

A la découverte du vin et de la dégustation



🍷 Bouch^onez 🍷

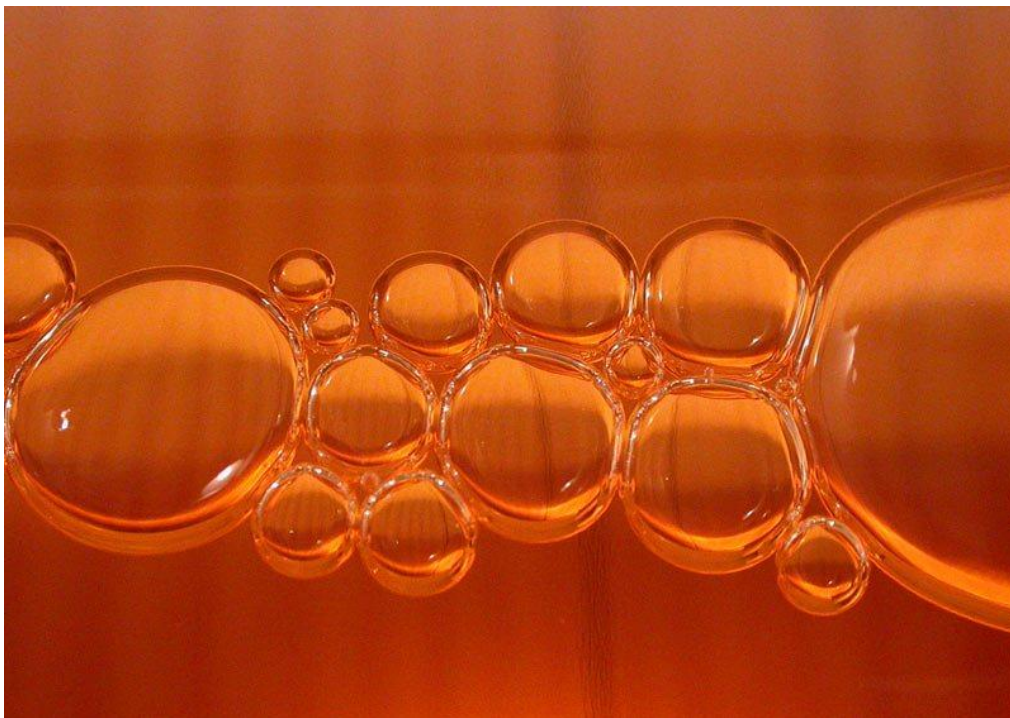
Edition 2026

Table des matières

Technique de dégustation	5
Programme du cycle	33
Première séance	39
Deuxième séance	65
Troisième séance	101
Quatrième séance	137
Cinquième séance	177
Sixième séance	223
Septième séance	265
Huitième séance	303
A suivre ... Cycle de perfectionnement	309
Annexe : Carte des vignobles de France et du monde	313

Cours d'œnologie

A la découverte du vin et de la dégustation



Technique de dégustation

2026



Sommaire

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

INTRODUCTION

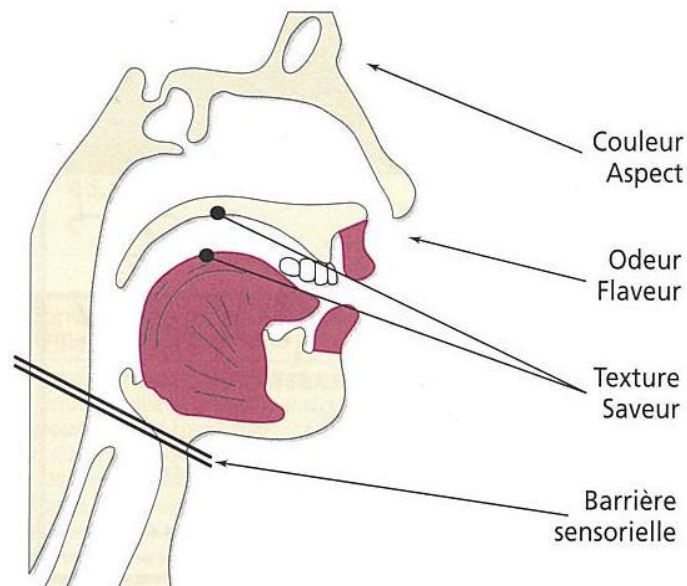
La dégustation d'un vin se déroule en trois parties:

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

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

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

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



L'examen du vin et les sens

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

EXAMEN VISUEL

GENERALITES

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



Examen visuel

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

- La limpidité
- La consistance
- La couleur.

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

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

LIMPIDITÉ

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

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

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

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

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

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



Vin limpide



Vin Voilé

Remarque:

On peut observer deux types de dépôts dans le vin:

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

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



Dépôt de tannins



Dépôt de cristaux

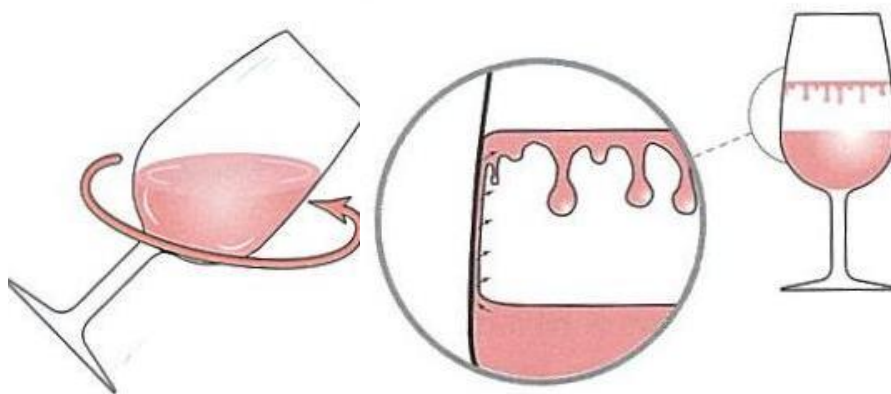
CONSISTANCE

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

Il y a cinq niveaux de consistance:

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

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



Observation de la consistance



Larmes sur un verre de vin

COULEUR

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

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

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

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



Observation de la couleur du vin

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

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

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



Couleurs du vin blanc

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

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

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



Couleurs du vin rouge

NATURE DES BULLES

S'il s'agit d'un vin effervescent (Champagne ou mousseux) il faut décrire ce que l'on appelle communément les "bulles" ou plus correctement le perlage formé par l'expulsion du dioxyde de carbone (CO₂) contenu dans le vin.

Grain des bulles:

- Grossier
- Assez fin
- Fin.

Nombre de bulles:

- Peu nombreuses
- Assez nombreuses
- Nombreuses.

Persistance des bulles:

- Evanescence
- Assez persistante
- Persistante.



Train de bulles

EXAMEN OLFACTIF

GENERALITES

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

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

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

Le premier nez peut être:

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

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

- L'intensité
- La complexité
- La qualité.

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

INTENSITE

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

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

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

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

COMPLEXITE

La deuxième caractéristique est la complexité olfactive.

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

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

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

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

QUALITE

Enfin, nous décrivons la qualité olfactive du vin.

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

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

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

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

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

NOTES AROMATIQUES

Introduction

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

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

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

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

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

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

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

Différence entre odeur et arôme

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

Odeurs primaires, secondaires et tertiaires

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

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

Odeurs primaires

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

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

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

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

Odeurs secondaires

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

Elles sont aussi appelées odeurs fermentaires.

Odeurs tertiaires

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

Elles sont aussi appelées odeurs post-fermentaires.

Description des familles d'odeurs

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

Fleurs

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

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



Fruits frais

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

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

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

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

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



Fruits confiturés

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



Végétaux

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

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



Minéraux

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



Balsamiques et chimiques

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



Alimentaires et fermentaires

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

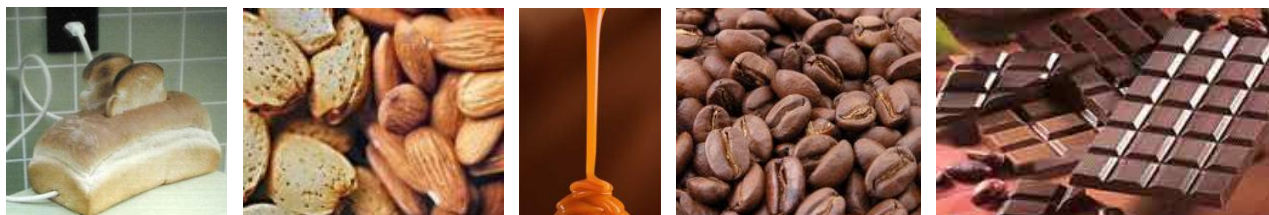


Empyreumatiques et grillés

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

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

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



Bois

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



Epices

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



Animaux ou champignons

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

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



Alcool

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

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

Défauts

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

- Odeur soufre (SO_2)
- Odeur de réduit (réduit, mercaptan, œuf pourri)
- Odeur d'oxydation (pomme cuite, noix, rance, odeur de Porto ou de Madère)
- Odeur de bouchon
- Odeur de vinaigre
- Odeur de moisi.



EXAMEN GUSTO-OLFACTIF

GENERALITES

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

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

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

INTENSITE

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

On a donc des vins:

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

EQUILIBRE

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

Rondeurs du vin

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

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

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

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

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

Chaleur (alcools)	Gras (polyalcools)	Moelleux (sucres)
Léger	Dur	Sec
Peu chaud	Peu gras	Demi-sec
Assez chaud	Assez gras	Moelleux
Chaud	Gras	Doux
Alcoolique	Pâteux	Écœurant

Duretés du vin

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

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

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

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

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

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

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

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

Equilibre

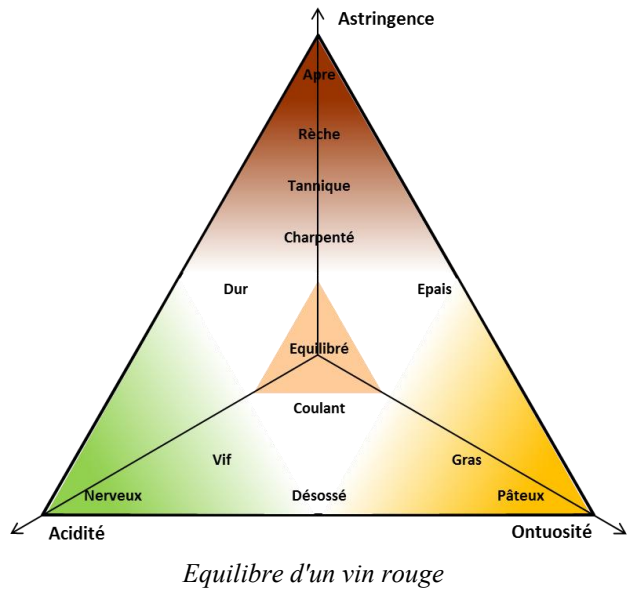
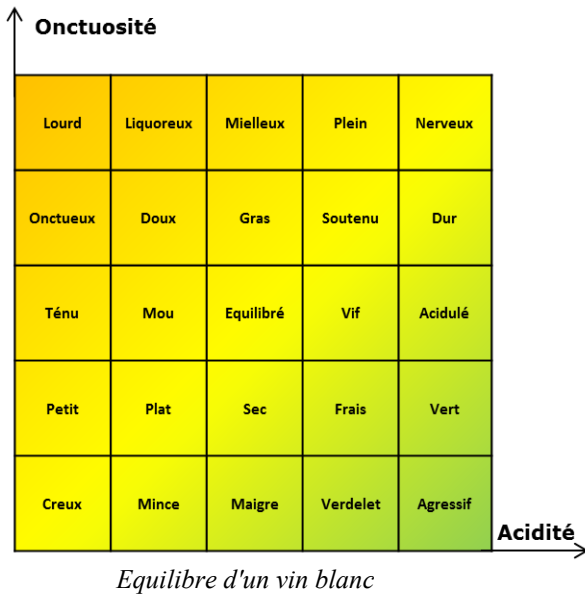
L'équilibre du vin peut s'exprimer les 5 termes suivants:

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

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

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

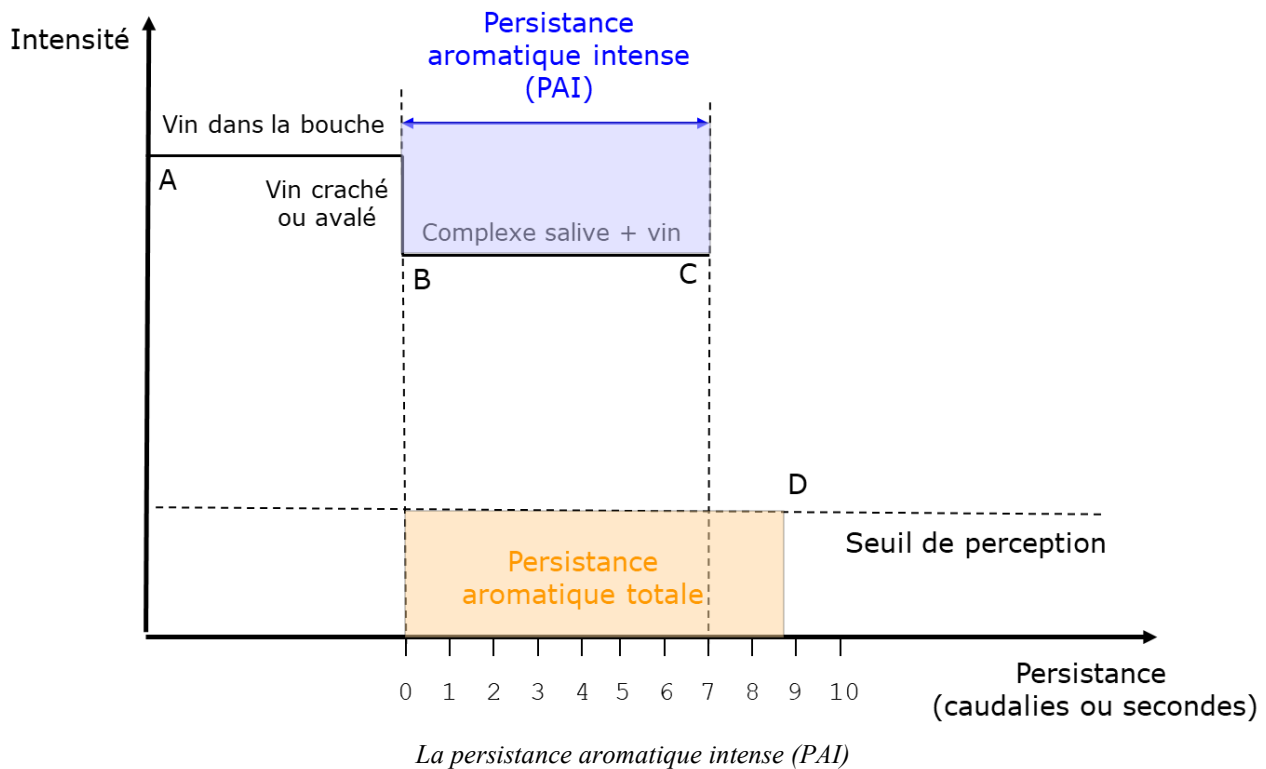
On peut facilement visualiser l'équilibre du vin sous forme de graphiques du type de ceux donnés ci-dessous. Ces graphiques permettent facilement de situer différents vins les uns par rapport aux autres.



PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE

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

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



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

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

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

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

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

En fonction de la PAI, on parle de vin:

- Court (moins de 2 secondes)
- Peu persistant (de 2 à 4 secondes)
- Assez persistant (de 4 à 7 secondes)
- Persistant (de 7 à 10 secondes)
- Très persistant (plus de 10 secondes).

QUALITE

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

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

EVOLUTION DU VIN

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

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

- Vert
- Jeune
- Prêt
- Mur
- Vieux.

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

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

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

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

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

LA FICHE DE DEGUSTATION

GENERALITES

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

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

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

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

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

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

POTENTIEL DE GARDE

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

ACCORD METS-VINS

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

LA FICHE DE NOTATION

GENERALITES

Enfin, la fiche de notation permet d'attribuer une note au vin comme cela se fait dans les concours. La fiche présentée en annexe est basée sur le canevas de notation de l'OIV et l'UOIE¹.

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

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

HARMONIE

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

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

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

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

NOTE FINALE

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

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

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

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

- ✓ moins de 56 points: vin insuffisant

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

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



Fiche de dégustation

Informations générales			
Date		Lieu	
Heure		Température	

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

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

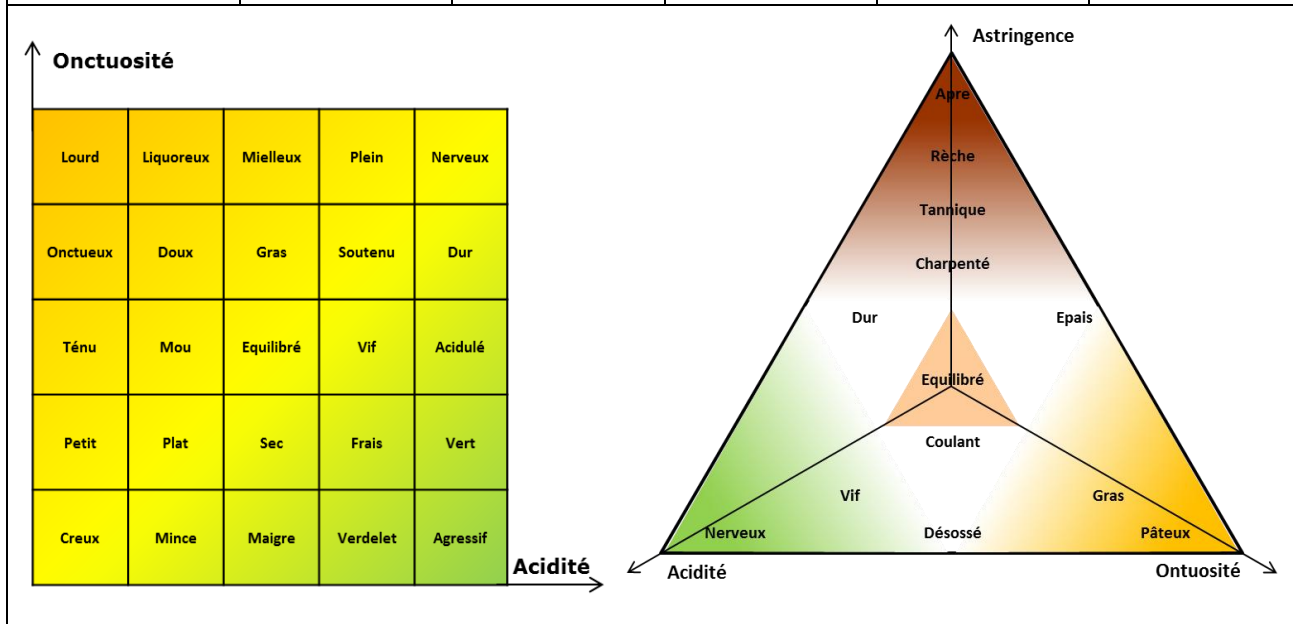
Examen olfactif						
Premier nez	Fermé	Assez discret	Discret	Assez ouvert	Ouvert	
Second nez	Intensité	Dépourvu	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
	Complexité	Dépourvu	Peu complexe	Assez complexe	Complexe	Très complexe
	Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
	Famille d'odeurs	Fleurs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



Fiche de dégustation

Examen gusto-olfactif

Intensité	Dépourvu	Peu intense	Assez intense	intense	Très intense
Equilibre	Dépourvu	Peu équilibré	Assez équilibré	Equilibré	Excellent



PAI (caudalies)					
Persistance	Court	Peu persistant	Assez persistant	Persistant	Très persistant
Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
Evolution	Vert	Jeune	Prêt	Mûr	Vieux
Observations					

Conclusions

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



Fiche de notation d'un vin (selon l'OIV)

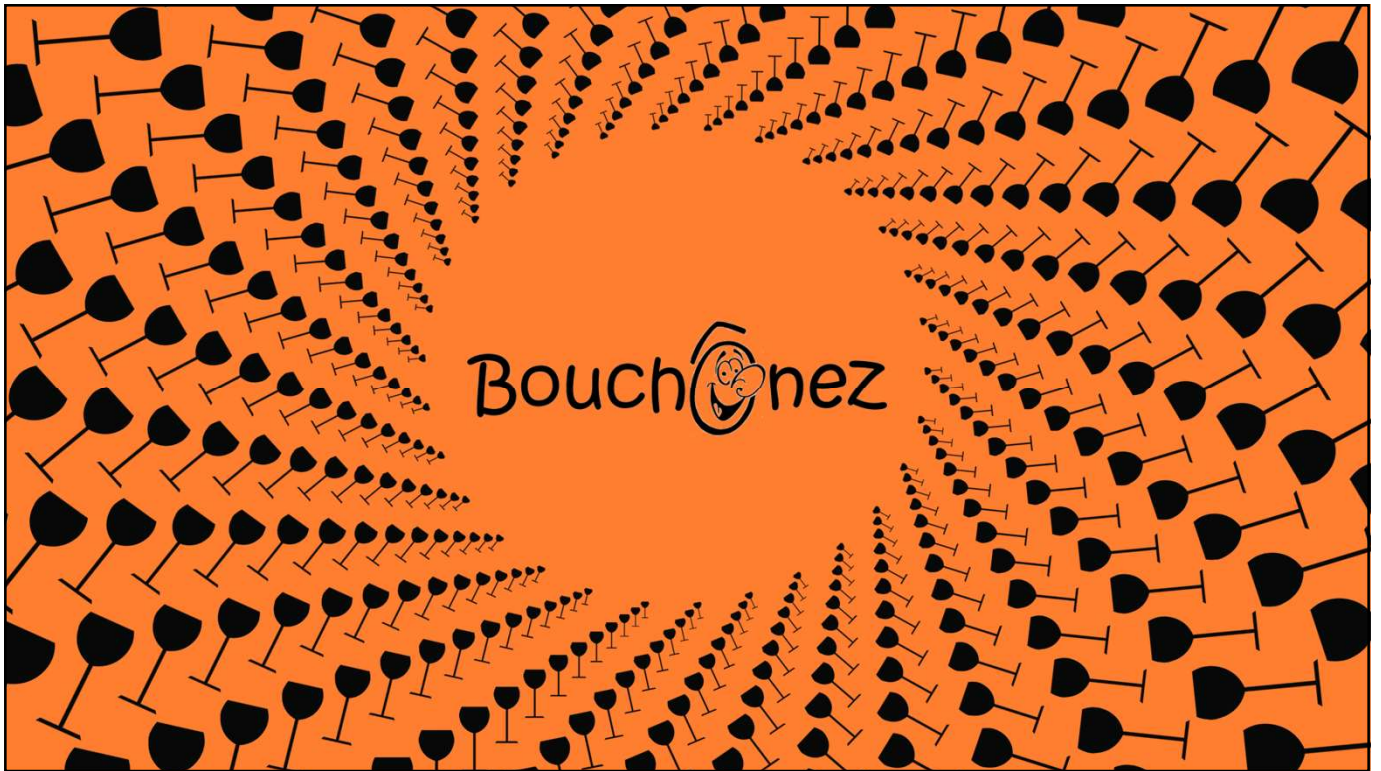
		Excellent	Bon	Suffisant	Insuffisant	A rejeter	Observation
Examen visuel	Limpidité	<input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (5)	
	Consistance - Couleur	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/>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

Critère de qualité des vins:

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

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

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



Principes des séances

- Introduction théorique



- Dégustation commentée



- Buffet



Première séance

THEORIE

- ✓ Introduction
- ✓ Histoire

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

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

PRATIQUE

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



Seconde séance

THEORIE

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ Examen visuel

PRATIQUE

- ✓ Tour des régions 2



Troisième séance

THEORIE

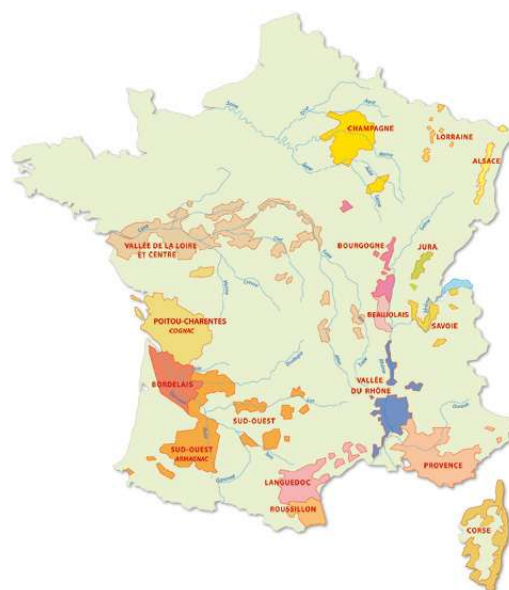
- ✓ Vin dans le monde
- ✓ Vin en Europe
- ✓ Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ Examen olfactif

PRATIQUE

- ✓ Tour des régions 3



Quatrième séance

THEORIE

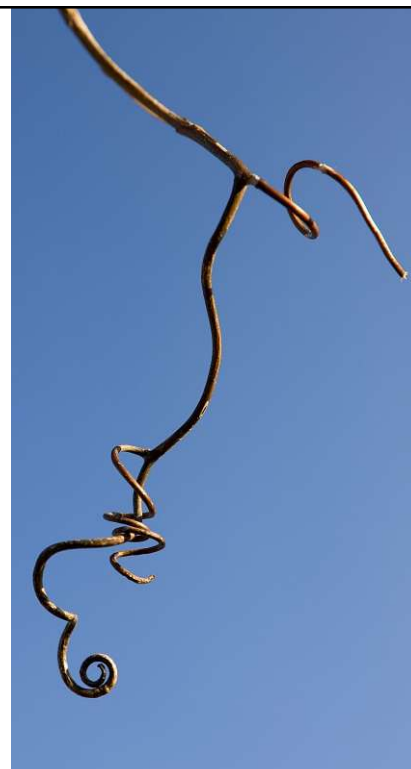
- ✓ La vigne
- ✓ Le greffage
- ✓ Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ Examen gustatif

PRATIQUE

- ✓ Tour des régions 4



Cinquième séance

THEORIE

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

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

PRATIQUE

- ✓ La dégustation à l'aveugle



Sixième séance

THEORIE

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- ✓ La fiche de notation

PRATIQUE



- ✓ Evolution des vins



Septième séance

THEORIE

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

PRATIQUE

- ✓ Maladies du vin
- ✓ Les cépages



Huitième séance

CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

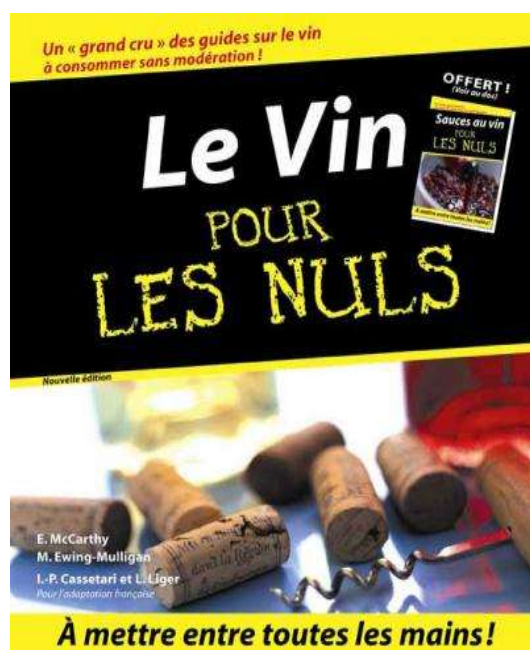
CONCLUSIONS

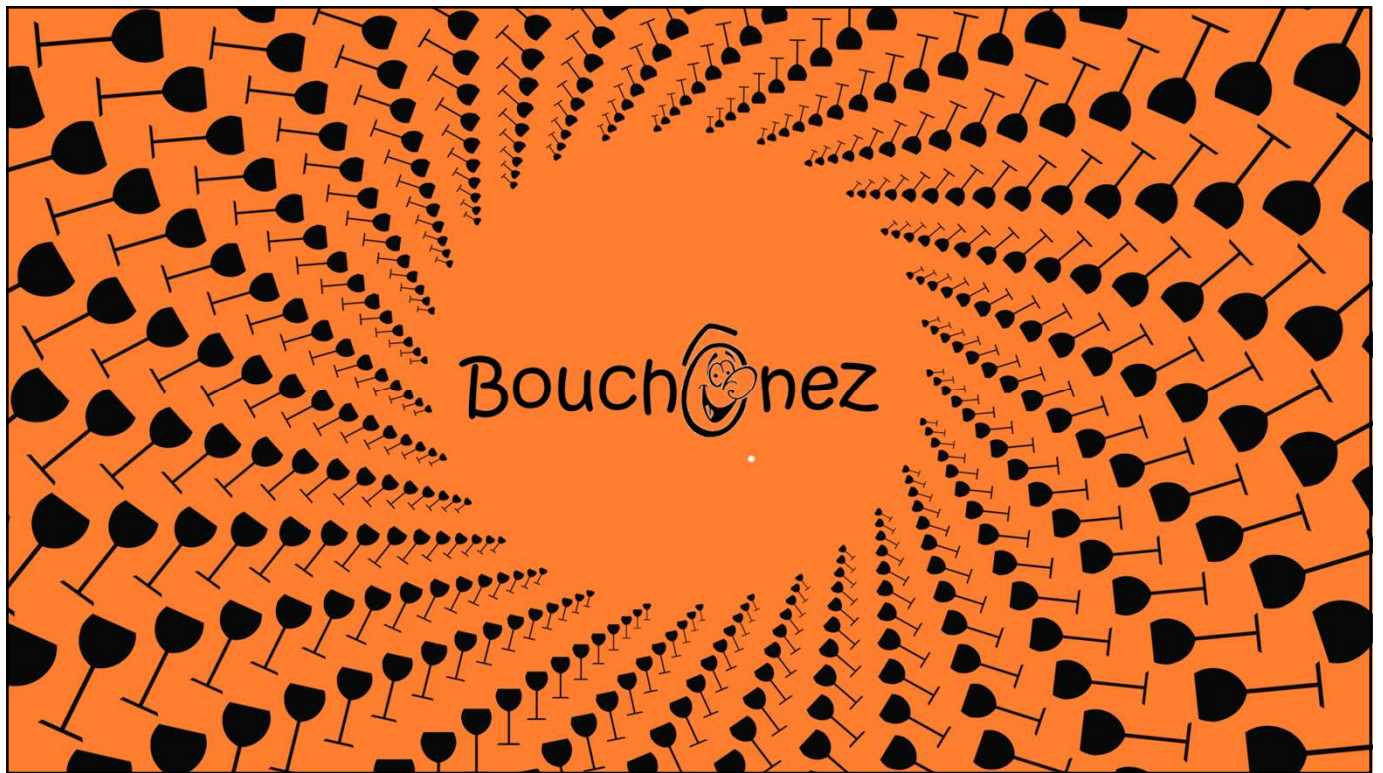
POUR EN SAVOIR PLUS



PRATIQUE





Ce n'est pas ...







<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><u>THEORIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">✓ Introduction✓ Histoire <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <ul style="list-style-type: none">✓ Les bases✓ Les verres✓ Ouverture du vin <p><u>PRATIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none">✓ Le test qui tue✓ Tour des régions 1	
--	---	--



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Le vin existe depuis la nuit des temps ... ou presque✓ Le vin fait partie de la société✓ Le vin reste mystérieux<ul style="list-style-type: none">– Comment est-il produit ?– Comment le boire ?– Comment en parler ?– Peut-on le reconnaître ?– ...	
--	--	---



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



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


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

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


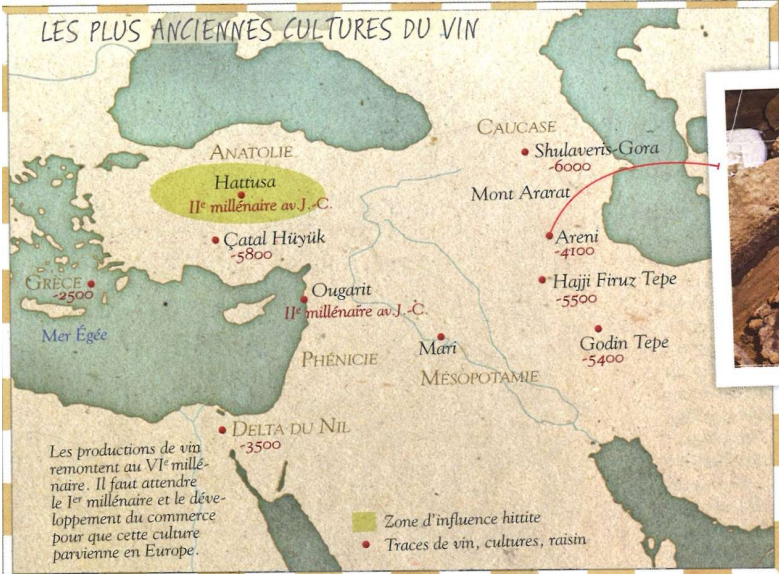

<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Ce serait comme donner à un féru de littérature une phrase d'un livre en lui demandant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



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Que signifie alors déguster un vin ?</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Décrire les sensations perçues✓ Mettre des mots sur des impressions parfois très fugaces 
--	--


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





<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>A la fin de ces cours, vous aurez acquis:</h2> <ul style="list-style-type: none">✓ Un talent de la dégustation✓ Une meilleure connaissance de vos goûts✓ La capacité de décrire un vin avec les bons termes et de remplir une fiche de dégustation professionnelle <div data-bbox="1034 1514 1441 1977"><p>La seule fiche de dégustation valable</p><p>FICHE DÉGUSTATION</p><p>Vin :</p><p>.....</p><p>Millésime :</p><p>.....</p><p><input type="checkbox"/> Bon</p><p><input type="checkbox"/> Pas bon</p></div>
--	---


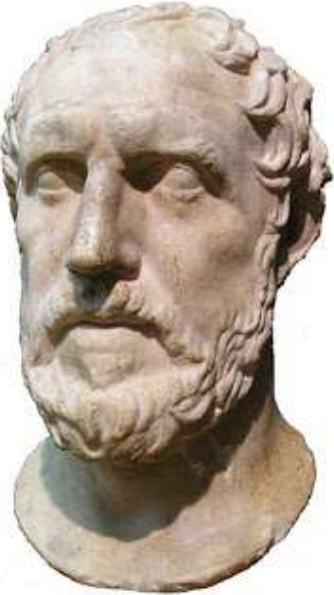
<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Introduction</p> <p>Histoire</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <p>Les bases</p> <p>Les verres</p> <p>Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>Le test qui tue</p> <p>Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">6 000 avant JC: Géorgie</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">5 000 avant JC: Sumérie, Mésopotamie</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 0.5; margin-left: 10px;">  <p style="font-size: 0.8em;">Le site d'Areni, dans le Caucase arménien, a livré en 2011 la plus ancienne unité de production de vin. On y a découvert des pépins de raisin, un pressoir, une cuve de fermentation...</p> </div> </div>
--	---

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

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


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

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

SEANCE 1
THEORIE
Introduction
Histoire

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Les bases
Les verres
Ouverture du vin

PRATIQUE
Le test qui tue
Tour des régions 1



BouchÔnez

Rome

Bacchus




Vendange à Rome au 4^{ème} s. av JC



SEANCE 1
THEORIE
Introduction
Histoire

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Les bases
Les verres
Ouverture du vin

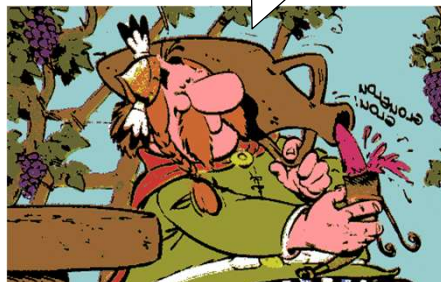
PRATIQUE
Le test qui tue
Tour des régions 1




BouchÔnez




Arrivée en Europe via les Romains


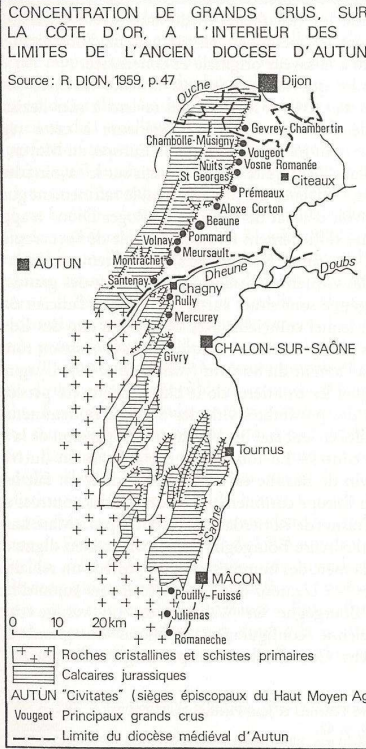
Un bon vin ne peut faire que du bien

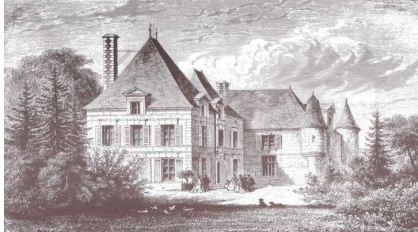



<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	---

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


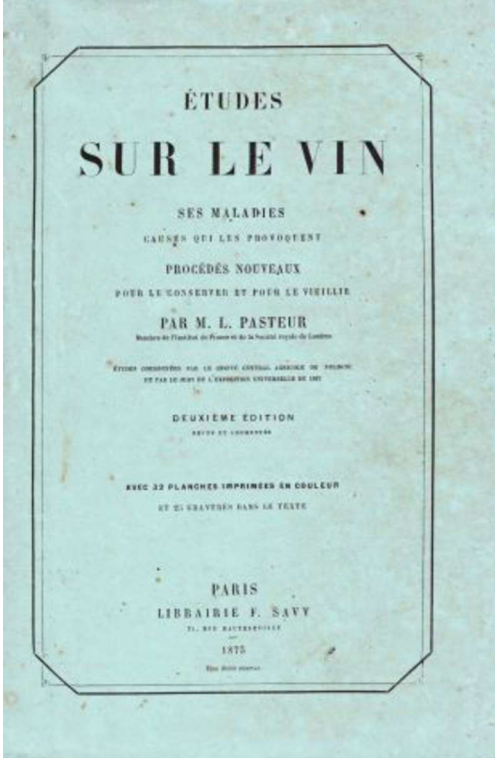
<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE Introduction Histoire</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p>PRATIQUE Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Moyen-Age: Abbayes</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <h3>910 Cluny</h3>  </div> <div style="text-align: center;"> <h3>1120 Clos du Vougeot</h3>  </div> </div>
---	--


<p>SEANCE 1</p> <p>THEORIE Introduction Histoire</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p>PRATIQUE Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En Bourgogne, de nombreux clos voient le jour afin de délimiter les parcelles et les protéger du bétail et du vent ✓ A la fin du Moyen-Age, les moines ont déjà identifié la plupart des grands terroirs correspondant aux 1^{ers} crus et grands crus actuels; l'évêque d'Autun en possède quasi la totalité 	<p>CONCENTRATION DE GRANDS CRUS, SUR LA CÔTE D'OR, A L'INTERIEUR DES LIMITES DE L'ANCIEN DIOCESE D'AUTUN</p> <p>Source : R. DION, 1969, p.47</p> 
---	--	--

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



BouchÔnez



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




BouchÔnez



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

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



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

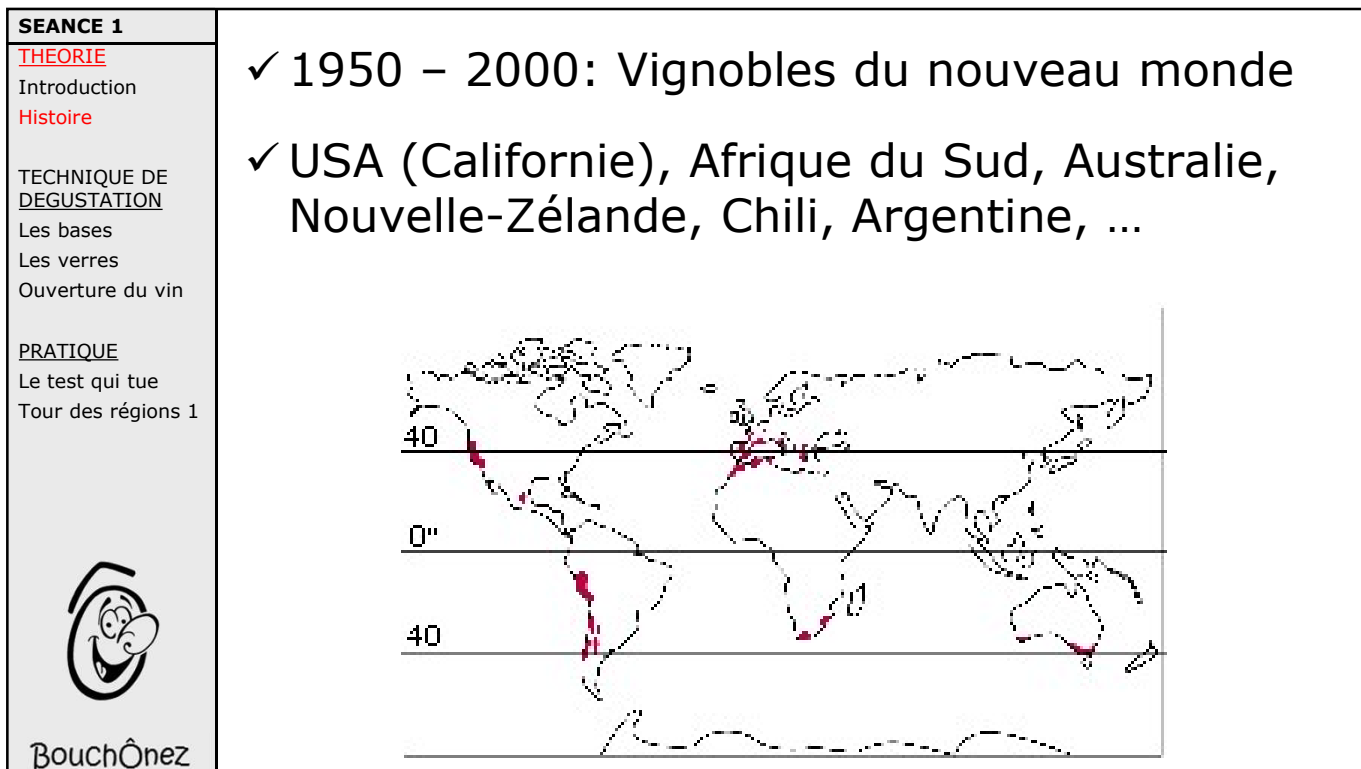
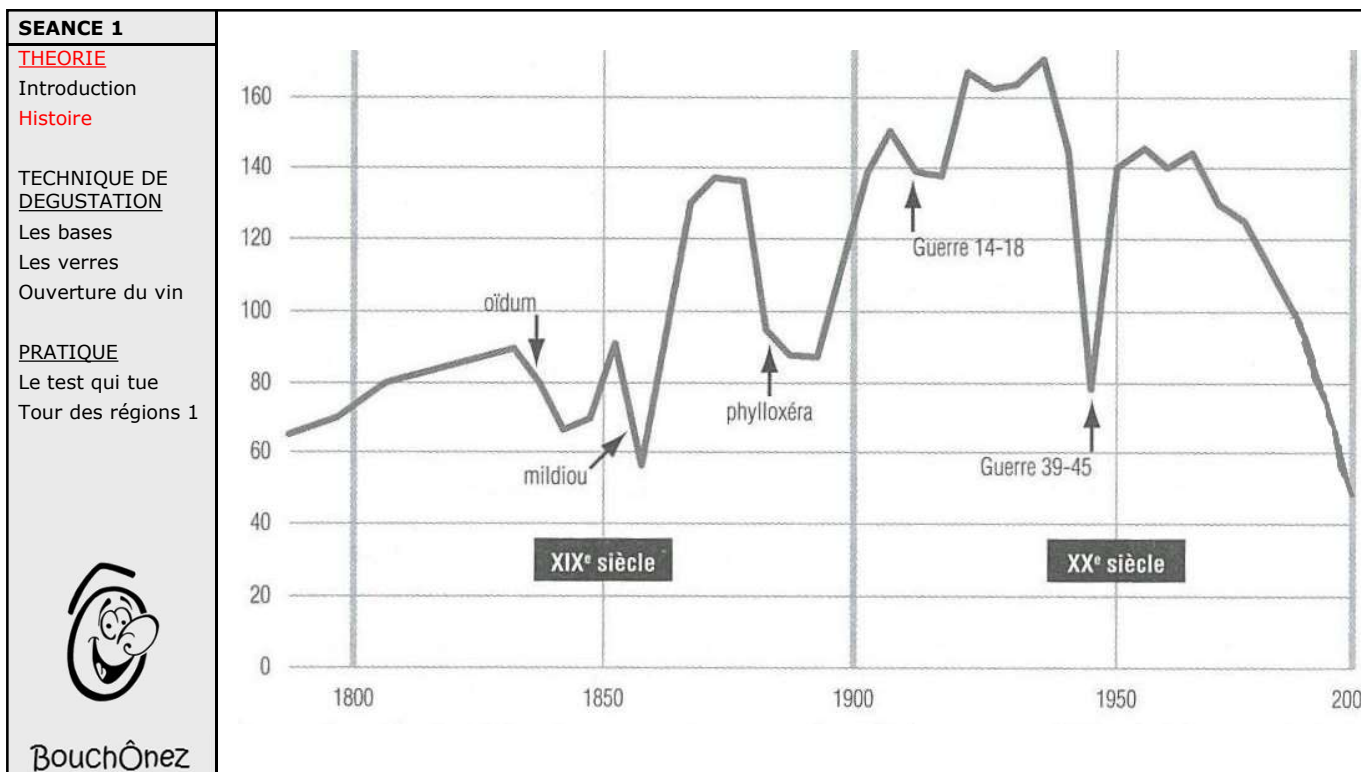
SEANCE 1	<ul style="list-style-type: none">✓ Les différentes crises vont provoquer des pénuries de vin✓ De multiples contrefaçon vont voir le jour afin de compenser le manque:<ul style="list-style-type: none">– Mise en fermentation de raisins secs– Aromatisation à la baie de sureau, graine de coriandre✓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

<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>1880 à 1910 Reconstruction du vignoble</h2> 
--	--

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



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




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


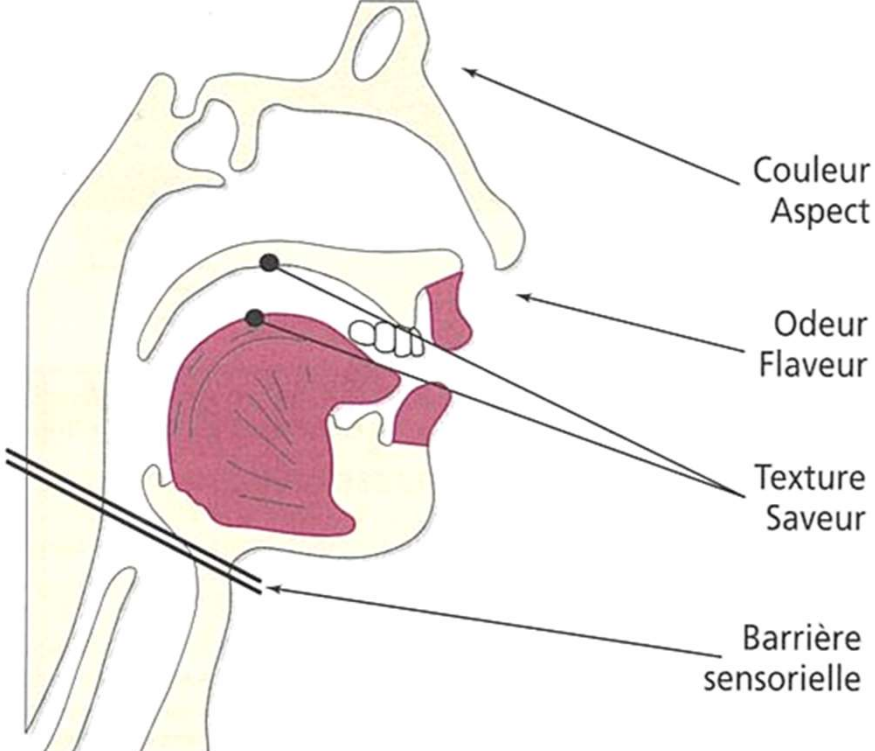




<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	
---	--



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



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



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



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

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

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

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

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


<p>SEANCE 1</p> <p><u>THEORIE</u> Introduction Histoire</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Les verres Ouverture du vin</p> <p><u>PRATIQUE</u> Le test qui tue Tour des régions 1</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>DÉGUSTATION N°1</p> <p>TRÈS AGRÉABLE GOÛT DE PET DE FAÏAN</p> <p>DÉGUSTATION N°24</p> <p>4/6! AAH! Prout!</p>
---	---

SEANCE 1

THEORIE
Introduction
Histoire

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Les bases
Les verres
Ouverture du vin

PRATIQUE
Le test qui tue
Tour des régions 1



Bouch'Ônez

Les verres

- ✓ Les commerçants rivalisent d'inventivité et proposent des verres différents pour chaque vin
- ✓ La plupart des régions disposent en outre d'un verre standard



Champagne



Bordeaux



Bourgogne



Loire




Cognac

SEANCE 1

THEORIE
Introduction
Histoire

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Les bases
Les verres
Ouverture du vin


PRATIQUE
Le test qui tue
Tour des régions 1


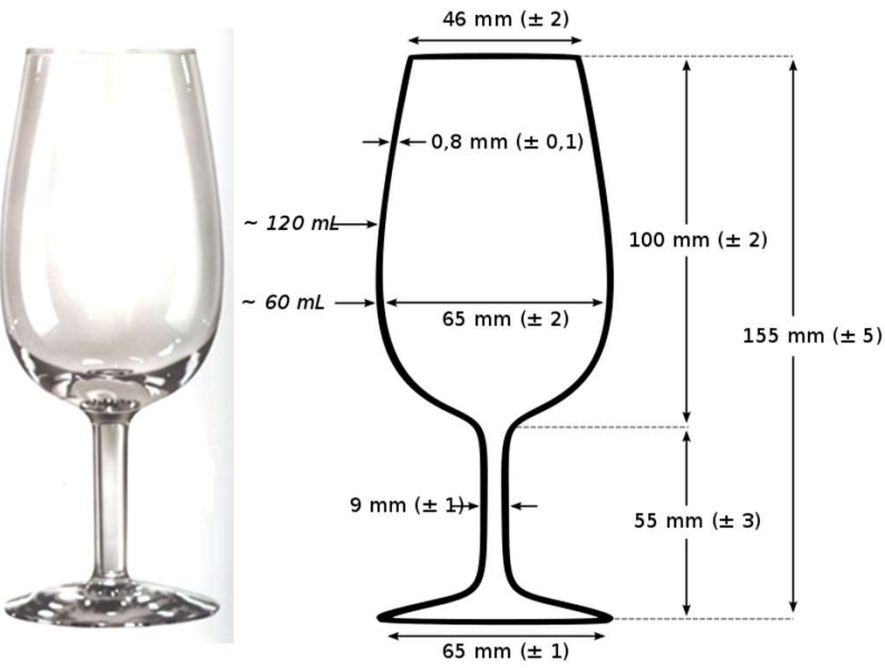





Bouch'Ônez



Chef et Sommelier



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

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

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

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



SEANCE 2

THEORIE

Système d'appellations
Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Les bases
Examen visuel
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 2



BouchÔnez

Résumé de la séance 1

- ✓ Le vin existe depuis environ 8000 ans et aurait été découvert dans la Géorgie actuelle
- ✓ La production de vin restera empirique jusqu'aux travaux de Pasteur en 1866
- ✓ Différentes crises sanitaires (Mildiou, Oïdium et Phylloxéra) vont détruire le vignoble européen à la fin du 19^e siècle; tout le vignoble sera replanté avec des pieds de vignes américains



SEANCE 2

THEORIE

Système d'appellations
Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Les bases
Examen visuel
Examen gustatif

PRATIQUE

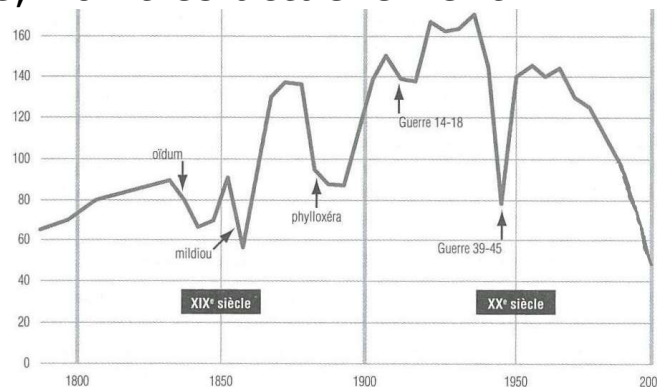
Tour des régions 2







BouchÔnez



Résumé de la séance 1

- ✓ La consommation en France, qui a culminé avant la 2^e guerre mondiale, est en net recul
- ✓ Elle est passée de plus de 160 litres par an et par habitant avant la seconde guerre mondiale à, à peine, 40 litres actuellement








<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p><u>THEORIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">✓ Système d'appellations✓ Lire une étiquette✓ Consommation <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <ul style="list-style-type: none">✓ Examen visuel <p><u>PRATIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none">✓ Tour des régions 2	
---	---	--


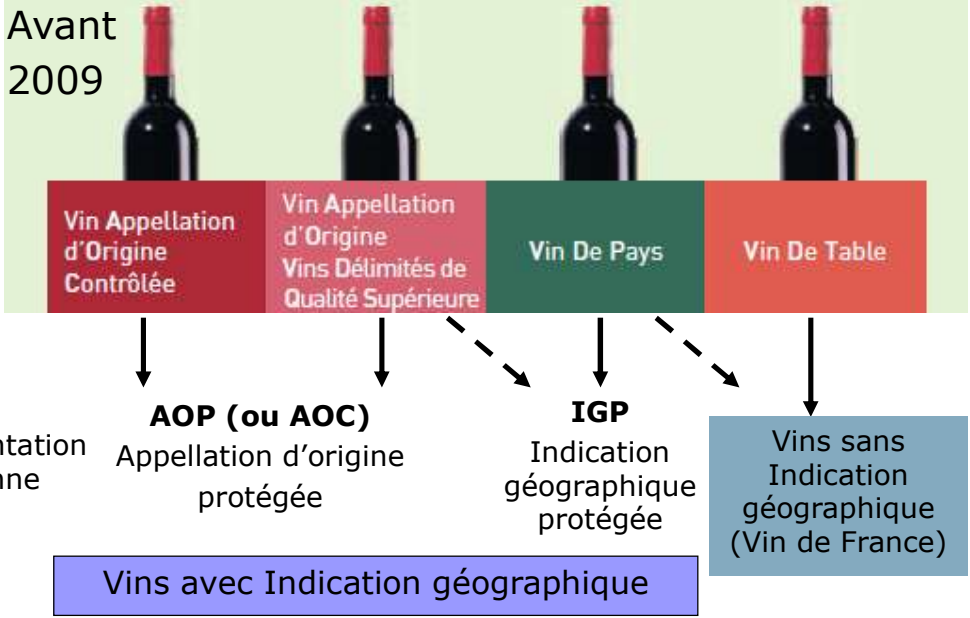
<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Pendant des siècles, les vins se sont vendus sans être contrôlés/entourés d'une législation✓ On vendait du « Vin de Beaune » ou du « Vin de Pomerol » sans savoir exactement d'où provenaient les raisins✓ Les négociants réalisaient des coupages dans les entrepôts de Bercy	
---	--	--




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


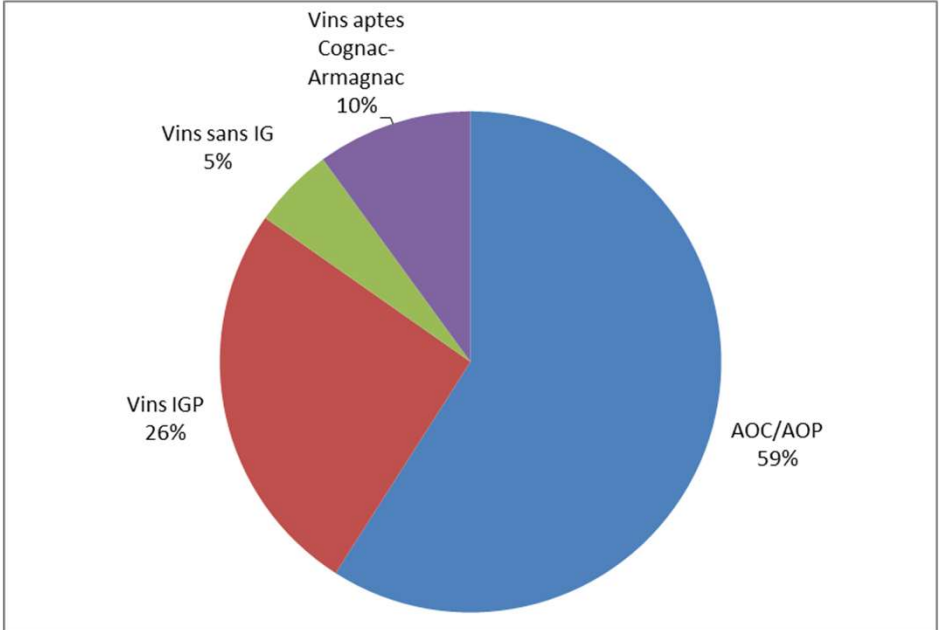
<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Les Appellations d'Origine Contrôlée ne concernent pas que le vin et couvrent également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

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


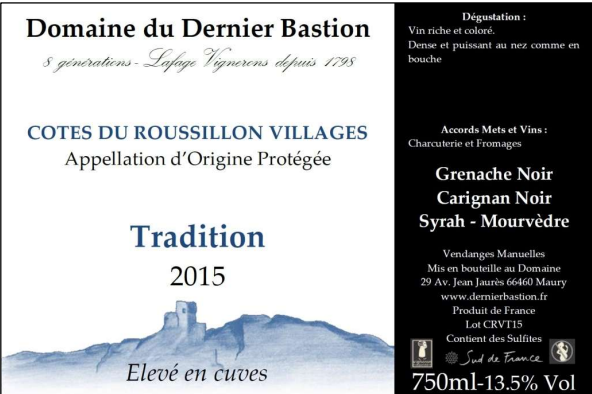
<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p>✓ Depuis la réglementation européenne de 2009 (OCM), on distingue 3 niveaux d'appellations pour les produits viticoles:</p> <ul style="list-style-type: none"> – AOP: Appellation d'Origine Protégée – IGP: Indication Géographique Protégée – Vins sans indication géographique <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">   </div>
--	--


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

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

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	 <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <caption>Données du diagramme circulaire</caption> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Pourcentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AOC/AOP</td> <td>59%</td> </tr> <tr> <td>Vins IGP</td> <td>26%</td> </tr> <tr> <td>Vins aptes Cognac-Armagnac</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Vins sans IG</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">Données: INAO 2023</p>	Catégorie	Pourcentage	AOC/AOP	59%	Vins IGP	26%	Vins aptes Cognac-Armagnac	10%	Vins sans IG	5%
Catégorie	Pourcentage										
AOC/AOP	59%										
Vins IGP	26%										
Vins aptes Cognac-Armagnac	10%										
Vins sans IG	5%										

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<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;"> <p>Vin sans IG</p>  </div> </div> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">La mention "Appellation d'Origine Protégée" ou "Indication Géographique Protégée" doit obligatoirement figurer sur l'étiquette. Le logo est facultatif pour le vin.</p>
---	---

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Les AOP en France</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La France compte actuellement (environ) 364 AOP viticoles ✓ Dont 84 AOP en Bourgogne ✓ Dont 61 AOP à Bordeaux <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>
--	---

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Les AOP en France - Test</h2> <p style="margin: 0;">364 AOP c'est beaucoup (trop)</p> <p style="margin: 0;">Connaissez-vous la région d'origine des ces AOP:</p> <ul style="list-style-type: none"> BLAGNY CHENAS COTEAUX DE L'AUBANCE FRONTON FRONSAC GRIGNAN-LES-ADHEMAR MALEPERE PALETTE ROSE DES RICEYS
--	---

SEANCE 2

THEORIE

Système d'appellations

Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Les bases
Examen visuel
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 2



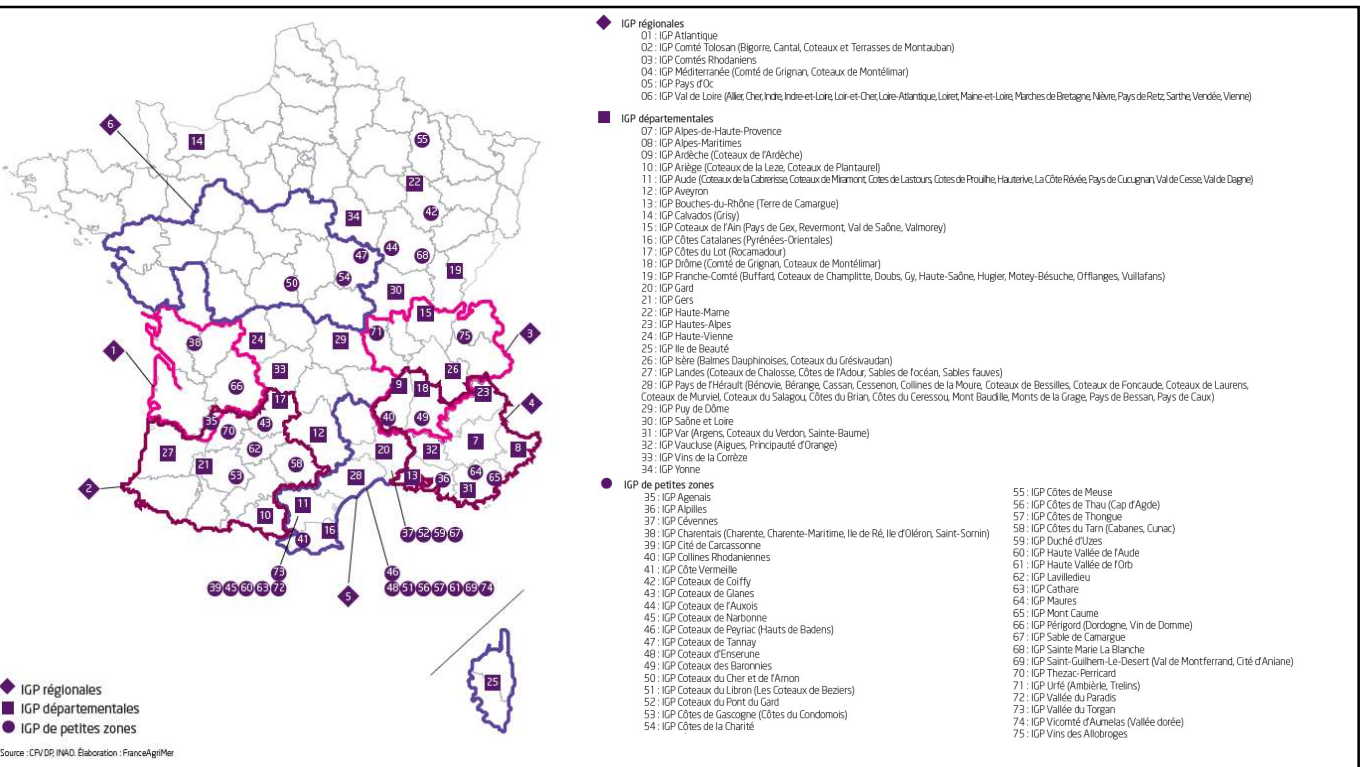
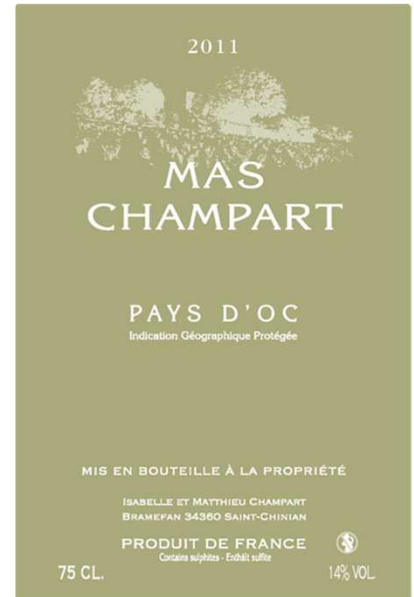
BouchÔnez


Les IGP en France


La France compte actuellement (environ) 75 IGP



C'est une forte diminution par rapport à la situation avant 2009



De nombreux vins de pays ont disparus ou se sont regroupés lors du passage aux IGP


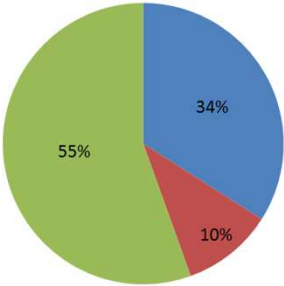
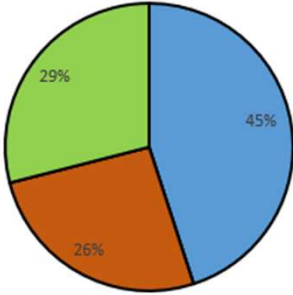
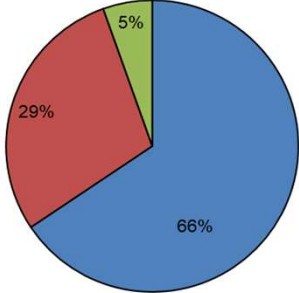



<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Pour chaque AOP/IGP, il existe un <u>ODG</u> et un <u>décret d'appellation</u> qui reprend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

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



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

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

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

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

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p>CRÉNOM DE BOIS !</p> <h2 style="text-align: center;">Des copeaux dans le saumur-champigny !</h2> <p style="text-align: center;">Une écharde dans le Val de Loire ? Si une majorité de vignerons réclame le libre usage des copeaux de bois pour l'élevage, les stars locales s'y opposent.</p> <div style="text-align: center;">  <p style="font-size: small;">THIERRY GERMAIN, Au domaine des Roches Neuves, il refuse le vin aromatisé aux copeaux.</p> </div> <p style="text-align: right; font-size: small;">L'assemblée générale de l'appellation Saumur-Champigny a tranché fin janvier 2015. Avec une majorité de 62 voix, les vignerons se sont affranchis du décret d'appellation de 2010 interdisant l'utilisation des copeaux de chêne pour boiser à moindre frais le goût des vins. Un vote qui déchaîne les passions. « Autoriser une telle pratique ici est un scandale », clame un groupe de dix-huit vignerons, la plupart réputés, conduit par Jean-Pierre Chevallier, du fameux château de Villeneuve. Ambiance...</p> <p style="text-align: center;">Âmes en perte</p> <p>C'est maintenant au président de l'appellation, Patrick Vadé, du domaine Saint-Vincent, lui-même favorable à cet assouplissement, de faire valider le plus vite possible le nouveau décret par le Journal officiel. La puissante cave coopérative locale, comme la majorité des vignerons, veut pouvoir injecter des copeaux dès le prochain millésime 2015. Une perspective redoutée par certains : « Nous étions l'une des dernières appellations de Loire à interdire l'utilisation des copeaux », explique Jean-Pierre Chevallier. Nous devons bannir ces artifices, sinon nous trompons les consommateurs et perdrons notre âme ».</p> <p>Mais la majorité a parlé. L'appellation Saumur-Champigny vit donc une véritable scission entre les vignerons conventionnels et ceux qui travaillent dans le respect et la défense des terroirs.</p> <p>« La cave coopérative va contre l'identité des grands terroirs de Saumur-Champigny. Cette décision est incompréhensible », assure Thierry Germain, du domaine des Roches Neuves.</p> <p style="text-align: right;">Philippe Mauraing</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Revue du Vin de France – Mai 2015</p>
--	---

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Les vins sans IG</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ils correspondent aux anciens vins de table ✓ Depuis 2009 et la nouvelle OCM ils peuvent mentionner le millésime et les cépages ✓ On retrouve aussi dans cette catégorie certains vignerons qui ont voulu se libérer des « contraintes » des AOC/IGP <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
--	--



SEANCE 2

THEORIE

Système d'appellations

Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Les bases
Examen visuel
Examen gustatif

PRATIQUE

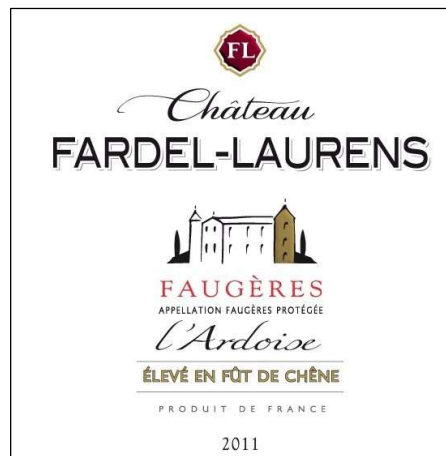
Tour des régions 2







Bouch'Ônez

Remarque:

La mention « Elevé en fût de chêne » est limitée à un passage de minimum 6 mois en fûts (réels) d'au moins la moitié du volume du vin



<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Etiquettes – Mentions obligatoires</h2> <div style="border: 1px solid black; padding: 20px; margin: 20px auto; width: 80%;"> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin: 0;">Château BouchÔnez</p> <p style="font-size: 1.2em; margin: 5px 0;"><i>Gevrey-Chambertin</i></p> <p style="font-size: 1.1em; margin: 0;"><i>Appellation Gevrey-Chambertin Protégée</i></p> <p style="font-size: 1.1em; margin: 0;"><i>Produit de France</i></p> <p style="font-size: 0.8em; margin-top: 10px;">Mis en bouteille au domaine à Chaumont par BouchÔnez</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;"> 75 cl  14,0 % Vol </div> </div> <div style="font-size: 0.8em; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: right;">Contient des sulfites Lot 2012-05-ZA</p> </div>
--	--


<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Etiquettes – Mentions obligatoires</h2> <div style="text-align: center; margin: 20px auto;">  </div>
--	---

SEANCE 2

THEORIE
 Système d'appellations
 Lire une étiquette
 Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Les bases
 Examen visuel
 Examen gustatif

PRATIQUE
 Tour des régions 2



BouchÔnez

Etiquettes – Mentions obligatoires



Contient des sulfites

Le numéro de lot

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant




SEANCE 2

THEORIE
 Système d'appellations
 Lire une étiquette
 Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Les bases
 Examen visuel
 Examen gustatif

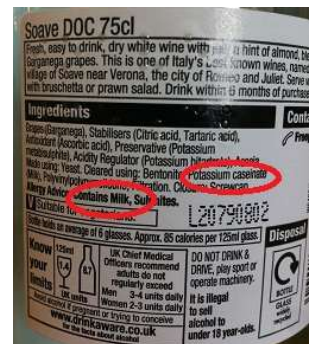
PRATIQUE
 Tour des régions 2





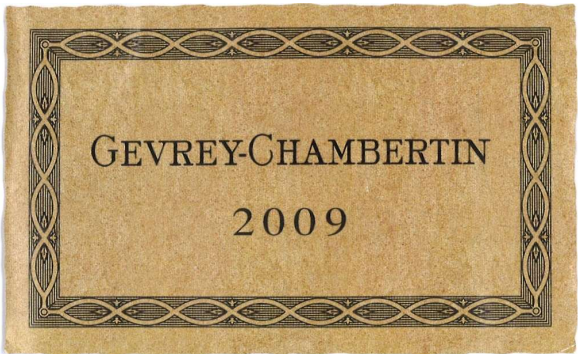
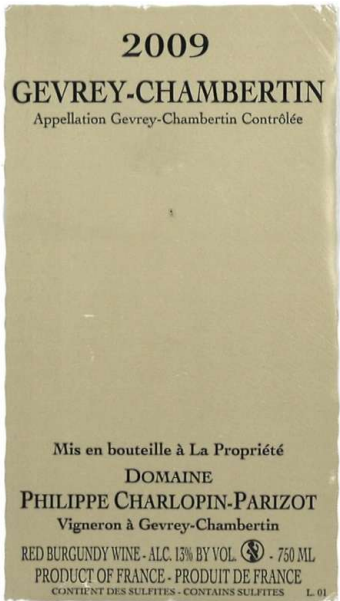
BouchÔnez


Etiquettes – Mentions obligatoires


Depuis 2012, outre les sulfites, les mentions des produits allergènes dérivés du lait (caséine) et du blanc d'œuf (albumine et le lysozyme) deviennent obligatoire si la dose contenue dans le vin dépasse 0,25 mg/litre



<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations <i>Lire une étiquette</i> Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p>En résumé: les 9 mentions obligatoires:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'appellation et la mention appellation contrôlée/protégée ✓ La provenance ✓ L'embouteilleur ✓ La contenance ✓ Le degré d'alcool ✓ Le numéro de lot ✓ La mention des allergènes (SO₂, œufs, ...) ✓ La mention du risque pour les femmes enceintes ✓ Le niveau de sucre pour les vins effervescents
---	---

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

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Remarquons que le millésime, même pour les AOP, n'est pas obligatoire sauf lorsqu'une récompense est décernée au vin✓ Exemple-type: Champagne mais aussi Pineau des Charentes, Cognac,...✓ Et rappelons que l'indication du millésime et du cépage est permise dès que 85 % est issu de ce qui est mentionné
---	--

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Mentions facultatives<ul style="list-style-type: none">– Le millésime– Logo, dessin– Récompenses décernées (médailles, concours)– La mention « Grand vin de + nom région »– La couleur et le mode d'élaboration– L'adresse du propriétaire– Détails, histoire du domaine ou du vignoble (fondé en ...)– Les cépages– Le rendement de production– Des mentions telles que « Vieilles vignes », « Vieilli en fûts de chêne », ...
---	--

<div style="text-align: center;"> <h1 style="margin: 0;">Château BouchÔnez</h1> <p style="margin: 5px 0;"><i>Gevrey-Chambertin</i></p> <p style="margin: 0;"><i>Appellation d'Origine Gevrey-Chambertin Protégée</i></p> <p style="margin: 0;"><i>Produit de France</i></p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> <p>Mis en bouteille au domaine à Chaumont par BouchÔnez</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> 75 cl 14,0 % Vol </div>	Contient des sulfites Lot 2012-05-ZA	<div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 8px;">Médaille d'or au concours des vins pas très sérieux</p> <h1 style="margin: 0;">Château BouchÔnez</h1> <p style="margin: 5px 0;">Grand vin de Bourgogne</p> <p style="margin: 5px 0;"><i>Gevrey-Chambertin</i></p> <p style="margin: 0;"><i>Appellation d'Origine Gevrey-Chambertin Protégée</i></p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <p style="margin: 0;">2023</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <p>Mis en bouteille au domaine à Chaumont par BouchÔnez</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> 75 cl Bouteille n° 002352158713 14,0 % Vol </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> <p style="font-size: 8px;">Produit de France</p> </div>	Contient des sulfites Lot 2012-05-ZA Vieilles vignes d'au moins 5 ans
--	---	--	---


<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Système d'appellations</p> <p style="color: red;">Lire une étiquette</p> <p>Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Les bases</p> <p>Examen visuel</p> <p>Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Tour des régions 2</p> <div style="text-align: center;"> <p style="margin-top: 5px;">BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Nouvelle réglementation depuis le 08/12/2023</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> </div>
--	--

SEANCE 2

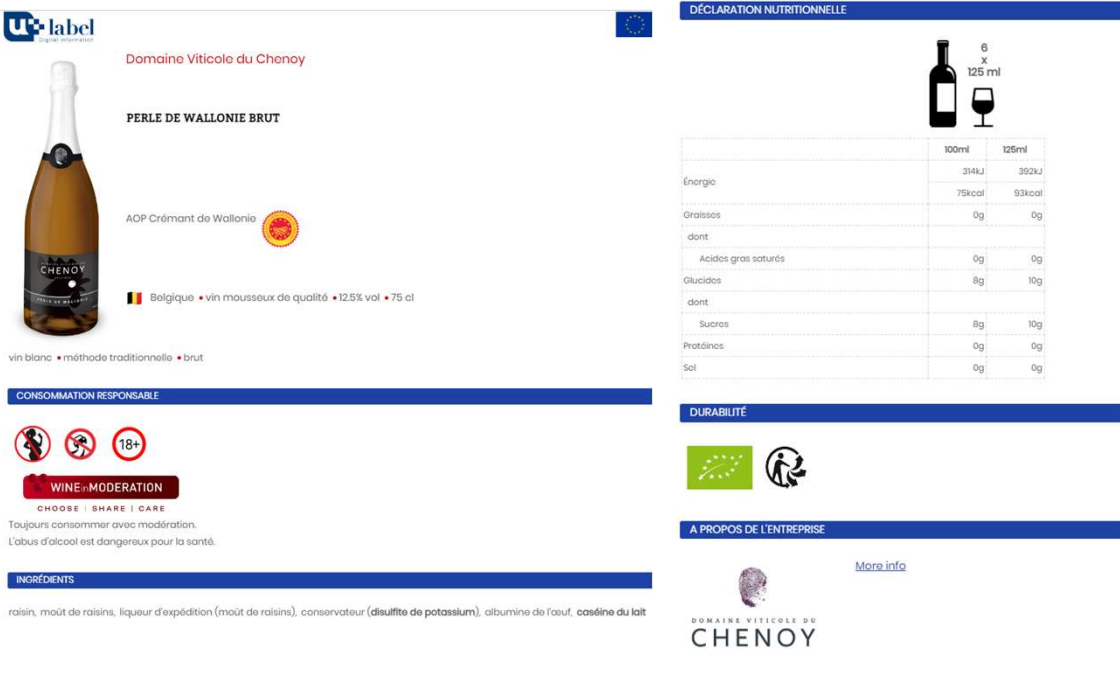
THEORIE
Système d'appellations
Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Les bases
Examen visuel
Examen gustatif

PRATIQUE
Tour des régions 2



BouchÔnez



Label information: u label digital information, Domaine Viticole du Chenoy, PERLE DE WALLONIE BRUT, AOP Crémant de Wallonie, Belgique • vin mousseux de qualité • 12,5% vol • 75 cl

Consommation responsable: WINE+MODERATION, CHOOSE | SHARE | CARE, Toujours consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

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

Déclaration nutritionnelle (6 x 125 ml):

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

DURABILITÉ: (Logos for environmental and social responsibility)

A PROPOS DE L'ENTREPRISE: More info


DOMAINE VITICOLE DU CHENOY

SEANCE 2

THEORIE
Système d'appellations
Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Les bases
Examen visuel
Examen gustatif





PRATIQUE
Tour des régions 2


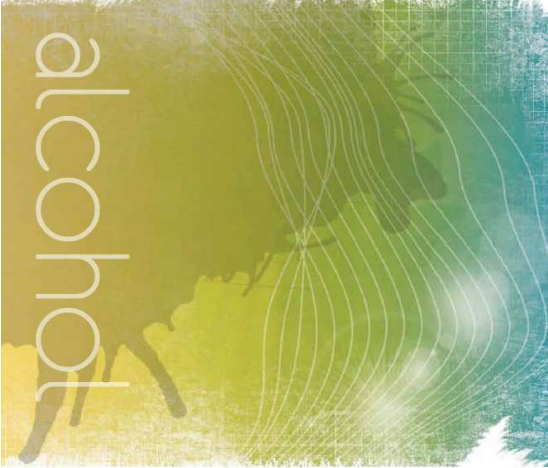



BouchÔnez

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

A la découverte du vin et de la dégustation – Deuxième séance

<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Tour des régions 2</p>  <p>Bouchônez</p>	 	 <p>BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE - FRANCE</p> <p>Cuvaison longue et élevage en fûts de chêne pendant plusieurs mois (30% de fûts neufs).</p> <p>Vendangé : le 10 septembre 2007 Date moyenne de plantation de la parcelle : 1963 Mise en bouteilles : juin 2008 Tirage : 3 240 bouteilles</p>
--	---	--

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

SEANCE 2

THEORIE


Système d'appellations
Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Les bases
Examen visuel
Examen gustatif

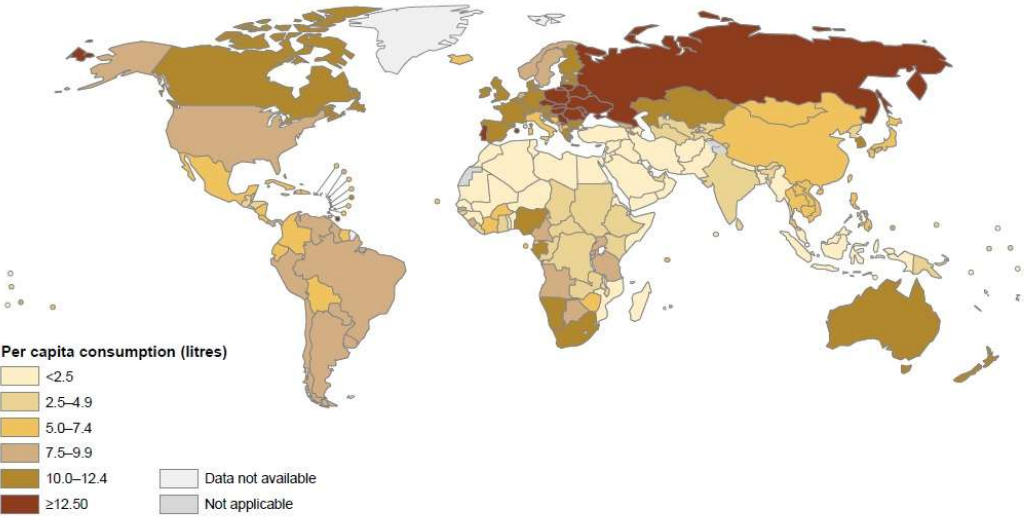
PRATIQUE

Tour des régions 2



Bouch'Ônez

Figure 2. Total alcohol per capita consumption (15+ years; in litres of pure alcohol), 2010



Per capita consumption (litres)

- <2.5
- 2.5-4.9
- 5.0-7.4
- 7.5-9.9
- 10.0-12.4
- ≥12.50
- Data not available
- Not applicable

Données: OMS

SEANCE 2

THEORIE


Système d'appellations
Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Les bases
Examen visuel
Examen gustatif

PRATIQUE

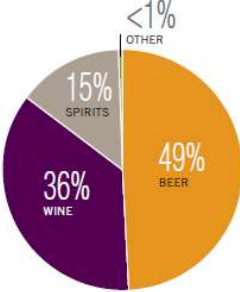
Tour des régions 2



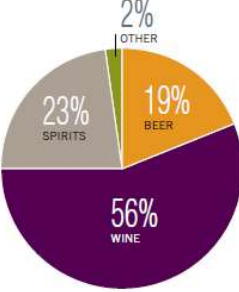
Bouch'Ônez

Consommation (litres pur d'alcool) par habitant de plus de 15 ans (2010)

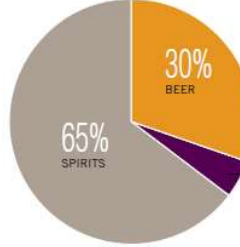
Belgique



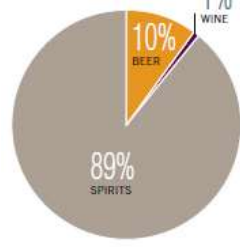
France




Moldavie




Tadjikistan




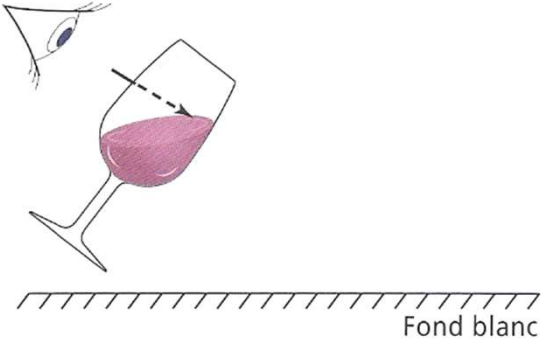
Données: OMS

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



Données: OIV 2022


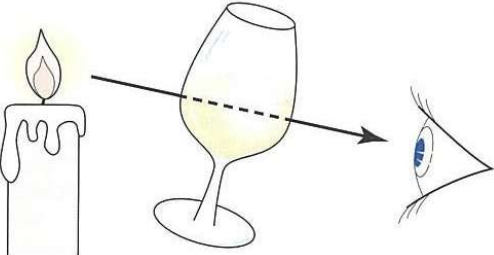
<p>SEANCE 2</p> <p>THEORIE</p> <p>Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE</p> <p>Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	Consommation en Belgique (litres par an et habitant)	
	Consommation par habitant (l/an)	
	Bière	Vin
	121	18
	104	20
	98	24
	91	27
	81	30
	72	32
	52	32
63	33	

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


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

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

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

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



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



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

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


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

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

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

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

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

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">NIVEAUX DE CONSISTANCE</th> <th style="text-align: center;">CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1. Fluide</td> <td>Le vin présente une fluidité semblable à celle de l'eau. C'est un défaut</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2. Peu consistant</td> <td>Ces vins présentent un faible taux d'alcool</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3. Assez consistant</td> <td>Les vins présentent un bon équilibre au niveau de la consistance</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4. Consistant</td> <td>Ce terme se réfère à des vins avec beaucoup d'alcool ou du sucre résiduel</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5. Visqueux</td> <td>Le terme est réservé aux vins liquoreux</td> </tr> </tbody> </table>	NIVEAUX DE CONSISTANCE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Fluide	Le vin présente une fluidité semblable à celle de l'eau. C'est un défaut	2. Peu consistant	Ces vins présentent un faible taux d'alcool	3. Assez consistant	Les vins présentent un bon équilibre au niveau de la consistance	4. Consistant	Ce terme se réfère à des vins avec beaucoup d'alcool ou du sucre résiduel	5. Visqueux	Le terme est réservé aux vins liquoreux
NIVEAUX DE CONSISTANCE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN												
1. Fluide	Le vin présente une fluidité semblable à celle de l'eau. C'est un défaut												
2. Peu consistant	Ces vins présentent un faible taux d'alcool												
3. Assez consistant	Les vins présentent un bon équilibre au niveau de la consistance												
4. Consistant	Ce terme se réfère à des vins avec beaucoup d'alcool ou du sucre résiduel												
5. Visqueux	Le terme est réservé aux vins liquoreux												

SEANCE 2

THEORIE

Système d'appellations
Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Les bases
Examen visuel
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 2



BouchÔnez

3°) Couleur du vin

La couleur peut être soit blanche (ou plutôt jaune), soit rouge, (soit rosée)



SEANCE 2

THEORIE

Système d'appellations
Lire une étiquette
Consommation

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Les bases
Examen visuel
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 2



BouchÔnez



3°) Couleur du vin


✓ La couleur du vin dépend


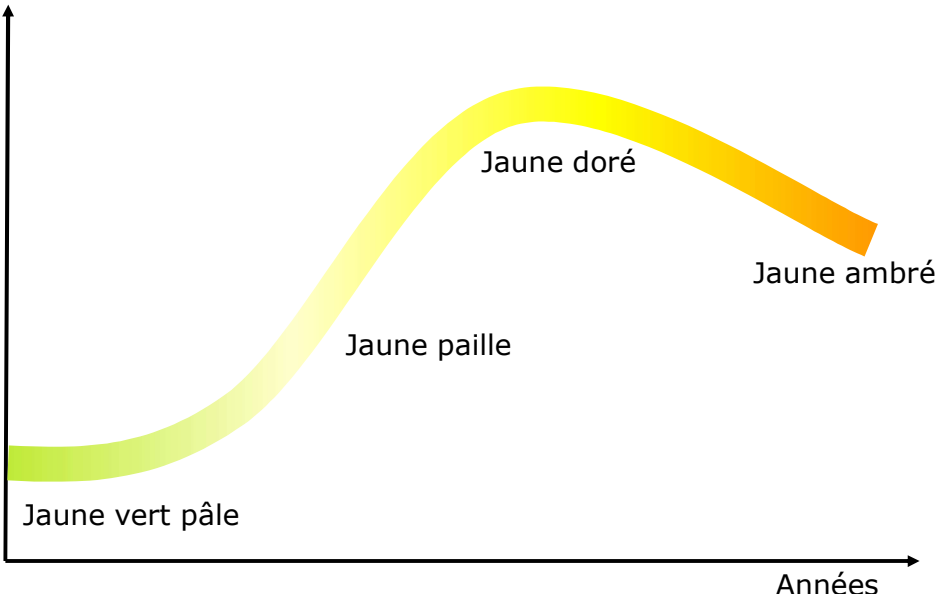
- du cépage
- de la technique de vinification
- de l'âge du vin
- parfois du millésime

✓ Pour un cépage donné, le vin va passer de la couleur la plus vive à celle la plus évoluée au fil du vieillissement en bouteille

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














<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Couleur des vins blancs</h2>  <p>Jaune vert pâle Jaune paille Jaune doré Jaune ambré</p> <p>Vin jeune → Vin vieux</p>
--	---







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


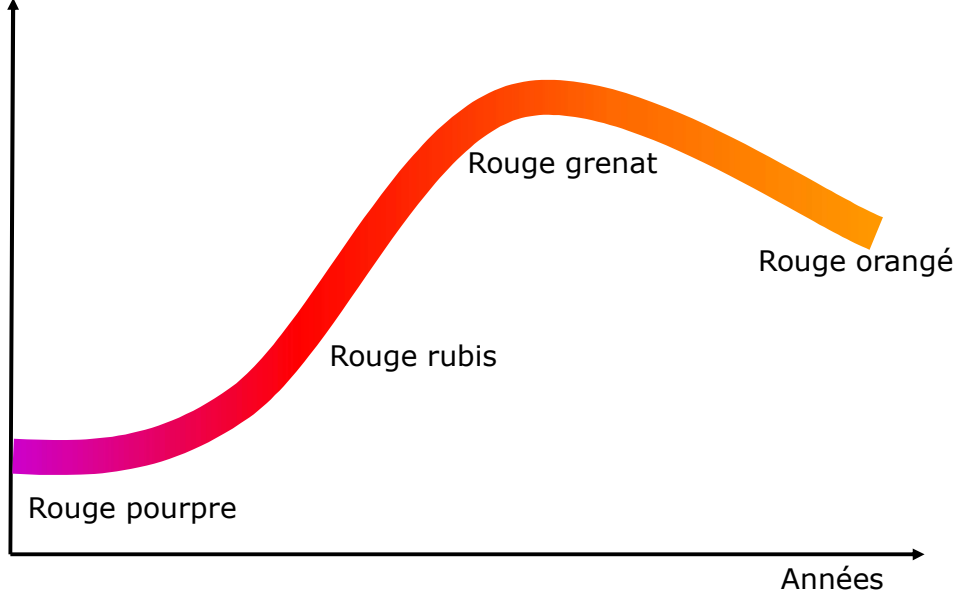
<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Couleur des vins blancs</h2> 
---	---


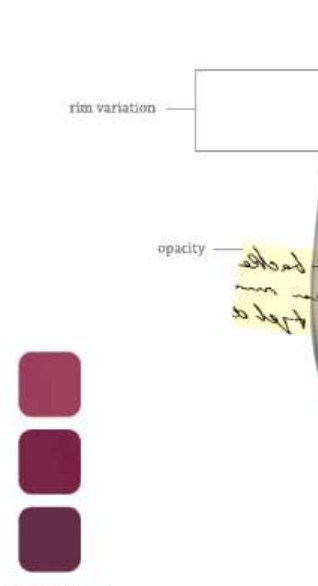

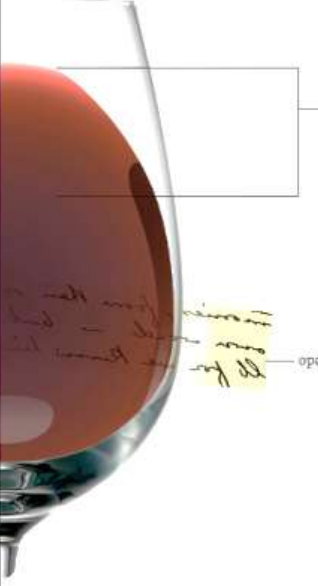

<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Couleur des vins rosés</h2> 
---	--

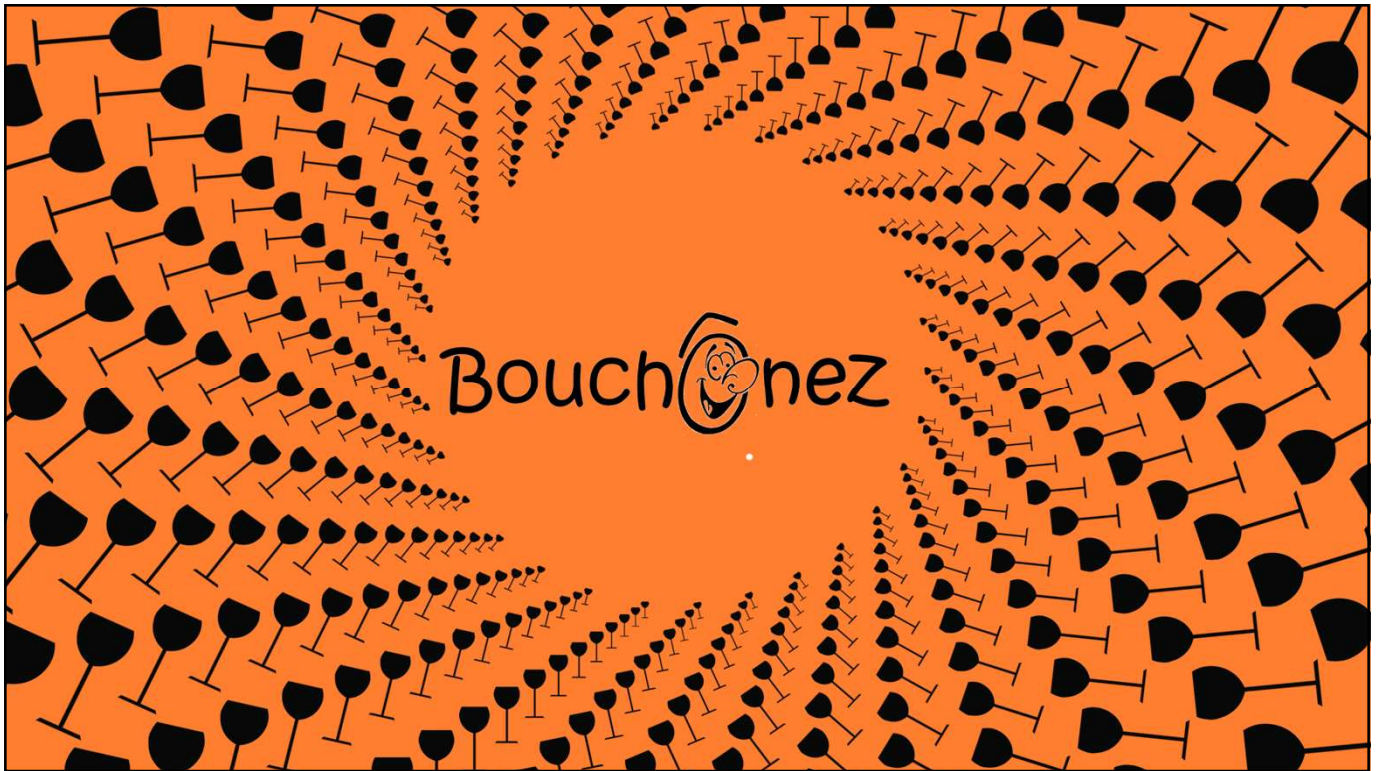
<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>Couleur au niveau du ménisque: caractéristique de l'âge du vin</p>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


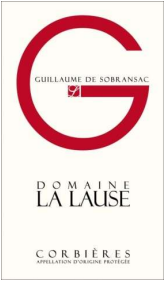
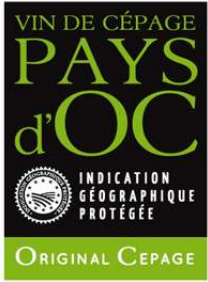
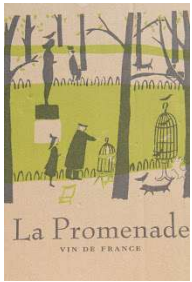
<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>COULEUR DES VINS ROUGES</th> <th>CARACTÉRISTIQUES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


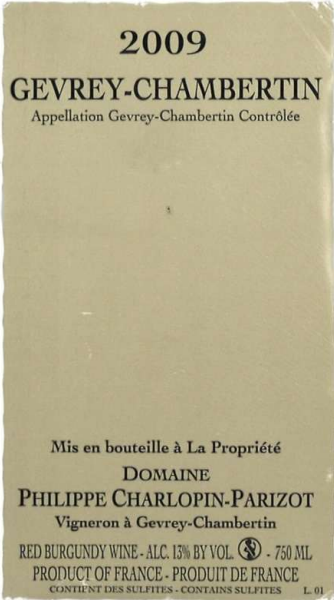
<p>SEANCE 2</p> <p><u>THEORIE</u> Système d'appellations Lire une étiquette Consommation</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Les bases Examen visuel Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 2</p>  <p>Bouch'Onéz</p>	<h2>Couleur des vins rouges</h2>  <p>Rouge pourpre Rouge rubis Rouge grenat Rouge orangé</p> <p>   </p> <p>Vin jeune Vin vieux →</p>
--	--



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

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




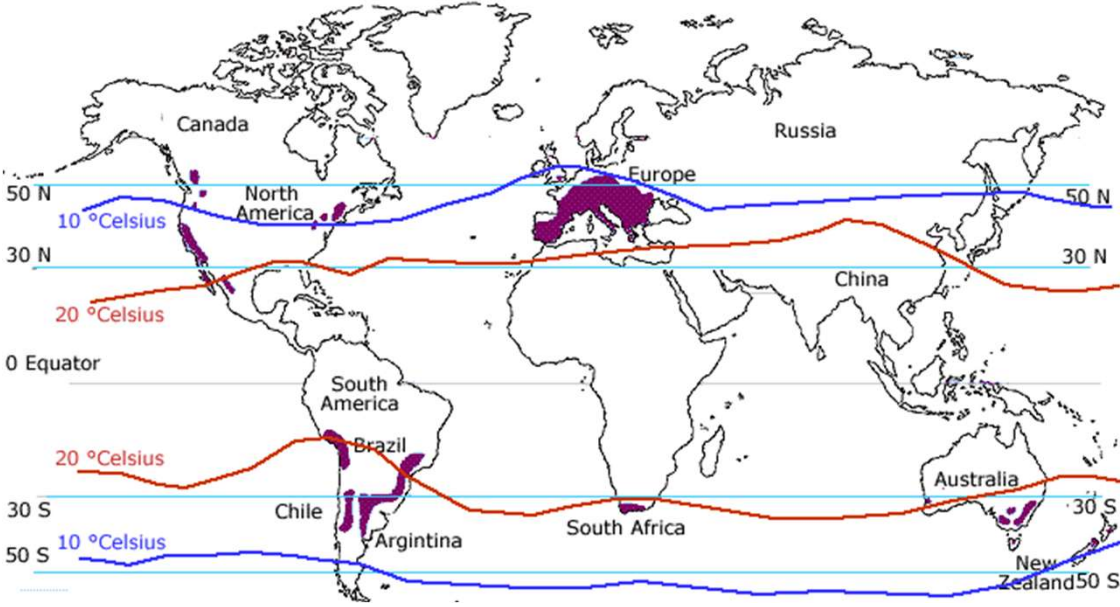
<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Résumé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

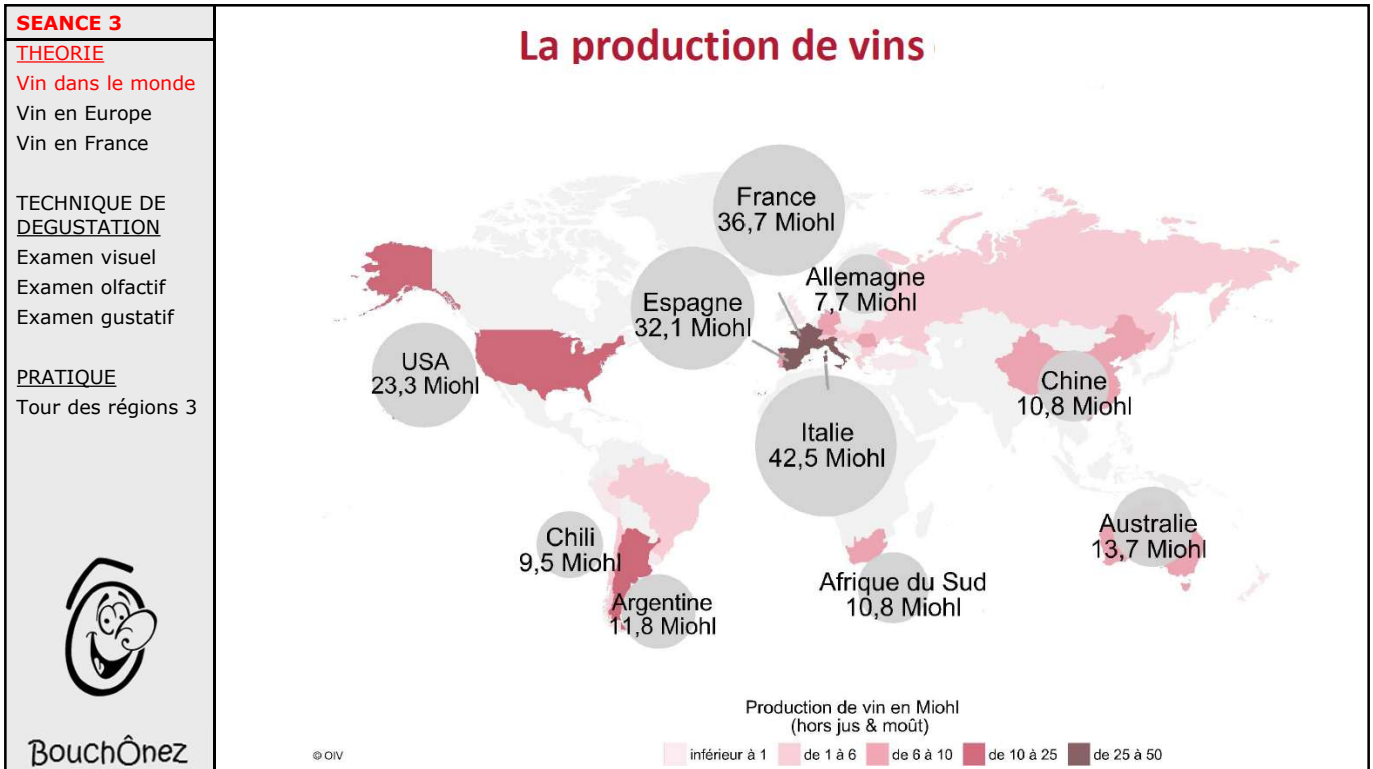
<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="text-align: center;">Résumé de la séance 2</h2> <p>✓ Huit/neuf mentions sont obligatoires sur les étiquettes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Provenance, appellation et sa mention, embouteilleur, numéro de lot, contenance, degré d'alcool, allergènes (SO₂, œufs, ...), risque pour les femmes enceintes - Niveau de sucre pour les vins effervescents - Toutes les mentions obligatoires doivent être sur la même étiquette <p>✓ En 2023, la mention de la composition et des calories devient obligatoire</p>	
---	---	---

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

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

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

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




SEANCE 3

THEORIE
 Vin dans le monde
 Vin en Europe
 Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif

PRATIQUE
 Tour des régions 3





BouchÔnez

Production en 2020 (millions hectolitres)			
Monde	270	Portugal	6,4
Italie	49,1	Russie	4,4
France	46,6	Roumanie	3,6
Espagne	40,7	Nouvelle-Zélande	3,3
USA	22,8	Hongrie	2,4
Argentine	10,8	Autriche	2,4
Australie	10,6	Grèce	2,3
Afrique Sud	10,4	Brésil	1,9
Chili	10,3	Géorgie	1,8
Allemagne	8,4	Moldavie	1,8
Chine	6,6	Autres	13,8

En Belgique: environ 0,03 millions d'hectolitres

Données: OIV

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	Exportations (2021)			
		Volume (millions hl)	Valeur (milliards €)	Valeur (€/l)
	Espagne	23,0	2,8	1,22
	Italie	22,2	7,1	3,20
	France	14,6	11,1	7,60
	Chili	8,7	1,7	1,95
	Australie	6,3	1,4	2,22
	Afrique du Sud	4,8	0,6	1,25
	Allemagne	3,7	1,0	2,70
	Argentine	3,3	0,7	2,12
Etats-Unis	3,3	1,2	3,63	
Portugal	3,3	0,9	2,72	
	Données: OIV			

<p>SEANCE 3</p> <p>THEORIE Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p>PRATIQUE Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	Importations (2021)			
		Volume (millions hl)	Valeur (milliards €)	Valeur (€/l)
	Allemagne	14,5	2,8	1,93
	USA	13,9	6,2	4,46
	Grande-Bretagne	13,6	4,1	3,01
	France	5,9	0,8	1,36
	Pays-Bas	5,0	1,5	3,00
	Chine	4,2	1,4	3,33
	Canada	4,2	1,9	4,52
	Belgique	3,9	1,3	3,33
Russie	3,7	0,9	2,43	
Italie	3,0	0,3	1,00	
	Données: OIV			

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde

Vin en Europe

Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION


Examen visuel

Examen olfactif


Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde

Vin en Europe

Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION


Examen visuel

Examen olfactif

Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3





BouchÔnez


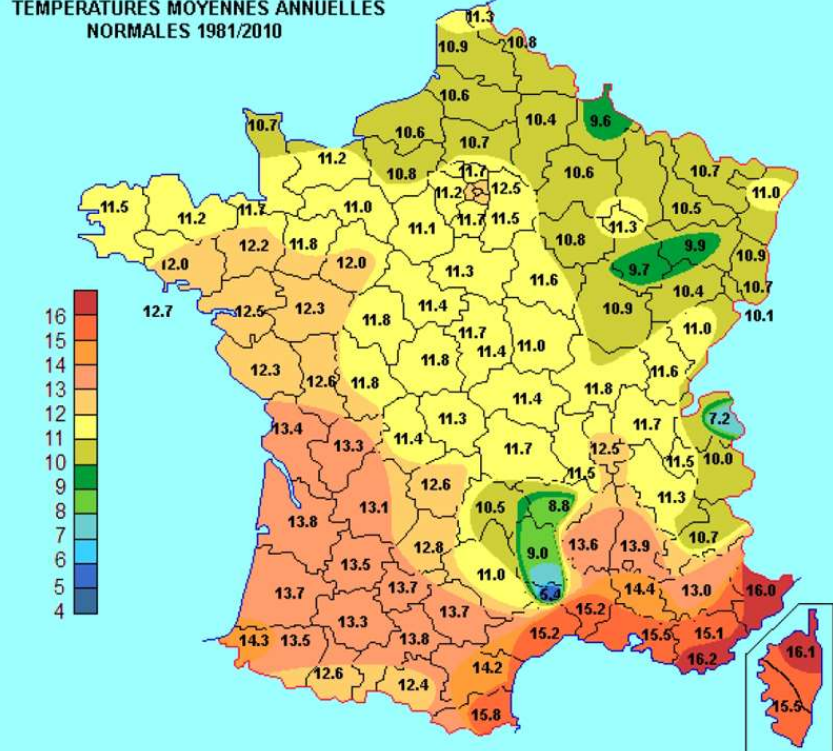
	Pays	Production (mi hl)
1	Italie	48.8
2	France	45.6
3	Espagne	37.8
10	Allemagne	8.4
11	Portugal	6.7
12	Russie	4.8
13	Roumanie	3.5
15	Grèce	2.65
16	Serbie (+ Kosovo)	2.3
17	Autriche	2.3
18	Hongrie	1.9
19	Moldavie	1.7
20	Géorgie	1.7
21	Ukraine	1.5
23	Bulgarie	1.3
24	Macédoine	1.2
25	Suisse	1.0
31	Croatie	0.60
32	Turquie	0.55
33	Slovénie	0.54
34	Tchéquie	0.45
36	Slovaquie	0.31
41	Albanie	0.18
43	Monténégro	0.16
44	Chypre	0.14
45	Luxembourg	0.08
48	Arménie	0.06
50	Bosnie-Herzégovine	0.06
53	Angleterre	0.04
54	Pologne	0.02
56	Belgique	0.01
57	Malte	0.006
	Total Europe	176
	Total monde	274

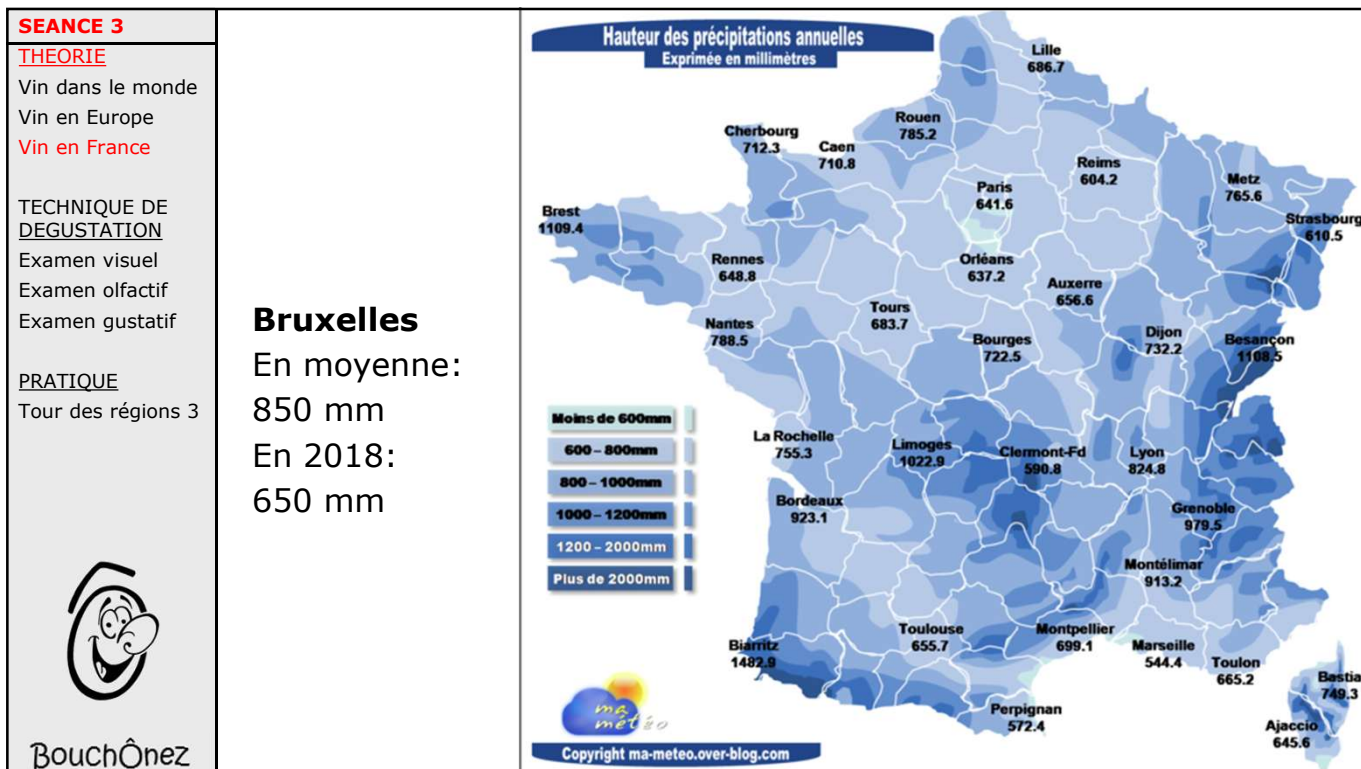
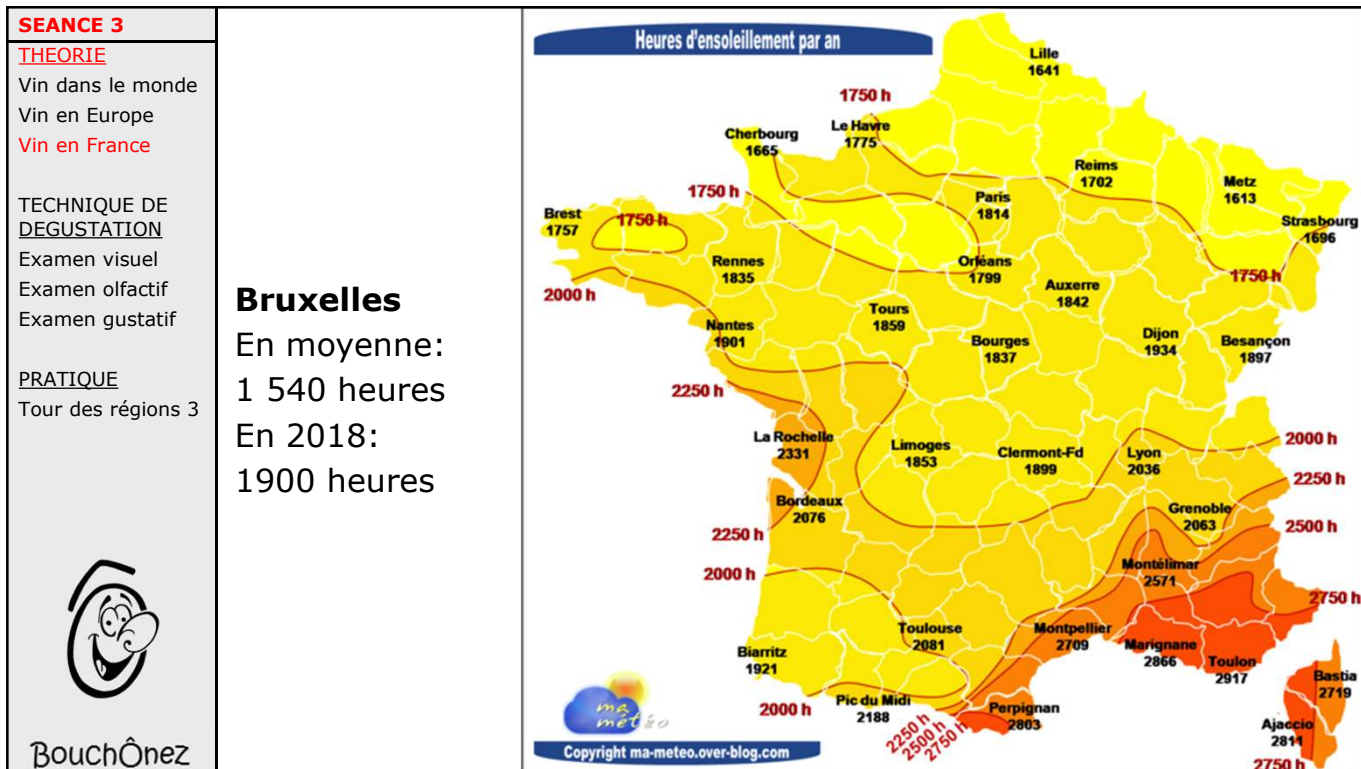
✓ 32 des 57 pays producteurs de vins sont situés en Europe

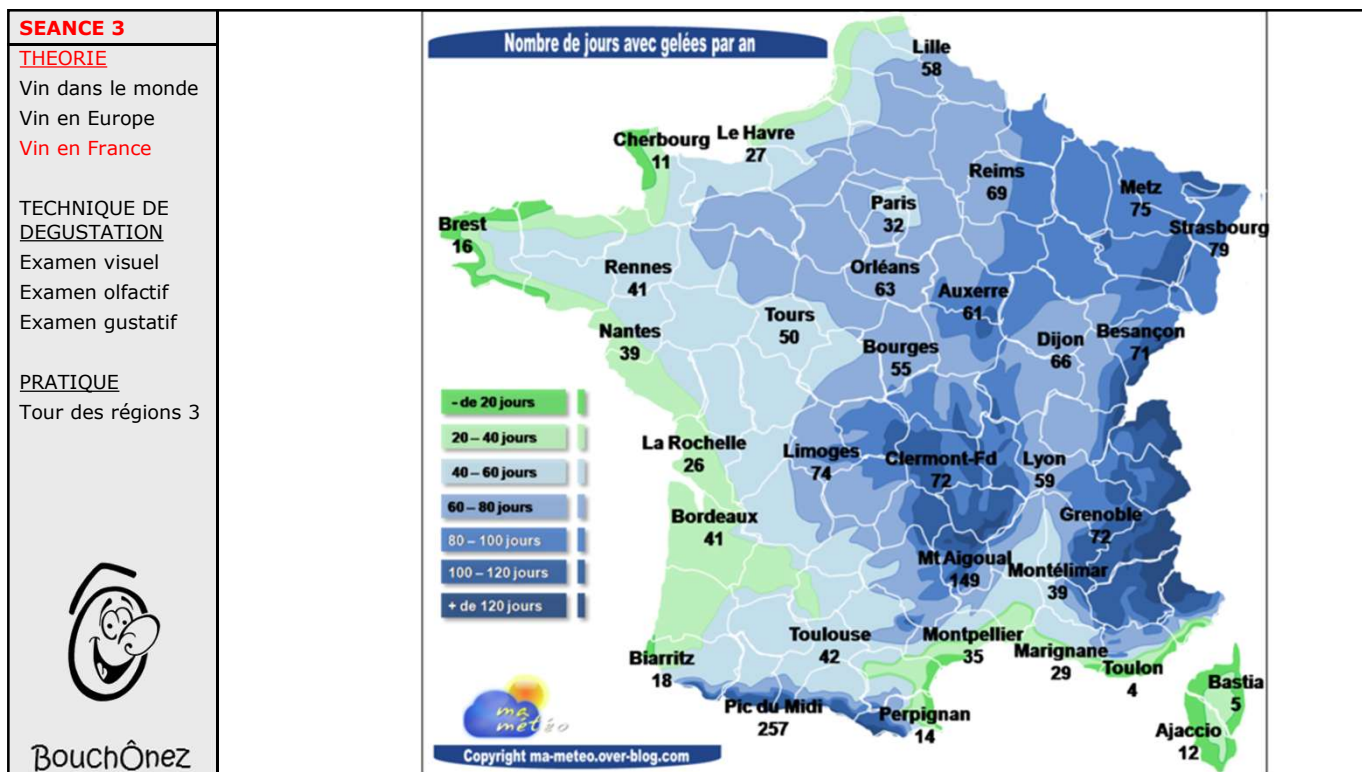
✓ Cela représente 64 % de la production mondiale


Source: La Carte des Vins SVP (2017) – Production 2015

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

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





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

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
 Vin en Europe
 Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
 Vin en Europe
 Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif

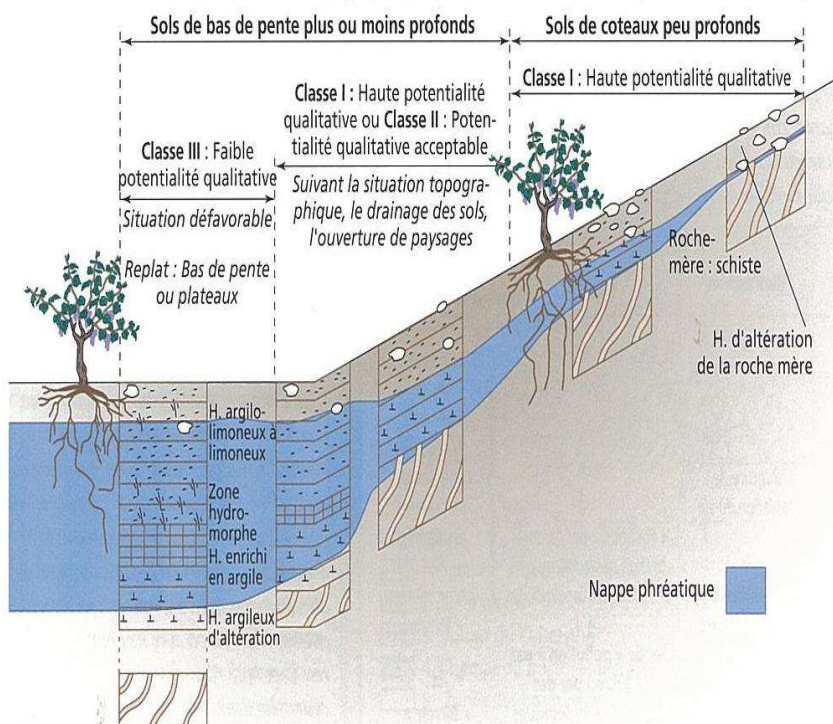
PRATIQUE


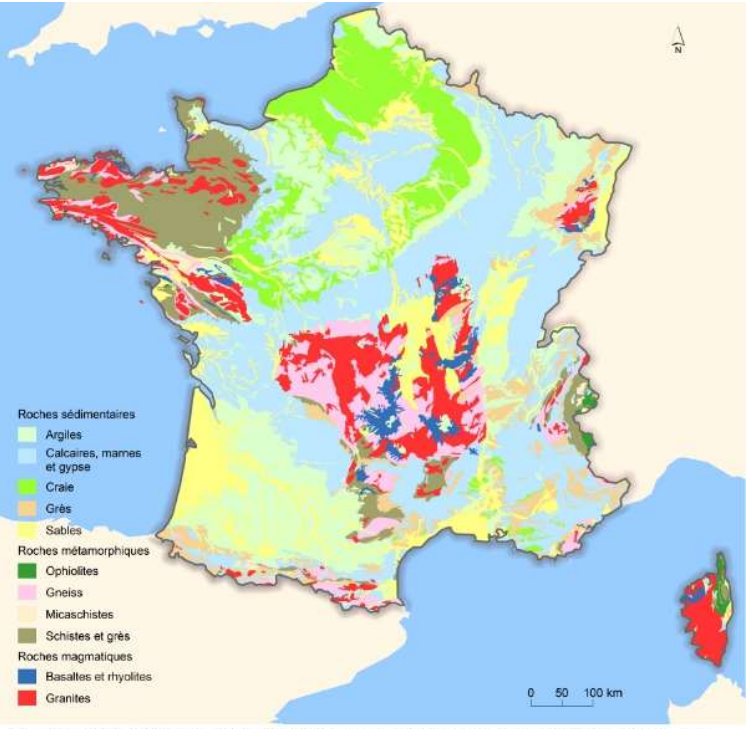
Tour des régions 3





BouchÔnez

Différenciation des sols selon la topographie pour une roche mère donnée (exemple des schistes)



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


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

SEANCE 3

THEORIE
 Vin dans le monde
 Vin en Europe
 Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif

PRATIQUE
 Tour des régions 3



BouchÔnez

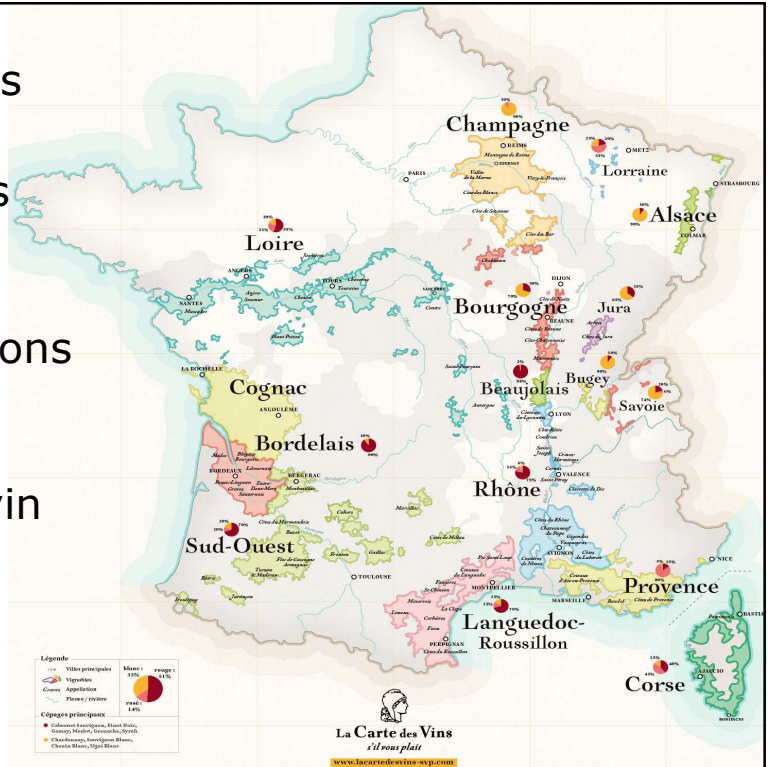
11 (+2) vignobles

777 310 hectares de vignes (2021)

59 000 exploitations

36 à 45 millions d'hectolitres de vin

5 à 6 milliards de bouteilles




SEANCE 3

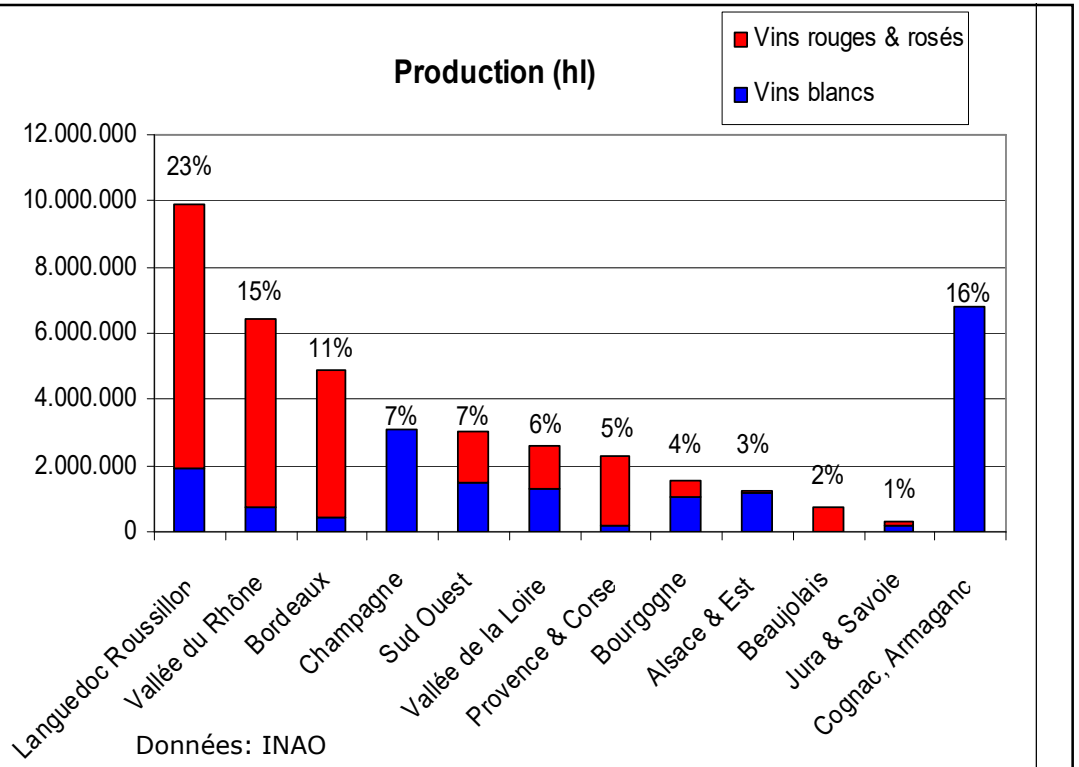
THEORIE
 Vin dans le monde
 Vin en Europe
 Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif


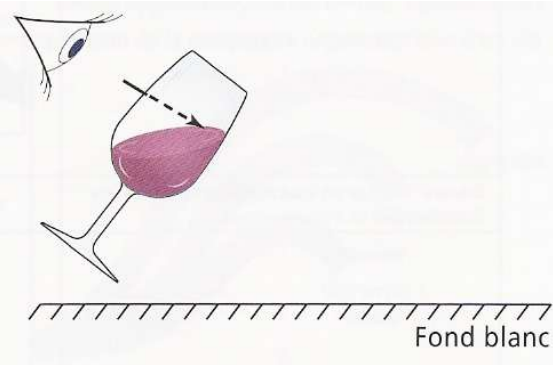
PRATIQUE
 Tour des régions 3





BouchÔnez











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

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

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>Couleur au niveau du ménisque: caractéristique de l'âge du vin</p> <p>Couleur dans la « masse »: caractéristique du cépage et de la région (test du doigt)</p> 
---	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<h2>Couleur des vins blancs</h2> 
---	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Couleur des vins rouges</h2>  <p>Rouge pourpre Rouge rubis Rouge grenat Rouge orangé</p>  <p>Vin jeune Vin vieux →</p>
---	--

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

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

- ✓ L'aspect olfactif consiste à décrire les odeurs du vin, càd son « nez »
- ✓ C'est sans doute l'aspect de l'examen du vin qui impressionne le plus
- ✓ C'est aussi un aspect fort compliqué. Il ne suffit pas d'énoncer le nom de quelques fleurs ou épices



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

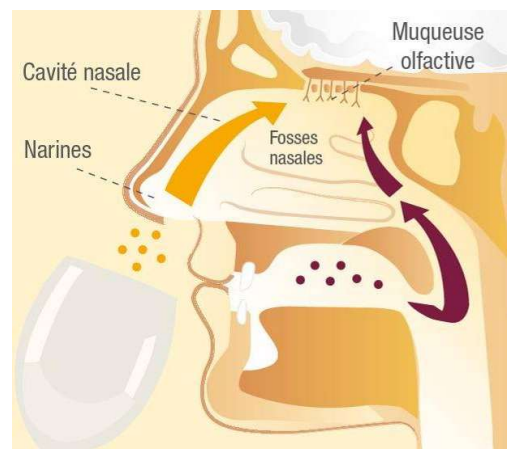
Tour des régions 3



BouchÔnez

Quelle est la différence entre odeur et arôme ?

- ✓ Une odeur se perçoit par olfaction directe
- ✓ Un arôme se perçoit par rétro-olfaction



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



Bouch'Ônez

- ✓ Le nez humain est un détecteur ultra-sensible ... mais largement sous-utilisé; l'odorat est notre sens le moins développé
- ✓ De plus, la perception des odeurs est très différente d'un individu à l'autre: certains sont 100 fois plus ou moins sensibles que d'autres à l'odeur de fraise ou de fromage !
- ✓ Et la société dans laquelle nous vivons limite les odeurs
- ✓ Cela va compliquer l'examen olfactif !

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



Bouch'Ônez

- ✓ En pratique, pour la dégustation, on va distinguer:
 - Le premier nez: lorsque le vin est « tranquille »
 - Le second nez: après avoir remué le verre



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Premier nez

✓ On sent le vin sans remuer le verre et on donne une première impression générale de l'odeur:

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



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez


Second nez


✓ On remue ensuite le verre afin de mettre en suspension des composés moins volatiles. Il s'en suit également une oxydation qui peut rapidement modifier les odeurs


✓ On s'attarde alors à:


- L'intensité
- La complexité
- La qualité
- Les notes aromatiques





<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin-top: 0;">Second nez - Intensité olfactive</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Résume l'ensemble des nuances odorantes perçues en même temps et tente de donner une description de leur puissance ✓ L'intensité olfactive se décrit en 5 nuances
--	---

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">INTENSITÉ OLFACTIVE</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">CARACTÉRISTIQUES DU VIN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">1. Dépourvu d'intensité</td> <td style="padding: 5px;">Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">2. Peu intense</td> <td style="padding: 5px;">Odeur faible</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">3. Assez intense</td> <td style="padding: 5px;">Distinction de quelques odeurs seulement</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">4. Intense</td> <td style="padding: 5px;">Odeur prononcée, les odeurs se distinguent clairement</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">5. Très intense</td> <td style="padding: 5px;">Odeur très puissante, avec peu ou beaucoup d'odeurs différentes</td> </tr> </tbody> </table>	INTENSITÉ OLFACTIVE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN	1. Dépourvu d'intensité	Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut	2. Peu intense	Odeur faible	3. Assez intense	Distinction de quelques odeurs seulement	4. Intense	Odeur prononcée, les odeurs se distinguent clairement	5. Très intense	Odeur très puissante, avec peu ou beaucoup d'odeurs différentes
INTENSITÉ OLFACTIVE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN												
1. Dépourvu d'intensité	Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut												
2. Peu intense	Odeur faible												
3. Assez intense	Distinction de quelques odeurs seulement												
4. Intense	Odeur prononcée, les odeurs se distinguent clairement												
5. Très intense	Odeur très puissante, avec peu ou beaucoup d'odeurs différentes												

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

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

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

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

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
 Vin en Europe
 Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Second nez – Notes aromatiques

- ✓ Enfin, nous arrivons à la description des notes et nuances odorantes, parfois très délicates et fines, qui peuvent se dégager d'un vin
- ✓ Cette partie de l'analyse est compliquée car l'odorat est notre sens le moins entraîné et utilisé



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
 Vin en Europe
 Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

- ✓ Le nombre d'odeurs que l'on peut retrouver dans le vin est très élevé
- ✓ Pour se faciliter la vie, on va les classer en quelques familles



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

SEANCE 3	Odeurs de fleurs <ul style="list-style-type: none">✓ Odeurs liées au cépage✓ Vins blancs jeunes → fleurs jaunes/blanches<ul style="list-style-type: none">– Aubépine, tilleul, acacia: Vouvray, Sauternes– Rose: Gewurztraminer✓ Vins rouges jeunes<ul style="list-style-type: none">– Violette: Gamay (Beaujolais)		
<u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France			
TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif			
<u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3			
 BouchÔnez	 Rose	 Chèvrefeuille	 Violette

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs de fruits frais

- ✓ Grande variété d'odeurs selon la zone d'origine, le type de vin, les cépages et l'évolution du vin
- ✓ Odeurs en vins blancs
 - Citron, pamplemousse, orange, muscat, ananas,...
- ✓ Odeurs en vins rouges
 - Cassis, framboise, mûre, groseille, cerise, ...



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs de fruits confits/compotés

- ✓ On va les retrouver dans les vins rouges évolués



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs de végétaux

- ✓ Odeurs rappelant les espèces végétales vertes: herbe, foin fauché, poivron vert
- ✓ Odeurs caractéristiques de cépages tels le Cabernet Sauvignon (poivron vert) et le Sauvignon (bourgeon de cassis)



Foin



Poivron vert



Herbe



Bourgeon de cassis

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs minérales

- ✓ Odeurs rappelant les odeurs minérales comme celle de la pierre à fusil, du silex, de la poudre à feu rappelant le type de sol sur lequel pousse la vigne (Chablis)



Pierre à fusil



Craie



Silex

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs balsamiques et chimiques

✓ Odeurs tertiaires donnant des impressions madérisées ou des notes d'hydrocarbures (Riesling)



Madère



Vinaigre balsamique



Pétrole

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs alimentaires et fermentaires

✓ Odeurs rappelant quelques aliments caractéristiques, souvent secondaires



Miel



Beurre



Levure

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs empyreumatiques

- ✓ Terme qui désigne les odeurs brûlées et grillées
- ✓ Indiquent généralement un brûlage plus ou moins important des fûts utilisés pour l'élevage du vin (Odeur tertiaire)



Pain grillé



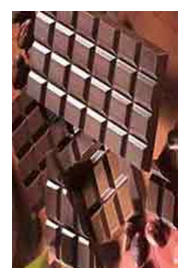
Caramel



Café



Cacao



Chocolat

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs boisées

- ✓ Terme qui rappelle l'élevage du vin en fût. Il peut être associé à des notes empyreumatiques



Chêne



Résine



Bois

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs d'épices

- ✓ Rappelle les sensations d'épices plutôt douces: vanille, cannelle, poivre, thym, coriandre
- ✓ Peuvent provenir du cépage (poivre pour le Pinot Noir) ou du vieillissement (miel dans le Chardonnay)



Vanille



Cannelle



Poivre



Clou de girofle

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs d'animaux et de champignons

- ✓ Odeurs caractéristiques de vins ayant vieilli de nombreuses années en bouteilles
- ✓ Attention: des vins très différents évoluent vers des odeurs similaires s'ils ont été conçus pour avoir une longue garde



Champignon



Truffe



Cuir



Charcuterie

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs d'alcool

- ✓ L'alcool est évidemment toujours présent dans le vin
- ✓ S'il est excessivement marqué, cela peut se rapprocher du défaut



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

Odeurs chimiques (défauts)

- ✓ De nombreuses odeurs de défauts sont possibles:
 - Défauts intrinsèques: bouchon, soufre, pétrole, fiente d'oiseaux
 - Défauts liés à l'évolution: oxydation, madérisation, vernis à ongle



Soufre




Pétrole

SEANCE 3

THEORIE
 Vin dans le monde
 Vin en Europe
 Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif

PRATIQUE
 Tour des régions 3















BouchÔnez

Aide-mémoire

BouchÔnez Examen olfactif du vin

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

> Familles d'arômes

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

Fiche de dégustation

BouchÔnez Fiche de dégustation

Informations générales

Date	Lieu
Heure	Température

Données du vin

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

Examen visuel

Limpidité	Vitellé	Assez limpide	limpide	Oréalité	Éclairci
Consistance	Muque	Peu onctueux	Assez onctueux	Onctueux	Visqueux
Couleur	Jaune vertâtre	Jaune pâle	Jaune doré	Jaune ambré	
	Rouge rosâtre	Rouge rubis	Rouge bordeaux	Rouge foncé	
Effervescence	Grain de bulles	Graveleux	Assez fin	fin	
	Nombre de bulles	Peu nombreuses	Assez nombreuses	Nombreuses	
	Persistence des bulles	Évanouissent	Assez persistant	Persistant	

Observations

Examen olfactif

Premier nez	Trivial	Direct	Quart			
Intensité	Dépourvu	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense	
	Complexité	Dépourvu	Peu complexe	Assez complexe	Complexe	Très complexe
	Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	fin	Excellent
Famille d'arômes	Fleurs	Fruits frais	Fruits secs	Végétaux		
	Minéraux	Balsamiques/Omniaux	Alimentaires	Empyreumatiques		
Arômes	Bois	Bois	Champignons/Animaux	Défauts/Omniaux		


Observations

SEANCE 3

THEORIE
 Vin dans le monde
 Vin en Europe
 Vin en France

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif

PRATIQUE
 Tour des régions 3



BouchÔnez

✓ Les facteurs qui interviennent dans les odeurs dépendent:

– De la variété:

- Cépage
- Sol
- Climat
- Traitement de la vigne
- Millésime

– De la maturation:

- Vendanges tardives
- Oxydation éventuelle pendant transport

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



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

- ✓ Les facteurs qui interviennent dans les odeurs dépendent:
 - Des traitements avant fermentation: foulage, égrappage, macération, ...
 - Des techniques de vinification et de fermentation alcoolique et malolactique
- ✓ Ce sont les odeurs fermentaires ou secondaires



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

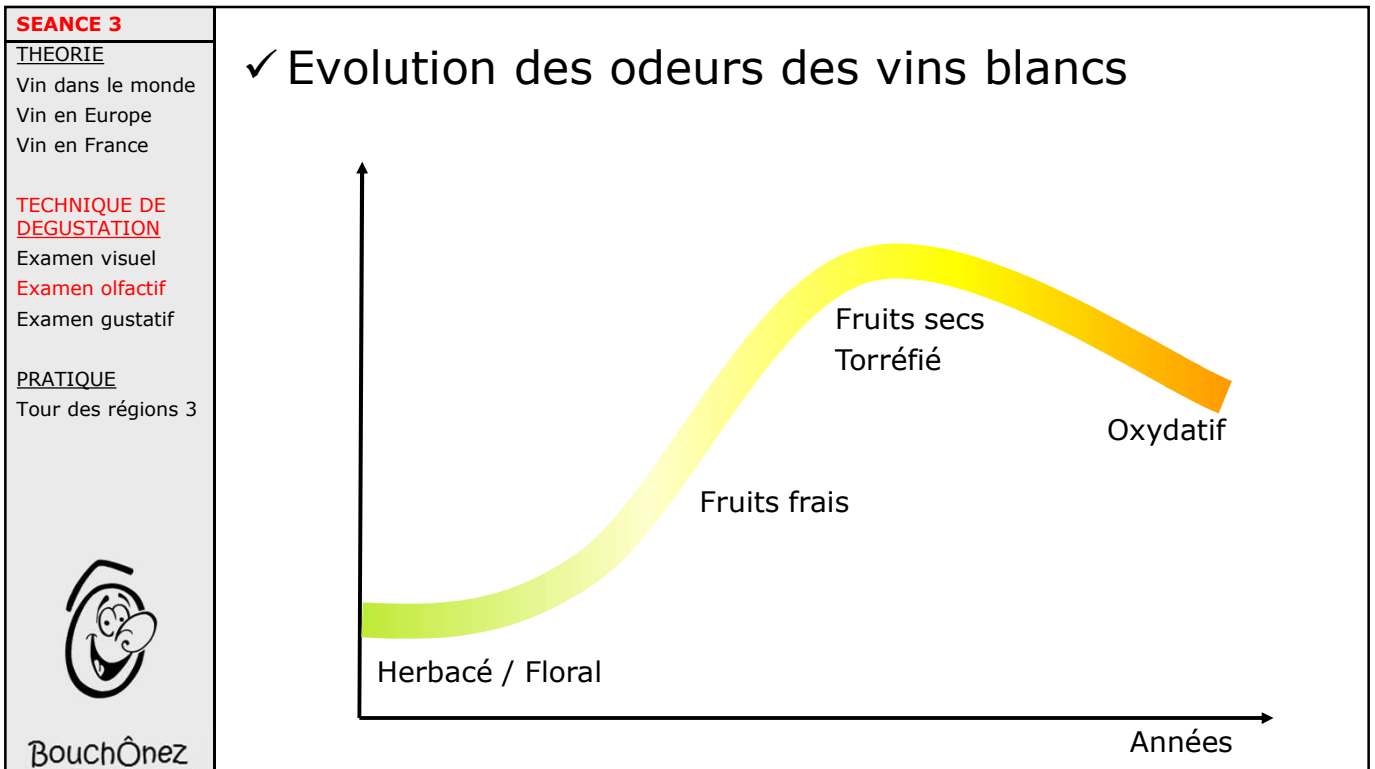
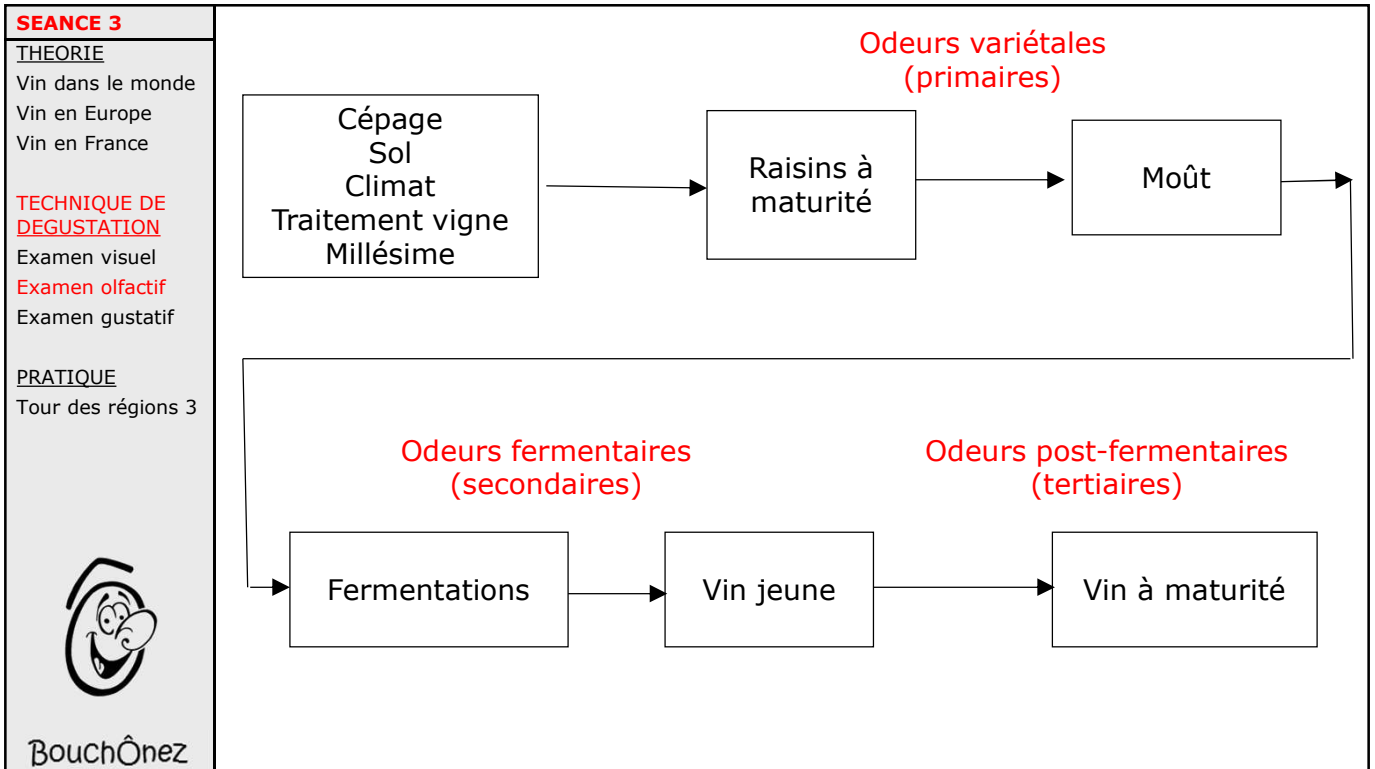
Tour des régions 3


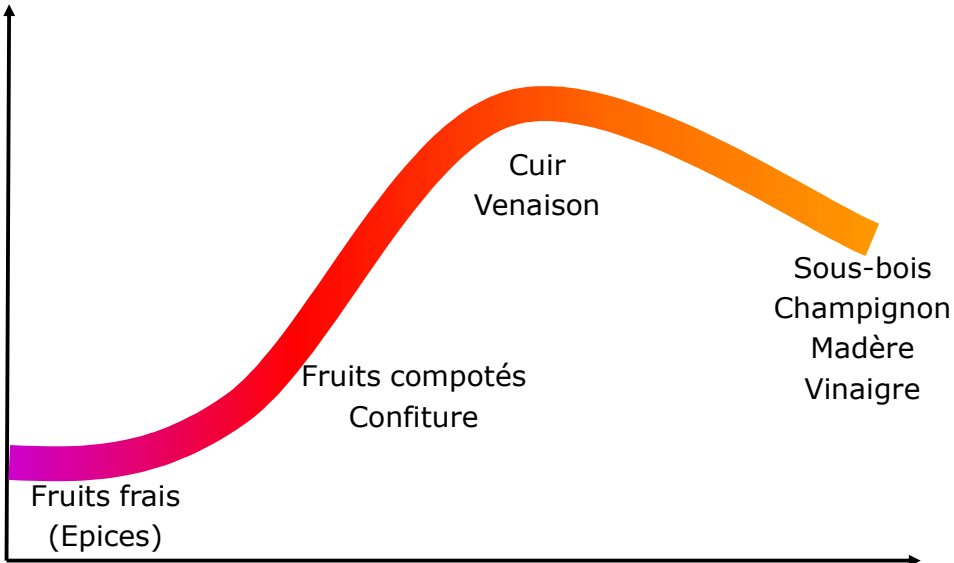




BouchÔnez

- ✓ Les facteurs qui interviennent dans les odeurs dépendent:
 - De l'élevage du vin (cuve inox/ciment, fût, foudre) et de son vieillissement (bouteille, bouchon)
- ✓ Ce sont les odeurs post-fermentaires ou tertiaires





<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>✓ Evolution des odeurs des vins rouges</h2>  <p>Années</p> <p>+ Notes empyreumatiques et boisées si passage en fût</p>
--	--

<p>SEANCE 3</p> <p><u>THEORIE</u> Vin dans le monde Vin en Europe Vin en France</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 3</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>En conclusion, pourquoi est-ce si compliqué ?</h2> 
--	---

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde

Vin en Europe

Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel

Examen olfactif

Examen gustatif

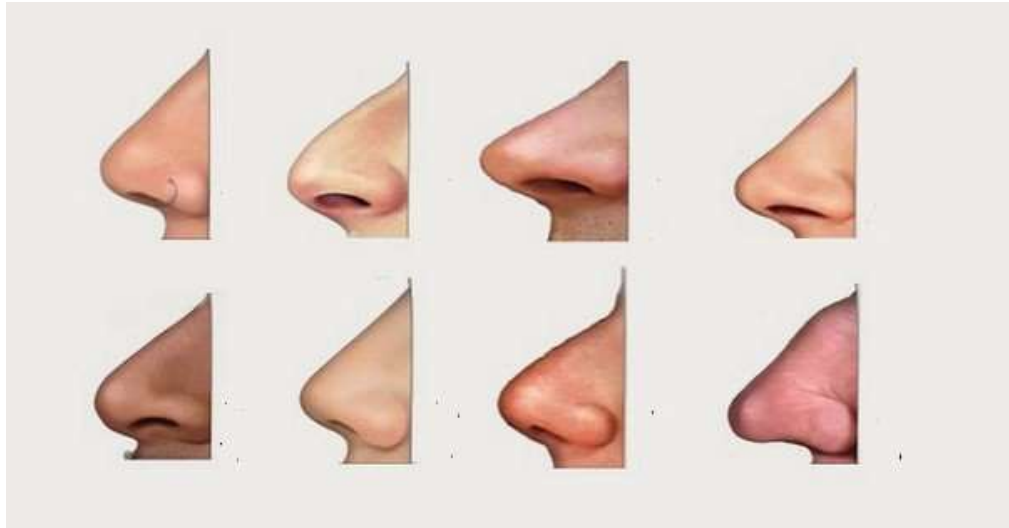
PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

1°) Il n'existe pas deux nez identiques au monde



SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde

Vin en Europe

Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel

Examen olfactif

Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

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

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

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

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

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

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

SEANCE 3

THEORIE

Vin dans le monde
Vin en Europe
Vin en France

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 3



BouchÔnez

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





SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4

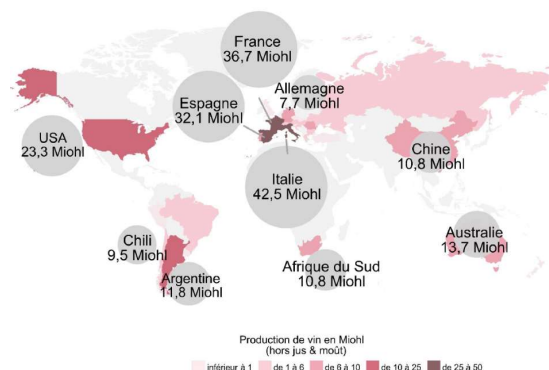


BouchÔnez

Résumé de la séance 3

- ✓ La production mondiale de vin est d'environ 250 millions d'hectolitres dont 2/3 en Europe et près de la moitié pour la France, l'Italie et l'Espagne
- ✓ La France ou l'Italie, selon les années, est le plus gros producteur mondial

La production de vins en 2017



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez

Résumé de la séance 3

- ✓ La France compte 750 000 ha de vignes et produit environ 40 à 45 millions d'hectolitres par an
- ✓ Le Languedoc-Roussillon est la plus grande région de France



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

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

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



BouchÔnez

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



BouchÔnez

SEANCE 4

THEORIE

La vigne

Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

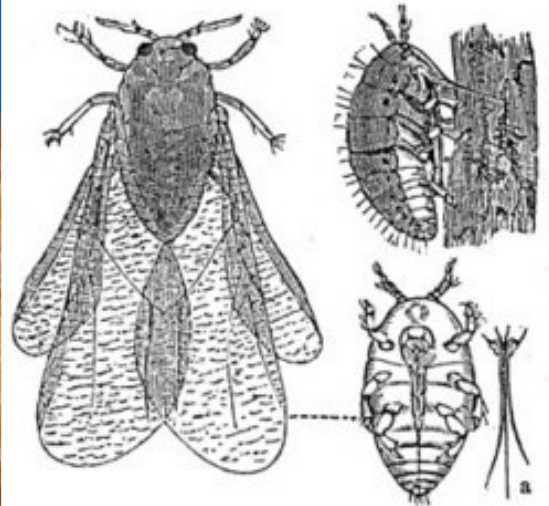
PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez

Phylloxéra



SEANCE 4

THEORIE

La vigne

Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4





BouchÔnez





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




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


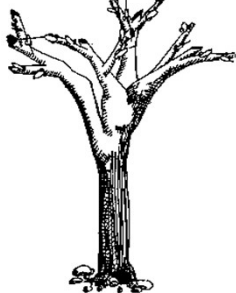

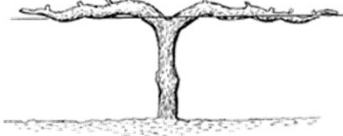

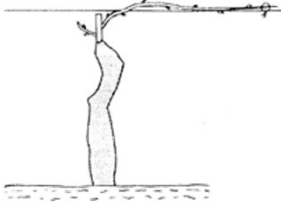

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: center;">Octobre</p> <p>ETAT DE LA VIGNE ✓ Vendange terminée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

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




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

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



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Février</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="341 365 746 405"> <h3>ETAT DE LA VIGNE</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Repos végétatif </div> <div data-bbox="906 360 1430 400"> <h3>TRAVAIL DU VIGNERON</h3> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Taille de la vigne ✓ Liage </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;">   </div>	
--	---	--

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Gobelet</h2>  	<h2>Cordon de Royat</h2>  	<h2>Guyot</h2>  
--	--	--	--

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

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Mars</p> <p>ETAT DE LA VIGNE ✓ Repos végétatif</p> <p>TRAVAIL DU VIGNERON ✓ Attachage de baguette ✓ Débuttage ✓ Plantation & engrais</p>  
---	--

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

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



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4








BouchÔnez







Une "éolienne" à Meursault (photo : Thierry Caudillère).
Image 2 of 2






<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p style="text-align: right;">Mai</p> <p>ETAT DE LA VIGNE</p> <p>✓ Grappes visibles</p>  <p>TRAVAIL DU VIGNERON</p> <p>✓ Ebourgeonnage et épamprage</p> <p>✓ Traitements</p> 
--	--

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

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

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Juin</h2> <table><tr><td><p>ETAT DE LA VIGNE</p><p>✓ Floraison</p><p>→ Vendange 100 jours après la floraison</p></td><td><p>TRAVAIL DU VIGNERON</p><p>✓ Traitements</p></td></tr></table>	<p>ETAT DE LA VIGNE</p> <p>✓ Floraison</p> <p>→ Vendange 100 jours après la floraison</p> 	<p>TRAVAIL DU VIGNERON</p> <p>✓ Traitements</p> 
<p>ETAT DE LA VIGNE</p> <p>✓ Floraison</p> <p>→ Vendange 100 jours après la floraison</p> 	<p>TRAVAIL DU VIGNERON</p> <p>✓ Traitements</p> 		

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

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

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

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

SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez

Août



ETAT DE LA VIGNE




- ✓ Véraison
 - raisins rouges: passage du vert au bleu/noir
 - raisins blancs: les grains s'assouplissent et deviennent translucides
- ✓ Maturation
- ✓ Attention à la pourriture grise

TRAVAIL DU VIGNERON

- ✓ Vacances



<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Exemple d'évolution de la maturité de la vigne en 2014 (AOP Beaune 1^{er} Cru Les Grèves)</h2>  <p>30/07 06/08 13/08 20/08</p>
--	---

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Août - Septembre</h2> <table border="0"><tr><td data-bbox="341 1339 746 1435"><h3>ETAT DE LA VIGNE</h3><p>✓ Maturation</p></td><td data-bbox="906 1339 1430 1435"><h3>TRAVAIL DU VIGNERON</h3><p>✓ Vendanges</p></td></tr></table>  	<h3>ETAT DE LA VIGNE</h3> <p>✓ Maturation</p>	<h3>TRAVAIL DU VIGNERON</h3> <p>✓ Vendanges</p>
<h3>ETAT DE LA VIGNE</h3> <p>✓ Maturation</p>	<h3>TRAVAIL DU VIGNERON</h3> <p>✓ Vendanges</p>		

SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez

La vendange peut être manuelle ou mécanique



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez



313

SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

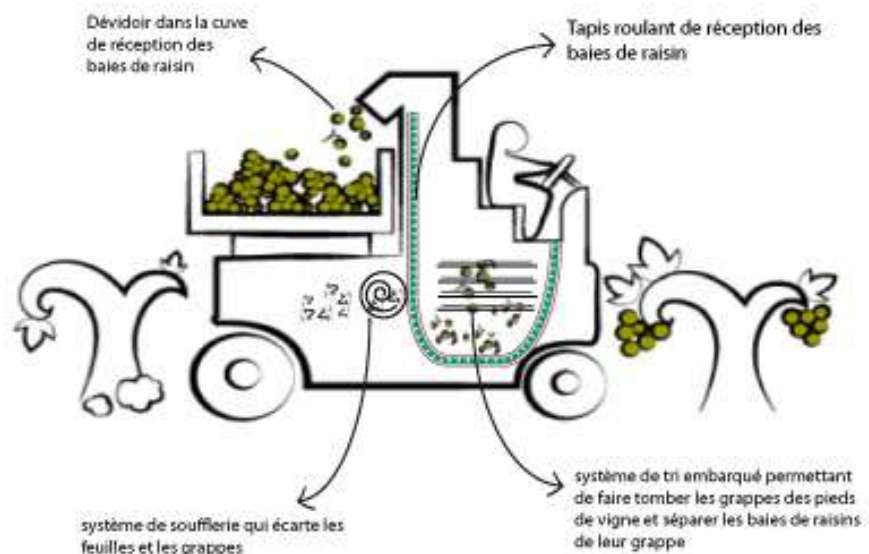
Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

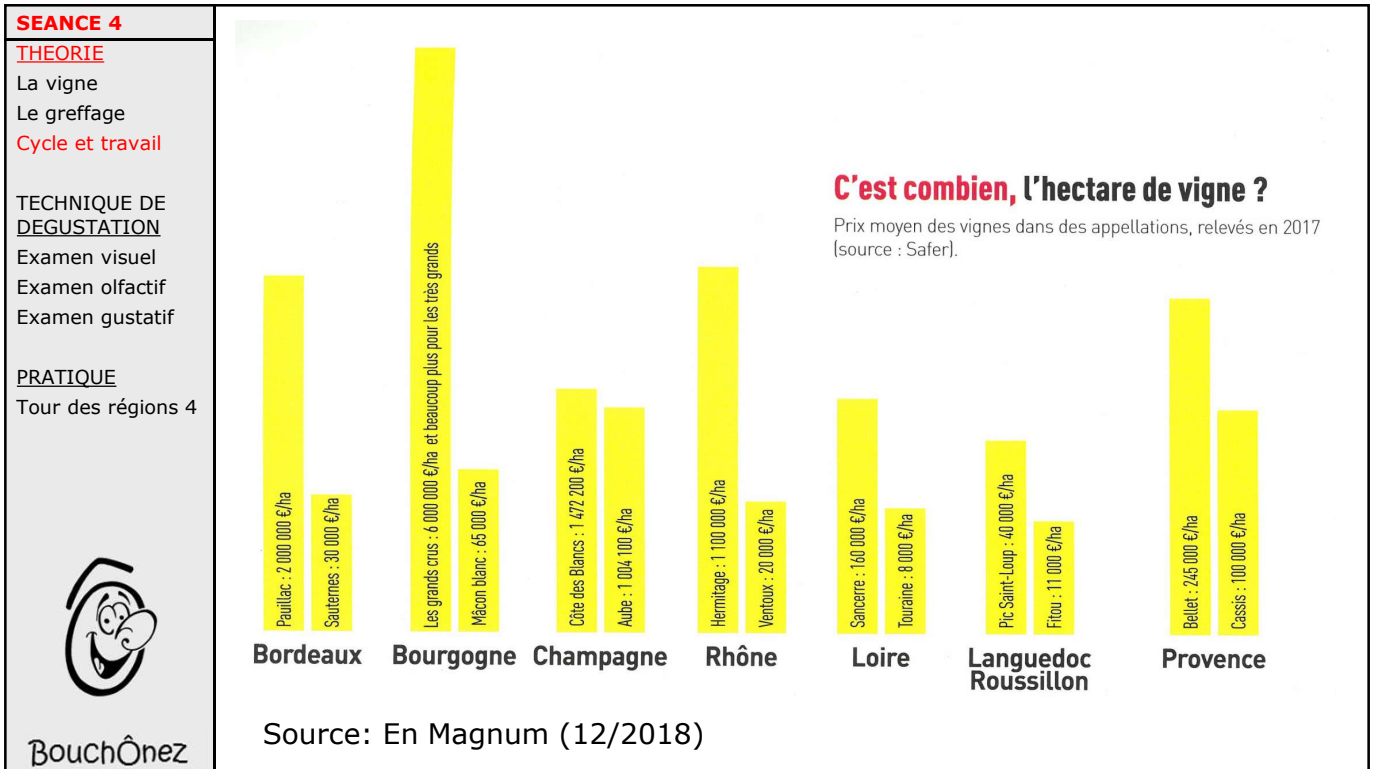
PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez






SEANCE 4
THEORIE
 La vigne
 Le greffage
 Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Examen visuel
 Examen olfactif
 Examen gustatif

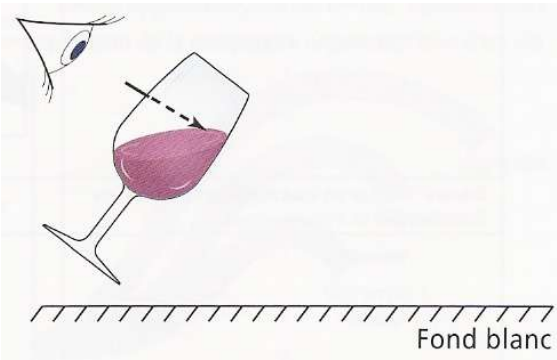
PRATIQUE
 Tour des régions 4




BouchÔnez


Examen visuel du vin:


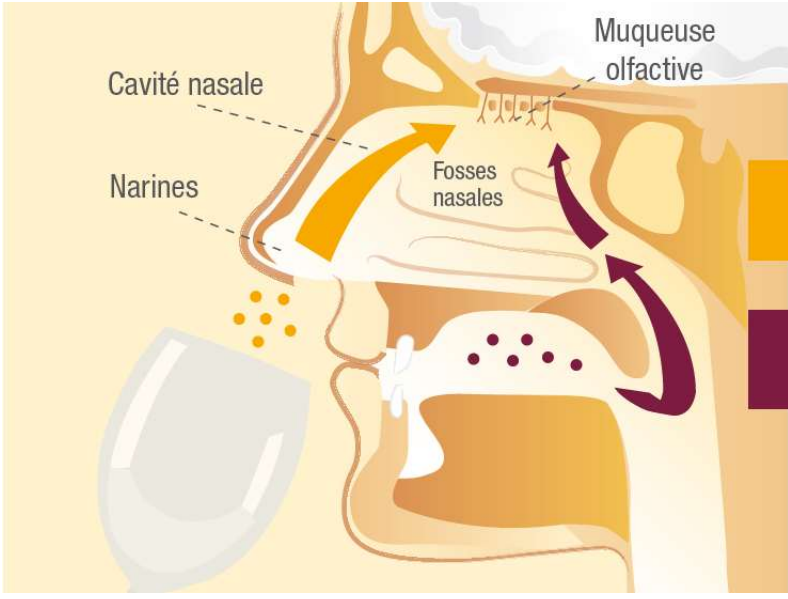
- ✓ Limpidité
- ✓ Consistance
- ✓ Couleur
- ✓ (Nature des bulles)


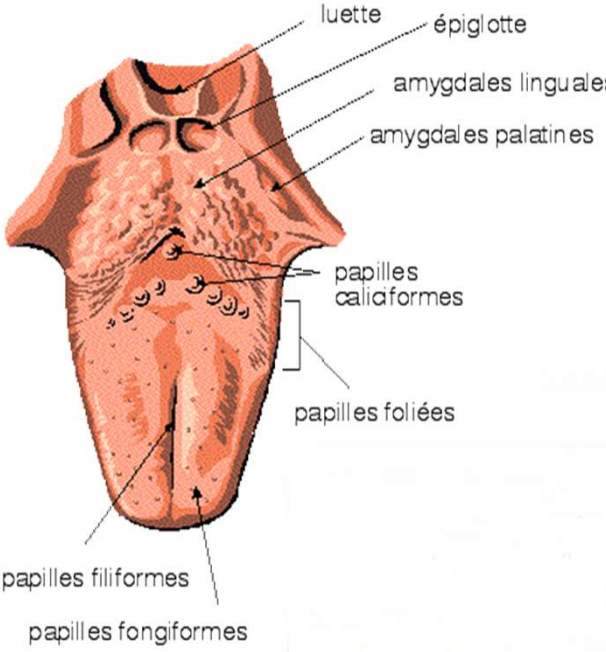


Fond blanc

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

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

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

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

SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

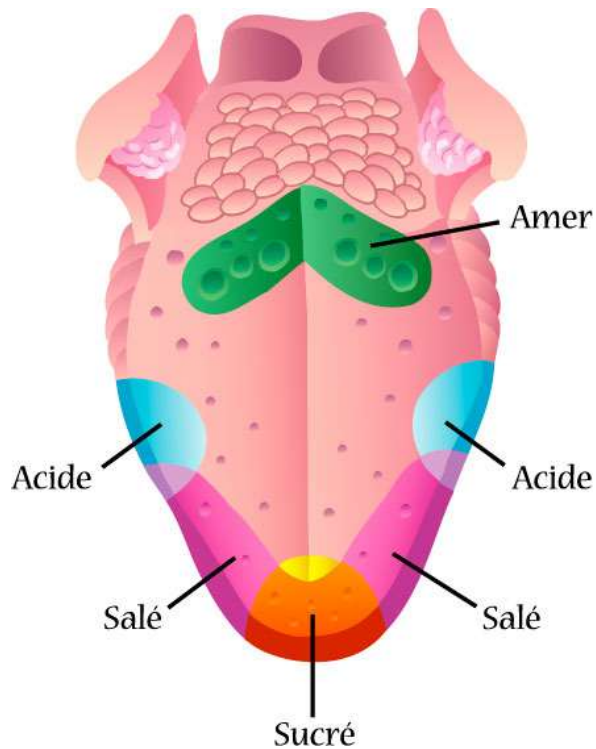
Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez

✓ Onctuosité ou sucré:

- Perception à la pointe de la langue
- Si la concentration augmente, la sensation se transmet à l'intérieur des lèvres puis à toute la bouche
- La salive qui accompagne l'onctuosité est épaisse



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



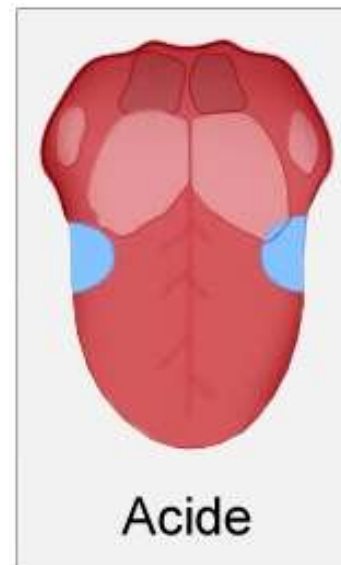
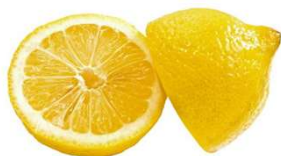
BouchÔnez

✓ **Acidité**

- Perception par picotement sur les parties latérales de la langue
- La salive qui accompagne l'acidité est fluide

Note 1: l'acidité du vin n'évolue pas en bouteille

Note 2: le pH du vin varie entre 3,3 (très acide) et 3,8 (peu acide)



Acide

SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4

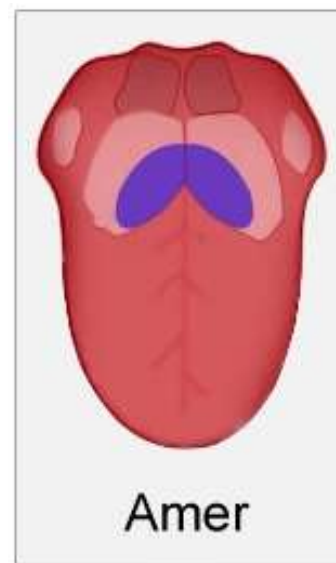


BouchÔnez

✓ **Amertume:**

- Perception à l'arrière de la langue
- Est en général perçue comme désagréable
- Peu d'aliments sont amers (Campari, Picon, Schweppes, Suze et dans une moindre mesure la bière et le café)


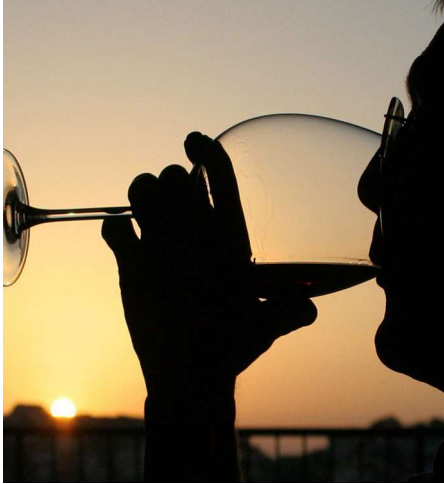
Note: Beaucoup de gens confondent amertume et acidité





Amer


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



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


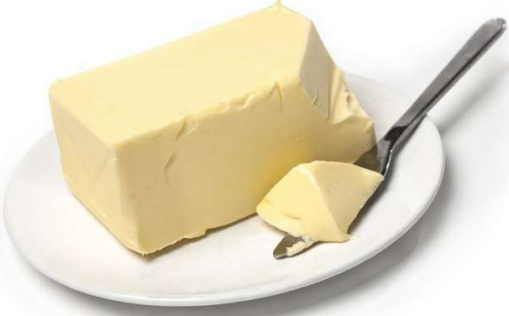
<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Venons-en à l'examen gustatif du vin✓ On va s'attarder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



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


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

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

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

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

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

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

SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



Bouch'Ônez

Les acides qui viennent piquer la langue apportent de la fraîcheur

On dit que le vin est plus ou moins frais

Gradation pour les acides:

- ✓ Plat
- ✓ Peu frais
- ✓ Assez frais
- ✓ Frais
- ✓ Acidulé



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



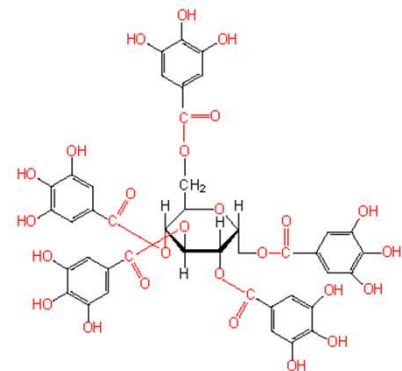
Bouch'Ônez

Les tannins qui viennent râper la langue apportent la rugosité

On dit que le vin est plus ou moins astrigent

Gradation pour les tannins:

- ✓ Décharné
- ✓ Peu tannique
- ✓ Assez tannique
- ✓ Tannique
- ✓ Astrigent



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

Tour des régions 4



BouchÔnez

Les sels minéraux, surtout perceptibles en fin de dégustation, apportent une note saline
On dit que le vin est plus ou moins savoureux

Gradation pour les sels minéraux (sapidité):

- ✓ Insipide
- ✓ Peu savoureux
- ✓ Assez savoureux
- ✓ Savoureux
- ✓ Salé



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE


Tour des régions 4




BouchÔnez

✓ Equilibre du vin: C'est donc cette balance entre les rondeurs et les duretés du vin qui va nous permettre de conclure sur l'équilibre du vin



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

<p>SEANCE 4</p> <p><u>THEORIE</u> La vigne Le greffage Cycle et travail</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Examen visuel Examen olfactif Examen gustatif</p> <p><u>PRATIQUE</u> Tour des régions 4</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ <u>Équilibre du vin</u>: Conclusion</p> <p>L'équilibre du vin blanc est exprimé sur base de deux aspects: l'onctuosité (alcool) et l'acidité</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p>↑ Onctuosité</p> </div> <table border="1" style="border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td>Lourd</td> <td>Liquoreux</td> <td>Mielleux</td> <td>Plein</td> <td>Nerveux</td> </tr> <tr> <td>Onctueux</td> <td>Doux</td> <td>Gras</td> <td>Soutenu</td> <td>Dur</td> </tr> <tr> <td>Ténu</td> <td>Mou</td> <td>Équilibré</td> <td>Vif</td> <td>Acidulé</td> </tr> <tr> <td>Petit</td> <td>Plat</td> <td>Sec</td> <td>Frais</td> <td>Vert</td> </tr> <tr> <td>Creux</td> <td>Mince</td> <td>Maigre</td> <td>Verdelet</td> <td>Agressif</td> </tr> </table> <div style="margin-left: 10px;"> <p>→ Acidité</p> </div> </div>	Lourd	Liquoreux	Mielleux	Plein	Nerveux	Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur	Ténu	Mou	Équilibré	Vif	Acidulé	Petit	Plat	Sec	Frais	Vert	Creux	Mince	Maigre	Verdelet	Agressif
	Lourd	Liquoreux	Mielleux	Plein	Nerveux																					
	Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur																					
	Ténu	Mou	Équilibré	Vif	Acidulé																					
	Petit	Plat	Sec	Frais	Vert																					
	Creux	Mince	Maigre	Verdelet	Agressif																					

SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

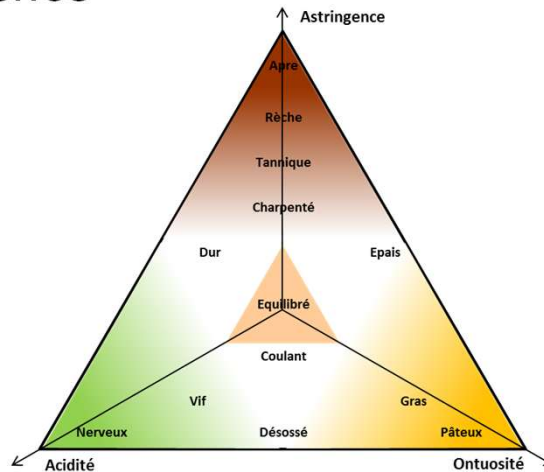
Tour des régions 4



BouchÔnez

✓ **Equilibre du vin**: Conclusion

L'équilibre du vin rouge est exprimé sur base de trois aspects: l'onctuosité, l'acidité et l'astringence



SEANCE 4

THEORIE

La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE

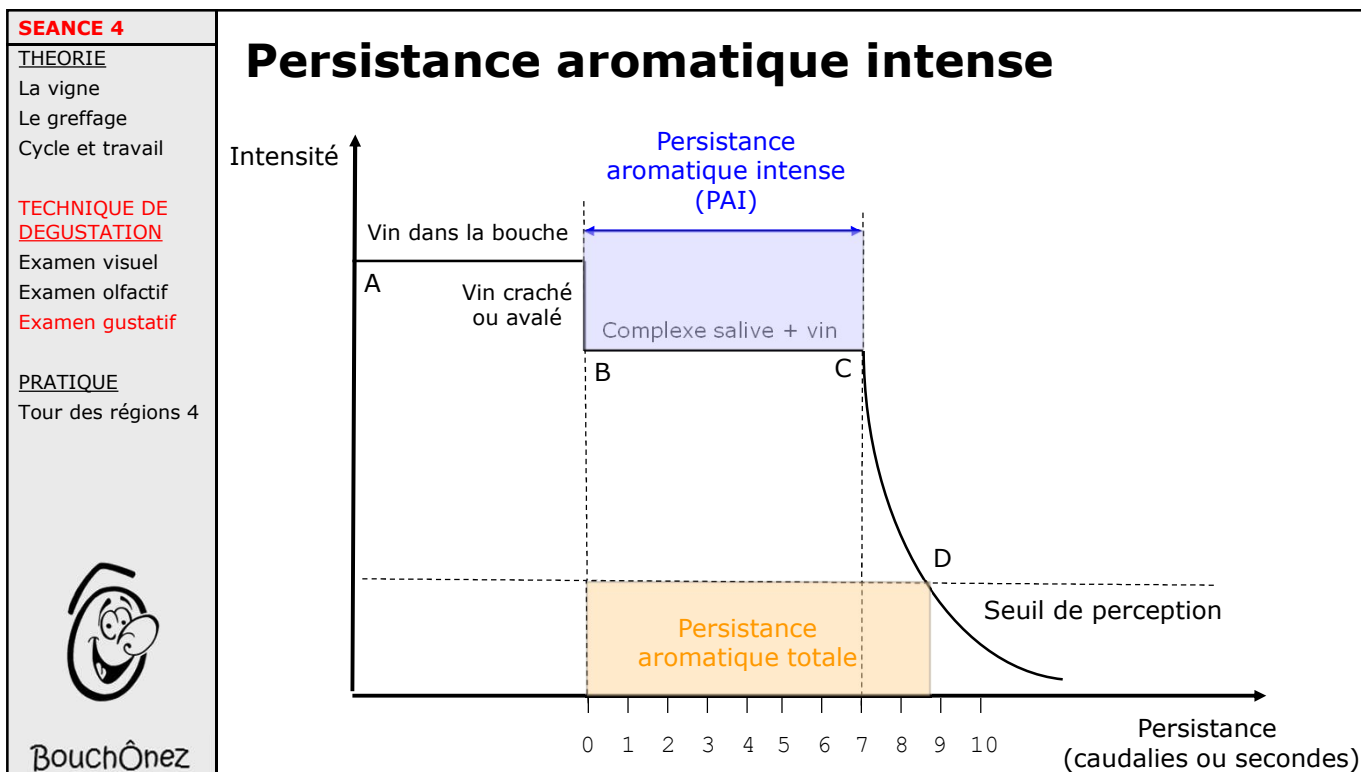
Tour des régions 4



BouchÔnez

✓ **Persistance aromatique intense** (PAI):

- ✓ Il s'agit du temps pendant lequel l'impression aromatique subsiste sur les muqueuses après avoir recraché (ou avalé), à un palier d'intensité élevé, proche de celui ressenti lors de la présence du vin
- ✓ Le temps de persistance est mesuré en secondes, ou caudalies
- ✓ C'est un indicateur universel de la qualité d'un vin




SEANCE 4

THEORIE
La vigne
Le greffage
Cycle et travail


TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif


PRATIQUE
Tour des régions 4





BouchÔnez

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

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

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

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


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

SEANCE 4

THEORIE
La vigne
Le greffage
Cycle et travail

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Examen visuel
Examen olfactif
Examen gustatif

PRATIQUE
Tour des régions 4



Bouchônez

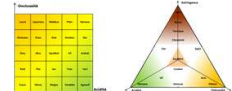
EVOLUTION	CARACTÉRISTIQUES DU VIN
1. Vert	Vin marquant de fortes duretés et beaucoup trop jeune pour être apprécié
2. Jeune	Prédominance des duretés. Il y a sans doute intérêt à attendre avant de le boire
3. Prêt	Vin avec un bon équilibre qui lui permet d'être dégusté. Garde un potentiel d'amélioration
4. Mur	Vin qui présente un équilibre et une harmonie optimum (indépendamment de l'âge)
5. Vieux	Trop tard ! Vin qui a des caractéristiques diminuées: oxydation, madérisation, ...

Aide-mémoire

Bouchônez Examen gustatif du vin

Equilibre du vin

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



Rondeurs

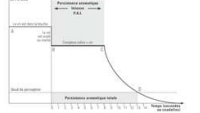
- ✓ Alcools → Chaleur
- ✓ (Poly)alcools → Gras
- ✓ Sucres → Moelleux

Duretés

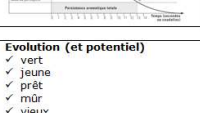
- ✓ Acides → Fraîcheur
- ✓ Tannins → Astringence
- ✓ (Sels minéraux → Saveur)

Persistence aromatique intense

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



Nombre de caudales (secondes)



Intensité

- ✓ dépourvu d'intensité
- ✓ peu intense
- ✓ assez intense
- ✓ intense
- ✓ très intense

Evolution (et potentiel)

- ✓ vert
- ✓ jeune
- ✓ prêt
- ✓ mûr
- ✓ vieux

Qualité

- ✓ commun
- ✓ peu fin
- ✓ assez fin
- ✓ fin
- ✓ excellent

Conclusions

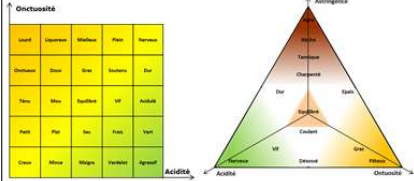
- ✓ Commentaire de dégustation et conclusion générale sur le vin
- ✓ Potentiel de garde
- ✓ Conseil d'accord mets-vin
- ✓ Eventuellement notation du vin

Fiche de dégustation

Bouchônez Fiche de dégustation

Examen organoleptique	Doux	Sec	Composé	Molleux	Doux	Équilibré
Alcool	léger	Fou chaud	Assez chaud	Chaud	Équilibré	Équilibré
Acidité	Plat	Peu fraîche	Assez fraîche	Fraîche	Assez fraîche	Équilibré
Tannins	Délicat	Peu serrés	Assez serrés	Serrés	Assez serrés	Équilibré
Consistance	Délicat	Peu serrés	Assez serrés	Serrés	Assez serrés	Équilibré

Octuosité




Structure	Mince	Pétille	Corré	Robuste	Large
PAI (caudales)					
Persistence	Court	Peu persistant	Assez persistant	Persistant	Très persistant
Intensité	Délicat	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
Evolution	Vert	Jeune	Prêt	Mûr	Vieux
Observations					


Conclusions

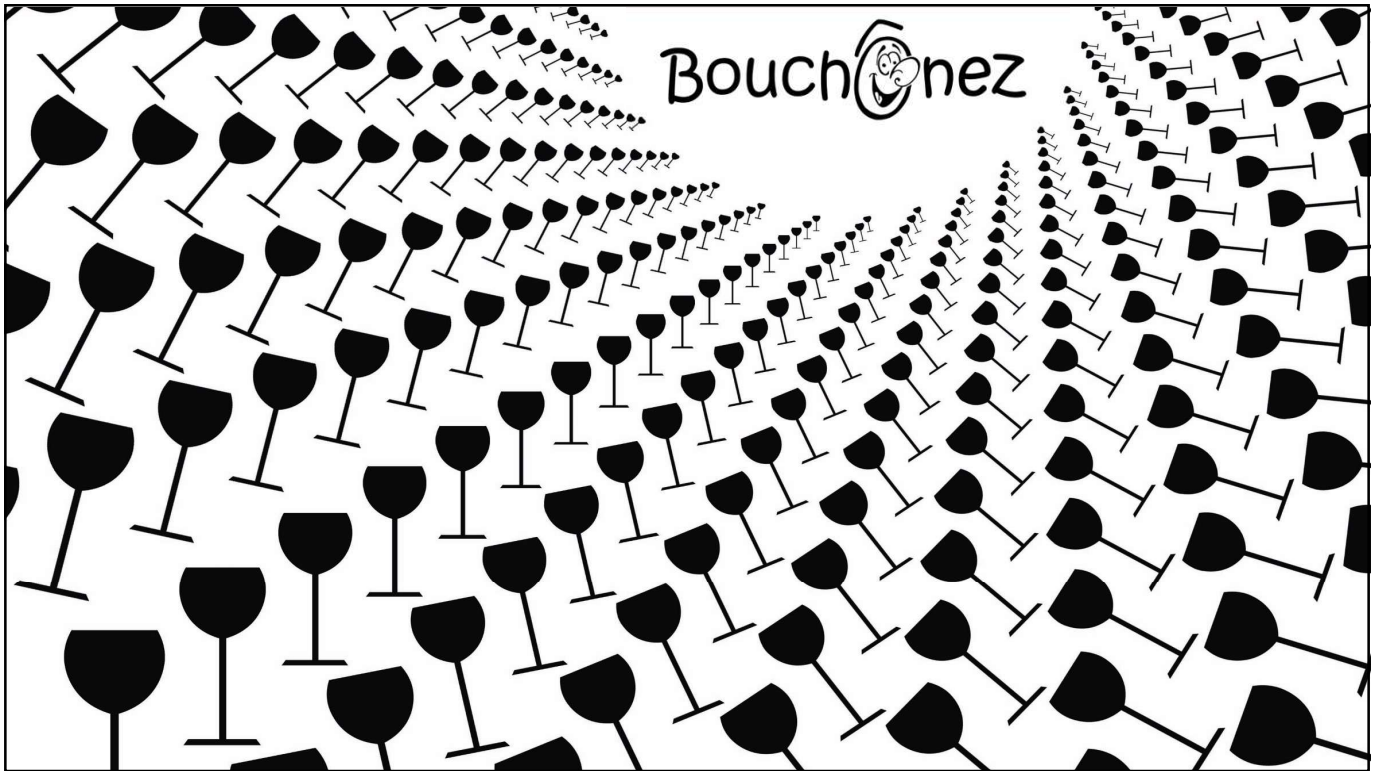
Commentaire de dégustation et conclusion



Potential de garde



Conseil d'accord mets-vin

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

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






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


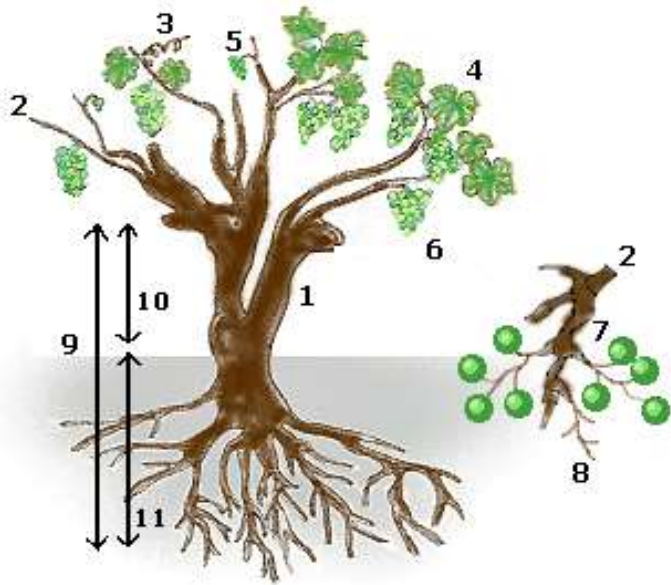
<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u> A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Résumé de la séance 4</h2> <ul style="list-style-type: none">✓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



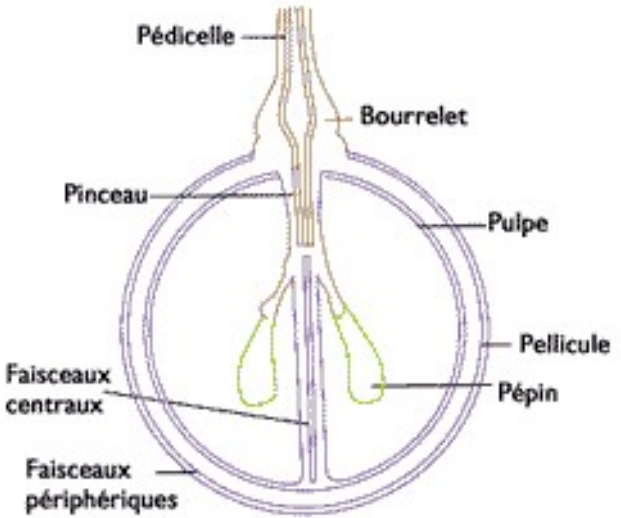
<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>THEORIE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

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"><u>Introduction</u>FermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>C'est quoi du vin ?</p>	
---	--	---


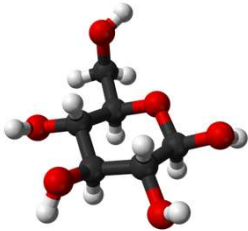
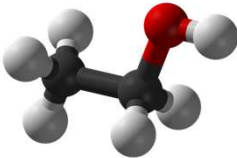


<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <p>Introduction</p> <p>Fermentations</p> <p>Vin blanc</p> <p>Vin rouge</p> <p>Vin rosé</p> <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<ul style="list-style-type: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

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

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

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

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

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

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations**
- Vin blanc
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- Fiche dégustation
- A l'aveugle

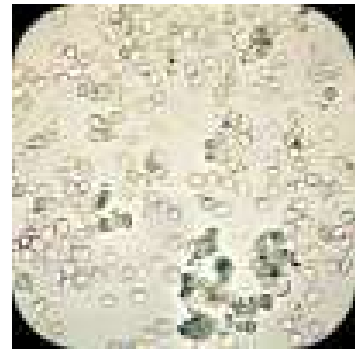
PRATIQUE

- A l'aveugle



BouchÔnez

✓ De manière générale, on a connu de gros progrès dans la sélection des levures: on utilise des levures œnologiques sélectionnées



SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations**
- Vin blanc
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- Fiche dégustation
- A l'aveugle

PRATIQUE




- A l'aveugle




BouchÔnez

✓ Règle de la fermentation alcoolique:
17 grammes sucre/litre → 1% alcool/litre



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

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

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc**
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- Fiche dégustation
- A l'aveugle

PRATIQUE

- A l'aveugle



BouchÔnez

Vinification en vin blanc

- ✓ Vendanges: manuelles ou mécaniques
La date de la vendange est très importante car elle détermine la concentration en sucre et l'acidité des raisins



SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc**
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- Fiche dégustation
- A l'aveugle

PRATIQUE

- A l'aveugle



BouchÔnez

- ✓ Egrappage ou éraflage

Consiste à retirer les rafles et les grappes pour obtenir des vins plus souples



<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Tri: Consiste à éliminer, si nécessaire, les raisins non arrivés à maturité et/ou pourris</p> 
---	---

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

Introduction
Fermentations
Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche dégustation
A l'aveugle

PRATIQUE

A l'aveugle



BouchÔnez

- ✓ Foulage (éventuel)
Consiste à faire éclater les raisins avant le pressurage pour en retirer le jus



SEANCE 5

THEORIE

Vinification

Introduction
Fermentations
Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche dégustation
A l'aveugle

PRATIQUE

A l'aveugle





BouchÔnez

- ✓ Pressurage


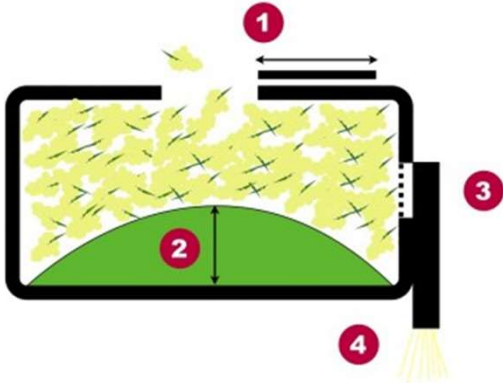
Séparation du jus, des peaux, des rafles et des pépins → on obtient du jus de raisin


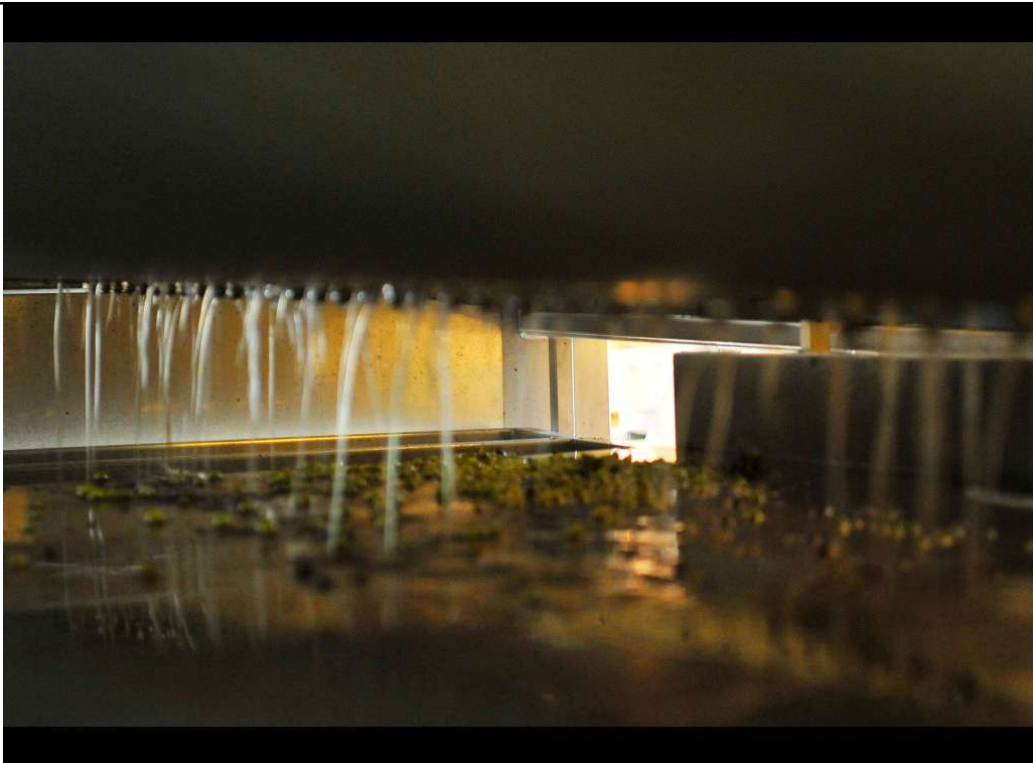



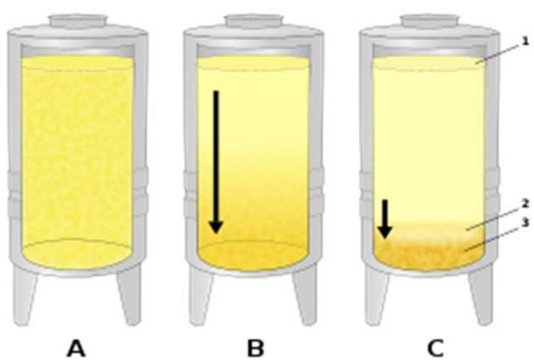
<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	---



<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
---	--


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

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

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

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"> Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p>✓ Débourbage</p> <p>24 à 48 heures pour séparer un jus clair des parties solides et troubles issues du pressurage</p> <p>Sulfitage (stabilisation, antibactérien, antioxydant)</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>
--	--

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Fermentation alcoolique</p> <p>Après ensemencement par levures sélectionnées (18-22°C)</p> <p>Soit en cuves inox, soit en fûts</p> 
--	--

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

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc**
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- Fiche dégustation
- A l'aveugle

PRATIQUE

- A l'aveugle



BouchÔnez



SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc**
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- Fiche dégustation
- A l'aveugle

PRATIQUE

- A l'aveugle



BouchÔnez



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

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

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc**
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- Fiche dégustation
- A l'aveugle

PRATIQUE

- A l'aveugle



BouchÔnez

✓ Clarification: 2 possibilités

- Collage: introduction de blanc d'œuf (ou caséine, colle de poisson, gélatine, ...) pour éliminer les particules en suspension
- Filtrage: utilisation de filtre en cellulose ou tangentiel



SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc**
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

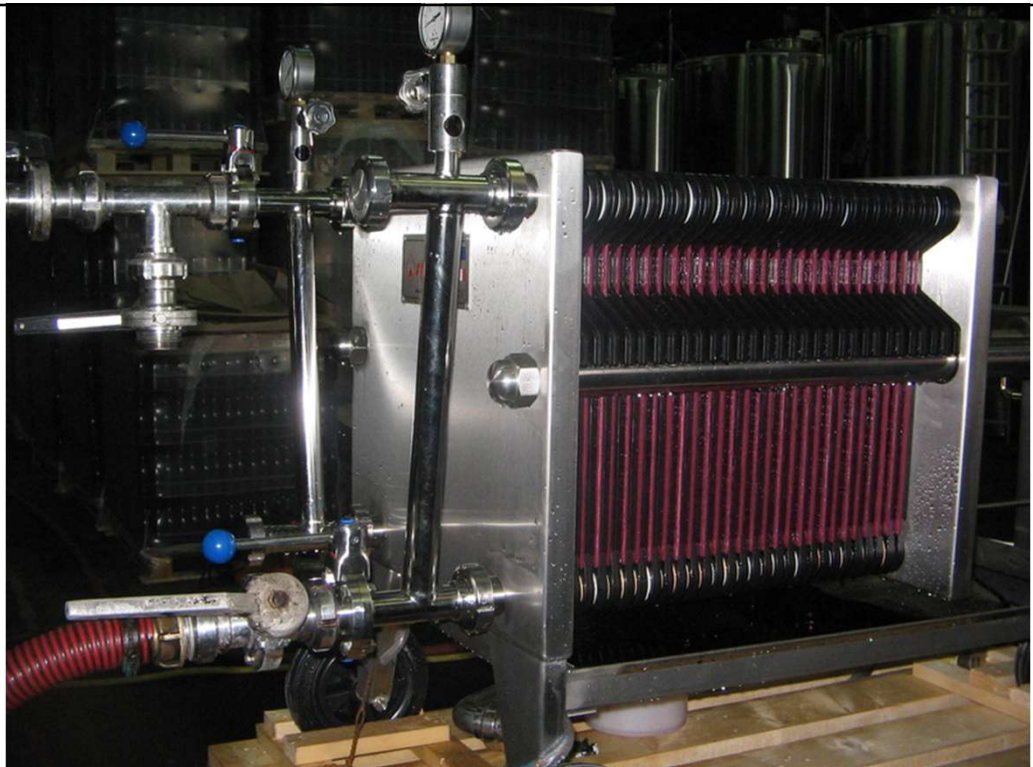
- Fiche dégustation
- A l'aveugle

PRATIQUE


- A l'aveugle







BouchÔnez





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

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

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

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Depuis 2005, la mention « Contient des sulfites » doit apparaître sur les bouteilles des vins dont la teneur en SO₂ dépasse 10 mg/l	
---	--	--

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Mise en bouteille (et sulfitage)</p> 
---	--

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Vieillessement en bouteille: selon les cas</p> <ul style="list-style-type: none">– nul pour les vins primeurs– de nombreuses années pour les grands vins de garde 
---	--

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc
- Vin rouge**
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- Fiche dégustation
- A l'aveugle

PRATIQUE

- A l'aveugle



BouchÔnez

Vinification en vin rouge

- ✓ Vendanges: manuelles ou mécaniques
La date de la vendange est très importante car elle détermine la concentration en sucre et l'acidité des raisins
- ✓ Tri du raisin
- ✓ Egrappage ou éraflage (éventuel):
Consiste à retirer les rafles et les grappes pour obtenir des vins plus souples

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc
- Vin rouge**
- Vin rosé
- Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

- Fiche dégustation
- A l'aveugle

PRATIQUE



- A l'aveugle




BouchÔnez

- ✓ Foulage
Consiste à faire éclater avant la cuve de fermentation



<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Fermentation alcoolique</p> <p>Le moût commence la fermentation alcoolique après ensemencement par des levures sélectionnées (18-22°C)</p> <p> Contrairement au vin blanc, c'est le moût qui fermente et pas le jus de raisin</p> <p>Sulfitage pour prolonger la fermentation</p>
--	---



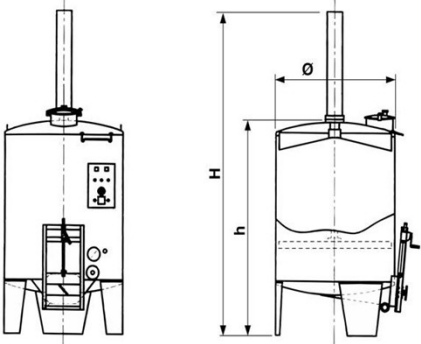
<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Le gaz carbonique (CO₂) produit par la fermentation fait remonter tous les éléments solides (peaux, pépins) pour former une masse compacte: le « chapeau »✓ L'extraction des tannins et de la couleur a lieu dans la zone de contact entre le chapeau et le liquide
--	---

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


<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	 	
--	--	---

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin roséBouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>		
--	---	--


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

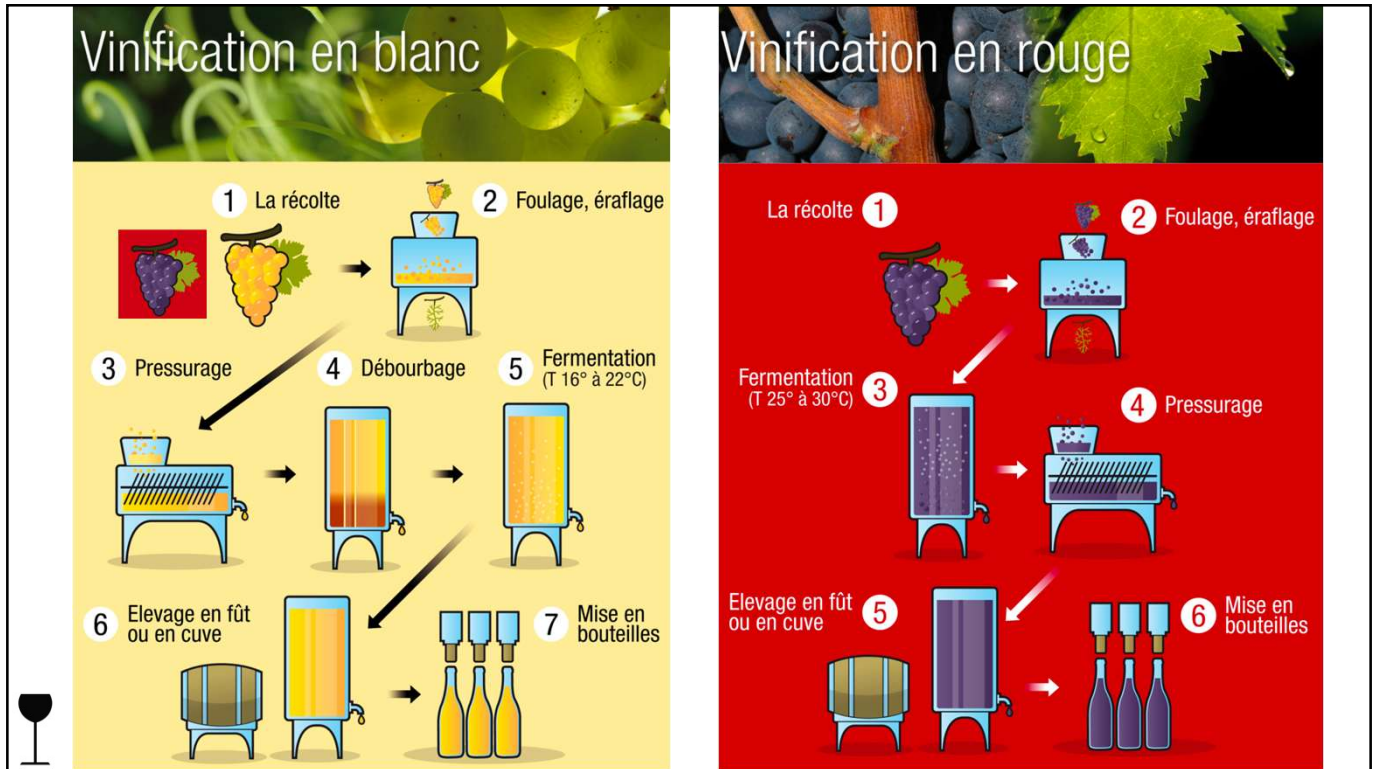
<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"> Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<p>✓ Pressurage</p> <p>Séparation du jus, des peaux, des rafles et des pépins → on obtient du vin</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;">   </div>
---	---


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

<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <p>Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p>PRATIQUE</p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>✓ Fermentation malolactique</p> <p>On la fait presque toujours pour diminuer l'acidité du vin</p> <p>Soit en cuves inox, soit en fûts</p>
---	--

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

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



<p>SEANCE 5</p> <p>THEORIE</p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none"> Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiche dégustation A l'aveugle <p>PRATIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> A l'aveugle  <p>BouchÔnez</p>	<h2 style="text-align: center;">Vinification en rosé</h2>
--	---

A la découverte du vin et de la dégustation – Cinquième séance

VENDANGEURS
Illustration of a person using a harvester.

HOTTE
260€
Illustration of a red harrow.

CAISSE
15,50€
PORTE-CAISSE
354,60€
Il permet de porter 2 voire 3 caisses. Il existe aussi des brouettes qui peuvent accueillir jusqu'à 8 caisses, mais leur utilisation dans les vignes de coteaux est difficile.

TRACTEUR
De 65 000 à 135 000€
Pour les vendanges, le tracteur est utilisé à titre principal pour transporter le matériel. Le reste de l'année, il est utilisé avec différents équipements (pulvérisateurs, regisseurs, etc.) ce qui fait augmenter le prix de l'ensemble.

MACHINE À VENDANGER
220 000€
Ce tracteur est utilisé avec un kit de vendange. Il peut servir pour d'autres travaux dans l'année, équipé de charnières par exemple.

BENNE À VENDANGE
De 10 000 à 28 000€
Illustration of a harrow.

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

TABLE DE TRI
Aujourd'hui de nombreux domaines utilisent des tables de tri vibrantes, qui permettent de faire tomber les grappes sèches et où l'on peut également faire du tri manuel. Depuis quelques années, des tables sont équipées d'un kit optique, où chaque grain est analysé. Le vigneron va éliminer un lecteur optique avec le type de raisin qu'il souhaite conserver. Ceux qui ne correspondent pas à la forme ou au spectre de couleur désiré sont écartés par un système de soufflerie. Seuls quelques domaines bourguignons en sont équipés. Compter 340 000€ pour ce genre de table.
De 12 000 à 50 000€

EGRAPPOIR
Avec un fouet spécial, on arrive à une vitesse de 20 000€/an.
15 000€

PRESSOIR PNEUMATIQUE
C'est le type de presse le plus utilisé dans les domaines bourguignons. Sa capacité varie de 20 à 50 hl.
De 40 000 à 70 000€

CUVE BOIS
Le prix varie en fonction de la contenance de la cuve (25 ou 50 hl) et de nombreux paramètres : bois, accessoires et accessibilité de la cuve.
De 5 500 à 18 000€

CUVE INOX
Il faut distinguer si les cuves de petites capacités (de 20 hl) et celles utilisées pour la vinification, peuvent contenir jusqu'à 80 hl. Les cuves inox ont plus le pas aujourd'hui sur les cuves en bois dans de nombreuses caves.
De 300 à 6 000€

PRESSOIR VERTICAL
Le presseur vertical est utilisé pour les pressoirs à jus. Il permet de presser plus facilement et d'avoir des jus plus clairs.
De 30 000 à 80 000€

FÔTS
Entre 500 et 750€
Illustration of a wooden barrel.

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

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles**


TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche dégustation

A l'aveugle

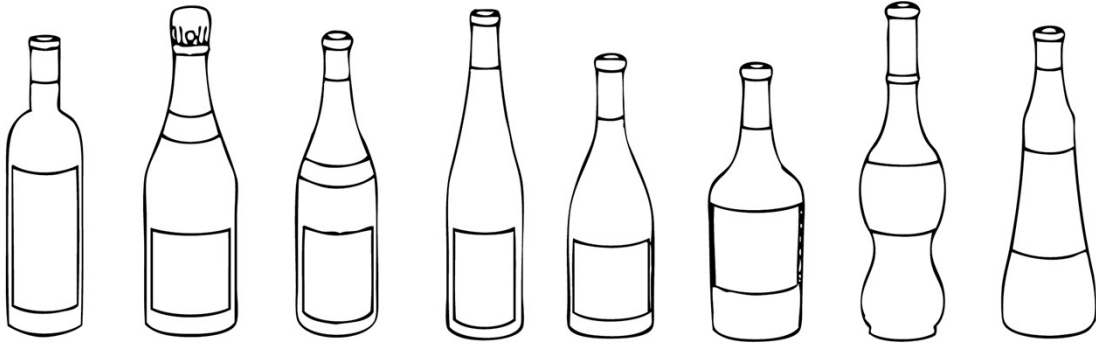
PRATIQUE

A l'aveugle



BouchÔnez

✓ La plupart des régions ont une bouteille-type



Bordeaux	Champagne	Bourgogne	Alsace	Côtes du Rhône	Clavelin	Provence	Provence
----------	-----------	-----------	--------	----------------	----------	----------	----------

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

- Introduction
- Fermentations
- Vin blanc
- Vin rouge
- Vin rosé
- Bouteilles**


TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche dégustation

A l'aveugle


PRATIQUE

A l'aveugle






BouchÔnez

✓ Tailles et contenances



Demi-Bouteille	Bouteille	Litre	Magnum	Réhoboram	Jéroboam	Matusalem	Salmanazar	Balthazar	Nabuchodonosor
0.375 L	0.75 L	1 L	1.5 L	4.5 L	3 L	6 L	9 L	12 L	15 L

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

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

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin rosé <p>Bouteilles</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u></p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>		
---	--	--

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u></p> <p>Vinification</p> <ul style="list-style-type: none">IntroductionFermentationsVin blancVin rougeVin rosé <p>Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</p> <p>Fiche dégustation</p> <p>A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u></p> <p>A l'aveugle</p>  <p>BouchÔnez</p>	
--	--

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

Introduction

Fermentations

Vin blanc

Vin rouge

Vin rosé

Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION


Fiche dégustation

A l'aveugle

PRATIQUE

A l'aveugle

PROCHAINES SOIREES



BouchÔnez













Examen visuel

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

Examen olfactif

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

Familles d'odeurs

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

Examen gustatif

- Intensité**
 - dépourvu d'intensité
 - peu intense
 - assez intense
 - intense
 - très intense
- Equilibre du vin**
 - dépourvu d'équilibre
 - peu équilibré
 - assez équilibré
 - équilibré
 - excellent
- Rondeurs**
 - alcools → chaleur
 - (polyalcools → gras)
 - sucres → moelleux
- Duretés**
 - acides → fraîcheur
 - tannins → astringence
 - (sels minéraux → saveur)
- Persistance aromatique intense**
 - court (≤ 1 s.)
 - peu persistant (2-4 s.)
 - assez persistant (4-7 s.)
 - persistant (7-10 s.)
 - très persistant (≥ 10 s.)
- Nombre de caudales (secondes)**
- Qualité**
 - commun
 - peu fin
 - assez fin
 - fin
 - excellent
- Evolution (et potentiel)**
 - vert
 - jeune
 - prêt
 - mûr
 - vieux
- Conclusions**
 - Commentaire de dégustation et conclusion générale sur le vin
 - Potential de garde
 - Conseil d'accord mets-vin
 - Éventuellement notation du vin

421

SEANCE 5

THEORIE

Vinification

Introduction

Fermentations

Vin blanc

Vin rouge

Vin rosé

Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION


Fiche dégustation

A l'aveugle


PRATIQUE

A l'aveugle


PROCHAINES SOIREES



BouchÔnez



1. Limpidité
2. Consistance
3. Couleur



4. Premier nez
5. Intensité du nez
6. Complexité du nez
7. Qualité du nez
8. Notes aromatiques

Fiche de dégustation

Informations générales			
Date		Lieu	
Heure		Température	
Données du vin			
Pays		Région	
Appellation			
Type d'appellation	<input type="checkbox"/> AOP	<input type="checkbox"/> IGP	<input type="checkbox"/> VSIG
Producteur			
Nom du vin			
Classification			
Hilléisme		Degré d'alcool	
Température du vin		Prix	
Cépages			
Examen visuel			
Limpidité	Voilé	Assez limpide	Limpide
Consistance	Fluide	p	
Couleur	Jaune vert pâle	le doré	Jaune ambré
	Rouge pourpre	e grenat	Rouge orangé
Effervescence	Grain de bulle	Assez fin	Fin
	Nombre de bulle	z nombreuses	Nombreuses
	Persistance des bi	ez persistant	Persistant
Observations			
Examen olfactif			
Premier nez	Fermé	Assez discret	Discret
Intensité	Dépourvu	Peu intense	Assez intense
Complexité	Dépourvu	Peu	implexe
Qualité	Commun		Fin
Famille d'odeurs	Fleurs		Fruits confits
	Minéraux	Bi	Champignons/Animaux
	Bois		Alcool
Odeurs			
Défauts			
Observations			

422

© BouchÔnez

211


SEANCE 5

THEORIE
 Vinification
 Introduction
 Fermentations
 Vin blanc
 Vin rouge
 Vin rosé
 Bouteilles


TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche dégustation
 A l'aveugle

PRATIQUE
 A l'aveugle

PROCHAINES SOIREES



BouchÔnez




9. Intensité en bouche

10. Equilibre en bouche
+ graphique !!!

11. PAI

12. Qualité

Conclusion 

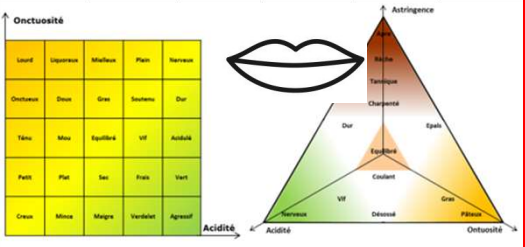
13. Conclusions

- Commentaire
- Potentiel de garde
- Accords mets-vins

BouchÔnez
Oenologie et zythologie à Chaumont-Gistoux

Fiche de dégustation

Examen gusto-olfactif					
Intensité	Dépourvu	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
Equilibre	Dépourvu	Peu équilibré	Assez équilibré	Équilibré	Excellent



PAI (caudales)					
Persistance	Court	Peu persistant	Assez persistant	Persistant	Très persistant
Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
Evolution	Vert	Jeune	Prêt	Mûr	Vieux

Conclusions

Commentaire de dégustation et conclusion

Potentiel de garde

Conseil d'accord mets-vin


23

SEANCE 5

THEORIE
 Vinification
 Introduction
 Fermentations
 Vin blanc
 Vin rouge
 Vin rosé
 Bouteilles


TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche dégustation
 A l'aveugle


PRATIQUE
 A l'aveugle


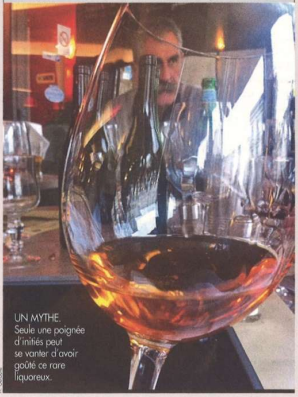



BouchÔnez


- ✓ La fiche de dégustation reprend toutes les caractéristiques du vin évoquées lors de la dégustation:
 - Les détails du vin
 - L'analyse visuelle
 - L'analyse olfactive
 - L'analyse gusto-olfactive
- ✓ Une fiche de dégustation bien faite se terminera en outre par:
 - Un bref commentaire de dégustation et une conclusion
 - Une indication du potentiel d'évolution du vin
 - Une proposition d'accord met-vin

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

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

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

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

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

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

SEANCE 5

THEORIE

Vinification
Introduction
Fermentations
Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Bouteilles

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Fiche dégustation
A l'aveugle

PRATIQUE

A l'aveugle



BouchÔnez

Comme on le dit en introduction de nos cours sur les bases de la dégustation, le but d'un cours d'œnologie n'est PAS de reconnaître un vin à l'aveugle



SEANCE 5

THEORIE

Vinification
Introduction
Fermentations
Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Bouteilles

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Fiche dégustation
A l'aveugle

PRATIQUE

A l'aveugle





BouchÔnez



- ✓ Néanmoins l'exercice de dégustation à l'aveugle est plaisant et tentant ...
- ✓ Il nous procure même une joie intense si on parvient à identifier un vin en tout ou en partie



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

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

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

<p>SEANCE 5</p> <p><u>THEORIE</u> Vinification Introduction Fermentations Vin blanc Vin rouge Vin rosé Bouteilles</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Fiche dégustation A l'aveugle</p> <p><u>PRATIQUE</u> A l'aveugle</p>  <p>Bouch'Ônez</p>	<p>✓ Le classement s'établit comme suit:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Belgique: 106/312 (33,9 %)2. Danemark: 99/3123. Grande-Bretagne: 97/312...16. Espagne: 50/312 (16,0 %) 
--	---

SEANCE 5

THEORIE

Vinification
Introduction
Fermentations
Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche dégustation
A l'aveugle

PRATIQUE

A l'aveugle



BouchÔnez

✓ Les 12 vins à identifier étaient les suivants:

1. Italie - Domaine Gini La Frosca - Soave - 2010 - Garganega
2. Autriche - Domaine Lackner Tinnacher "Flamberg" - Styrie du Sud - 2011 - Sauvignon
3. Afrique du Sud - Vins d'Orrange Kama - Western Cape - 2012 - Chenin
4. Etats-Unis - Bonny Doon Cigare blanc - Santa Cruz - 2010 - Roussane
5. France - Château de Pommard - Bourgogne Ladoix 1er Cru Gréchons - 2010 - Chardonnay
6. France - René Mure - Alsace Clos Saint Landelin - 2011 - Pinot noir
7. France - Château Rayas - Châteauneuf-du-Pape - 1998 - Grenache
8. Nouvelle-Zélande - Te Mata - Hawke's Bay Bullnose - 2011 - Syrah
9. Argentine - Atamisque - Mendoza - 2009 - Malbec
10. Espagne - Alavaro Palacios Terrasses - Priorat - 2009 - Grenache
11. Australie - Mount Langi - Victoria - 2005 - Syrah
12. France - Château Coutet - Sauternes-Barsac - 1989 - Sémillon

SEANCE 5

THEORIE

Vinification
Introduction
Fermentations
Vin blanc
Vin rouge
Vin rosé
Bouteilles

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche dégustation
A l'aveugle

PRATIQUE

A l'aveugle



BouchÔnez



Championnat du monde de dégustation : La Belgique deux étoiles !


Par Pauline Vey | Publié le 15/10/2018 à 10:55



Les Belges ne sont pas Champions du monde 2018 de football, mais double champions de dégustation à l'aveugle ! Le samedi 13 octobre au château Saint-Pierre-de-Serjac (Languedoc), les cinq Diables Rouges ont écrasé leurs adversaires en marquant 144 points, un record.




Champions 2018, les dégustateurs belges, en rouge en premier plan, avaient déjà triomphé lors du premier Championnat du monde de dégustation La RVF.


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

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


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


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

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

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



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

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

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

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

SEANCE 6

THEORIE

Rappel

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

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Fiche de notation

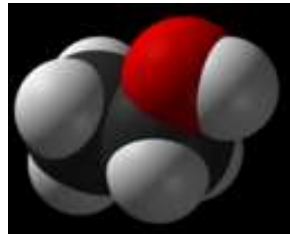
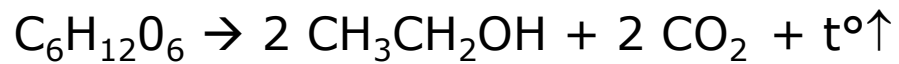
PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

- ✓ Le principe de la fermentation est de transformer les sucres (fermentables) présents dans le raisin en alcool
- ✓ Ainsi le glucose et le fructose sont transformés en éthanol et gaz carbonique:



SEANCE 6

THEORIE

Rappel

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

**TECHNIQUE DE
DEGUSTATION**

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

- ✓ Règle de la fermentation alcoolique:
17 grammes sucre/litre → 1% alcool/litre



SEANCE 6

THEORIE

Rappel

Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

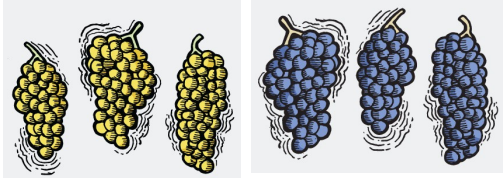
PRATIQUE

Evolution du vin

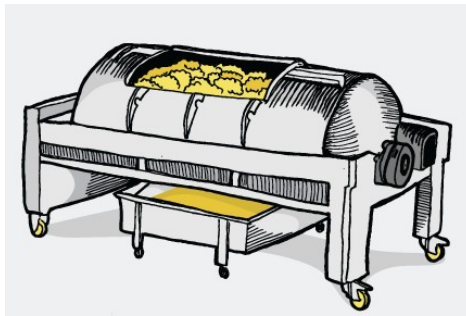


BouchÔnez

✓ Vinification en blanc



Vendange



Tri

Foulage: Extraction du jus

Pressurage

SEANCE 6

THEORIE

Rappel

Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin




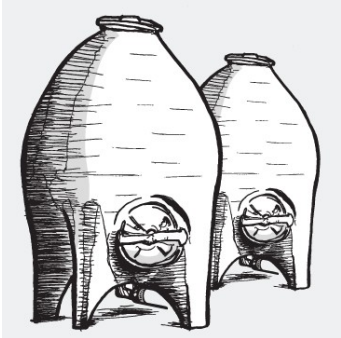

BouchÔnez







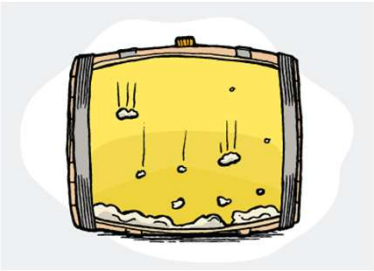
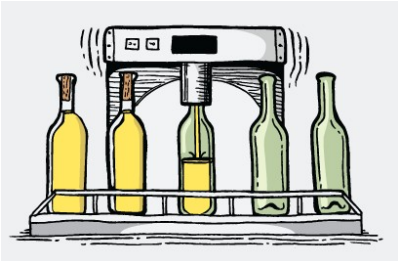

Débouillage


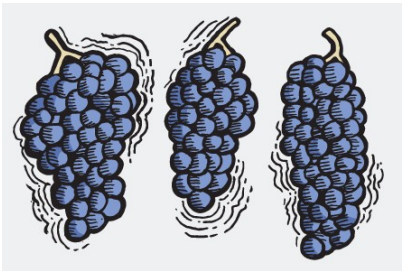
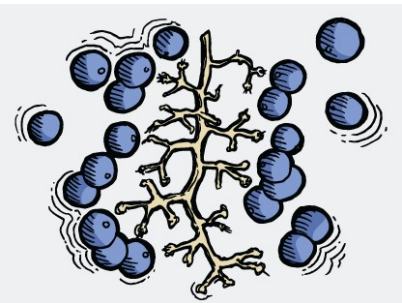




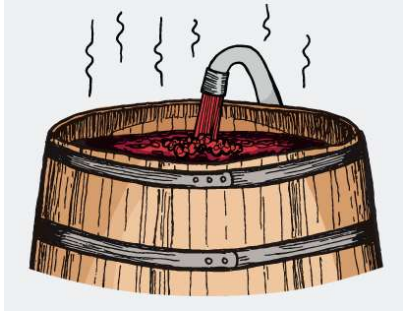
Ajout des levures




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




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


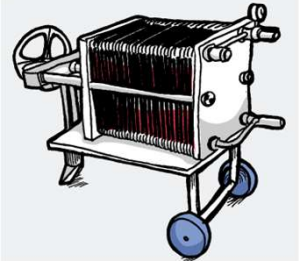


<p>SEANCE 6</p> <p>THEORIE Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistance du vin Evolution du vin</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Fiche de notation</p> <p>PRATIQUE Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Clarification (filtration ou collage)</p>  <p>Mise en bouteille</p>  <p>Vente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


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



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



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



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


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


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


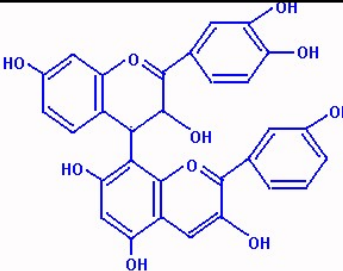
<p>SEANCE 6</p> <p>THEORIE Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p>TECHNIQUE DE DEGUSTATION Fiche de notation</p> <p>PRATIQUE Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>La différence essentielle entre une vinification en rouge et en blanc est la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


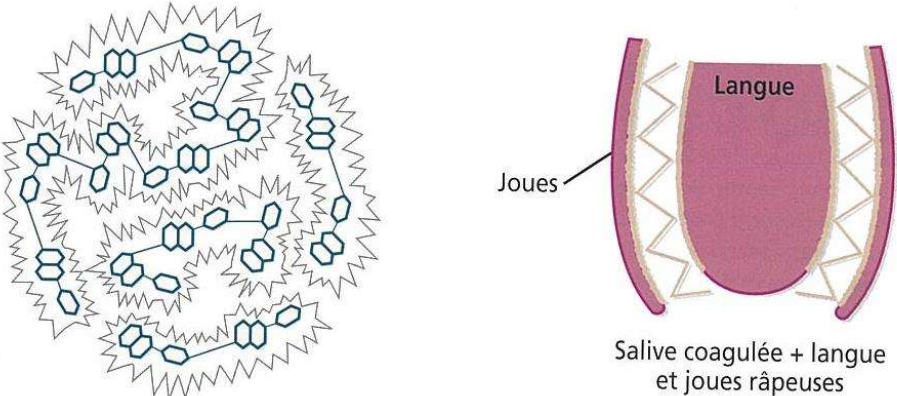
<p>SEANCE 6</p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>La présence des peaux et pépins a pour conséquence de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

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

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

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

<p>SEANCE 6</p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Que sont les tannins ?</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ce sont des polyphénols synthétisés par la vigne (chaînes chimiques autour d'une molécule de base de polyphénols) ✓ Lorsque l'on prend du vin rouge en bouche, les tannins coagulent les protéines de la salive qui au lieu d'être souples et onctueuses, deviennent rigides et râpeuses <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
--	--

<p>SEANCE 6</p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dans un vin jeune, de nombreuses et courtes chaînes de polyphénols sont présentes et vont réagir avec la salive donnant une sensation de rugosité importante <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> <p>Coagulation de la salive par les tanins d'un vin jeune</p>  </div>
--	--

SEANCE 6

THEORIE

Rappel

Différence vin blanc-vin rouge

Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

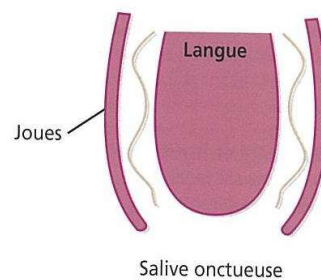
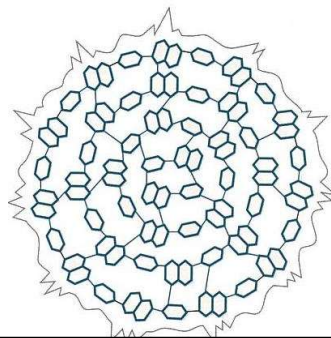
Evolution du vin



BouchÔnez

- ✓ Au fil du vieillissement du vin, les tannins vont être attaqués par l'oxydation et polymériser en chaînes de plus en plus longues
- ✓ Les réactions avec la salive sont moindres et le vin semble plus souple

Coagulation de la salive par les tanins d'un vin vieux



SEANCE 6

THEORIE

Rappel

Différence vin blanc-vin rouge

Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

- ✓ Dans les (très) vieux vins, ces chaînes de tannins se déposent dans le fond de la bouteille en entraînant les matières colorantes




SEANCE 6

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche de notation

PRATIQUE
 Evolution du vin



BouchÔnez

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

↑ Onctuosité

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


Acidité →

SEANCE 6

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche de notation

PRATIQUE
 Evolution du vin



BouchÔnez

Vins blancs

↑ Onctuosité

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

Acidité →

SEANCE 6

THEORIE

Rappel
Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

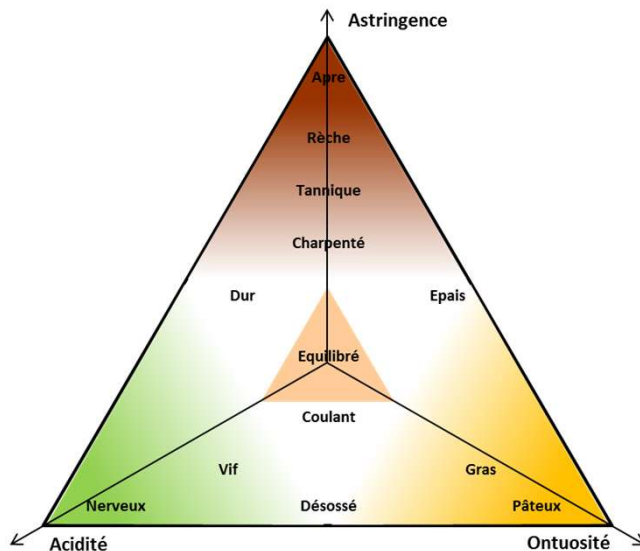
PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

✓ Conclusion: L'équilibre du vin rouge est exprimé sur base de trois aspects: l'onctuosité, l'acidité et l'astringence



SEANCE 6

THEORIE

Rappel
Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin

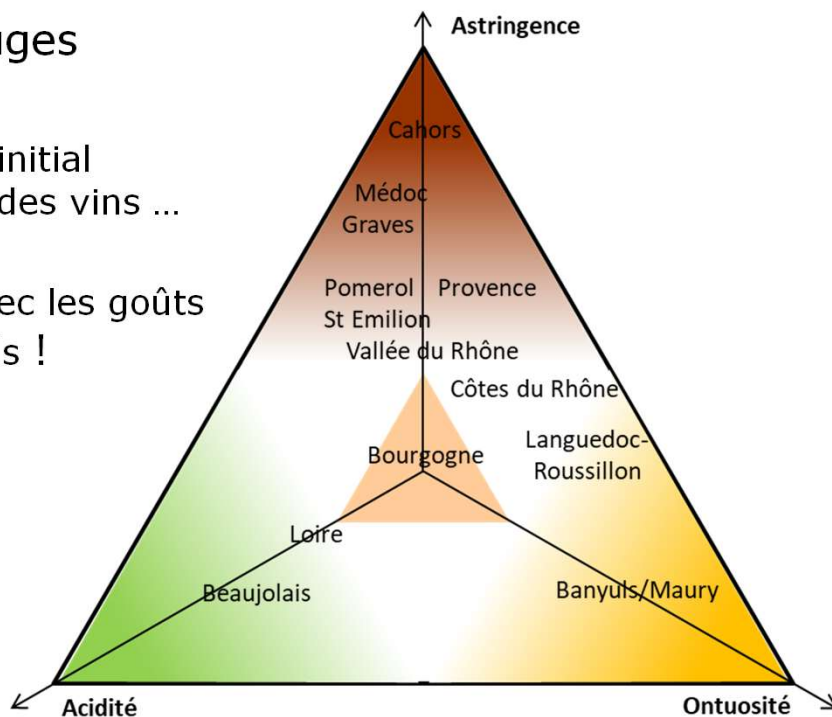


BouchÔnez

Vins rouges

Equilibre initial probable des vins ...

Et lien avec les goûts personnels !



SEANCE 6

THEORIE

Rappel
 Différence vin blanc-vin rouge
 Equilibre du vin
Persistence du vin
 Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

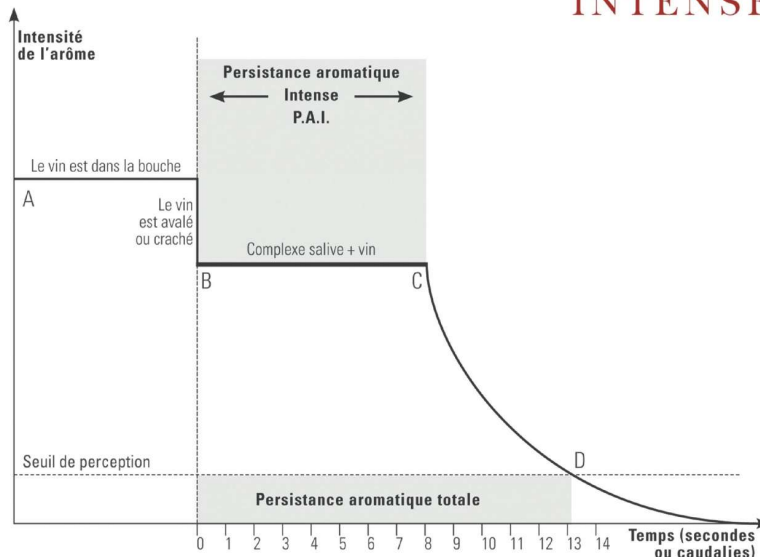
PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

LA PERSISTENCE AROMATIQUE INTENSE



SEANCE 6

THEORIE

Rappel
 Différence vin blanc-vin rouge
 Equilibre du vin
Persistence du vin
 Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

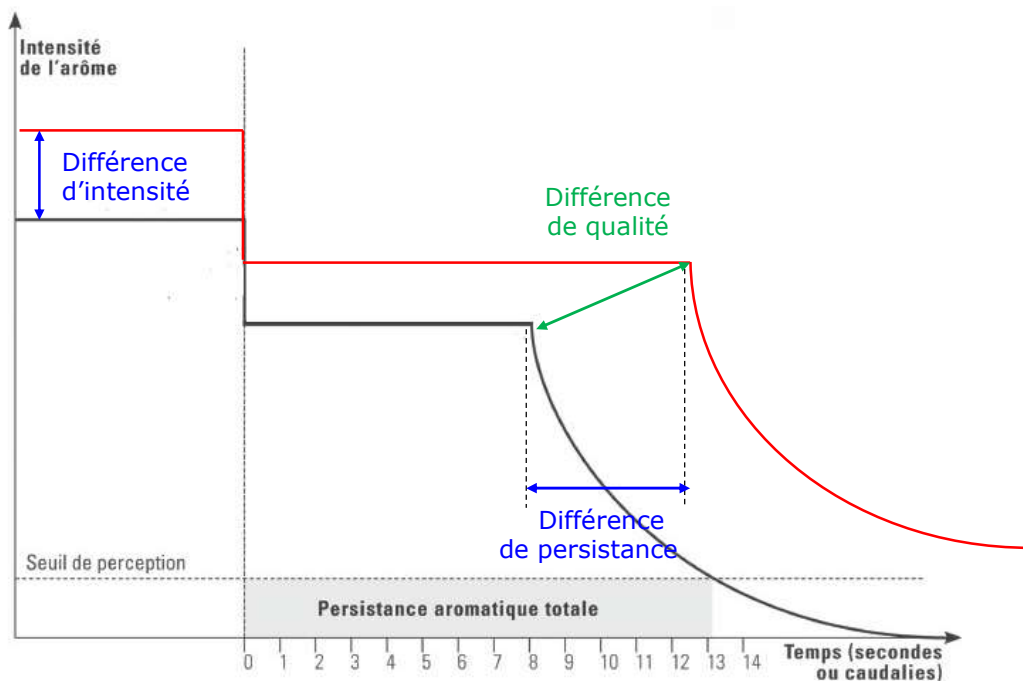
Fiche de notation


PRATIQUE


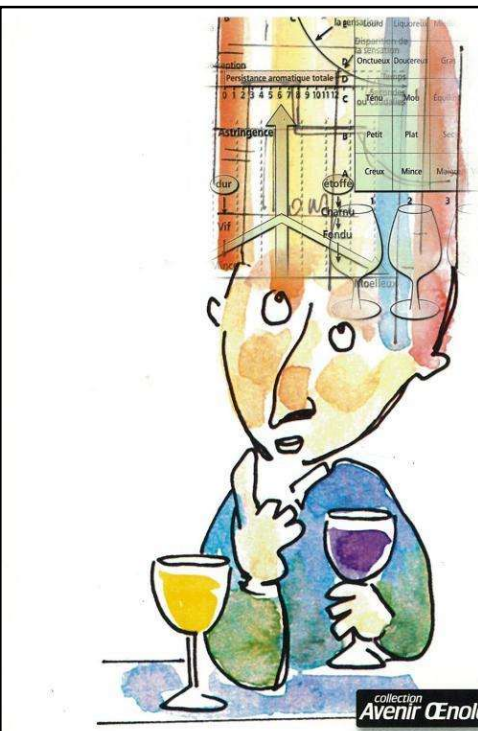

Evolution du vin



BouchÔnez



<p>SEANCE 6</p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin-top: 0;">Importance de la PAI:</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La PAI d'un vin est une constante dans le temps, depuis sa mise en bouteille jusqu'à son vieillissement au stade mûr ✓ Sauf exception, tous les dégustateurs attentifs trouvent la même PAI ✓ La PAI est une mesure universelle unique, elle permet d'établir des équivalences hiérarchiques de tous les vins entre eux, intra-couleur et intra-région
---	--

<p>SEANCE 6</p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <h1 style="margin: 0;">Votre Talent de la Dégustation</h1> <p style="margin-top: 10px;">Jean-Claude BUFFIN</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>
---	--

SEANCE 6

THEORIE

Rappel
 Différence vin blanc-vin rouge
 Equilibre du vin
Persistence du vin
 Evolution du vin

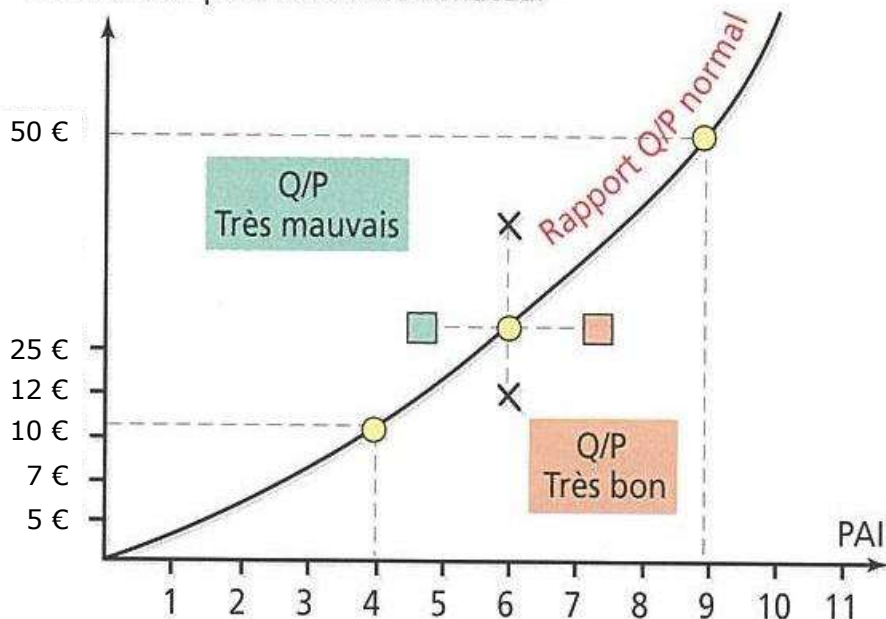
TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche de notation

PRATIQUE
 Evolution du vin



BouchÔnez

Prix d'achat pour un consommateur*



Prix en € tenant compte de l'inflation depuis 2000 (25 %)

SEANCE 6

THEORIE

Rappel
 Différence vin blanc-vin rouge
 Equilibre du vin
Persistence du vin
 Evolution du vin

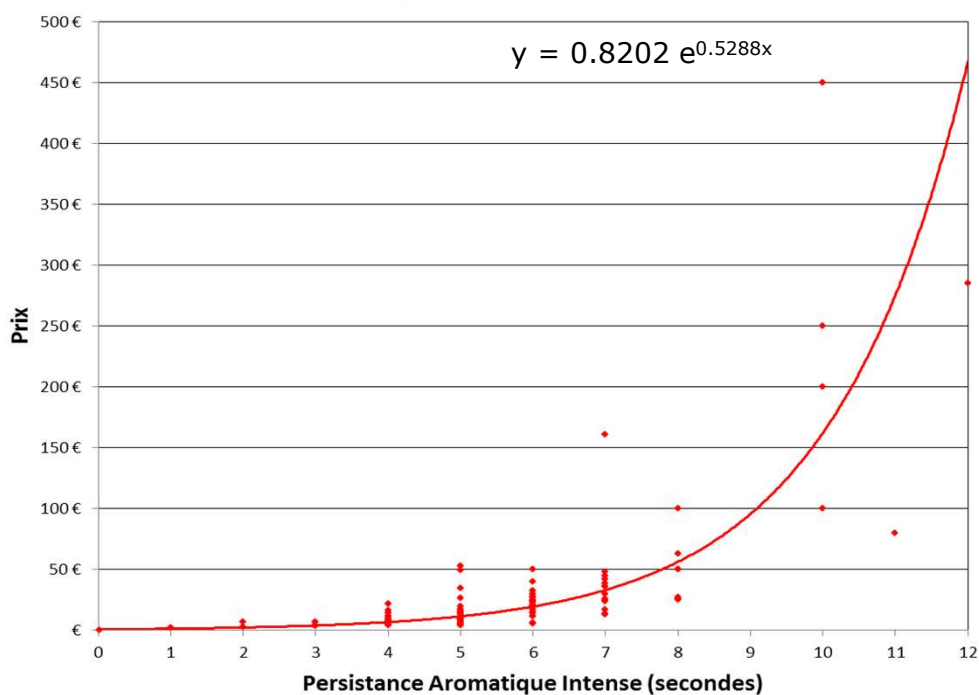
TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche de notation


PRATIQUE
 Evolution du vin



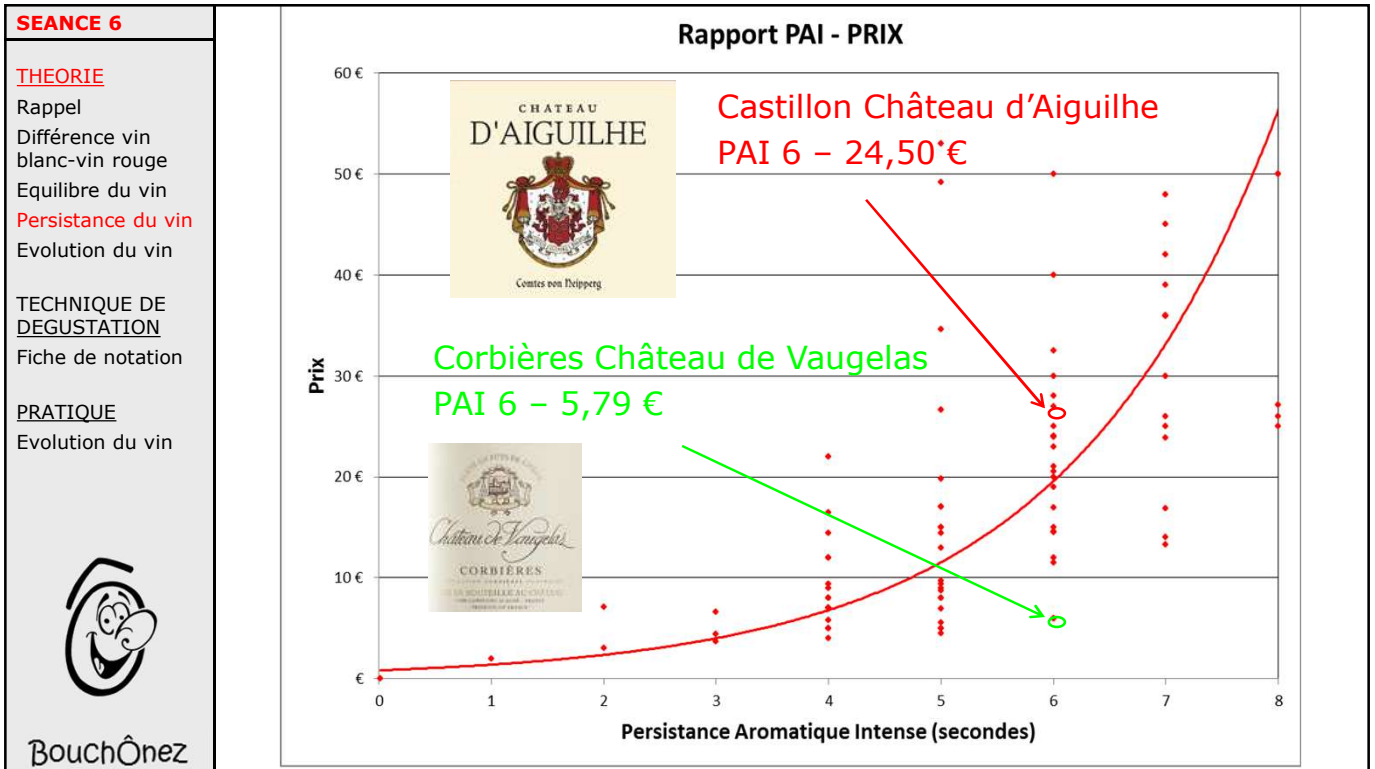
BouchÔnez

Rapport PAI - PRIX



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

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




SEANCE 6

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche de notation


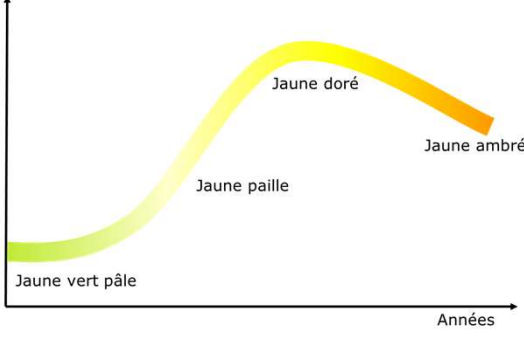
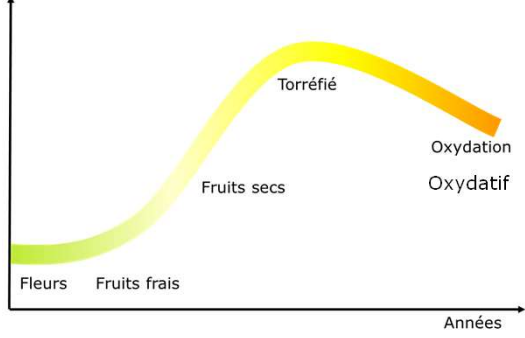
PRATIQUE
 Evolution du vin




BouchÔnez

De nombreux paramètres interviennent dans l'évolution d'un vin:

- Couleur
- Appellation (qualité)
- Millésime
- Vigneron
- Conservation
- ...

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

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

SEANCE 6

THEORIE

Rappel
Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin

Evolution des vins rouges

Couleur

Années

Odeurs

Années

BouchÔnez

SEANCE 6

THEORIE

Rappel
Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin

Et la garde des vins rouges ?


BouchÔnez

SEANCE 6

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

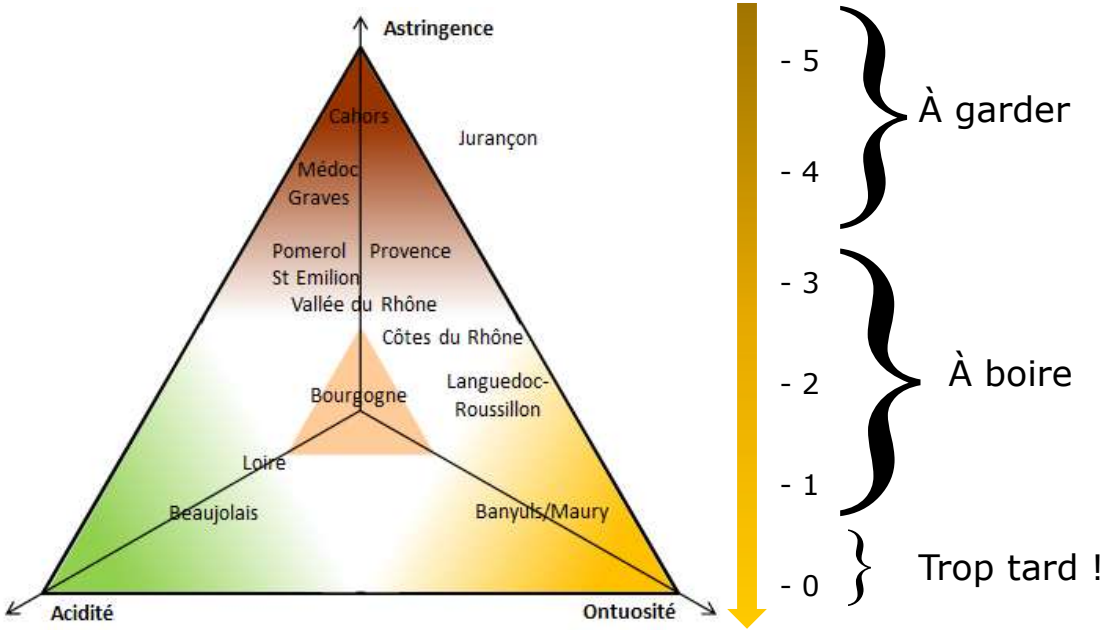
TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche de notation

PRATIQUE
 Evolution du vin



BouchÔnez

Quand boire les vins rouges ?



Astringence

Acidité

Ontuosité

- 5 } À garder

- 4 }

- 3 } À boire

- 2 }

- 1 }


- 0 } Trop tard !

SEANCE 6

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

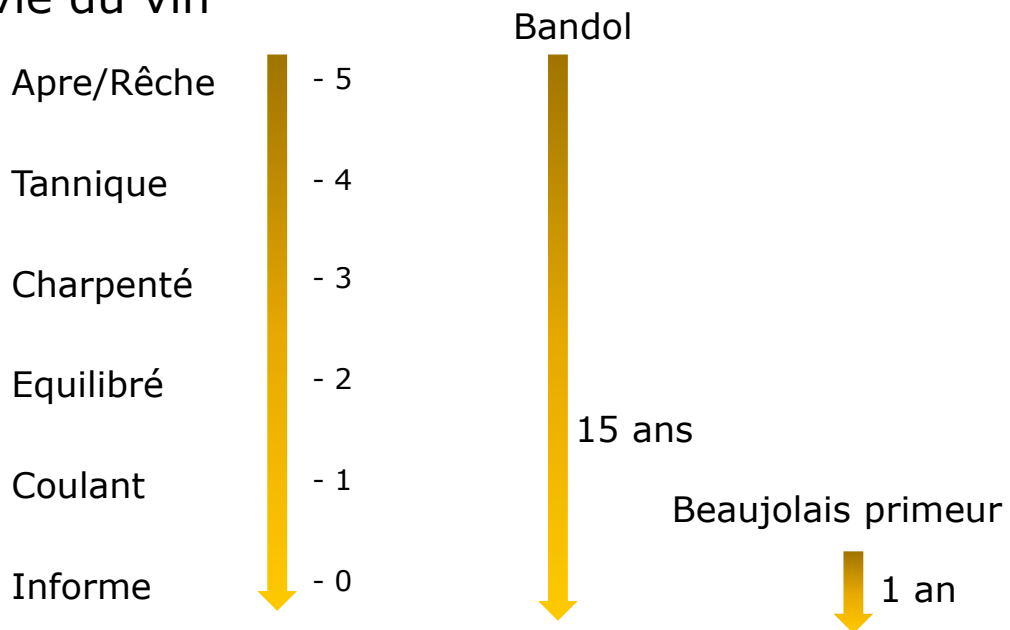
TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche de notation

PRATIQUE
 Evolution du vin



BouchÔnez

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



Bandol

Apre/Rêche - 5

Tannique - 4

Charpenté - 3

Equilibré - 2



Coulant - 1

Informe - 0



15 ans

Beaujolais primeur



1 an

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

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


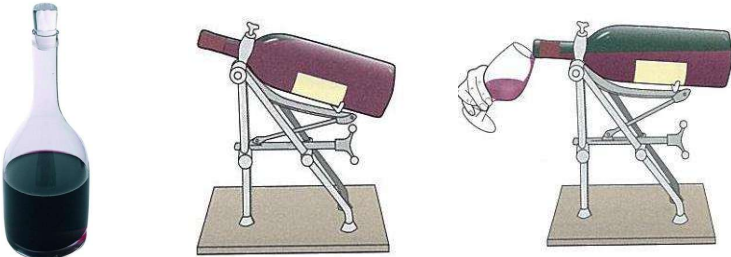
<p>SEANCE 6</p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Quand boire son vin ?</p> <p>Mieux vaut ouvrir un vin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

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



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


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



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

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

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

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

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

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

SEANCE 6

THEORIE

Rappel
Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

Dégustations horizontale vs. verticales



SEANCE 6

THEORIE

Equilibre
Persistence
Evolution
Conservation
Millésimes

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Rappel
Fiche dégustation
Notation du vin

PRATIQUE

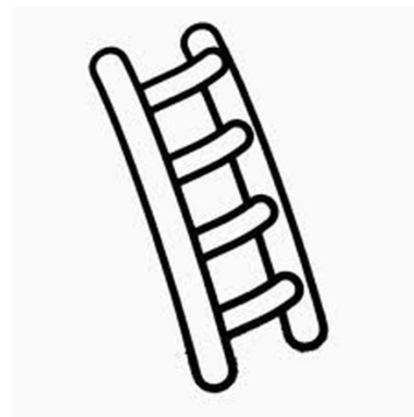
Evolution des vins



BouchÔnez

Dégustations horizontales vs. verticales

- ✓ En général les jugements se font sur des vins de même typologie (région, appellation, millésime, ...)
= dégustation horizontale
- ✓ Mais on peut aussi évaluer un même vin sur plusieurs millésimes
= dégustation verticale



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

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

SEANCE 6

THEORIE

Rappel
Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

Nombre d'échantillons

✓ Il est difficile voire impossible de juger efficacement plus d'une dizaine voire une quinzaine de vins par séance de dégustation



SEANCE 6

THEORIE

Rappel
Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

Seul ou en groupe



SEANCE 6

THEORIE

Rappel
Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

Avec ou sans fiche de dégustation Si oui, quel système de notation est utilisé



SEANCE 6

THEORIE

Rappel
Différence vin blanc-vin rouge
Equilibre du vin
Persistence du vin
Evolution du vin

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez


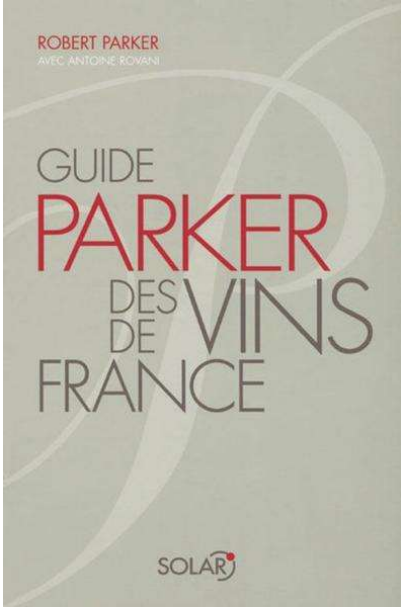
Système de cotation utilisé



- ✓ De nombreuses variantes existent:
 - Notation par étoiles: 1, 2 ou 3 étoiles
 - Notation sur 20
 - Notation sur 100
 - Notation sur 100 anglo-saxonne
- ✓ Cette note peut être donnée simplement en goûtant le vin, en quelques instants, ou au contraire en conclusion d'une fiche de dégustation détaillée






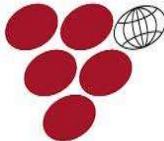
<p>SEANCE 6</p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Exemple: Guide Hachette des Vins</h2> <h3>Vins dégustés à l'aveugle par appellation et par millésime</h3> <ul style="list-style-type: none"> - 0: Vin à défaut, éliminé - 1: Vin petit ou moyen, éliminé - 2: vin réussi, cité, sans étoile - 3: vin très réussi, une étoile - 4: vin remarquable, deux étoiles - 5: vin exceptionnel, trois étoiles - Coup de cœur <div style="text-align: right;"> <p>COUP DE CŒUR</p>  </div> 
---	---

<p>SEANCE 6</p> <p><u>THEORIE</u> Rappel Différence vin blanc-vin rouge Equilibre du vin Persistence du vin Evolution du vin</p> <p><u>TECHNIQUE DE DEGUSTATION</u> Fiche de notation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Evolution du vin</p>  <p>BouchÔnez</p>	<h2>Exemple: Bourgogne Aujourd'hui</h2> <div style="background-color: #f9e79f; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p>Notation sur 20</p> <p>Les notes sont données dans un cadre : celui d'un millésime, d'une appellation et d'un niveau d'appellation ; ainsi un bourgogne rouge 2007 pourra parfaitement, comme un grand cru 2005, obtenir la note de 20 sur 20.</p> <p>.....</p> <p>Notation</p> <p>18 à 20 : vin hors normes 15,5 à 17,5 : vin exceptionnel 14,5 et 15 : très bon vin</p> </div> 
---	--

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

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

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


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

SEANCE 6


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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Fiche de notation


PRATIQUE
Evolution du vin



BouchÔnez



FICHE DE DEGUSTATION
VINS TRANQUILLES




Jury		N°	Echantillon	N°	Catégorie	N°	
		Excellent + → - Insuffisant					Observations
		(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	
Vue	Limpidité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Aspect hors limpidité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Odorat	Franchise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Intensité positive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Goût	Franchise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Intensité positive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Persistence harmonieuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Harmonie - Jugement global		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Total		+	+	+	+	=	
Éliminé pour défaut majeur							0
Signature du juré							Signature du Président du Jury

SEANCE 6

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Fiche de notation

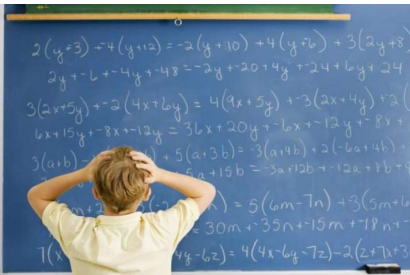
PRATIQUE
Evolution du vin



BouchÔnez

Fiche de notation

- ✓ La dernière étape de la dégustation, après avoir rempli la fiche de dégustation, est de donner une cote objective au vin
- ✓ La meilleure façon de la faire est d'utiliser la fiche de notation officielle de l'OIV
- ✓ La fiche de notation proposée par BouchÔnez est identique à celle de l'OIV



© BouchÔnez


260

SEANCE 6



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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Fiche de notation

PRATIQUE
Evolution du vin





BouchÔnez

 BouchÔnez  **Fiche de dégustation**

Informations générales

Date	Lieu
------	------

 BouchÔnez 

Fiche de notation d'un vin (selon l'OIV)

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


Secondaire	Famille d'arômes	Fleurs	Fruits frais	Fruits confits	Végétaux
		Minéraux	Balsamiques/Chimique	Alimentaires	Empyreumatiques
		Bois	Epices	Champignons/Animaux	Alcool
	Arômes				
	Défauts				
	Observations				

SEANCE 6

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
Fiche de notation

PRATIQUE
Evolution du vin



BouchÔnez


- ✓ La fiche de notation suit les étapes de l'examen visuel, olfactif et gusto-olfactif pour se terminer par l'harmonie
- ✓ La fiche de notation est divisée en 5 zones qui correspondent à un adjectif et à une valeur numérique
- ✓ Exactement comme sur la fiche de dégustation
- ✓ Il suffit donc de reporter les impressions de la fiche de dégustation, de reporter les points et de savoir compter jusqu'à 100
- ✓ Remarque: il est d'usage, sauf problème grave, de toujours donner un maximum de points pour l'aspect visuel

SEANCE 6

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche de notation

PRATIQUE
 Evolution du vin



BouchÔnez

L'harmonie

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




SEANCE 6

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

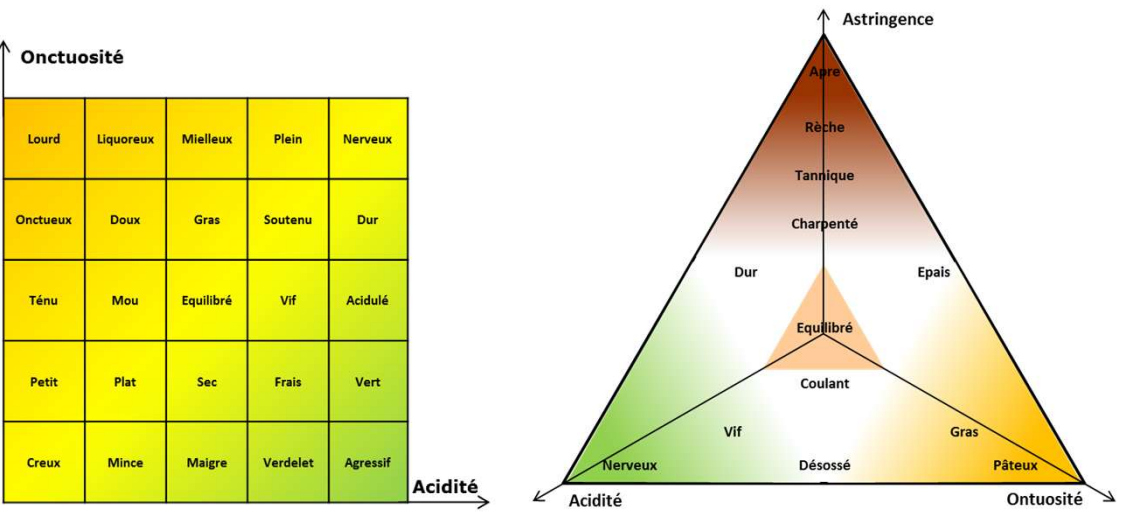
TECHNIQUE DE DEGUSTATION
 Fiche de notation

PRATIQUE
 Evolution du vin



BouchÔnez

✓ L'harmonie peut être liée à l'équilibre



SEANCE 6

THEORIE

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

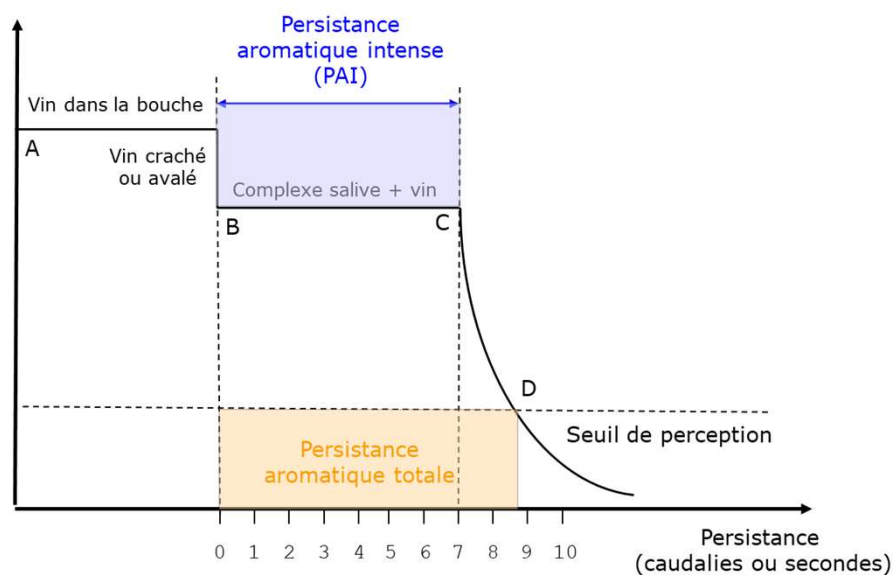
PRATIQUE

Evolution du vin



BouchÔnez

✓ L'harmonie peut être liée à la PAI



SEANCE 6

THEORIE

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

TECHNIQUE DE DEGUSTATION

Fiche de notation

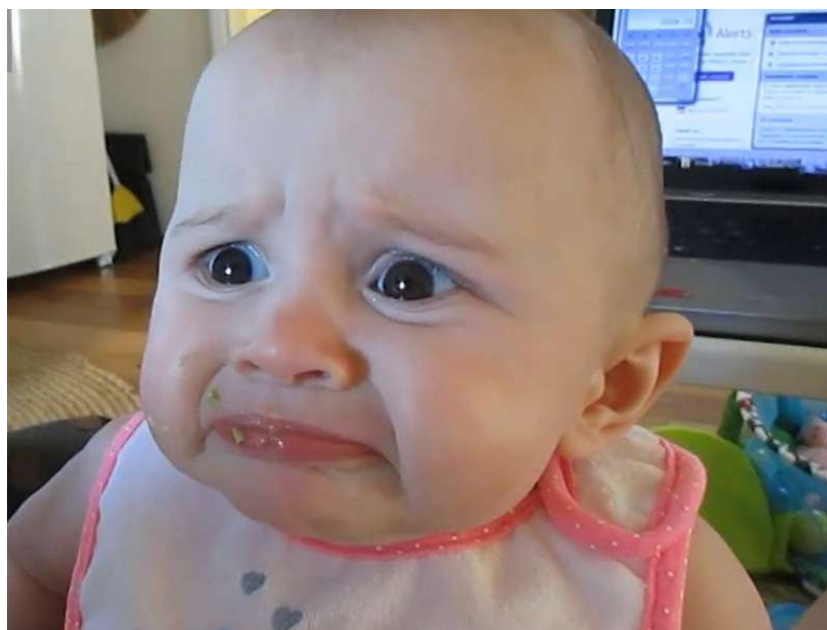
PRATIQUE


Evolution du vin





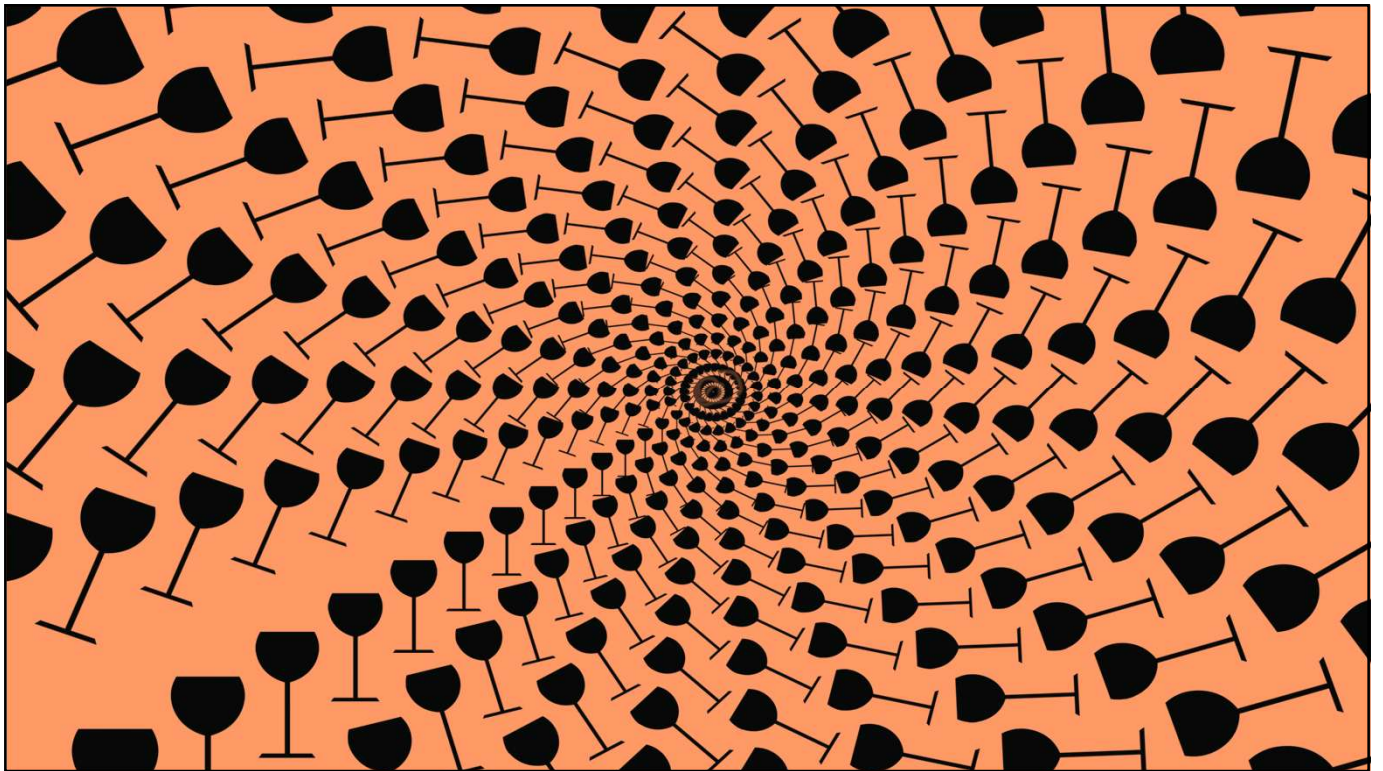
BouchÔnez

✓ L'harmonie peut être liée au goût





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


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





<p>SEANCE 7</p> <p>CONTRÔLE !</p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	 <p>Vous avez bientôt un contrôle des connaissances !</p>
--	--

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

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

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

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

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

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE

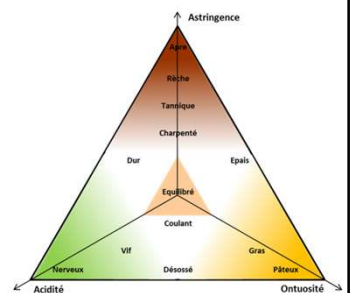


BouchÔnez

Résumé de la séance 6:

- ✓ La différence essentielle entre vin rouge et vin blanc est la présence de tannins dans les vins rouges dus au contact avec les pépins et les matières colorantes de la peau des raisins
- ✓ En conséquence, l'équilibre du vin blanc est exprimé seulement sur base deux aspects, l'onctuosité (alcool) et l'acidité. L'équilibre du vin rouge est exprimé sur base de trois aspects: l'onctuosité, l'acidité et l'astringence

↑ Onctuosité	↑				
Lourd	Liquoreux	Mieléux	Plain	Nerveux	
Onctueux	Doux	Gras	Soutenu	Dur	
Ténu	Mou	Équilibré	Vif	Acidulé	
Petit	Plat	Sec	Frais	Vert	
Creux	Mince	Maigre	Verdelet	Agressif	→ Acidité



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

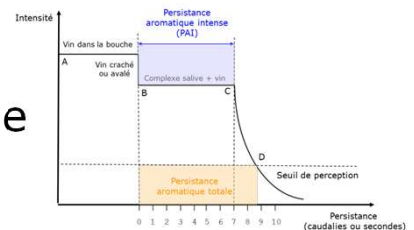
PROCHAINE SOIREE





BouchÔnez

Résumé de la séance 6:

- ✓ La PAI est l'autre caractéristique importante des vins. Elle est constante dans le temps. C'est une mesure universelle, unique (et facile) de la qualité d'un vin
- ✓ La plupart des vins blancs secs ne sont pas aptes au long vieillissement
- ✓ Le potentiel de garde des vins rouges dépend de la quantité initiale de tannins et donc du/des cépages
- ✓ Un vin rouge jeune trop tannique peut être carafé afin de le vieillir artificiellement



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

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

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez

Vin orange

- ✓ Vin blanc vinifié comme un vin rouge en présence des peaux, des pépins voire des rafles
- ✓ C'est une pratique courante en Géorgie et elle se réalise souvent en amphores



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

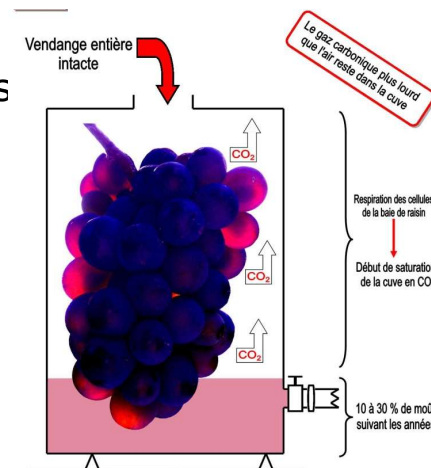
PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez

Vin primeur

- Vinification par macération carbonique (Beaujolais)
- Les grappes entières sont mises en cuve
- Dans le fond de la cuve, les grains sont écrasés, le jus fermente et libère du CO₂
- En zone intermédiaire, les grappes flottent dans le jus et macèrent
- En zone supérieure, les grappes sont en atmosphère CO₂ avec fermentation à l'intérieur des grains



<p>SEANCE 7</p> <p>THEORIE Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p>PRATIQUE Maladies du vin Les cépages</p> <p>PROCHAINE SOIREE</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Vin moelleux et liquoreux</h2> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le but est de concentrer les raisins en sucres afin de conserver des sucres résiduels après fermentation ✓ Pourriture noble, vendanges tardives, vins de paille, vins de glace, ... <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;">   </div>
--	---

<p>SEANCE 7</p> <p>THEORIE Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p>PRATIQUE Maladies du vin Les cépages</p> <p>PROCHAINE SOIREE</p> <div style="text-align: center;">  <p>BouchÔnez</p> </div>	<h2 style="margin: 0;">Attaque des raisins par la pourriture grise</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>Attaque du botrytis cinerea, quelques points bruns apparaissent.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Les tâches brunes s'étende</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Peu à peu la baie est recouverte de tâches marrons.</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>La baie prend une teinte violacée.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>La baie est entièrement atteinte, un duvet blanchâtre apparaît.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Le grain commence à se rider.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>La baie se dessèche et se ratatine. Le jus se concentre.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Le grain est 'rôti' et prêt à être ramassé.</p> </div> </div>
--	---

SEANCE 7

THEORIE

**Vinifications
spéciales**

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez

Vins effervescents (méthode traditionnelle)

– Champagne, Crémants, Clairette, Blanquette, Cava, ...

La « méthode traditionnelle » consiste en une vinification en deux parties:

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



SEANCE 7

THEORIE

**Vinifications
spéciales**

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez

✓ Assemblage



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications
spéciales

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez

✓ Tirage en bouteille avec sucres et levures



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications
spéciales

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

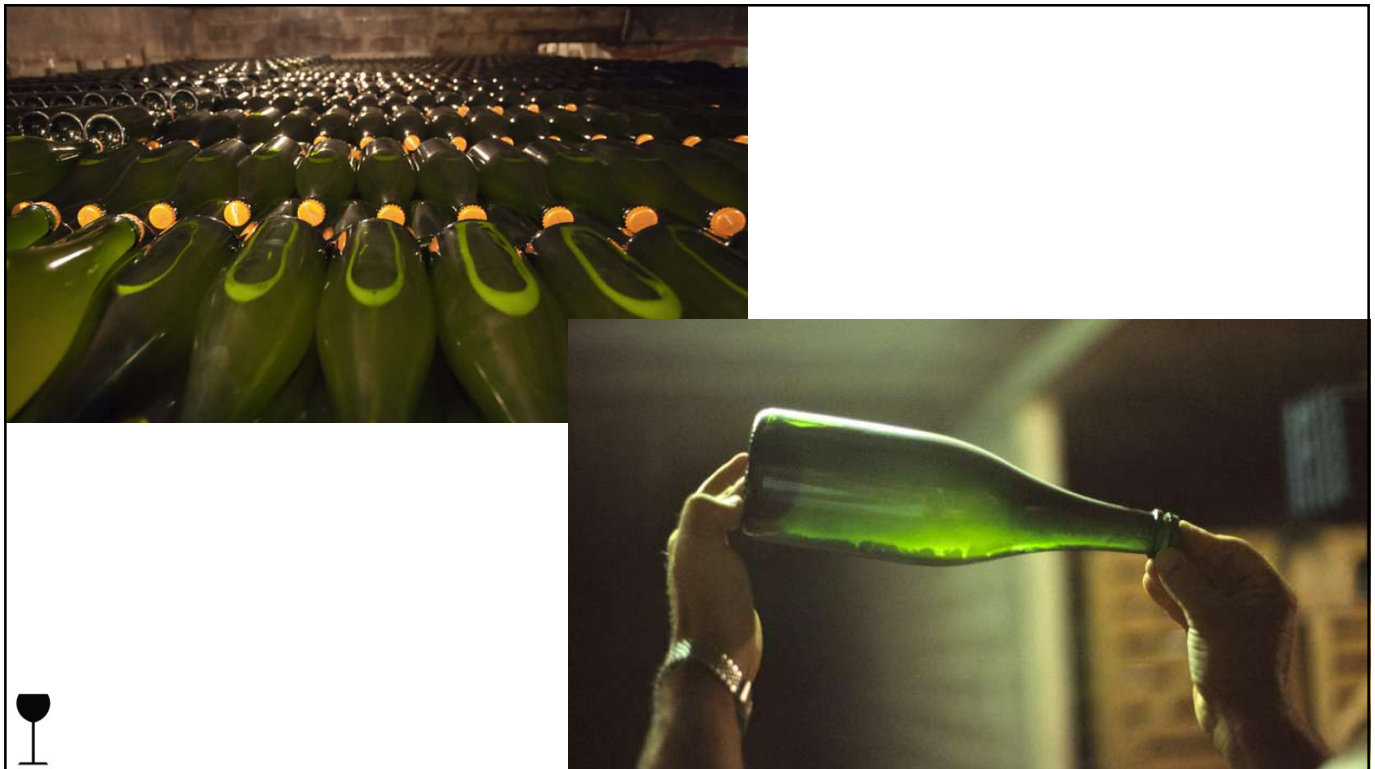
**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez

✓ Seconde fermentation sur latte et prise de mousse (6 à 8 semaines) et maturation sur lies (minimum 12 mois pour les Champagne)





SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

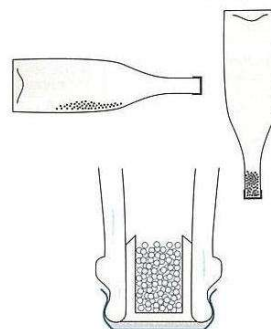
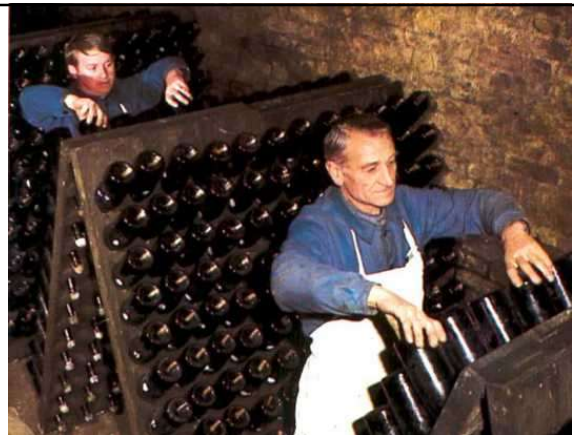
PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications
spéciales

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

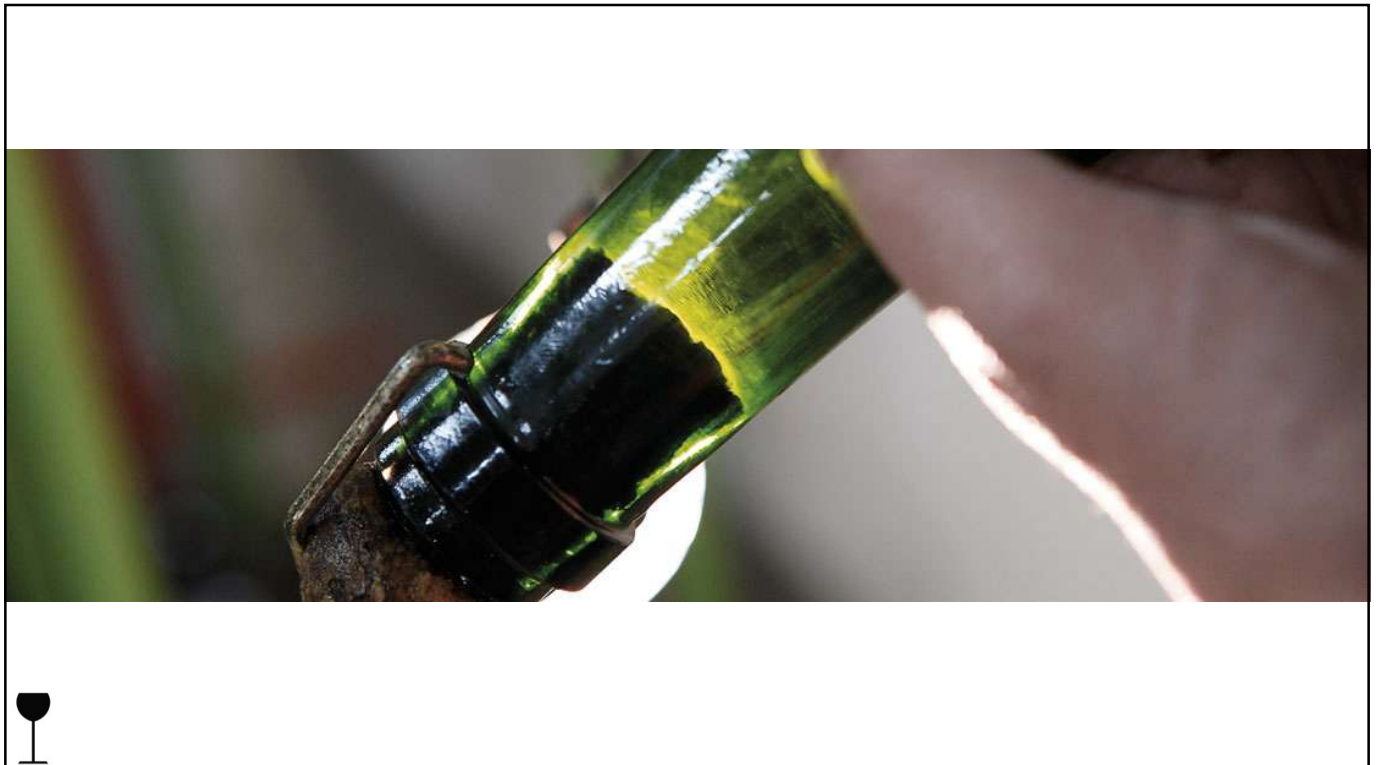
Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez

✓ Le remuage



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

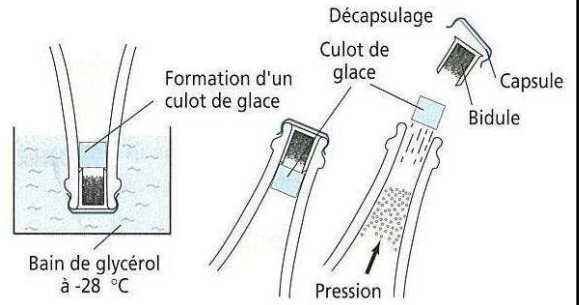
Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez

✓ Le dégorgage



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

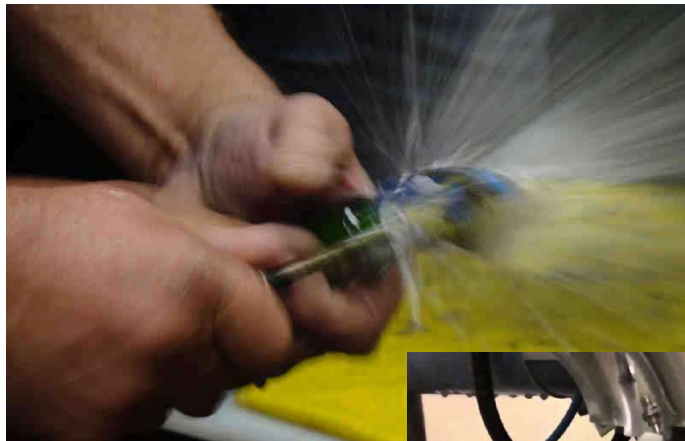
PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez



SEANCE 7

THEORIE

**Vinifications
spéciales**

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez

✓ Dosage: Addition de la liqueur d'expédition



SEANCE 7

THEORIE

**Vinifications
spéciales**

Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE



Maladies du vin
Les cépages


**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez



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


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

SEANCE 7

THEORIE
Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation


PRATIQUE
Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE




BouchÔnez

✓ Vins bio




Logo bio européen (obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés d'origine européenne).



CERTIFIÉ PAR
AGRICULTURE UE/NON-UE

CERTIFIÉ



Logo AB (facultatif)

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Origine de la matière première agricole (obligatoire).

UE : Union européenne
NON-UE : hors Union européenne

ou nom du pays lorsqu'au moins 98% des ingrédients en sont originaires.


Code de l'organisme certificateur (obligatoire).
Pour retrouver la liste des organismes certificateurs : www.agencebio.org

SEANCE 7

THEORIE
Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE
Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE







BouchÔnez

Doses maximales de SO₂ autorisées:

	Standard	Bio
Sans sucres résiduels (< 2g/l)		
Vin rouge	150 mg/l	100 mg/l
Vin blanc et rosé	200 mg/l	150 mg/l
Sans sucres résiduels (de 2 à 5g/l)		
Vin rouge	150 mg/l	120 mg/l
Vin blanc et rosé	200 mg/l	170 mg/l
Avec sucres résiduels (> 5g/l) *		
Vin rouge	200 mg/l	170 mg/l
Vin blanc et rosé	250 mg/l	220 mg/l

* Une liste d'exception existe pour les vins liquoreux (teneur en sucre en général > 45 g/l) pour lesquels une limite de 300, 350 ou 400 mg/l de soufre est autorisée selon les cas

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

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

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez

✓ Certaines odeurs sont exogènes au vin, apportées par un élément extérieur: on pense principalement au goût de bouchon



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE





BouchÔnez

Odeur et goût de bouchon

✓ On observe ces dernières années une très forte augmentation du nombre de bouteilles bouchonnées, vu la baisse de qualité du liège et des bouchons



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

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

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

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

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales

Maladies du vin

Les cépages

Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin

Les cépages

PROCHAINE

SOIREE



BouchÔnez

✓ Alternatives: les capsules en verre



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales

Maladies du vin

Les cépages

Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin

Les cépages

PROCHAINE



SOIREE






BouchÔnez



D'autres sont endogènes au vin résultant de réactions biochimiques plus ou moins maîtrisées, plus ou moins persistantes, plus ou moins évolutives


- Oxydation / Madérisation
- Piqûre acétique (odeur de vinaigre)
- Odeur de soufre
- Odeur et goût de réduit
- Odeur de renfermé
- ...


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


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


<p>SEANCE 7</p> <p>THEORIE Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p>PRATIQUE Maladies du vin Les cépages</p> <p>PROCHAINE SOIREE</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Les <u>odeurs de soufre</u> (SO₂) Le soufre est utilisé à de nombreuses phases de la vinification car il possède de multiples propriétés: antiseptique, antioxydant, antioxydasique, dissolvant de couleurs✓ Des surdosages peuvent parfois apparaître et peuvent causer des migraines aux personnes qui y sont sensibles✓ Peu de remède possible lors du service du vin si ce n'est carafes le vin afin de libérer le soufre 
---	--

<p>SEANCE 7</p> <p>THEORIE Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p>PRATIQUE Maladies du vin Les cépages</p> <p>PROCHAINE SOIREE</p>  <p>BouchÔnez</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ <u>Odeur et goût de réduit</u>: odeur de renfermé rencontrée dans un vin n'ayant pas été assez suffisamment aéré après la fermentation✓ Son origine est dans la combinaison de molécules soufrées:<ul style="list-style-type: none">– H₂S (œuf pourri): aérer fortement par transvasement– Mercaptan (fiente d'oiseau): difficile à éliminer 
---	---

<p>SEANCE 7</p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Conclusions:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Les odeurs, défauts, goûts anormaux existent✓ Il est difficile de tous les recenser tout comme d'en donner une explication scientifique précise✓ Elles font parties des nombreuses inconnues qui subsistent au cours des réactions chimiques et biochimiques de la vinification✓ Leur classification (et « dégustation ») est très difficile
---	--

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


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

<p>SEANCE 7</p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p>  <p>BouchÔnez</p>	<p>Un vin peut être:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Monocépage<ul style="list-style-type: none">– Bourgogne rouge: Pinot Noir– Bourgogne blanc: Chardonnay– Vins d'Alsace✓ Multicépages (assemblage)<ul style="list-style-type: none">– Bordeaux rouges: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot– Champagne: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay– Rhône: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, ...
--	---

SEANCE 7

THEORIE
 Vinifications spéciales
 Maladies du vin
 Les cépages
 Cave-Conservation

PRATIQUE
 Maladies du vin
 Les cépages



BouchÔnez


- ✓ On recense actuellement environ 1400 cépages usuels et commerciaux càd qui conduisent chez au moins un viticulteur à un vin vendu en bouteille
- ✓ En réalité il en existe beaucoup plus mais la plupart sont inutilisés ou en voie de disparition
- ✓ En 2014 plus de 42 % du vignoble mondial est planté par seulement 20 cépages parmi lesquels on retrouve les « stars » internationales ... et quelques inconnus

579

SEANCE 7

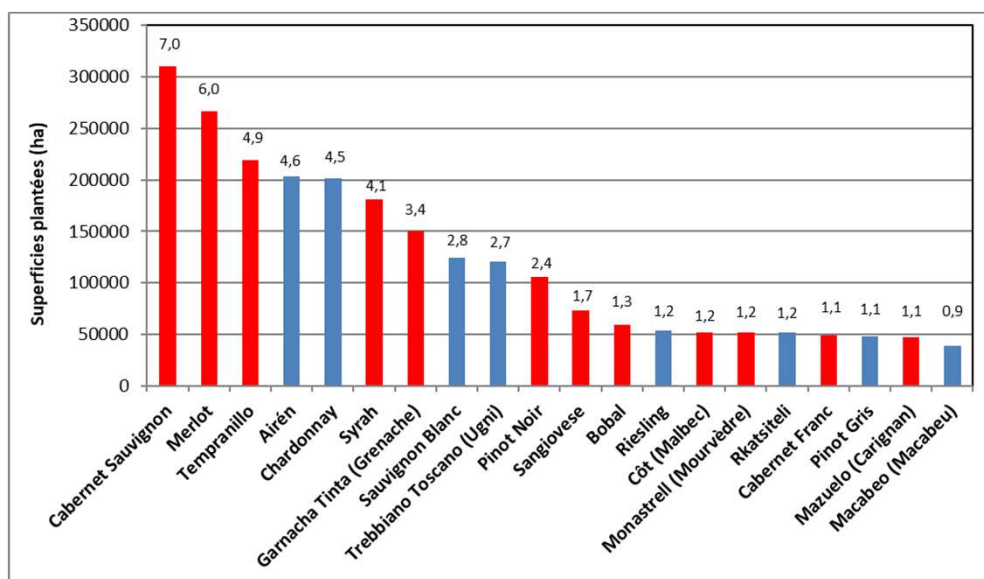
THEORIE
 Vinifications spéciales
 Maladies du vin
 Les cépages
 Cave-Conservation

PRATIQUE
 Maladies du vin
 Les cépages



BouchÔnez

Répartition des cépages (ha et %) dans le monde en 2016
 Total: 4 445 000 ha – Top 10 = 42 % - Top 20 = 46 %



580

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
 Maladies du vin
 Les cépages
 Cave-Conservation

PRATIQUE

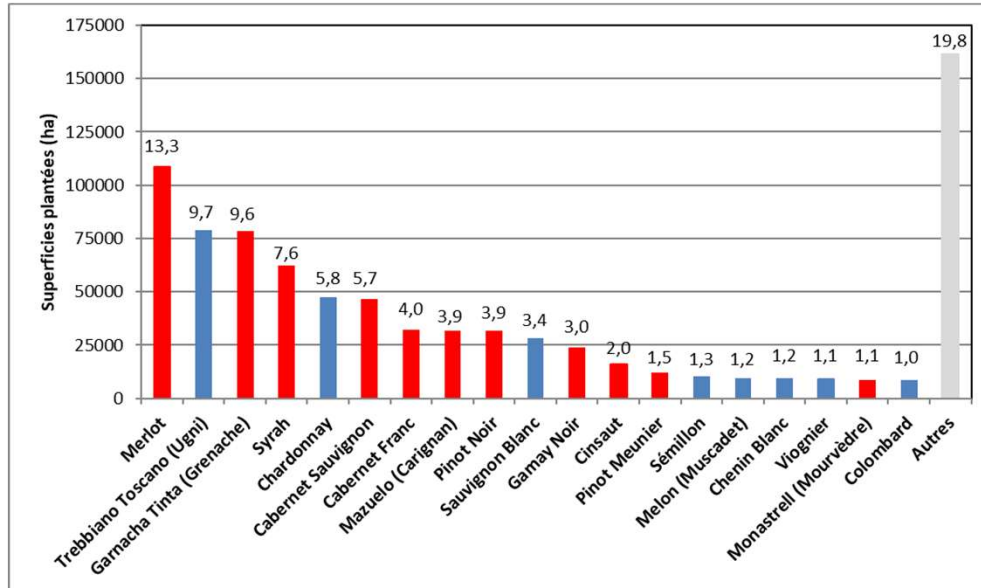
Maladies du vin
 Les cépages



BouchÔnez

Répartition des cépages (ha et %) en France en 2016

Total: 815 000 ha – Top 10 = 67 % - Top 20 = 80 %



581

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
 Maladies du vin
 Les cépages
 Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
 Les cépages



BouchÔnez

- ✓ En France, il y a 210 cépages autorisés
- ✓ Les 10 principaux représentent 80% des surfaces
- ✓ Certains cépages (très) connus sont presque anecdotiques et représentent chacun moins de 1% de l'encépagement
- ✓ C'est le cas pour le Mourvèdre, le Muscat, le Viognier, le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot Blanc, le Pinot Gris, la Clairette, le Grenache, la Roussanne, la Marsanne, ...

582

SEANCE 7

THEORIE

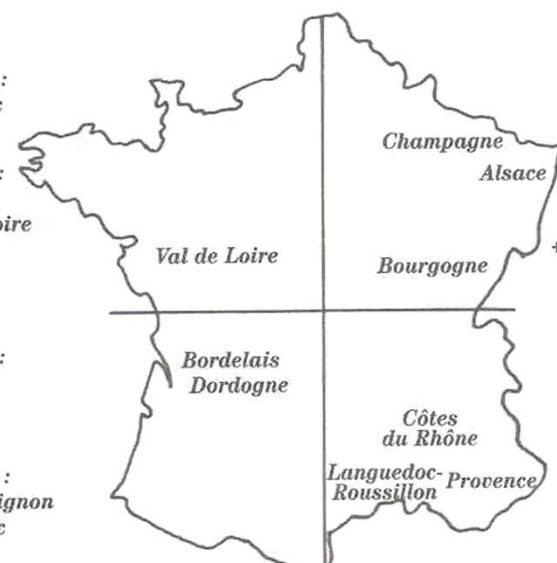
Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE

LOCALISATION DES PRINCIPAUX CÉPAGES



VINS ROUGES :
Cabernet Franc
Gamay

VINS BLANCS :
Muscadet
Pineau de la Loire
Sauvignon

VINS BLANCS :
Sauvignon
Sémillon
Muscadelle

VINS ROUGES :
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
Malbec


Champagne
Alsace
Bourgogne
Val de Loire
Bordelais
Dordogne
Côtes du Rhône
Languedoc-Roussillon
Provence

VINS BLANCS :
Chardonnay
+ cépages alsaciens

VINS ROUGES DE MONOCÉPAGE :
Pinot noir
+ Gamay : Beaujolais

VINS BLANCS :
Roussanne
Marsanne
Ugni blanc
Clairette

VINS ROUGES :
Syrah
Grenache
Mourvèdre
Cinsault
Carignan



BouchÔnez

SEANCE 7

THEORIE



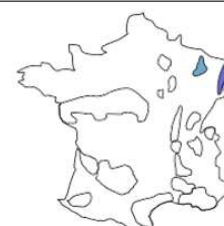





Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation


PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE

Cépages blancs en France










Chardonnay	Chenin	Gewürztraminer	Muscat
			
Riesling	Sauvignon	Sémillon	Viognier
			





BouchÔnez



© BouchÔnez



292

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

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

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

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

<p>SEANCE 7</p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Odeurs en vin jeune: Fleur blanche, poire, pêche, beurre frais, miel Si fût: Vanille, caramel ✓ Odeurs en vin vieux: Noisette, amande, fruits confits, pain grillé, truffe <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>
---	--

<p>SEANCE 7</p> <p><u>THEORIE</u> Vinifications spéciales Maladies du vin Les cépages Cave-Conservation</p> <p><u>PRATIQUE</u> Maladies du vin Les cépages</p> <p><u>PROCHAINE SOIREE</u></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  BouchÔnez </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <div style="position: absolute; top: 10px; right: 10px; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; background-color: white;"> <p style="color: gold; font-family: cursive;">Lait corporel visage et corps "Le Clos" Chardonnay</p> </div> </div> </div>
---	---

A la découverte du vin et de la dégustation – Septième séance

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

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE

SOIREE



BouchÔnez

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

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-Conservation

PRATIQUE


Maladies du vin
Les cépages



PROCHAINE

SOIREE



BouchÔnez

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

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

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications
spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez

La cave idéale

- ✓ A l'abri de la lumière: les UV attaquent le vin
- ✓ Eviter les néons aux effets dévastateurs et préférer les ampoules à basse tension
- ✓ Humidité d'au moins 50 %; au-delà de 80 %, des champignons peuvent se former (inoffensif mais aspect sale)
- ✓ Température la plus constante possible, idéalement entre 12 et 14°C: sous 12°C, le vin voit son métabolisme bloqué; au-delà de 14°C, il vieillira trop vite
- ✓ Bonne ventilation pour éviter les odeurs

SEANCE 7

THEORIE

Vinifications
spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez

Et pour ceux qui n'ont pas la cave idéale:

- ✓ Frigo-cave à vin



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages

Cave-conservation

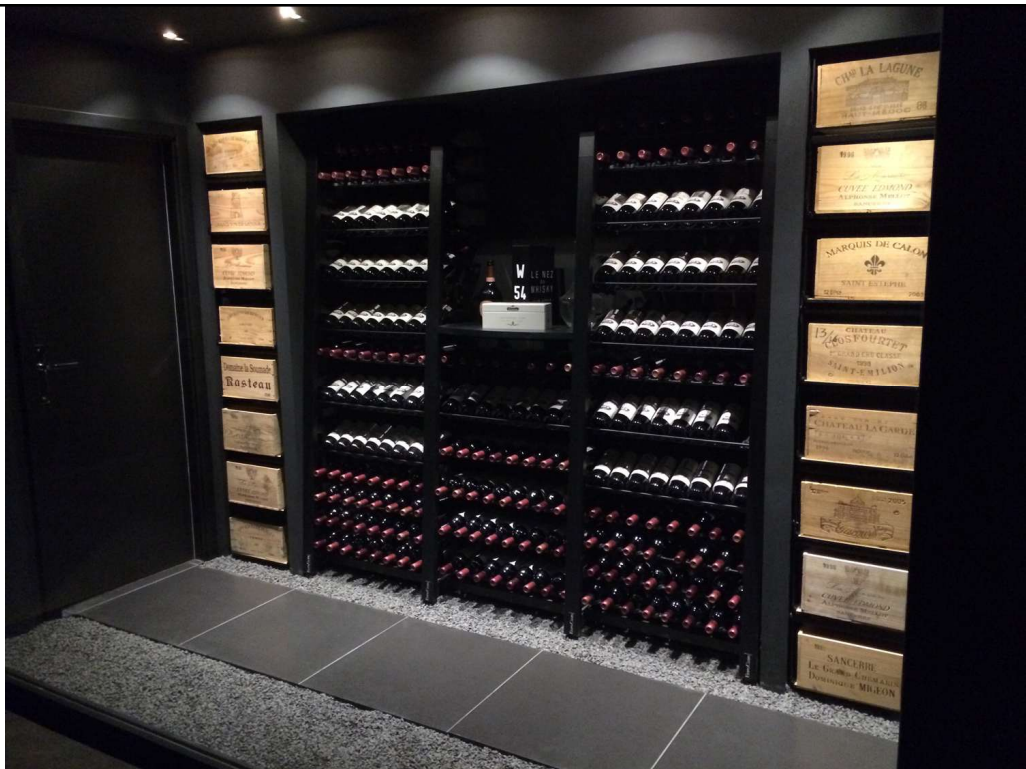
PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages

Cave-conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages

Cave-conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez

Comment conserver une bouteille entamée ?

✓ Le plus simple: la terminer



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages

Cave-conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez

✓ Le plus simple

La pompe à vide

Conserver la bouteille à l'abri de la lumière et au frais (frigo)

Quelques jours maximum



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez

✓ Le plus onéreux

Injecter un gaz inerte plus lourd que l'air

Vendus en commerces spécialisés

Même conservation, même durée



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

PROCHAINE SOIREE



BouchÔnez



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications
spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



BouchÔnez

✓ Encore plus onéreux
Le système « Coravin »



SEANCE 7

THEORIE

Vinifications
spéciales
Maladies du vin
Les cépages
Cave-conservation

PRATIQUE

Maladies du vin
Les cépages

**PROCHAINE
SOIREE**



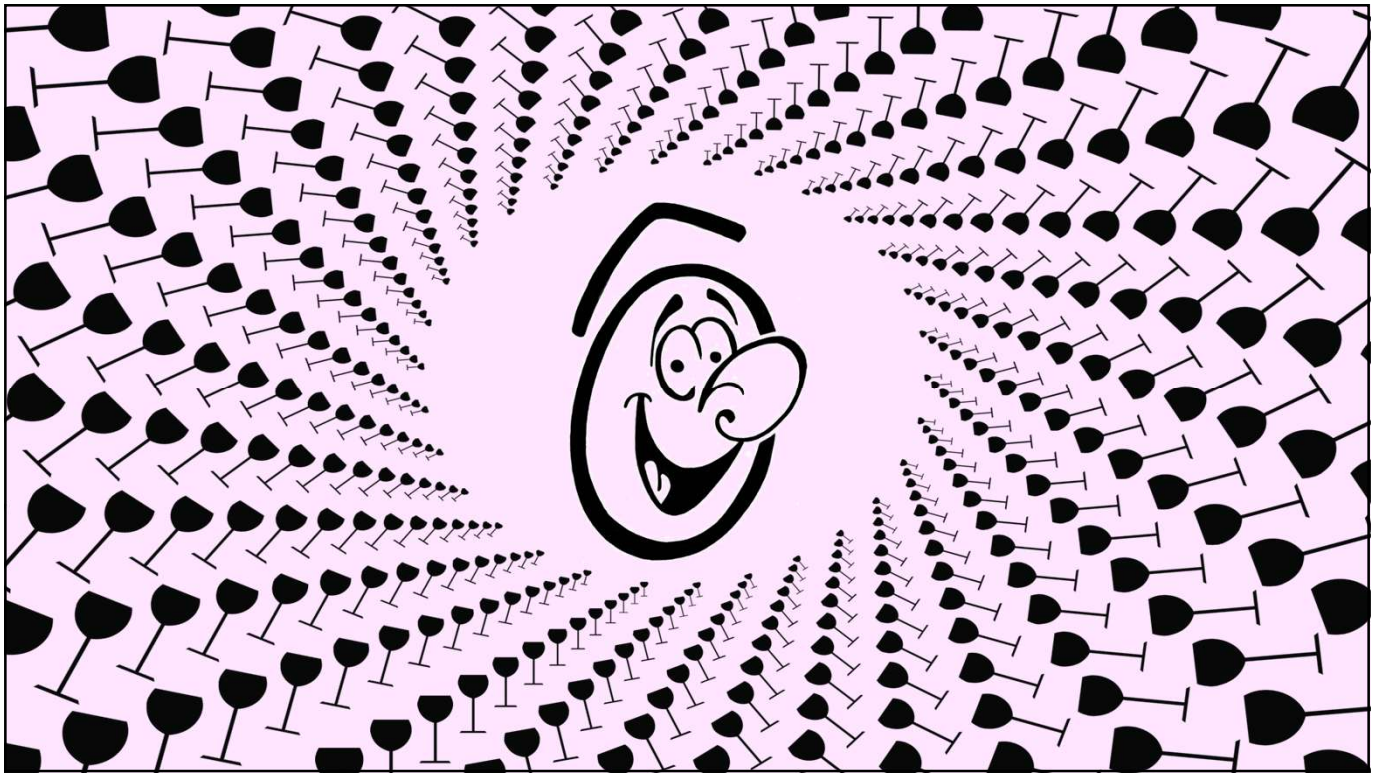
BouchÔnez

✓ Le plus prévoyant
Au moment de
l'ouverture, transvaser
la moitié dans une
demie-bouteille lavée et
séchée

Rebouchonner avec le
bouchon d'origine

Conservation de
quelques semaines






A la découverte du vin et de la dégustation
Huitième séance



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

SEANCE 8	<h2>Qu'a-t-on vu dans ce cours ?</h2> <ul style="list-style-type: none">- Histoire du vin- Système d'appellation- Cycle et travail de la vigne- Vinification- Vin blanc <> vin rouge- Maladies du vin- Equilibre et persistance- Evolution des vins- Les cépages- Bases de la dégustation- Aspect visuel- Aspect olfactif- Aspect gustatif- La fiche de dégustation- Notation d'un vin- Dégustation de vins de France et du monde- Visite d'un domaine
<u>CONTRÔLE</u>	
CONCLUSIONS	
<u>POUR EN SAVOIR PLUS</u>	
<u>PRATIQUE</u>	
 Bouch'Ônez	

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


BouchÔnez

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


BouchÔnez

SEANCE 8

CONTRÔLE

CONCLUSIONS

POUR EN SAVOIR PLUS

PRATIQUE



BouchÔnez

Sur les odeurs



SEANCE 8

CONTRÔLE

CONCLUSIONS

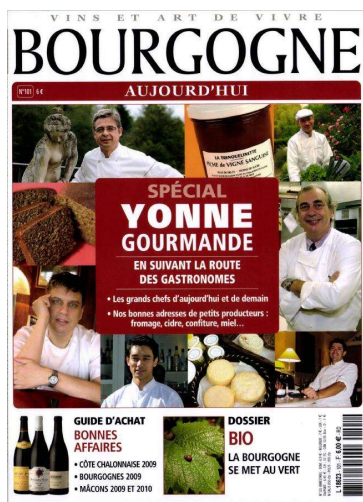
POUR EN SAVOIR PLUS

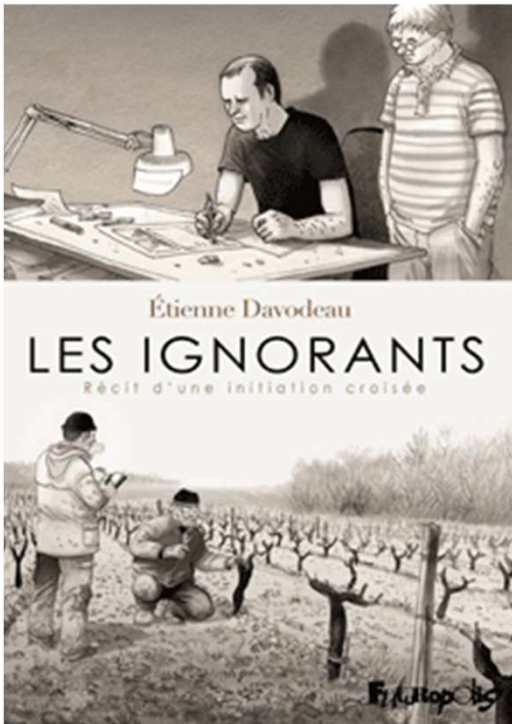
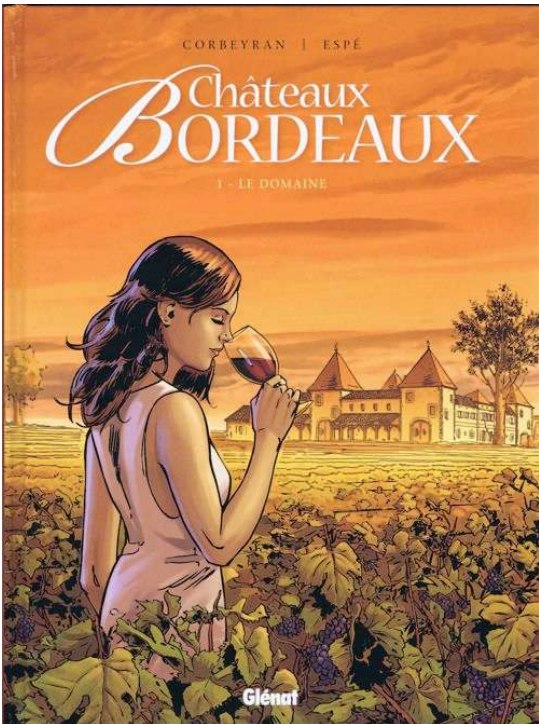

PRATIQUE




BouchÔnez

Magazines



<p>SEANCE 8</p> <p><u>CONTRÔLE</u></p> <p><u>CONCLUSIONS</u></p> <p><u>POUR EN SAVOIR PLUS</u></p> <p><u>PRATIQUE</u></p>		
 <p>BouchÔnez</p>		

<p>SEANCE 8</p> <p><u>CONTRÔLE</u></p> <p><u>CONCLUSIONS</u></p> <p><u>POUR EN SAVOIR PLUS</u></p> <p><u>PRATIQUE</u></p>	<p style="text-align: center;">Cycle « Perfectionnement de la dégustation »</p> <p>Soirées privées et teambuildings</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ BouchÔnez est disponible pour organiser vos soirées privées et teambuildings ✓ Tous les thèmes sont possibles ... ou presque ✓ A domicile ou à Chaumont-Gistoux <p>Soirées thématiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Voir le planning sur Internet <p>Soirées d'initiation à la dégustation de la bière</p>
 <p>BouchÔnez</p>	



Perfectionnement de la dégustation Programme du cycle



✓ Première séance Cépages, odeurs et arômes

– THEORIE

- Introduction
- Les 5 sens: l'essentiel
- La théorie des ballons
- Enigmes aromatiques
- Annexe: Les odeurs des cépages

– PRATIQUE

- Vins mono-cépages et focus odeurs & arômes



✓ Seconde séance Elevage et assemblage du vin

– THEORIE

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

– PRATIQUE

- Exercice d'assemblage



✓ Troisième séance Evolution, équilibre et persistance des vins

– 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



✓ Quatrième séance Les accords mets-vins

– THEORIE

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

– PRATIQUE

- Accords mets-vins



✓ Cinquième séance Vins biologiques, biodynamiques et naturels

– THEORIE

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

– PRATIQUE

- Vins biologiques, biodynamiques et naturels



✓ Sixième séance Magie des bulles

– 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



Annexe :

Carte des vignobles de France et du monde



