

1^{er} ATELIER DEGUSTATION 17 OCTOBRE 2022

Moi en quelques mots

PRESENTATION DU PROGRAMME

TOUR DE TABLE/SOUHAITS pour ces ateliers

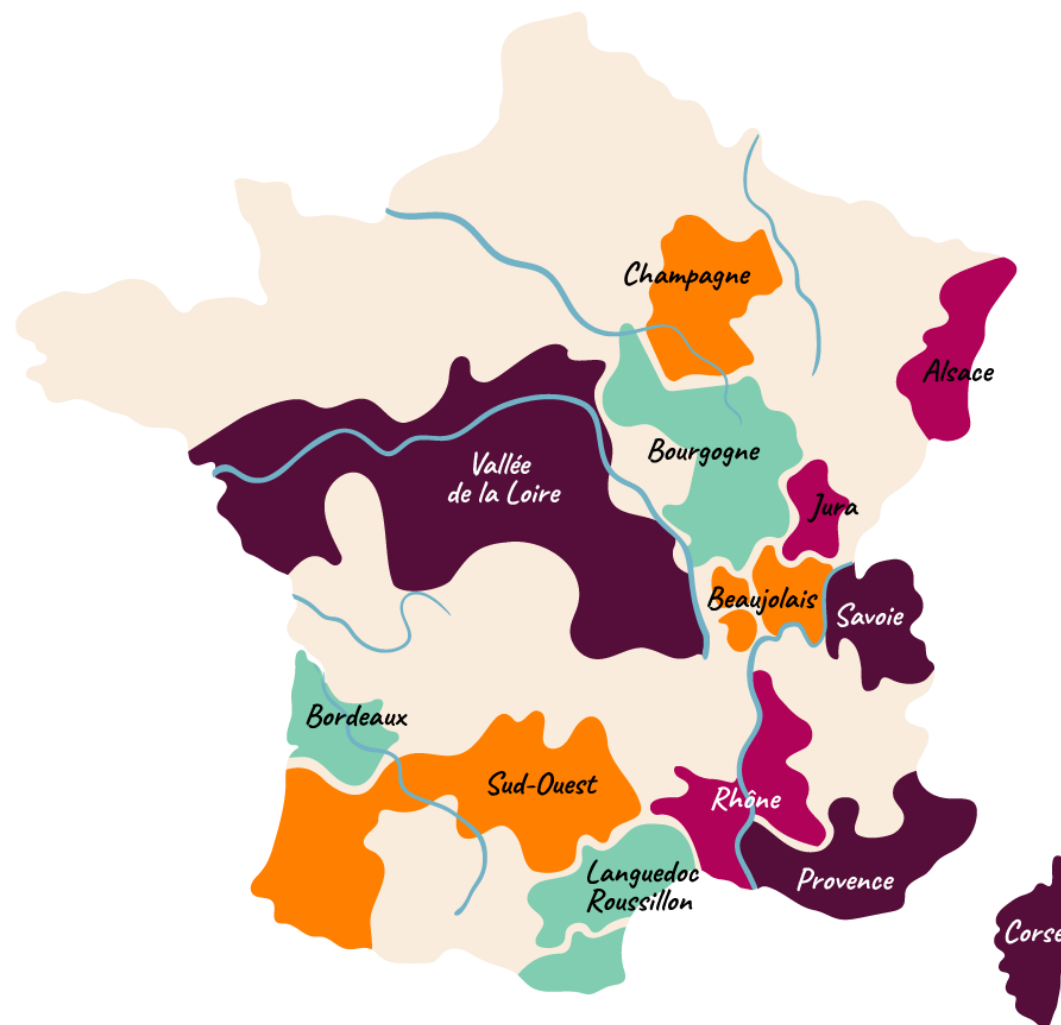
1- Tour d'horizon du vignoble français

750 000 hectares de vignes, la France est le 3^{ème} pays, en termes de surface viticole, au monde derrière l'Espagne et la Chine

4,2 milliards de litres de vin, le 3^{ème} producteur de vin au monde en volume après l'Italie et l'Espagne

Une quinzaine de régions viticoles. 210 cépages autorisés en France (12 représentent 30% de l'encépagement)

J'ai donc gardé les 5 plus grandes régions + la Savoie

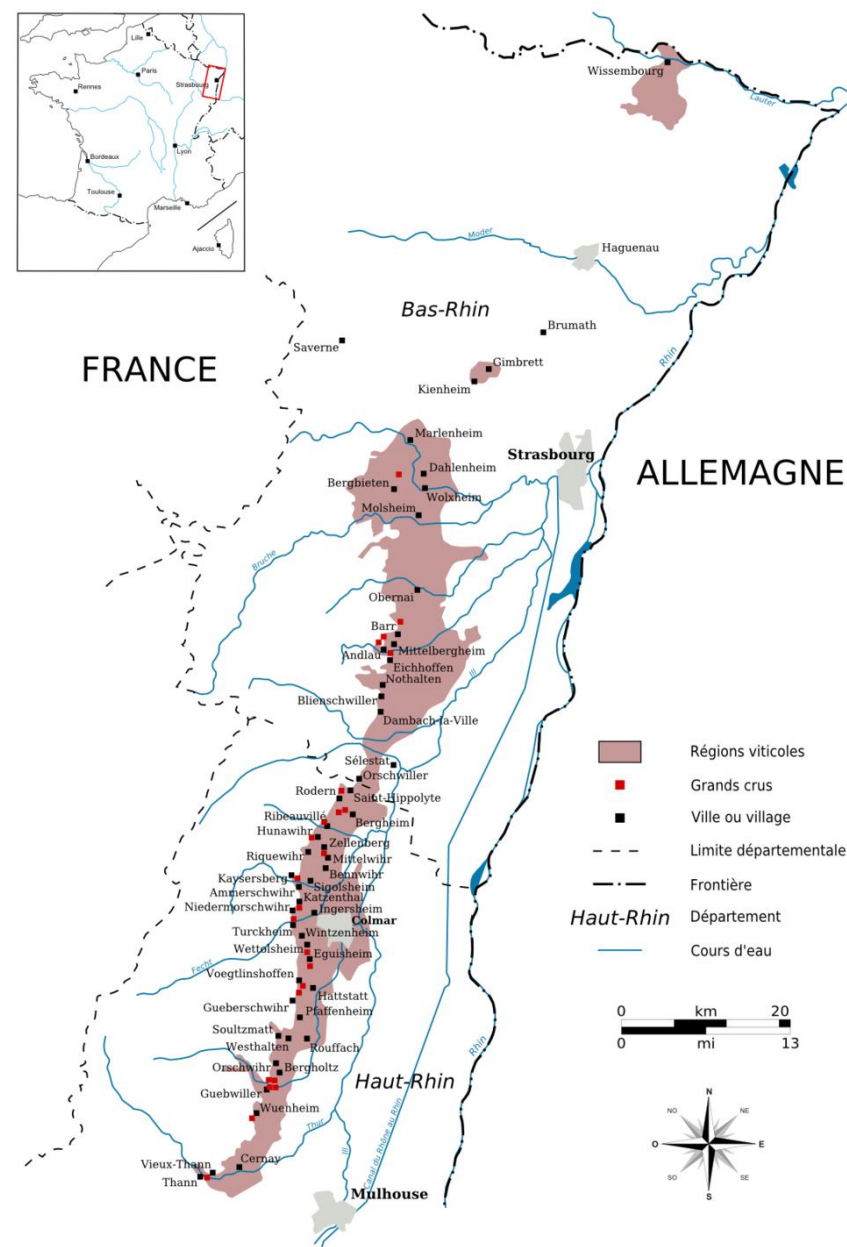


LES VINS D'ALSACE

Le vignoble Alsacien comporte lui deux régions, le Bas-Rhin et le Haut-Rhin pour une superficie de 15 600 hectares, on y travaille des cépages très reconnus qui sont : le riesling, le sylvaner, le gewurztraminer, le pinot blanc, pinot noir et pinot gris, ainsi que du muscat d'Alsace.

Des cépages donnant naissance à des vins aux arômes fruités, aux couleurs riches et aériennes. Le terroir unique et le climat froid du vignoble alsacien permettant une récolte tardive du raisin donnent au vin toute sa fraîcheur et sa vibrance.

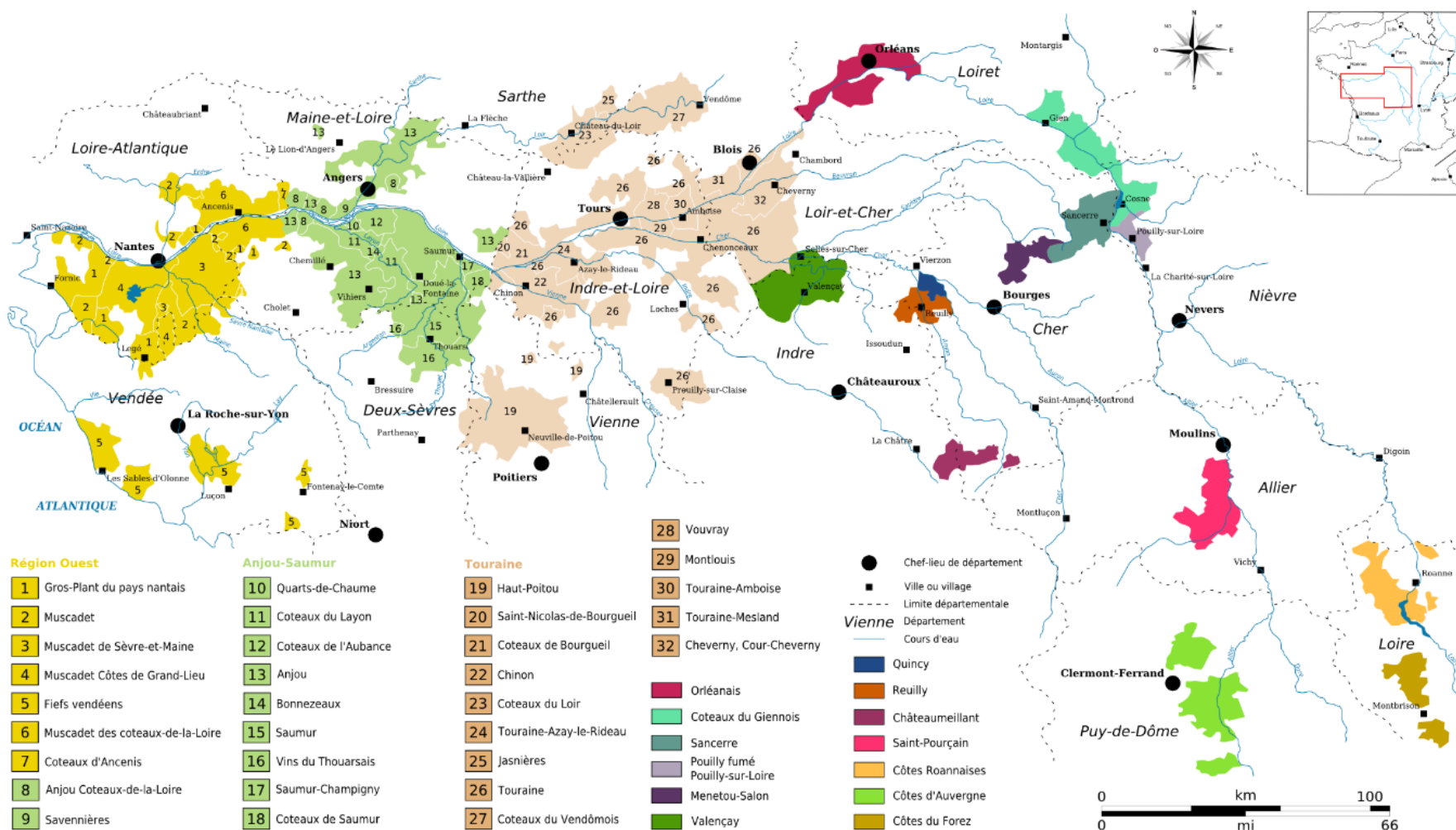
La région ne produit que 10% de vins rouges -pinot noir- contre 90% de vins blancs et mousseux.



LES VINS DE LOIRE

La vallée de la Loire s'étend sur une longueur de 1000 km du Mont Gerbier de Jonc à Nantes, pour une surface de production de 77 000 hectares, les cépages qu'on y trouve sont sur le Chenin, du Sauvignon, du Pinot Noir, du Cabernet-Sauvignon, du Cabernet-Franc et du Gamay.

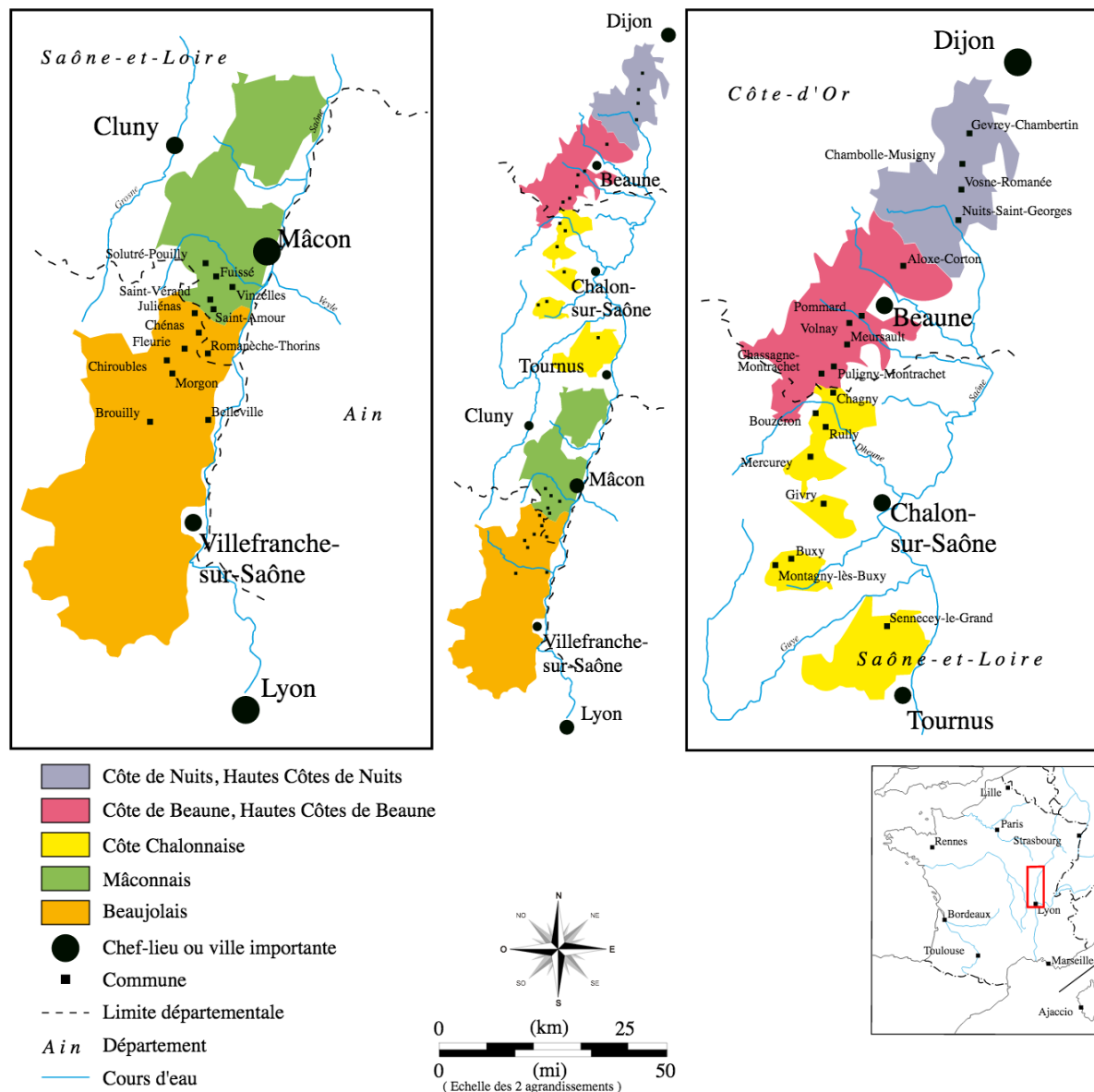
Diversité de meso-climats, de sols et de reliefs qui rejaille sur celle des vins : la région compte plus de 70 appellations et produit presque tous les types de vins avec une palette de style d'une rare variété.



LES VINS DE BOURGOGNE : 2 CEPAGES PRINCIPAUX A 95%

Les vignes bourguignonnes s'étendent d'Auxerre à Mâcon, on y cultive 27 200 hectares de vigne sur un ensemble de 5 aires de production : le Chablis et l'Yonne, la Côte de nuit, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais. On y cultive principalement du Pinot Noir et du Chardonnay mais également du Gamay dans le sud bourguignon et de l'Aligoté sur l'ensemble du vignoble

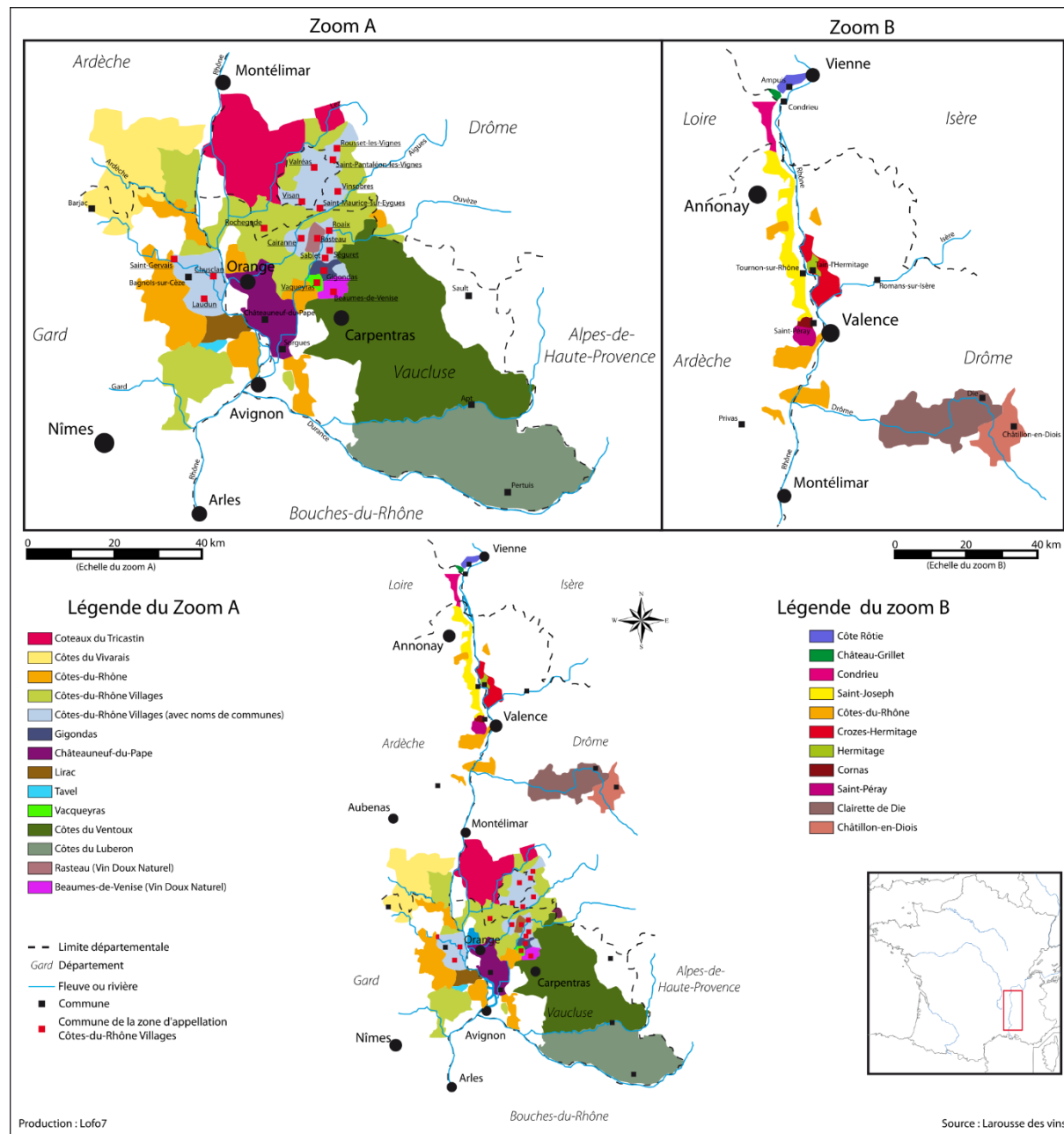
Théoriquement, les vins sont censés gagner en intensité et en concentration au fur et à mesure que l'on s'élève dans l'échelle des appellations mais rappelons qu'un premier ou un grand cru n'est qu'un potentiel réalisé ou non par le vigneron qui en possède une parcelle.



LES VINS DU RHÔNE

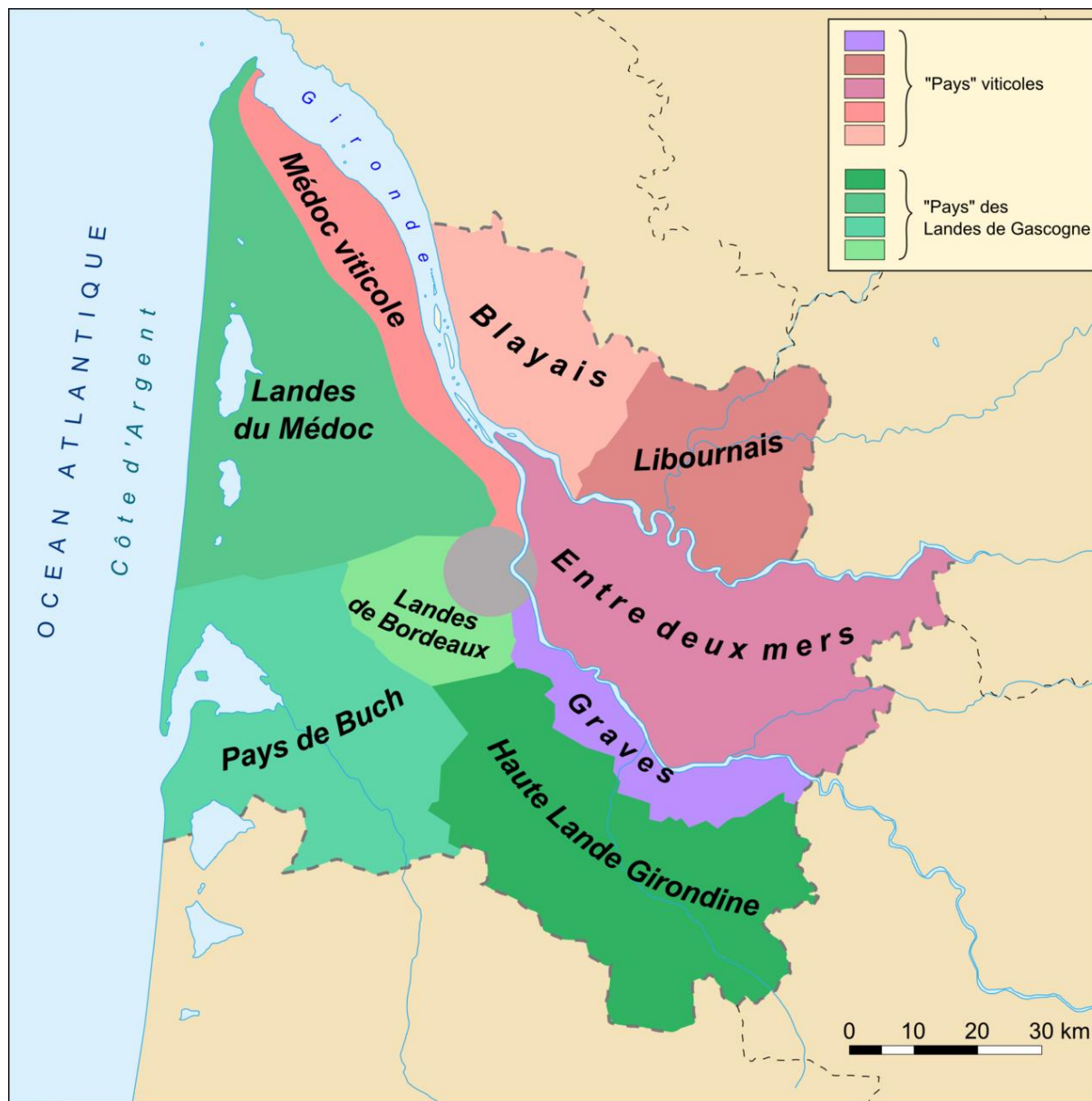
La vallée du Rhône, elle est composée de deux grands ensembles de vignoble, la Côte Nord dite Septentrional qui va de Vienne à Valence (Condrieu, Saint Joseph, Côte Rotie) et la Côte Sud dite Méridional qui va de Montélimar à Arles (Châteauneuf du Pape, Gigondas, Rasteau, Beauges de Venise), on y trouve un grand nombre de cépages : la Syrah, le Grenache N, le Viognier, la Marsanne, la Roussanne et le Bourboulenc

Au Nord dominant des appellations locales, des « crus », de taille modeste, et au Sud essentiellement des appellations régionales, plus étendues, avec la présence de quelques crus de taille plus modeste (Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Lirac).



LES VINS DE BORDEAUX

Le vignoble bordelais est la région viticole française qui possède la plus vaste superficie de production après le Languedoc, 118 000 hectares pour plus de 9000 producteurs de vin. Il est composé de 5 sous régions qui sont : la Rive Droite, l'Entre-deux-Mers, le Sauterne, le Médoc et les Graves. Les cépages qui y sont le plus répandus sont le Merlot, le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet-Franc et le Sémillon, Sauvignon et Muscadelle.



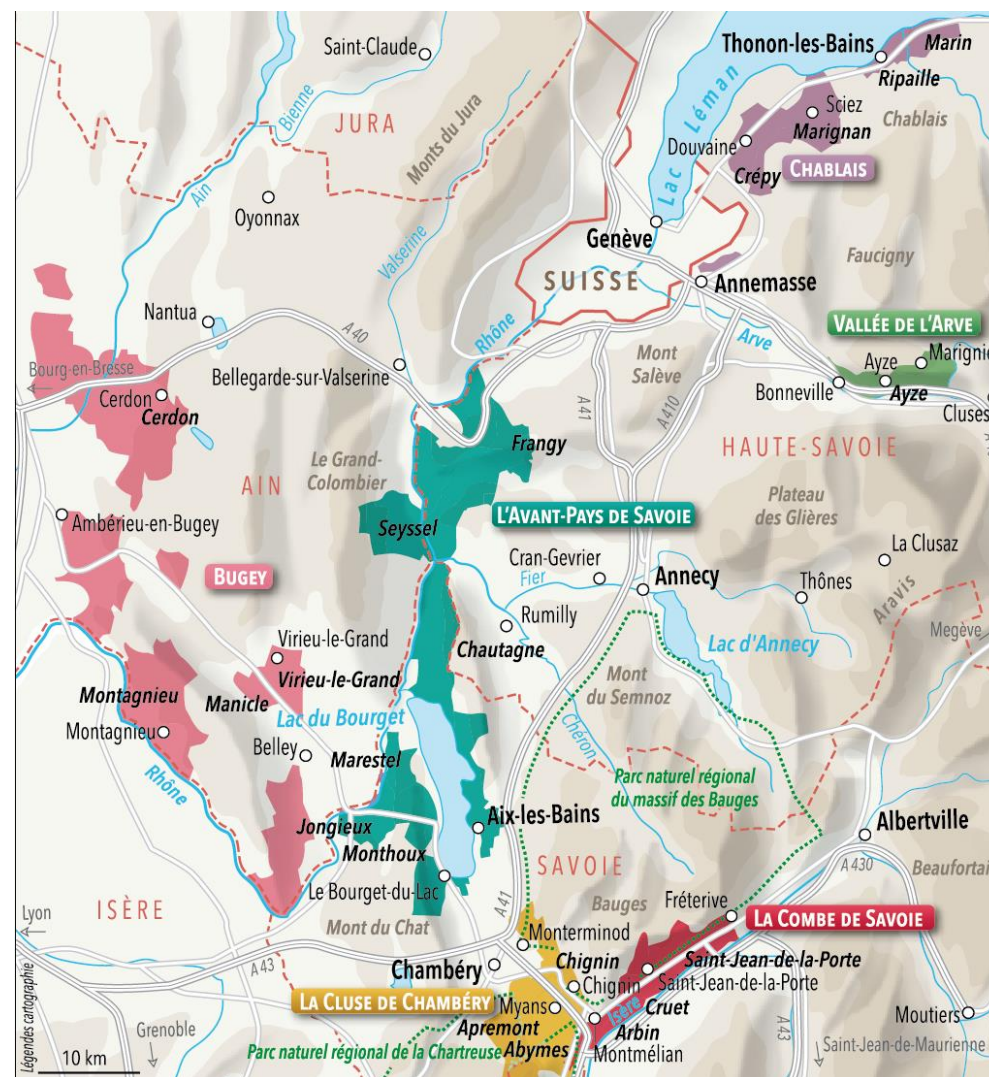
LA SAVOIE

Le vignoble savoyard s'étendait sur environ 2 200 hectares (Savoie Isère Haute-Savoie)

Les quatre AOC savoyardes produisent 130 000 hectolitres de vin par an, dont 80 % de vin blanc : roussette de Savoie ; seysssel ; vin de Savoie ; Crémant de Savoie (pétillant)

Seize dénominations géographiques peuvent adjoindre leur nom à l'AOC vin de Savoie : Abymes, Apremont, Arbin, Ayze, Chautagne, Chignin, Chignin-bergeron ou bergeron, Crépy, Cruet, Jongieux, Marignan, Marin, Montmélian, Ripaille, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré. Jongieux et Marin

L'encépagement du vignoble savoyard mêle cépages locaux et cépages issus de régions viticoles (Cause : pépinière viticole). On retrouve 23 cépages sur les 250 recensés en France, dont sept uniques (altesse, gringet, molette, mondeuse noire (proche de la syrah), mondeuse blanche, persan et jacquère).



PRINCIPAUX VIGNOBLES ET CEPAGES DE FRANCE

VAL DE LOIRE

Cabernet franc	Chenin
Gamay	Sauvignon Blanc
Malbec	Métron de Bourgogne
Pinot noir (Auvergne)	

CHARENTAIS

Ugni Blanc

BORDEAUX

Merlot	Sauvignon Blanc
Cabernet franc	Sémillon
Cabernet sauvignon	

SUD-OUEST

Cabernet franc	Ugni blanc
Cabernet sauvignon	Sauvignon Blanc
Malbec	Sémillon
Tannat	Gros Manseng
Fer Servadou	Petit Manseng
	Colombard

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Syrah	Muscat
Grenache N	Grenache B
Carignan	Clarette
Mourvèdre	Bourboulenc
Cinsault	Maccabeu
	Piquepoul blanc

CHAMPAGNE

Pinot noir
Pinot meunier
Chardonnay

ALSACE, LORRAINE

Pinot noir	Riesling
Gamay	Gewurztraminer
	Pinot gris & blanc
	Muscat
	Sylvaner
	Auxerrois

BOURGOGNE

Pinot noir	Chardonnay
Gamay	Aligoté

JURA, SAVOIE, BUGEY

Pinot noir	Chardonnay
Poulsard	Savagnin
Trousseau	Altesse
Mondeuse	Jacquère
	Roussanne

RHÔNE

Syrah	Marsanne
Grenache N	Roussanne
	Viognier

PROVENCE & CORSE

Mourvèdre	Vermentino
Grenache	Muscat
Cinsault	Sémillon
Sangiovese	Lign blanc
Sciaccarello	



Tous les cépages et les nombreuses IGP de France ne sont pas visualisées mais tout est dans l'Application mobile Abacchus !

2- Comment le vin est fait ?

COMMENT EST FABRIQUÉ LE VIN ROUGE ?

Les vins rouges sont obtenus avec des raisins issus de cépages rouges, (leurs jus est incolore).

Le raisin est vendangé, trié puis mis en cuve directement (grain entier). Avec son propre jus qui va se libérer en partie sous le poids de la vendange, commence la fermentation alcoolique (transformation des sucres en alcools). Durant la fermentation s'effectuent aussi une extraction naturelle des pigments de couleurs situés dans la pellicule du raisin et des tanins de la peau et des pépins. (sous l'action de l'alcool et de la température)



COMMENT EST FABRIQUÉ LE VIN BLANC ?

Une fois la vendange faite et arrivée à la cuverie, les raisins blancs sont directement pressés afin d'en extraire le jus, c'est ensuite qu'aura lieu la fermentation qui transforme les jus en alcool.



COMMENT EST FABRIQUÉ LE VIN ROSÉ ?

par un pressurage direct des raisins de cépages rouges afin de faire les fermentations seulement sur jus clair, c'est-à-dire qu'on ne gardera que les jus obtenus par pressurage.

3- La dégustation, c'est trois étapes :

D'ABORD REGARDER LE VIN, L'OBSERVER

L'approche visuelle sert à l'analyse de la couleur, de la robe du vin, de son épaisseur ou de sa fluidité dans le verre, il vous suffit de regarder comment évolue le vin dans votre verre pour vous faire une idée. Vous allez voir si le vin est liquoreux ou non par exemple. C'est une bonne première indication.

ENSUITE SENTIR, DÉCOUVRIR LES EFFLUVES DU VIN

L'Olfactif, toujours composé du premier nez caractérisé par les arômes primaires venant directement du cépage, le second nez où se déroulent progressivement les arômes secondaires et tertiaires. Il ne faut pas hésiter à dire ce que l'on ressent, bien souvent on hésite puis on perd le nom des choses, personne n'a jamais réussi à mettre un nom sur tous les arômes lors de sa découverte du vin, rapportez-vous à des grandes familles, les agrumes, les fleurs, les fruits...

ENFIN GOÛTER, ET DÉCOUVRIR LES ARÔMES DU VIN

La bouche, conclusion d'une longue attente, durant cette étape il est important de grumer c'est-à-dire de permettre au vin une oxygénation en bouche en aspirant légèrement de l'air, il ne s'agit pas de se gargariser, cela permettra au vin de s'ouvrir complètement et de déceler encore d'autres arômes.

Il vous faudra du temps pour comparer les différents vins, cépages et régions. Mais c'est aussi ça le vin, savoir prendre son temps.

Au-delà de l'analyse sensorielle et gustative, **la dégustation permet au vin de nous raconter une histoire**, son histoire, celle de son terroir et de son vigneron.

D'où proviennent les arômes du vin ? Du raisin bien sûr, mais pas seulement, c'est pourquoi on distingue trois types d'arômes :

1. **Les arômes primaires** qui proviennent du cépage et des terroirs se sont essentiellement les arômes du premier nez simple à reconnaître ce sont les notes florales, fruitées et minérales

2. **Les arômes secondaires** sont eux issus des différents procédés de vinifications, ce sont des notes épicées, boisées, lactées. Ils sont plus complexes et apparaissent lors du second nez. Il est parfois difficile de les identifier.
3. **Les arômes tertiaires** sont eux dû aux vieillissements du vin, voyez-le comme la phase d'affinage des arômes, ce sont des arômes très compliqués à décrire mais pas pour autant difficile à trouver. Les notes de café, cuir, pierre à fusil, tabac... En sont les plus représentatives.




Chaque cépage possède ses propres caractéristiques et ses nuances, et une multitude d'éléments viennent eux aussi avoir un impact direct sur les arômes c'est notamment le cas du terroir.

Il y a une expérience très simple et intéressante à faire, c'est de comparer un chardonnay de Bourgogne et un chardonnay du Languedoc, il sera facile de constater qu'ils n'ont absolument pas le même profil aromatique.

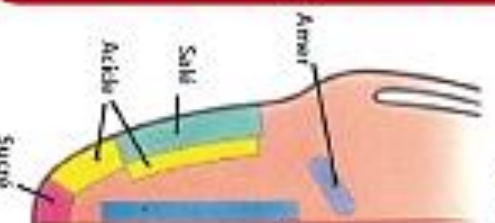
Dans la dégustation du vin, **il est très important de comparer pour comprendre les nuances de goûts**, comment agit le terroir, le cépages... C'est le meilleur moyen de développer son palais.

FICHE DE DÉGUSTATION

Informations sur le vin :

<p>L'ŒIL</p> <p>LIMPIDITÉ : </p> <p>Limpe Opalescente Voilée Floue Trouble</p>	<p>BRILLANCE : </p> <p>Étincelante Éclatante Brillante Lumineuse Terne</p>	<p>COULEUR :</p> <p>INTENSITÉ : Pâle - Claire - Soutenue - Intense</p> <table border="1"> <tr> <th>ROUGE</th> <th>ROSÉ</th> <th>BLANC</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> pourpre</td> <td><input type="checkbox"/> pinocchio</td> <td><input type="checkbox"/> vert</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> cerise</td> <td><input type="checkbox"/> framboise</td> <td><input type="checkbox"/> blanc</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> grenat</td> <td><input type="checkbox"/> saumon</td> <td><input type="checkbox"/> doré</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> tuilé</td> <td><input type="checkbox"/> vieux rose</td> <td><input type="checkbox"/> paille</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> ambre</td> <td><input type="checkbox"/> pêche d'ognon</td> <td><input type="checkbox"/> roux</td> </tr> </table>	ROUGE	ROSÉ	BLANC	<input type="checkbox"/> pourpre	<input type="checkbox"/> pinocchio	<input type="checkbox"/> vert	<input type="checkbox"/> cerise	<input type="checkbox"/> framboise	<input type="checkbox"/> blanc	<input type="checkbox"/> grenat	<input type="checkbox"/> saumon	<input type="checkbox"/> doré	<input type="checkbox"/> tuilé	<input type="checkbox"/> vieux rose	<input type="checkbox"/> paille	<input type="checkbox"/> ambre	<input type="checkbox"/> pêche d'ognon	<input type="checkbox"/> roux	<p>LARMES : </p> <p>Visqueuses Grasses Épaisses Coulantes Fluides</p>
ROUGE	ROSÉ	BLANC																			
<input type="checkbox"/> pourpre	<input type="checkbox"/> pinocchio	<input type="checkbox"/> vert																			
<input type="checkbox"/> cerise	<input type="checkbox"/> framboise	<input type="checkbox"/> blanc																			
<input type="checkbox"/> grenat	<input type="checkbox"/> saumon	<input type="checkbox"/> doré																			
<input type="checkbox"/> tuilé	<input type="checkbox"/> vieux rose	<input type="checkbox"/> paille																			
<input type="checkbox"/> ambre	<input type="checkbox"/> pêche d'ognon	<input type="checkbox"/> roux																			
<p>LE NEZ</p> <p>IMPRESSION</p> <p>Complexe Franc Simple Douteux Défaut</p>	<p>INTENSITÉ</p> <p>Intense Ouvert Aromatique Discret Fermé</p>	<p>ARÔMES</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>LES FAMILLES AROMATIQUES :</p> <p>Fruitée : Pomme, pêche, poire, banane, cerise, cassis</p> <p>Florale : Violette, acacia, chèvrefeuille, jasmin, rose</p> <p>Végétale : herbe coupée, poivron vert, foin, sous-bois, thym, bulis, humus, champignon</p> <p>Boisée : bois sec, cèdre, dièze</p> <p>Épicée : poivre, cannelle, réglisse, vanille</p> <p>Empyreumatique : fumé, pain grillé, café</p> <p>Animale : cuir, fourrure, gibier</p> <p>Balsamique : pin, résine, camphre</p> <p>Minérale :iode, pétrole, pierre à fusil, silex</p>																		

LA BOUCHE



ONCTUOSITÉ

SUCRE + ALCOOL + ACIDE

JEUNE **TANNINS** **VIEUX**

Singulier	Alcooléus	Berneus	Apé		
Liquoreus	Capiteus	Felice	Chargé		
Noctéus	Gras	Vive	Carpenté		
Doux	Généreus	Fracté	Foudu		
Sec	Faible	Molle	Lisse		

MATÈRE : Massive
Corpulente
Étoffée
Légère
Fluette

FINALE : Rémannante
Persistante
Longue
Développée
Courte

LA CONCLUSION

Impression : Décevant - Convenable - Agréable - Formeux - Excellent

Catégories vin blanc : Sec et nerveux - Gras et aromatique - Gras et boisé - Moelleux et fruité

Catégories vin rouge : Léger et fruité - Capiteux et frais - Léger et généreux - Chargé et corpulent

Autres catégories : Effervescent - Vieux vin - Rosé - Vin oxydatif

LA CONCLUSION DE CHAQUE VIN :

Finale :

Court – Moyen – Développé – Long

Impression :

Décevant – Convenable – Agréable – Fameux – Excellent

Catégories Vin Blanc :

Vif – Corsé – Onctueux – Doux

Catégories Vin Rouge :

Fin – Léger – Onctueux – Tannique

Votre appréciation en quelques mots ?