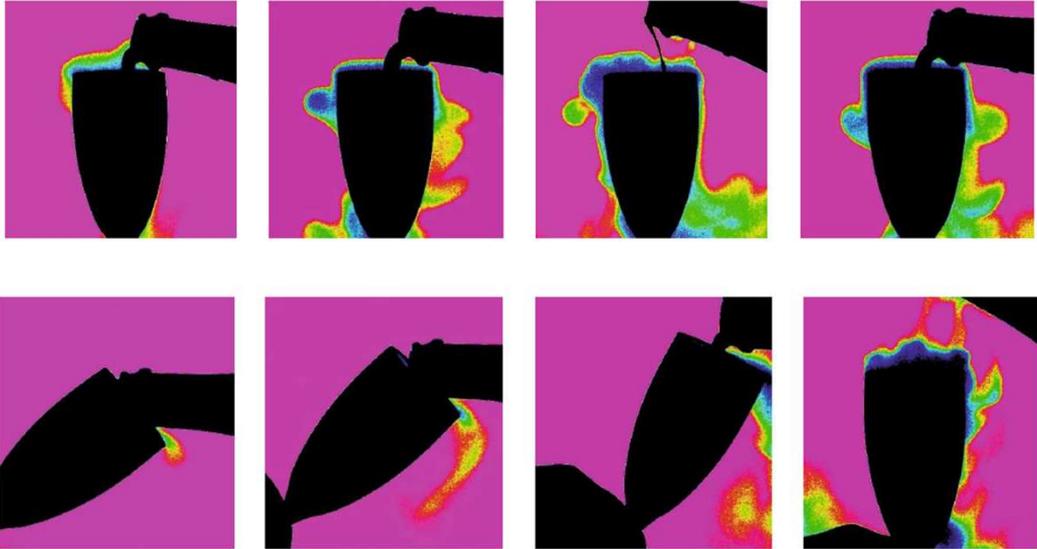
<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines	
Quatre méthodes	
Méth traditionnelle	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
<b>Service</b>	
Bulles	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

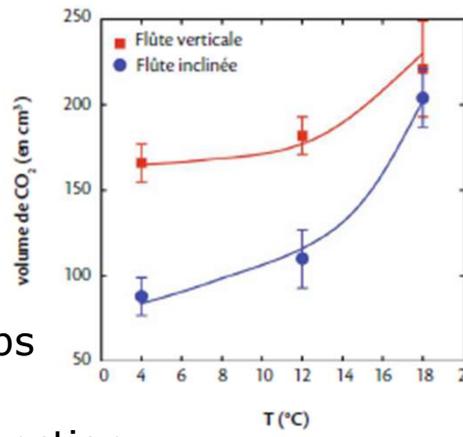
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage</p> <p><b>Service</b></p> <p>Bulles Verres En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Service</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le Champagne se boit dans des flutes élancées, pas dans des coupes, afin de favoriser l'effervescence et les arômes !</li><li>✓ On y reviendra plus tard ...</li></ul>  
---	---

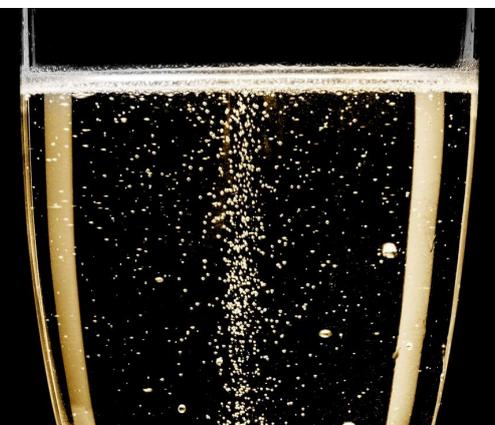
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage</p> <p><b>Service</b></p> <p>Bulles Verres En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

Perfectionnement de la dégustation – Séance 5

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines          Quatre méthodes          Méth traditionnelle          Pression          Ouverture          Gerbage</p> <p><b>Service</b></p> <p>Bulles          Verres          En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines          Quatre méthodes          Méth traditionnelle          Pression          Ouverture          Gerbage</p> <p><b>Service</b></p> <p>Bulles          Verres          En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage <b>Service</b> Bulles Verres En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il vaut mieux incliner le verre et verser le Champagne délicatement sur la paroi afin de minimiser la perte de gaz et de profiter plus longtemps de l'effervescence</li> <li>✓ La perte de gaz est aussi fonction de la température et augmente avec celle-ci</li> <li>✓ Il ne faut cependant pas servir un Champagne sous les 8°C pour profiter pleinement des ses arômes</li> </ul>	 <table border="1"> <caption>Données du graphique</caption> <thead> <tr> <th>T (°C)</th> <th>Flûte verticale (cm³)</th> <th>Flûte inclinée (cm³)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>~165</td> <td>~85</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>~180</td> <td>~110</td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>~225</td> <td>~200</td> </tr> </tbody> </table>	T (°C)	Flûte verticale (cm³)	Flûte inclinée (cm³)	4	~165	~85	12	~180	~110	18	~225	~200
T (°C)	Flûte verticale (cm³)	Flûte inclinée (cm³)												
4	~165	~85												
12	~180	~110												
18	~225	~200												

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Combien y a-t-il de bulles ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ On a vu qu'une bouteille contient environ 9 grammes soit 5 litres de CO<sub>2</sub> à l'état gazeux</li> <li>✓ Le diamètre d'une bulle étant de l'ordre de 0,5 mm, cela représente potentiellement 80 millions de bulles par bouteille</li> <li>✓ Ou environ 12 millions par verre !</li> <li>✓ Mais tout le CO<sub>2</sub> ne se dissout pas sous forme de bulles</li> </ul>	
---	---	--

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

## Combien y a-t-il de bulles ?

- ✓ En effet le CO<sub>2</sub> a deux manières pour s'évaporer:
  - Soit directement par la surface du Champagne, de façon invisible (c'est le dégazage par diffusion libre) qui est d'autant plus important que la surface de contact avec l'air est grande
  - Soit par formations de bulles
- ✓ Dans une flûte classique, seulement 20 % s'échappe par formation de bulles
- ✓ Soit environ 2 millions de bulles par verre

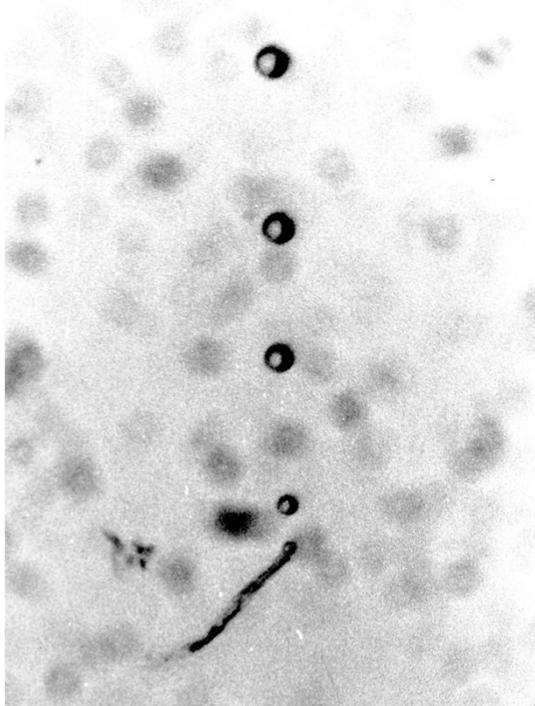


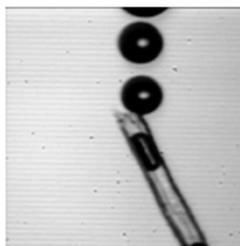
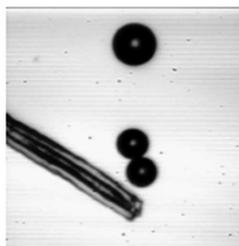
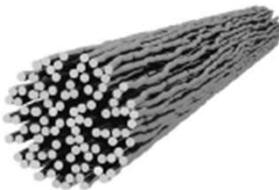
<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

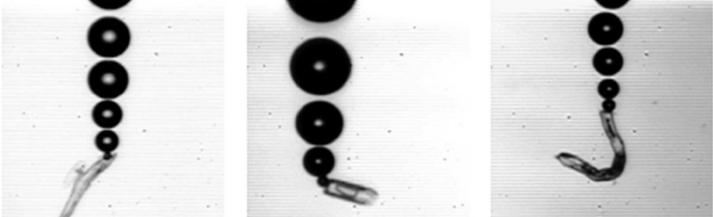
## Comment naissent les bulles ?

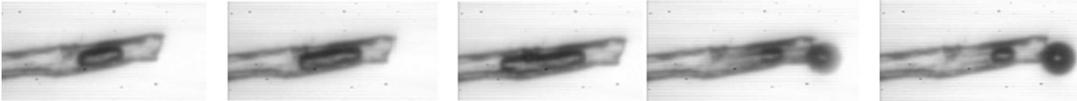
- ✓ En observant une flûte, on aperçoit que les bulles se forment de manière répétitive à partir de quelques points précis dans le verre
- ✓ Les bulles apparaissent à partir de « pouponnières de bulles » ou, en langage scientifique, d'un **site de nucléation**
- ✓ Les bulles n'apparaissent donc pas spontanément !



<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines          Quatre méthodes          Méth traditionnelle          Pression          Ouverture          Gerbage          Service  <b>Bulles</b>          Verres          En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>Bouchônez</b> </div>	
--	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines          Quatre méthodes          Méth traditionnelle          Pression          Ouverture          Gerbage          Service  <b>Bulles</b>          Verres          En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>Bouchônez</b> </div>	<p><b>Comment naissent les bulles ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contrairement aux idées reçues, les bulles ne naissent pas des imperfections du verre mais de structures tubulaires creuses et longues de quelques dizaines de micromètres de long</li> <li>✓ Il s'agit le plus souvent de fibres de cellulose en suspension dans l'air ou abandonnées par l'essuie utilisé pour sécher le verre</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">   <small>Réseau de microfibrilles de cellulose</small> </div> </div>
--	---

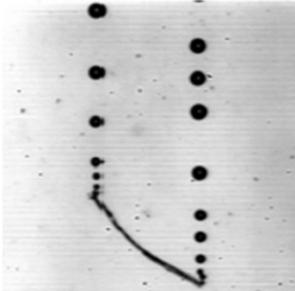
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Comment naissent les bulles ?</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ces fibres contiennent de l'air qui au contact du gaz carbonique va permettre d'initier la formation des bulles</li> <li>✓ Autrement dit, il n'y aurait pas de bulles (excepté lors du remplissage du verre) dans un verre parfaitement propre !</li> <li>✓ Cela a d'ailleurs pu être reproduit en laboratoire !</li> </ul> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<h2 style="margin: 0;">Comment naissent les bulles ?</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les images ci-dessous montrent le cycle de production d'une bulle</li> <li>✓ On voit la bulle qui prend naissance, grossit et puis s'échappe, la suivante étant déjà en préparation</li> <li>✓ Cette scène se déroule en quelques dizaines de millisecondes !</li> </ul> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>
---	---

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

## Comment naissent les bulles ?

- ✓ Les bulles qui s'échappent une dimension initiale de 10 à 20 micromètres et sont invisibles à l'œil
- ✓ Les « meilleures » fibres vont générer jusqu'à 30 bulles par secondes
- ✓ Soient plus de 10 000 bulles pendant les quelques minutes de la dégustation d'un verre
- ✓ On a même pu observer des fibres dont des bulles s'échappaient des deux extrémités



<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

## Remarque: Les verres gravés

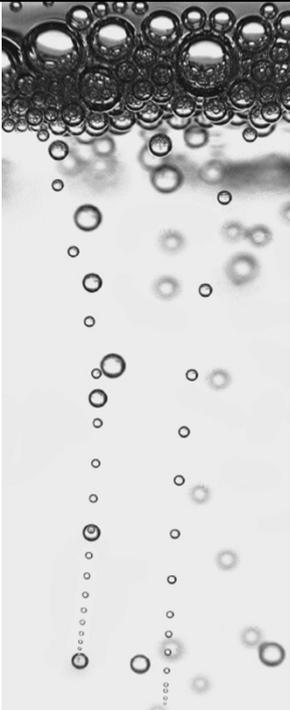
- ✓ De nombreux fabricants proposent de nos jours des verres gravés afin de provoquer l'effervescence !
- ✓ Des poches d'air sont en effet piégées lorsque l'on remplit la flûte et la gravure se comporte comme un site de nucléation
- ✓ Dans le cas de gravure circulaire dans le fond du verre, l'effervescence est qualifiée d'artificielle et est très différente des trains de bulles « normaux »



<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	
	<b>Remarque: Les verres gravés</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Les sites de nucléation étant très rapprochés, les bulles interagissent et se mélangent dans leur trajet vers la surface</li><li>✓ Le résultat est souvent plus désordonné !</li><li>✓ Les trains de bulles se mélangent plutôt que de monter en parallèle</li></ul>
	

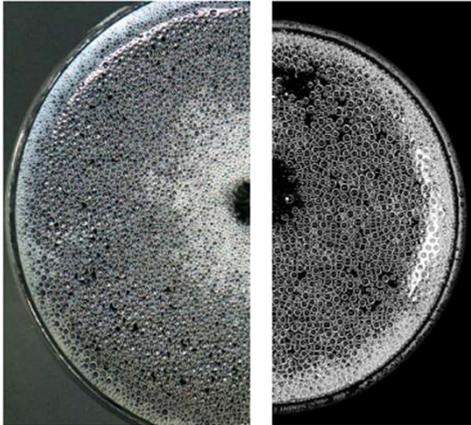
<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	
	<b>Remarque: Les verres en plastique</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Dans un gobelet en plastique, les bulles se comportent de manière complètement différente</li><li>✓ Contrairement au verre ou au cristal, le plastique est hydrophobe (çàd qui repousse l'eau)</li><li>✓ L'eau étant repoussé par le plastique, les bulles ont plus l'opportunité de s'y accrocher et d'y grossir; il n'y a quasi pas de trains de bulles !</li></ul>
	

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Ascension des bulles</b>
Origines	✓ Au moment de sa naissance la bulle est encore trop petite pour être vue (10 micromètres)
Quatre méthodes	✓ Sous l'effet de la pression d'Archimède elle va monter dans le verre et se nourrir des molécules de CO <sub>2</sub> dissous qu'elle rencontre pour gonfler rapidement et devenir quasi immédiatement visible
Méth traditionnelle	
Pression	
Ouverture	
Gerbage	
Service	
<b>Bulles</b>	
Verres	
En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

<b>SEANCE 5</b>		
<b>THEORIE</b>	<b>Ascension des bulles</b>	
Origines	✓ La pression d'Archimède étant proportionnelle au volume, les bulles accélèrent au fur et à mesure qu'elles montent dans le verre	
Quatre méthodes	✓ La distance entre les bulles augmente donc	
Méth traditionnelle	✓ Si on versait le Champagne dans des verres plus haut, les bulles deviendraient encore plus grosses et monteraient encore plus vite	
Pression		
Ouverture		
Gerbage		
Service		
<b>Bulles</b>		
Verres		
En savoir plus		
<b>PRATIQUE</b>		
Vins effervescents		
		
BouchÔnez		

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Finesse des bulles</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Beaucoup d’amateur pensent que la finesse des bulles est un gage de qualité</li> <li>✓ Il n’existe cependant aucun fondement scientifique entre finesse et qualité !</li> <li>✓ C’est davantage lié au verre et à l’âge du Champagne</li> </ul>	
--	---	--

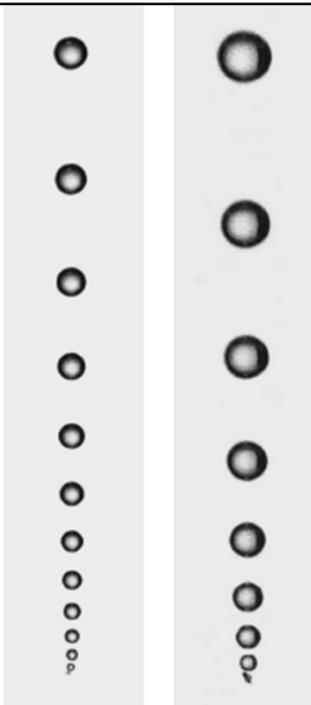
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Finesse des bulles</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comme on vient de le voir, les bulles grossissent inexorablement lors de leur ascension</li> <li>✓ C’est le cas pour des trains de bulles qui démarrent à des niveaux différents</li> <li>✓ C’est aussi le cas en fonction de la forme et de la hauteur du verre</li> </ul>	
--	---	---

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Finesse des bulles</b>
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	✓ Dans une coupe, la distance parcourue par les bulles vers la surface est plus courte et les bulles seront plus fines que dans une flûte
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
	
BouchÔnez	

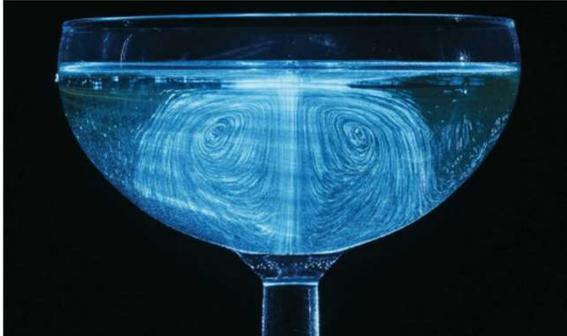
<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b>	<b>Finesse des bulles</b>
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	✓ L'autre paramètre qui intervient pour la finesse des bulles est l'âge du Champagne
<b>PRATIQUE</b>	✓ On a vu que les bulles se nourrissent du gaz dissous pour grossir
Vins effervescents	✓ Quand un verre est servi, l'effervescence diminue avec le temps car il y a de moins en moins de CO <sub>2</sub> dissous
	✓ Et dans un vieux Champagne, ou dans une bouteille ouverte depuis quelques jours, une partie du CO <sub>2</sub> s'est évaporé par le bouchon et les bulles seront moins nombreuses et moins grosses
BouchÔnez	

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Finesse des bulles</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Ceux qui ont déjà eu l’occasion de goûter un Dom Pérignon, toujours commercialisés en vieux millésimes, ont pu se rendre compte que les vieux Champagne étaient peu effervescents</li></ul> 
---	--

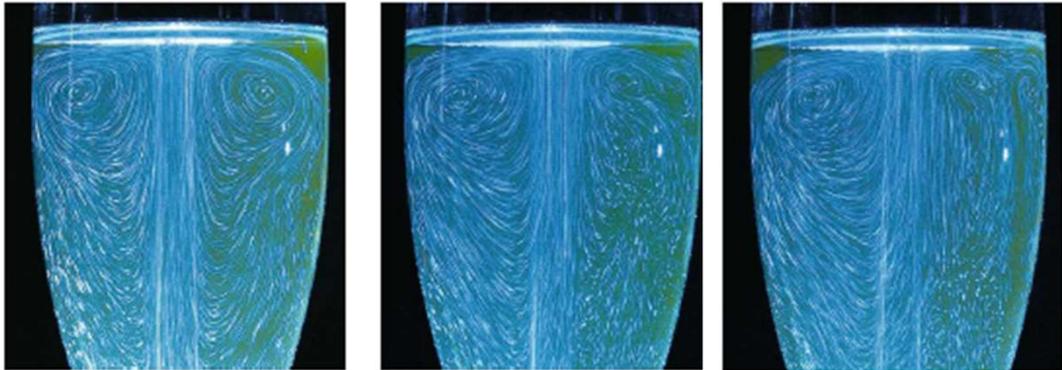
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Finesse des bulles – Conclusion</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Contrairement à ce que pensent beaucoup de gens, la finesse des bulles est un gage de qualité mais dépend du verre et de l’âge du vin</li><li>✓ Donc cette croyance provient peut-être des gens qui ont la chance de boire des grands Champagne de garde, âgés de quelques années, dans lesquels les bulles sont plus fines ...</li></ul>
---	--

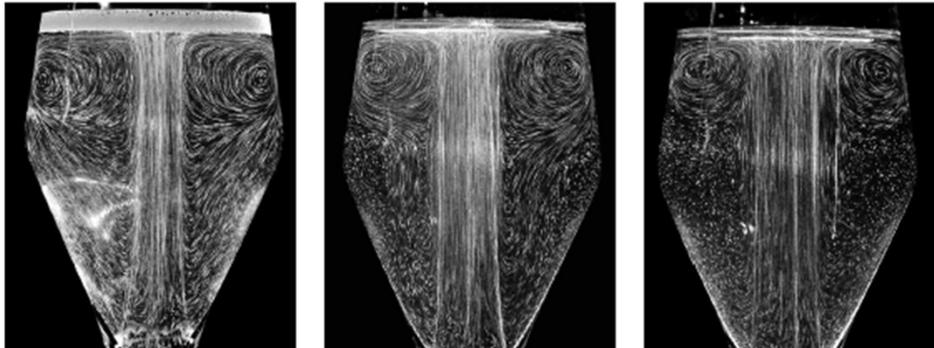
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Remarque: Champagne vs bière</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dans lequel de ces breuvages les bulles seront-elles les plus fines ?</li> <li>✓ Dans la bière évidemment !</li> <li>✓ Car la pression dans la bière est au moins deux fois plus basse que dans le Champagne</li> <li>✓ Il y a moins de gaz dissous et donc les bulles grossissent moins</li> </ul>	
---	---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><b>Tourbillons</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jusqu'à présent, tout ce dont on a parlé (ou presque) est du domaine du visible</li> <li>✓ Mais ils se passent également d'autres phénomènes invisibles à l'œil nu dans le verre</li> <li>✓ Pour les apercevoir il faut utiliser de la <b>tomographie laser</b> et des colorants qui sont rendus fluorescents</li> </ul>	
---	---	--

<b>SEANCE 5</b>	<h2>Tourbillons</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Comme le stipulent les lois de la mécanique des fluides, chaque bulle entraîne dans son sillage un peu de liquide au sein duquel elle s'élève</li><li>✓ Puisque des centaines ou des milliers de bulles cohabitent, cela ca créer des mouvements de convection dans le verre</li></ul>
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus  <b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

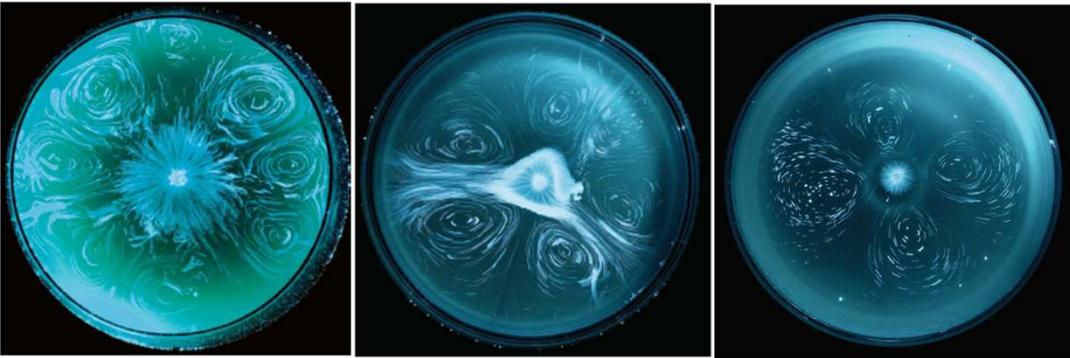
<b>SEANCE 5</b>	<h2>Tourbillons</h2> 
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus  <b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 5</b>	<h2>Tourbillons</h2> <p>✓ Certains de ces tourbillons vont parfois devenir instables et se scinder</p> 
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

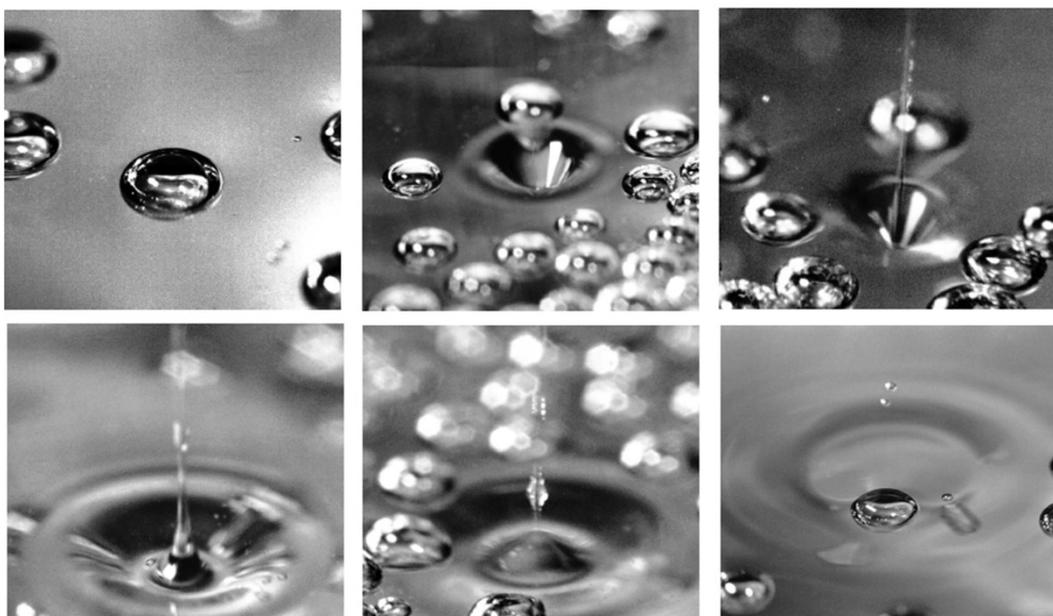
<b>SEANCE 5</b>	<h2>Tourbillons</h2> <p>✓ Au fil du temps, la quantité de gaz et des bulles diminue et les mouvements vont diminuer</p> 
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

Après 2 minutes      10 minutes      20 minutes

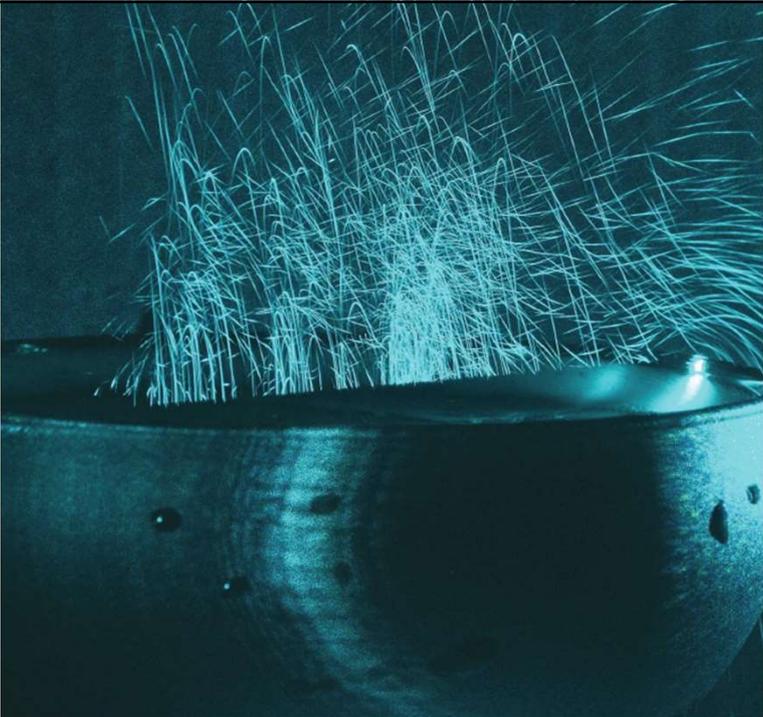
<b>SEANCE 5</b>	<b>Tourbillons</b>
<b>THEORIE</b>	✓ Les bulles qui arrivent en surface ne vont pas s'évaporer immédiatement et des tourbillons vont également se former
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 5</b>	<b>Tourbillons</b>
<b>THEORIE</b>	✓ Le nombre varie entre 6 et 8 au moment du service puis se stabilise à 4 quand l'effervescence diminue
Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b>	
Vins effervescents	
 BouchÔnez	

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Tourbillons</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ces phénomènes ne sont pas encore totalement élucidés</li> <li>✓ Mais en gros, lorsqu'elles arrivent en surface, les bulles en excès migrent vers la périphérie</li> <li>✓ Arrivées au bord du verre, les bulles n'ont pas assez d'énergie pour replonger</li> <li>✓ Elles retournent donc vers le centre en créant des tourbillons, toujours en nombre pair, et tournant en sens inverse les uns par rapport aux autres</li> </ul>
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Eclatement</h2> 
---	--

## Perfectionnement de la dégustation – Séance 5

<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

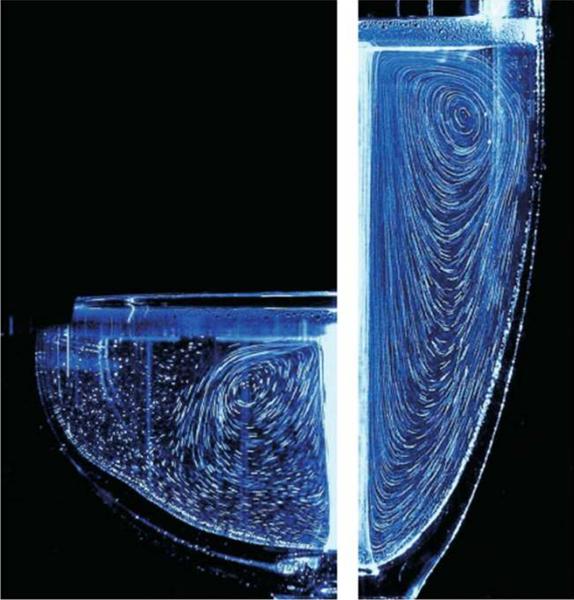
<b>SEANCE 5</b>	
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus	
<b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

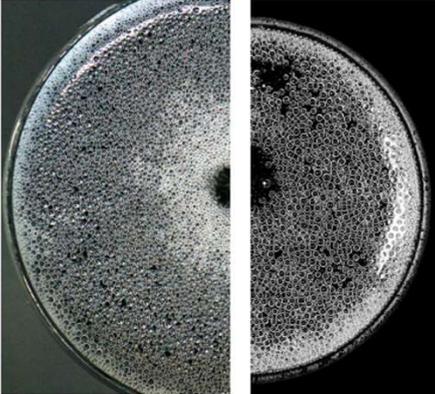
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service <b>Bulles</b> Verres En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Eclatement</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En fin de vie les bulles éclatent à la surface du verre et aide à libérer les arômes du vin</li> <li>✓ Si le pétilllement est trop important, le gaz carbonique peut être dérangement au nez</li> <li>✓ Si le pétilllement est trop rapide, il s'estompe et avec lui la diffusion des arômes</li> <li>✓ Et sans entrer dans les détails, plus les bulles seront fines, mieux les arômes seront diffusés</li> </ul>
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Verres</h2> <p>✓ Pour conclure cette soirée, y a-t-il un verre idéal pour servir le Champagne ?</p> <p style="text-align: center; font-style: italic;">Dans quel verre boire son champagne ?</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div><i>Verre à vin dit tulipe</i></div> <div><i>Coupe</i></div> <div><i>Grand Verre à vin</i></div> <div><i>Flûte</i></div> <div><i>Bolida</i></div> </div>
--	--

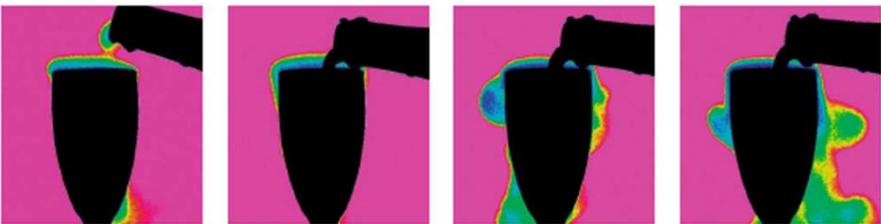
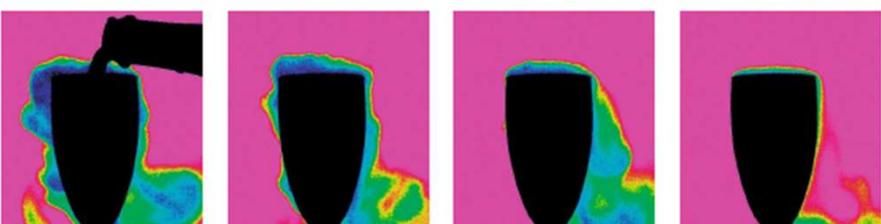
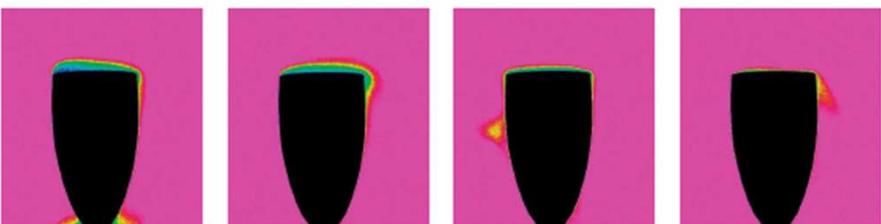
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	
---	--

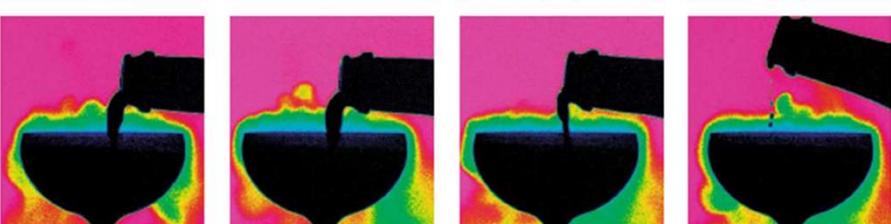
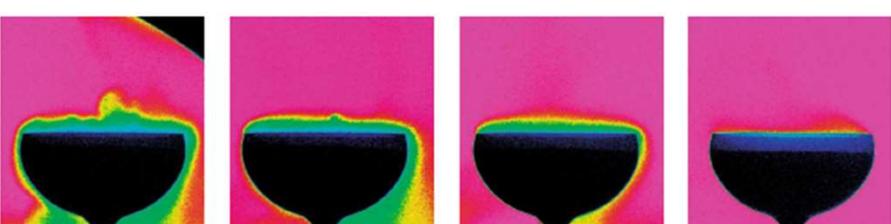
<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p> <div style="text-align: center;">   <b>BouchÔnez</b> </div>	<p><b>Verres: Gravé ou non ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les flûtes non gravées présentent une effervescence « naturelle », le brassage est homogène et relativement lent</li> <li>✓ Dans les flûtes gravées, l'écoulement principal est au centre du verre et deux tourbillons symétriques se développent</li> <li>✓ Si la gravure n'est pas bien maîtrisée, l'effervescence est excessive, le gaz carbonique pique au nez et l'effervescence va s'estomper plus vite en limitant le dégagement des arômes</li> </ul> <div style="text-align: right;">  </div>
---	---

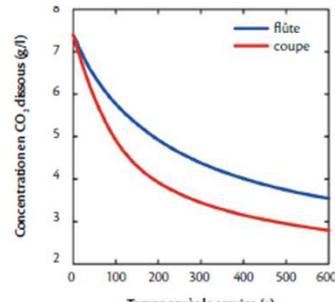
<b>SEANCE 5</b>	<h2>Verres: Flûte ou coupe ?</h2> 
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus  <b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

<b>SEANCE 5</b>	<h2>Verres: Flûte ou coupe ?</h2> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ On a déjà vu que la coupe permettait de développer des bulles plus fines vu sa plus faible hauteur</li><li>✓ Mais c'est son seul avantage !</li></ul> 
<b>THEORIE</b> Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus  <b>PRATIQUE</b> Vins effervescents	
 BouchÔnez	

Perfectionnement de la dégustation – Séance 5

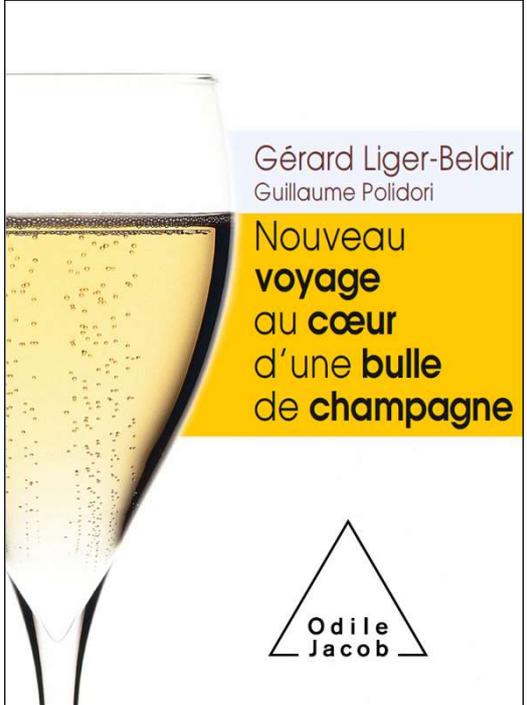
<p><b>SEANCE 5</b></p>				
<p><b>THEORIE</b></p>				
<p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus</p>				
<p><b>PRATIQUE</b></p>				
<p>Vins effervescents</p>				
 <p>BouchÔnez</p>				

<p><b>SEANCE 5</b></p>				
<p><b>THEORIE</b></p>				
<p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus</p>				
<p><b>PRATIQUE</b></p>				
<p>Vins effervescents</p>				
 <p>BouchÔnez</p>				

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Verres: Flûte ou coupe ?</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En effet, les coupes présentent deux inconvénients majeurs</li> <li>✓ La perte de gaz au moment du service est plus élevée</li> <li>✓ La perte de gaz une fois le verre servi est également plus rapide vu la plus grande surface de contact avec l'air</li> <li>✓ Le Champagne va donc plus vite perdre son effervescence et en conséquence développer moins d'arômes</li> </ul> <div style="text-align: right;">  <p>Concentration en CO<sub>2</sub> dissous (g/l)</p> <p>Temps après le service (s)</p> </div>
---	---

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Verres: Conclusion</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le verre idéal réalise un bon compromis entre la conservation du gaz carbonique en son sein (pas de disparition trop rapide de l'effervescence) et la diffusion des arômes à un rythme suffisant pour pouvoir être perçus par le dégustateur</li> <li>✓ La coupe est donc à proscrire dans tous les cas</li> <li>✓ De même que les flûtes présentant une gravure excessive qui vont limiter la durée de l'effervescence</li> <li>✓ Et le flûte ne doit pas être trop étroite pour ne pas trop concentrer les arômes et le CO<sub>2</sub>, ni trop haute pour garder des bulles fines</li> </ul>
---	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles <b>Verres</b> En savoir plus</p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Verres</h2> 
--	--

<p><b>SEANCE 5</b></p> <p><b>THEORIE</b></p> <p>Origines Quatre méthodes Méth traditionnelle Pression Ouverture Gerbage Service Bulles Verres <b>En savoir plus</b></p> <p><b>PRATIQUE</b></p> <p>Vins effervescents</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Pour en savoir plus</h2> 
--	---



## **Approfondissement de la dégustation Programme**



✓ 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



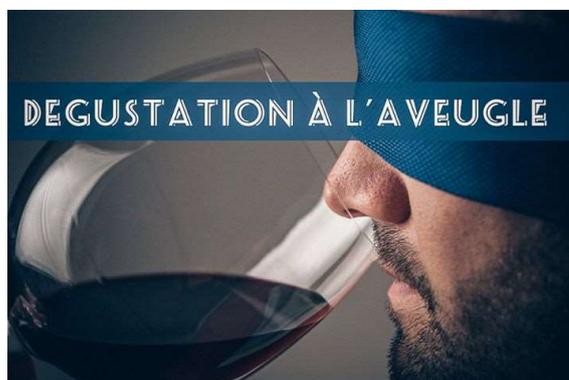
✓ Deuxième séance:  
La dégustation à l'aveugle

– THEORIE

- Concours de dégustation
- Concours de meilleur sommelier

– PRATIQUE

- 100 % à l'aveugle



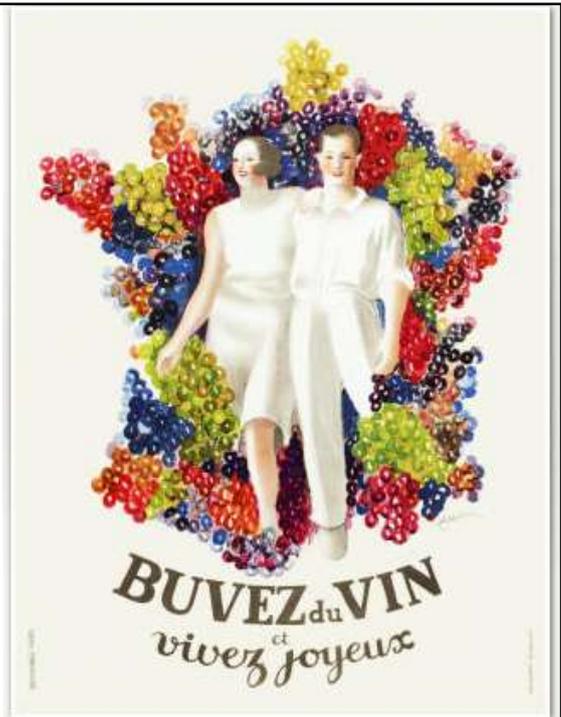
## ✓ Troisième séance: Vin, publicité et marketing

### – 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

