
UN JEU DE CHRISTOPHE LAURAS





REMERCIEMENTS

Merci à Frédéric Lambœuf pour sa précieuse participation et le partage de sa passion.

Merci à mon grand-père Gaby Cabrol de m'avoir transmis son goût de la vigne et à mon frère Jérôme Lauras de faire perdurer la passion du grand-père.

Ce jeu n'aurait pas pu exister non plus sans les conseils avisés de Ludovic Bigel (sommelier), Montaine Besson (œnologue), Florent Sampaio (œnologue) : un grand merci !

Merci aux testeurs et amis : Fanfy et Vero Penalva, JB Roubinet et Sophie Ballat, Benjamin Planas, Anne-Marie Sieurac, Jeff Guerrero, Audrey Vilaplana, Sophie et Éric Verlet, Lionel et Charlotte Gasner, Anthony Rojo et Marjorie Rinaldi, Thierry Morange, Charlec, Christian Rubiella, Franz Couderc, Joan Dufour, le Ministère des affaires ludiques du Sud-Aveyron, les sympathiques membres de l'association Glouglou, les amateurs de vins, cavistes et viticulteurs rencontrés lors des parties tests...

Merci à Cedric Littardi pour sa confiance, merci à Cécile Langlais qui a permis cette rencontre, un grand merci à Roman Cizeron pour sa patience, sa sympathie et son professionnalisme, merci à toute l'équipe de Don't Panic Games.

Merci et pardon à tous les gens à tous les gens que j'ai oubliés sur cette liste...

Merci à vous qui allez jouer à Goûtons voir.

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	05	• Pourquoi la contenance	
• L'auteur	05	d'une bouteille de vin	
• Règles du jeu	07	est-elle de 75 cl ?	66
LES CARTES	05	• Pourquoi le magnum	
• Les Arômes du vin rouge	14	est meilleur pour la garde ?	68
• Les Caractéristiques du vin rouge	19	• Quel est le plus grand vignoble	
• Les Arômes des vins blanc et rosé	20	au monde ?	68
• Les Caractéristiques		• Le premier producteur de vin	
des vins blanc et rosé	26	au monde	69
• Fiche de dégustation	27	• Le premier pays consommateur	
PARTONS À LA DÉCOUVERTE DU VIN	28	de vin au monde	69
DU SOL À LA BOUTEILLE	29	• La plus petite appellation	
• La vigne	30	de France	69
• La cave	37	• Une « quille » de vin	70
• La bouteille	46	• Pinard	70
DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES	48	• Boire un canon ?	71
• Les différents labels	48	• La piquette	71
• Tableau récapitulatif	52	• Le vin de Narbonne meilleur	
• La dégustation	53	que celui de Rome ?	72
• Les mots du vin, le lexique	61	• Les caves coopératives	73
AUTOUR DU VIN	63	• La première bulle du monde	74
• Les trois couleurs de raisin	63	• Les noms des bouteilles	
• Les bouteilles de vin		selon leur contenance	75
par appellation	64	• Les contenants dans l'Histoire	76
		• Fiches de dégustation	78

AVANT-PROPOS



L'AUTEUR



Christophe Lauras est originaire de Thézan-lès-Béziers.

Son grand-père Gaby apportait le raisin à la cave coopérative locale. Autant dire que le vin, Christophe est tombé dedans quand il était petit.

Ses souvenirs sont indissociables des odeurs du sulfate imprégné dans les habits de la vigne, de l'ambiance joyeuse des vendanges et du goût des premiers verres de vin mélangés à l'eau.

Puis, arrivé à l'âge adulte, Christophe entrevit rapidement les richesses de cet univers et des échanges entre amis qui partagent ce même intérêt. Cependant, une autre passion l'animait déjà, celle du jeu. Il lui vint logiquement l'envie d'associer ses passions en travaillant sur un projet qui réunirait ces deux mondes.

Germe alors en lui l'idée d'un jeu coopératif sur le vin.

Le but : l'aborder hors des dogmes et des vérités absolues.

Ce ne serait pas un jeu à boire mais à déguster. Tout le monde pourrait partager ses ressentis et décrire ses propres goûts. La parole serait libérée. En faisant part de leurs impressions, les joueurs feraient rentrer la poésie dans la mécanique du jeu.

Un jeu qui pourrait tout autant séduire les œnologues, les sommelières, les producteurs et les cavistes que les novices ou les grands amateurs de vin.
Goûtons voir était né.

CONTENU DU COFFRET

Un livre pour tout
savoir sur le vin

25 cartes vin rouge :

- 18 cartes Arôme
- 7 cartes Caractéristique

25 cartes vin blanc/rosé :

- 20 cartes Arôme
- 5 cartes Caractéristique

- 25 jetons Vote
- 3 jetons Joker
- 1 bouchon



An illustration of a wooden table with various items related to wine and beer. In the center is a yellow banner with the text 'RÈGLES DU JEU'. Surrounding the banner are several hands holding wine glasses filled with red wine, a hand holding a beer glass, and a hand pouring beer from a bottle. There are also wine bottles, a corkscrew, and some green leaves scattered on the table.

RÈGLES DU JEU

GOÛTONS VOIR ! est un jeu coopératif. Les joueurs vont tenter d'identifier les goûts et les caractéristiques d'un vin, le plus important n'étant pas d'avoir raison, mais d'être d'accord...

MISE EN PLACE

Choisissez les cartes Arôme et Caractéristique correspondant à votre vin, rouge, blanc ou rosé. Répartissez-les face visible de manière à former un carré de 5 x 5 cartes.

- Placez les 3 jetons Joker sur la table, à un endroit où ils ne gênent pas les joueurs (A).
- Chaque joueur choisit une couleur et récupère les 5 jetons associés qu'il place devant lui (B).
- Ouvrez votre bouteille de vin que personne ne connaît et servez un verre aux joueurs. Chaque joueur peut sentir et goûter le vin, mais personne ne doit communiquer à ce sujet (C).



PHASE 1 PLANTATION



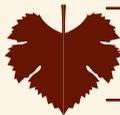
- Le premier joueur qui reconnaît une Caractéristique ou un Arôme commence à jouer.
- En commençant par ce premier joueur et **en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre**, chaque joueur va, à son tour, voter pour un Arôme ou une Caractéristique qu'il identifie dans le vin. Pour ce faire, chaque joueur pose un seul jeton **Vote face cachée** au bout d'une ligne ou d'une colonne de cartes. Le chiffre sur le jeton **Vote indique la distance** qui le sépare de la carte que le joueur souhaite désigner.
- **Attention ! Il ne peut y avoir qu'un seul jeton au bout de chaque ligne et de chaque colonne.**
- La partie continue à se dérouler de cette manière jusqu'à ce qu'un joueur ne souhaite plus poser de jeton Vote. Chaque joueur a alors le droit de poser un dernier pion avant que la phase 1 ne soit terminée.



Exemple de ciblage d'une carte. Ici c'est la même pour tous les joueurs.
Chaque numéro de pion indique sa distance par rapport à la carte désignée.

Nous vous rappelons que votre jeton doit être posé face cachée
(les autres joueurs ne voient pas le numéro que vous avez posé).

RÈGLES DU JEU



PHASE 2 VENDANGES



- Il est désormais temps de supprimer les cartes **Arôme** et **Caractéristique** qui selon vous n'ont pas été désignées par les autres joueurs.
- Le premier joueur **pose le bouchon** au bout de la ligne ou de la colonne dans laquelle il souhaite retourner une carte.
- Il **choisit une carte** qu'il estime que personne n'a désignée et **la retourne face cachée**.
- Il **déplace ensuite le Bouchon d'une ou deux cartes** dans le sens horaire et c'est au joueur suivant de choisir une carte à éliminer...
- Un joueur qui n'est pas sûr de son choix, ou qui ne souhaite pas éliminer de cartes dans la ligne ou colonne désignée, **peut défausser un jeton Joker**. Il déplace alors le Bouchon d'une ou deux cartes et passe son tour. Attention, il n'y a que 3 Jokers et ils sont communs à tous les joueurs !
- Lorsqu'un joueur souhaite passer et qu'il défausse le dernier Joker, la phase 2 prend fin et la phase 3 commence.



Attention, il n'y a que 3 Jokers
et ceux-ci sont communs à tous les joueurs.

RÈGLES DU JEU



PHASE 3 VINIFICATION



- C'est durant cette phase que les points vont être comptés.
- Tous les joueurs vont retourner leur pion posé autour du carré de cartes et le poser sur les Arômes et Caractéristiques qu'il désigne.
- Ensuite, le score pourra être calculé de la manière suivante :
 - Chaque jeton Vote posé sur une tuile retournée : - 1 point (A)
 - Chaque carte face visible sans jeton Vote posé dessus : - 1 point (B)
 - 1 jeton Vote posé sur une carte face visible : + 2 points (C)
 - S'il y a au moins 2 jetons Vote de couleur différente posés sur une carte face visible : + 6 points (D)
(une seule carte ne peut pas permettre de gagner plus de points, même s'il y a 4 jetons Vote dessus)

**Enfin, reportez votre score dans le tableau de score.
Cela vous permettra de connaître votre niveau en œnologie,
mais aussi votre niveau d'entente !**

	1 étoile	2 étoiles	3 étoiles	4 étoiles	5 étoiles	6 étoiles
2 joueurs	0 - 4	5 - 9	10 - 14	15 - 19	20 - 24	25 +
3 joueurs	0 - 6	7 - 11	12 - 16	17 - 21	22 - 26	27 +
4/5 joueurs	0 - 8	9 - 13	14 - 18	19 - 23	24 - 28	29 +



Même si *Goutons Voir !* est un jeu bien agréable,
n'oubliez pas de jouer avec modération.

VIN ROUGE

LES ARÔMES



BOISÉ

Signe de l'utilisation du bois dans l'élevage, on le dit « fondu » s'il est discret, « intégré » s'il participe à l'équilibre. Moins sérieusement, on parle de « goût de planche » quand il est déplacé ou disproportionné par rapport à la nature du vin initial.



CASSIS

Arôme variétal du sauvignon en blanc, on le retrouve aussi dans des vins rouges comme la syrah.



CERISE

Arôme souvent présent dans les bourgognes rouges et certains beaujolais, on distingue la chair du noyau selon qu'on y trouve le jus du fruit ou la sobriété légèrement amère du noyau.



GUIR

Arôme tertiaire issu de l'élevage, on le trouve dans des vins de garde plutôt taniques, puissants, ayant subi un long élevage.

LES ARÔMES DU VIN ROUGE



ÉPICES

De type tertiaire, ces arômes proviennent d'un certain temps d'élevage et soulignent les vins racés. Ils peuvent aussi être variétaux comme avec la syrah ou le cabernet et parfois la marque d'un terroir spécifique. Les plus repérables sont le poivre, la cannelle ou la réglisse, même s'il arrive de déceler de la muscade, du clou de girofle...



FLEUR

On retrouve essentiellement la rose et la violette. Dans les rouges, on distingue facilement la rose dans le gamay et la violette dans la syrah mais on peut aussi la trouver dans le cabernet franc, le cabernet sauvignon et le pinot noir. La rose fanée est un indice d'âge avancé.



FRAÏSE

Arôme variétal de fruits rouges, il est attribué principalement au pinot noir, au gamay et au grenache rouge à maturité.



FRAMBOISE

Cet arôme peut indiquer la jeunesse d'un vin. Appartenant à la catégorie des fruits rouges, il se retrouve dans de nombreux cépages.



GRAPHITE

Aussi appelé « mine de crayon », c'est un arôme minéral. Il est associé à la sensation de fraîcheur et de vivacité. Il peut provenir du terroir.

LES ARÔMES DU VIN ROUGE



LAITAGE

Cette famille d'arômes est de type secondaire ou fermentaire. On peut la trouver dans des vins issus d'un élevage en barrique dont la fermentation malolactique a duré longtemps. Il est assez fréquent dans les Grandes Réserves espagnoles qui passent deux ans en fût.



MÛRE

Arôme secondaire de fruits noirs, issu de la fermentation, on le retrouve dans les vins jeunes et plutôt charnus. Au niveau variétal, on peut le trouver dans le grenache, le pinot, le malbec ou le cabernet franc.



OLIVE NOIRE

Arôme variétal de la syrah ou du grenache, il distingue plutôt un vin du Sud.



PIERRE À FUSIL ET SILEX

Cet arôme minéral peut provenir du terroir, mais il est plus largement signe d'un élevage en fût et d'une chauffe forte.



POIVRON

Un arôme variétal du cabernet. S'il est vert, il peut être un signe de sous-maturité du raisin.

LES ARÔMES DU VIN ROUGE



POIVRE

Arôme variétal souvent présent dans les vins de la vallée du Rhône et du Languedoc, avec la syrah et le mourvèdre, on le retrouve aussi avec le cépage Cot et Duras.

Il caractérise certains bordeaux et des pommards, en Bourgogne. C'est un indicateur de millésime chaud, de soleil, de garrigues qui souligne une certaine finesse.



TOASTÉ ET FUMÉ

Arômes tertiaires issus de l'élevage, ils sont plus ou moins marqués selon le type de chauffe des barriques. Les notes de fumé peuvent aussi indiquer un sol de schiste ou un environnement de garrigues sèches.



TRUFFE ET SOUS-BOIS

S'il peut parfois relever du terroir, cet arôme est principalement tertiaire, issu de l'élevage. On peut le trouver dans des vins d'un certain âge qui ont passé du temps en fût et en bouteille.



VANILLE

Cet arôme tertiaire issu du vieillissement peut indiquer qu'il y a eu élevage en fût et faire deviner l'origine du bois, en l'occurrence le chêne français, ainsi que son indice de chauffe, plutôt faible.



VIN ROUGE

LES CARACTÉRISTIQUES



ÉLÉGANT

Se dit d'un vin à la fois riche et délicat, harmonieux et sans excès.



ÉQUILIBRÉ

Signe d'un vin abouti, il est harmonieux, avec de beaux équilibres, entre acidité et rondeur, tanins et fruits, amertume et générosité. Chaque aspérité complexifie le vin sans prendre le dessus.



GOULEYANT

Qualifie un vin très buvable, plutôt léger et digeste, pas trop fort en alcool ou en ressenti. La « piquette » créée par les vigneronns peut être assimilée à cette caractéristique.



LONG

Se dit d'un vin, en général complexe, déroulant une large palette d'arômes et/ou de textures qui persistent en bouche.

LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN ROUGE



PUISSANT

Un vin qui s'exprime généreusement au nez et surtout en bouche, avec du corps, de la matière, un taux d'alcool élevé et des arômes intenses.



TANIQUE

Les tanins sont issus de la peau et des pépins du raisin. Tous les vins rouges en ont, mais ils se révèlent plus ou moins présents, verts ou fondus selon la maturité, soyeux ou rugueux en fonction de la qualité des raisins, fins ou asséchants selon le niveau d'extraction.

Un vin tanique peut s'arrondir avec le temps s'il est trop jeune mais dans ce cas, un carafage pourra l'assouplir.



TENDU OU VIF

Se dit d'un vin qui a beaucoup de fraîcheur, une belle acidité et/ou de la minéralité.





VIN BLANC/ROSÉ

LES ARÔMES



BANANE OU BONBON

Arôme secondaire issu de la fermentation, il est présent dans les vins primeurs.

C'est également un arôme tertiaire issu de l'élevage, comme dans le chardonnay élevé sur lies en fût de chêne. Au niveau variétal, on le retrouve dans le pinot blanc et le gamay en rouge.



BOISÉ

Ces arômes proviennent essentiellement de l'élevage en foudre, en barrique et fût de chêne. Si les notes de bois sont très présentes, cela peut indiquer que le vin est jeune et ne les a pas encore intégrées, à moins que le type d'élevage choisi par le vigneron soit disproportionné par rapport à la matière du vin.



BUIS

C'est un arôme variétal du sauvignon mais il peut aussi, plus au sud, indiquer des notes de garrigue.

LES ARÔMES DES VINS BLANC ET ROSÉ



CITRON

C'est un arôme variétal que l'on retrouve dans des cépages blancs comme le sauvignon, le picpoul, le riesling, le pinot blanc ou le melon de Bourgogne.

Il est facilement associable à des vins frais, vifs et tendus.



ÉPICES

Ce registre est très varié et se retrouve plus communément dans les rouges mais aussi dans les blancs, avec l'anis dans le grenache, la clairette et le bouboulenc ou les épices douces du vermentino. On retrouvera plus largement ce registre dans les grands vins blancs de garde, signe de complexité.



FLEUR

Présent dans beaucoup de vins, cet arôme peut même être rapproché de certaines fleurs en particulier, selon les cépages. Les notes d'aubépine peuvent se trouver dans la roussanne, celles de fleurs blanches dans le viognier et celles de rose dans le muscat, le gewurztraminer et le cinsault.

Dans les rouges, la syrah révèle de la violette.



FOIN

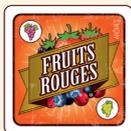
De la famille des arômes végétaux, on le retrouve presque exclusivement dans le grenache.

LES ARÔMES DES VINS BLANC ET ROSÉ



FRUITS EXOTIQUES

Un arôme plus rare dans le vin, mais qui se retrouve souvent dans le gros et le petit manseng, la petite arvine ou le riesling.



FRUITS ROUGES

On les retrouve principalement dans les vins rouges, le merlot et le grenache en sont riches. Dans les blancs, ils peuvent justement indiquer qu'il s'agit d'un « blanc de noir », un vin blanc réalisé avec un cépage à peau rouge.



LAITAGE

Il fait partie des arômes secondaires issus de la fermentation.

On le retrouve par exemple lorsque la fermentation malolactique a été longue, en particulier dans les élevages longs en barrique.

Dans un blanc vinifié en barrique de bois neuf, peu ou moyennement toasté, on pourra trouver des notes de beurre frais.



MIEL

Il fait partie de la famille des arômes floraux, dans un registre pâtissier. Le chenin et la marsanne le portent au niveau variétal.

LES ARÔMES DES VINS BLANC ET ROSÉ



MINÉRAL

Il peut être une sensation véhiculée par les notes salines et l'acidité d'un vin, mais aussi un arôme comme le silex ou la mine de crayon, parfois dans des élevages en fût neuf. La craie ou la coquille d'huître seront plutôt des marqueurs de sols calcaires ou sédimentaires.



PAMPLEMOUSSE

C'est un arôme variétal que l'on retrouve dans des cépages blancs comme le viognier, le melon de Bourgogne et certains cépages allemands ou suisses, mais aussi parfois dans la syrah en rosé.

Il se distingue par des notes d'agrumes fruitées et légèrement amères.



PÂTE DE COING

Cet arôme peut être variétal dans le cépage chenin mais on va aussi le retrouver dans les vins doux sur-mûris de type moelleux ou liquoreux.

Il peut aussi être un signe d'oxydation des vieux vins.



PÊCHE/ABRICOT

On peut trouver cet arôme au niveau variétal dans le chardonnay, le viognier, la roussanne, la marsanne, le gewurztraminer, le chenin blanc ou le pinot blanc.

Il peut également provenir d'arômes issus de la vinification.

LES ARÔMES DES VINS BLANC ET ROSÉ



POIRE

Cette note peut provenir de la fermentation. Le chenin, le chardonnay, le chasselas, le pinot blanc et gris ou le viognier l'expriment au niveau variétal.



POMME

Présent au niveau variétal dans le mauzac ou le melon de Bourgogne, cet arôme est aussi secondaire, issu de la fermentation.



SOUS-BOIS

Avec des notes de champignons et d'humus, il fait partie des arômes végétaux. Issu de l'élevage, cet arôme tertiaire peut indiquer un vin passé dans de vieux foudres ou dans des barriques, mais il peut aussi donner un indice sur son âge.



TOASTÉ OU FUMÉ

Le fumé peut indiquer une nature de sol de schiste et le toasté être le signe d'un élevage en barrique avec des notes de pain grillé sur les blancs.



VANILLE

Arôme variétal du chardonnay, du carignan et du cabernet sauvignon en rouge, il est aussi tertiaire quand il provient d'un élevage en barrique de chêne français.



VIN BLANC/ROSÉ

LES CARACTÉRISTIQUES



LONG

Se dit d'un vin, en général complexe, déroulant une large palette d'arômes et/ou de textures qui persistent en bouche.



MOELLEUX

Sensation liée au sucre résiduel présent dans les vins doux et liquoreux.



ROND OU GRAS

Cette sensation provient de la concentration d'un vin en fruit ou en alcool. Il s'agit parfois de vins récoltés à maturité optimum pour un élevage sur lies, qui donnera de l'opulence. Cette caractéristique peut également être associée aux vins du Sud, même s'il y a eu une évolution.



TENDRE

Caractérise plutôt la jeunesse d'un vin, sans trop de relief et faiblement acide, qui se boit facilement.



VIF

Un vin qui réveille, signe d'une belle acidité qui porte le vin mais qui doit rester tolérable.

FICHE DE DÉGUSTATION

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)
Jeune, Vieux, Intensité (alcool, structure) Turbidité (collage, filtrage)	1^{er} nez : Défauts (bouchon, réduction...), plat ou intense 2^e nez : Évolution ou pas, Complexité	Attaque (franche, vive, acide, arômes...) Milieu (structure, arômes...) Finale (longueur, persistance...)	Ce qui manque, ce qui domine, équilibre général, qualité, plaisir...	

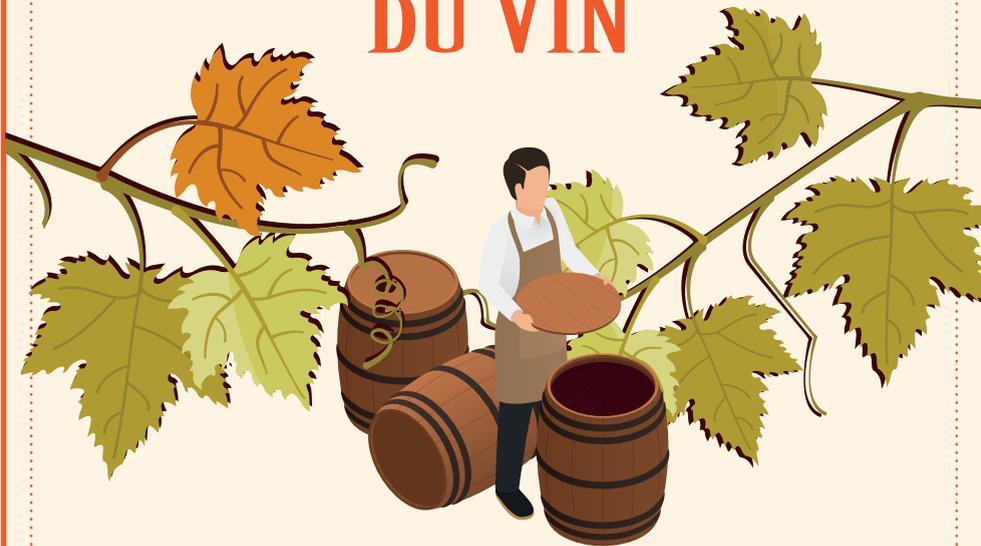
Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)



PARTONS À LA DÉCOUVERTE DU VIN



DU SOL À LA BOUTEILLE

Plongeons ensemble dans le monde du vin pour y cueillir les informations qui vous intéressent.

De la production à la fabrication jusqu'à sa conservation, le vin est le résultat d'une somme de détails.

Il est l'aboutissement d'un processus long et complexe qui comporte de nombreux paramètres.

Les plus connus d'entre eux sont d'ordre naturel et liés à la météo de l'année, aux maladies ou aux événements climatiques.

Ces paramètres naturels sont réunis sous l'appellation de « millésime ».

Faire du vin n'est donc pas aussi simple que cuisiner un plat et chaque tentative demande au minimum une année avant de pouvoir renouveler l'expérience.

C'est quelque chose qu'il faut essayer de garder à l'esprit lors de la dégustation.



DU SOL À LA BOUTEILLE



LA VIGNE



Un vigneron possède, achète ou loue des vignes (dans ce dernier cas, on parle de fermage).

Il a alors accès à une nature de sol qui apportera certaines spécificités au vin :

- Les **terroirs argilo-calcaires** sont nombreux.
L'argile bien drainée par les pierres calcaires est une source de fraîcheur et d'équilibre dans le vin.
- Les **terroirs argilo-graveleux**, riches en galets originaires d'anciennes rivières, vont plutôt conférer de la puissance au vin.
- Les **terroirs marno-calcaires** sont le résultat d'une sédimentation en alternance de deux roches, les marnes, mélange de calcite et d'argile, et les calcaires.
Il faut parfois laisser du temps au vin pour que l'équilibre se fasse, mais ce terroir apporte généralement de la rondeur et de la finesse.
- Les **terroirs graveleux** sont composés de sable et de petits galets qui drainent l'eau et apportent de la chaleur.
Issus d'anciennes crues, ces sols confèrent beaucoup de force au vin, mais celle-ci s'affine avec le temps.
On retrouve ces terroirs essentiellement dans le Sud-Ouest.

DU SOL À LA BOUTEILLE

- Les **terroirs de galets roulés** sont principalement rhodaniens (situés dans la vallée du Rhône).
Les pierres dont ils sont composés sont plutôt grandes, polies et de forme allongée.
Elles sont source de chaleur et de puissance dans le vin.
- Les **terroirs schisteux**, riches de cette roche feuilletée, apportent du caractère, des notes fumées et une certaine digestibilité aux vins.
- Les **terroirs crayeux** sont très filtrants et donc pauvres en apparence, mais le fruit s'y exprime avec précision et finesse car il est souligné par des finales justement crayeuses.
- Les **terroirs granitiques** sont sablonneux, issus de la décomposition du granit, ils apportent de la fraîcheur et de la minéralité aux vins.

En principe, pour faire du bon vin, il faut une terre pauvre qui contraindra la vigne à aller puiser l'eau en profondeur, favorisant les échanges minéraux et garantissant un approvisionnement en toute saison.

La production sera également plus qualitative si elle est modérée.

DU SOL À LA BOUTEILLE

Si, pendant un temps, les vignerons ont souhaité protéger la plante à tout prix via un arsenal de produits phytosanitaires, ce sont aujourd'hui la santé du sol et sa composition vivante qui participent à l'équilibre de la vigne.

L'impact du soleil est aussi un élément important puisqu'il permet la maturation du raisin, cependant, trop de soleil risque de la bloquer.

Selon le climat et l'expérience du vigneron sur son terroir, celui-ci décidera de labourer ses sols pour favoriser les rendements ou privilégiera un couvert végétal, souvent synonyme de baisse de récolte les premières années.

Certains ne veulent pas ou peu labourer et de nombreuses techniques alternatives ont été développées pour pallier cela. Il est possible de travailler entre les rangs de vigne avec des techniques comme celle du paillage (ajout d'un couvert végétal), de la plantation de cultures nourricières (céréales, légumineuses...), de l'enherbement naturel ou de la plantation de différentes espèces végétales.

Ces plantations seront ensuite couchées ou tondues pour apporter de la matière organique à la vigne.

Il n'y a pas de recette unique et la nature n'apporte pas de réponse immédiate. La question de la consommation concurrente d'eau en été, entre le couvert végétal et la vigne, est source de débats.

Mais les vignerons ont tous un seul objectif : retrouver ou préserver au mieux la vie des sols qui permettra à la vigne de trouver son équilibre.

DU SOL À LA BOUTEILLE

AU FIL DES SAISONS, LE VIGNERON ACCOMPAGNE LA PLANTE :

- **En hiver**, c'est la période du repos végétatif de la plante qui suspend toute activité de croissance pour stocker les réserves qui lui permettront de repartir au printemps.



La taille peut commencer dès la chute des feuilles en novembre, mais les épisodes de gel étant de plus en plus fréquents, l'une des parades consiste à retarder ce moment au maximum, **jusqu'à fin mars**.

- **Au printemps**, c'est le renouveau avec le « débourrement » du bourgeon (lorsqu'il perd ses écailles protectrices), la feuillaison, puis la floraison **entre mai et juin**.



Outre le travail en cave sur les millésimes en élevage et les mises en bouteille, le vigneron travaille les sols, il ébourgeonne les rameaux pour limiter les pousses, il épampré les feuilles qui poussent au pied, et s'il conduit sa vigne sur un fil, on dit qu'il palisse.

DU SOL À LA BOUTEILLE

- **En été**, la grappe de petites fleurs blanches odorantes se transforme en fruit, c'est la « nouaison ».



Entre juillet et août, les baies de raisin vont gonfler et passer du vert au rouge, au gris ou au blanc, c'est la « véraison ».

En cave, on s'active à faire de la place, à nettoyer, à préparer le pressoir et à inventorier le matériel de vendange.

Les premières vendanges commencent généralement dans le Sud, avec les blancs.

- **En automne**, à partir de début septembre, démarre le gros des vendanges qui s'étaleront parfois jusqu'en octobre.



Vers le mois de novembre, après les récoltes, les feuilles de la vigne se préparent pour l'hiver. La photosynthèse s'arrête et, en l'absence de chlorophylle, les feuilles changent de couleur :

jaune pour les cépages à peau blanche, orange et rouge pour les cépages à peau rouge. Plus tard, avec le vent, elles tomberont.

DU SOL À LA BOUTEILLE

La vigne, comme les arbres fruitiers, souffre de maladies qui peuvent entraîner une perte de rendement voire de récolte.

Le vigneron, qui connaît ses vignes et son terroir, observe régulièrement leur état et essaye de déceler les premiers symptômes au plus tôt afin d'anticiper.

Les deux maladies les plus connues sont dites cryptogamiques.

Elles proviennent de champignons microscopiques qui migrent du sol vers la plante quand les conditions leur sont favorables.

- **Le mildiou, plus présent dans les zones au climat doux et humide, peut devenir envahissant en cas d'épisodes pluvieux répétés.**
Il apparaît sous forme de taches jaunes ou « taches d'huile » sur le dessus de la feuille et sous forme de duvet en dessous.
Il se traite le plus souvent par la pulvérisation de « bouillie bordelaise », une préparation à base de sulfate de cuivre et de chaux.
- **L'oïdium, à l'inverse, préfère les temps secs combinés à l'humidité.**
Les écarts de température entre le jour et la nuit, notamment au mois de mai, lui sont favorables. Il se caractérise par une poussière blanche sur le feuillage et les baies. La pulvérisation de soufre peut empêcher ou freiner sa prolifération.

D'autres maladies comme la flavescence dorée (une bactérie véhiculée par l'insecte cicadelle) ou l'esca (un champignon qui ronge les bois), sont extrêmement dangereuses et peuvent entraîner l'arrachage des plants malades, voire de la vigne entière.

DU SOL À LA BOUTEILLE

En amont des remèdes, la conduite du vignoble est d'une importance capitale.

Elle se traduit dans la vigne par un choix de cépages adaptés au terroir, le plus souvent autochtones ; une densité de plantation réduite, une limitation des rendements, une taille respectueuse et adaptée à la plante, et un respect des sols qu'il faut laisser vivre.

Aux abords de la vigne, le respect de l'environnement et de la biodiversité, la plantation ou l'entretien de haies et d'arbres, l'aménagement de points d'eau, sont autant d'atouts qui favorisent un équilibre limitant les maladies.

L'ensemble de ces gestes sont regroupés sous le terme de « mesures prophylactiques », les mesures qui permettent de se protéger des maladies.

Enfin, des facteurs climatiques comme le gel ou la grêle peuvent limiter ou détruire la production.

Sachant cela, on comprend mieux la tradition qui veut qu'un vigneron ne s'exprime jamais sur le millésime en cours, par humilité et crainte face à la nature.

Et si vous vous risquez à lui poser la question, la réponse commencera certainement par :

« Tant que le raisin n'est pas rentré en cave... »





LA CAVE



♥ TRI ET VENDANGE DU RAISIN

Lors des vendanges, le tri peut être fait directement à la vigne par le vendangeur si le vigneron a demandé d'être vigilant quant au ramassage des raisins, en écartant les baies qui ne sont pas jolies, qui sont malades ou vertes.

Il peut aussi se faire à la cave où le raisin passe sur une table de tri.

Certains vigneronns pratiquent la vendange manuelle, mais la méthode la plus répandue reste la vendange mécanique.

La vendange traditionnelle est une suite logique dans la conduite naturelle d'un vignoble, car elle est respectueuse de la matière première et elle est adaptée aux petites structures plus proches de leurs vignes.

La vendange mécanique permet de diminuer les coûts de production, d'être plus réactif et de vendanger la nuit pour protéger les blancs de l'oxydation.

Mais par-dessus tout, elle répond aux besoins des grandes exploitations qui ont besoin de récolter rapidement de grandes surfaces.

Une fois le raisin en cave, le vigneron va faire ses choix.



DU SOL À LA BOUTEILLE

♥ LE PRESSEUR

Pour une grande majorité de vins blancs et rosés, les raisins sont pressés directement ou après une journée de stockage au froid. On utilise un presseur mécanique ou pneumatique pour extraire les jus et les vinifier ensuite, sans les parties solides du raisin que sont les grappes et les peaux. Ces vins sont dits de « presse directe ». La fermentation se fera en « phase liquide » en cuve, en barrique ou autre contenant.



Pour les vins rouges en général, certains vins rosés et quelques vins blancs dits de macération ou « orange », une période de macération précède la vinification. Elle peut se faire en « grappe entière » ou « éraflée ». Le pressurage se fera après ces étapes.

♥ ÉRAFLAGE OU GRAPPES ENTIÈRES ET FOULAGE

Le plus souvent éraflée, la grappe passe par un érafloir qui sépare la baie du végétal. Cela a pour effet, selon le cépage ou la maturité du raisin, de limiter l'apport de tanins végétaux.



Le raisin est ensuite foulé, parfois encore avec les pieds, mais le plus souvent par un fouloir mécanique qui va éclater les baies en séparant jus, peau et pépins. Le tout se retrouvera dans la cuve et sera plus ou moins travaillé dans la macération des rouges.

DU SOL À LA BOUTEILLE

En grappe entière, aussi appelée « macération carbonique », le raisin est vidé à même la cuve que l'on referme pour la saturer en gaz carbonique.

La macération « semi-carbonique » est une méthode alternative qui consiste à ajouter du jus d'une autre cuve aux grappes entières.

♥ LA MACÉRATION

Une fois que le raisin est dans un contenant, la macération peut commencer. Il s'agit de la période de contact du jus ou « moût de raisin » avec la peau, la pulpe et les pépins (ainsi que les rafles - dans le cas des macérations carbonique ou semi-carbonique).



Lorsqu'il s'agit d'un rosé ou d'un blanc, on parle de « macération pelliculaire ». Cette phase ne dure que quelques heures pour éviter une prise de couleur trop importante et elle peut parfois se faire directement dans le pressoir. Après macération et écoulement du jus, le rosé est dit de « saignée ».

Pour les rouges, la macération reste systématique.

Elle peut aller de quelques jours pour les vins légers à plusieurs semaines pour les vins charpentés.

C'est le temps de macération qui déterminera le profil du vin.

Les vins blancs qui sont travaillés comme des rouges sont appelés vins « orange ». L'origine vient de Géorgie où, traditionnellement, les raisins sont vidés directement dans de grandes jarres de terre cuite orange (enterrées pour qu'elles ne se cassent pas) appelées qvevri.

DU SOL À LA BOUTEILLE

Pendant la macération, les composants du vin se dissocient et remontent à la surface en formant un « chapeau » qui se solidifie en haut de la cuve. L'extraction des arômes et des tanins peut se faire en l'arrosant de jus récupéré par le bas de la cuve. Il s'agit du « remontage » :

on remonte du jus sur le chapeau pour favoriser l'extraction des tanins. Il existe aussi la technique traditionnelle du pigeage, au pied ou avec un outil, qui consiste à faire redescendre le chapeau dans le jus. Ce travail sur le chapeau peut être réalisé quotidiennement pour des profils de vins de garde, mais il n'est que peu ou pas effectué sur des profils de vins plus légers.

♥ LA FERMENTATION

La fermentation dite « alcoolique » intervient pendant ou après la macération. Depuis l'après-guerre, la quasi-totalité des vins dans le monde fermente grâce à l'ajout, dans le moût de raisins, de levures « sèches » achetées dans le commerce. Elles sont d'origines naturelles mais sélectionnées pour ne garder que les « bonnes » levures saccharomyces qui transforment les sucres du fruit en alcool.



Les vins dits « nature » ou certifiés « biodynamie », fermentent naturellement, avec leurs propres levures. Ces levures « indigènes » sont présentes sur la peau des raisins non traités chimiquement mais également dans l'atmosphère et sur les murs ou la charpente de la cave. De fait, elles apportent une complexité supplémentaire au goût du vin, liée au domaine et à son terroir. Cette méthode ancestrale n'est réapparue

DU SOL À LA BOUTEILLE

en France que dans les années 1970, avec le développement de la biodynamie en Alsace et celui des vins nature dans le Beaujolais.

Les vignerons qui veulent intégrer une notion de « sécurité » à la méthode naturelle peuvent encadrer la fermentation en créant un levain, aussi appelé « pied de cuve ». Cela consiste à sélectionner un moût de raisin sanitairesment irréprochable, souvent issu de la meilleure parcelle ou ayant démontré une facilité à bien fermenter. En maintenant ce pied de cuve à une température de 24-25° C, le développement des « bonnes levures » *saccharomyces* est favorisé. Le vigneron peut alors ajouter ce volume en cours de fermentation (entre 1 et 3 % du volume de destination) dans la cuve visée pour aider le vin à fermenter.

La fermentation peut durer plusieurs jours si tout va bien, comme plusieurs mois. En effet, les levures peuvent s'essouffler si elles n'arrivent pas à consommer tous les sucres ou se bloquer si les températures extérieures baissent trop. La fermentation se contrôle par le biais de la densité et de la température du moût en cuve. En effet, la baisse de la densité du vin correspond à la chute de la quantité de sucre contenu, qui se transforme en alcool. Le vin en fermentation produit du gaz carbonique qui le protégera tout au long de sa vie en cave.

Une fois la fermentation terminée vient la période de décuvage, principalement pour les vins rouges.

On va séparer le vin (de goutte) du marc (ensemble des parties solides accumulées au fond de la cuve). Le marc va ensuite être pressé pour obtenir un vin de presse plus concentré en arômes et en tanins. En fonction du

DU SOL À LA BOUTEILLE

résultat, le vigneron pourra assembler le vin de presse au vin de goutte d'une même cuve, ou décider de les séparer.

Une seconde fermentation dite « malolactique » s'opère pendant ou après la fermentation alcoolique. À la suite du travail des levures, les bactéries vont transformer l'acide malique, présent naturellement dans le raisin, en acide lactique, plus rond. Ce phénomène est recherché pour l'élaboration des rouges car il adoucit le vin en supprimant l'acidité naturelle du raisin. En revanche, il peut être craint pour des blancs qui manqueront alors d'acidité. Le vigneron peut le bloquer par un ajout de sulfites, même s'il est toujours possible de laisser faire la nature.

Une fois cette dernière étape franchie, les levures et les bactéries ayant fait leur travail, le vin est considéré comme « fini ».

Vient alors « l'élevage », un temps de repos qui permet au vin de s'homogénéiser après la vinification ou un assemblage. Les tanins vont s'affiner, les équilibres se faire. Certains élevages durent quelques mois, d'autres un an...

Mais cela peut durer encore plus longtemps, aussi longtemps que le vigneron décidera d'attendre.s

Le vigneron va choisir la durée et le type d'élevage qu'il veut donner à son vin. Pour des vins fruités, l'élevage sera court et plutôt en cuve. Pour des vins plus corsés, il sera plus long et la question de l'élevage en barrique ou en jarre peut se poser.

Selon le contenant et la matière choisis, l'élevage se fera avec très peu d'échange d'oxygène (cuve en béton, en inox ou en fibre de verre) ou avec un échange plus important (en fût, en barrique ou en foudre

DU SOL À LA BOUTEILLE

de bois, en amphore ou en jarre de terre cuite ou de grès).

La forme de certaines cuves peut jouer un rôle, comme celle des œufs en béton qui permet, grâce à l'apparition d'un vortex naturel, une remise en suspension des lies. En barrique, selon l'origine du bois, le type de chauffe lors de la construction du tonneau, et son âge, le vin n'aura pas le même profil ni les mêmes arômes.

Par exemple, un fût de chauffe forte va avoir tendance à rendre un vin blanc plus clair par l'interaction avec le bois brûlé, mais il va également donner des notes puissantes de pain toasté.

Dans les premiers mois, les tanins et les arômes du bois seront très présents, puis commenceront à se fondre petit à petit dans les arômes du vin. Au contraire, une barrique qui a contenu plusieurs vins ou de grands foudres utilisés chaque année auront un impact moindre sur les arômes du vin.

Les jarres ou amphores sont de plus en plus plébiscitées par les vigneron car ce sont les contenants qui affectent le moins les arômes des vins qu'elles contiennent. À noter que l'élevage en bouteille a également son importance. Il n'est pas rare de redécouvrir un vin de manière différente après une année de garde qui aura fait évoluer ses arômes.

♥ L'ASSEMBLAGE

Une des dernières étapes en cave est l'assemblage. Après dégustation de chaque cuve et chaque contenant, fût, jarre et autres, le vigneron va décider s'il mélange des vins finis.



DU SOL À LA BOUTEILLE

Une cuvée peut naître de l'assemblage de plusieurs parcelles, de différentes méthodes de vinification, de multiples contenants ou cépages.

L'assemblage peut être choisi en cours d'élaboration (pendant la macération ou la fermentation) pour une meilleure intégration de différents jus ou parce que les maturités sont décalées à la vigne.

Certains vigneron préfèrent mettre en bouteille une parcelle, un cépage, un vin. D'autres assembleront différentes parcelles d'un même cépage ou différents cépages d'un même terroir.

Certaines appellations comme Saint-Chinian ou Faugères dans le Languedoc imposent un assemblage de cépages obligatoire. Il est par exemple impossible de faire un mono-cépage carignan, à moins de le déclasser comme vin de pays ou vin de France.

♥ CLARIFICATION ET MISE EN BOUTEILLE

La mise en bouteille mettra un terme au travail sur le vin et permettra de le stabiliser. La préparation du vin avant la mise en bouteille s'appelle la clarification.

Elle peut cumuler le collage et la filtration.

Ces méthodes ont pour but de rendre le vin limpide et brillant, tout en évitant de mettre en bouteille des éléments qui pourraient continuer d'agir à l'intérieur de celle-ci. Le collage est une méthode de filtration par ajout d'une matière filtrante par le haut de la cuve, en général à base d'argile, qui, en se déposant, va coaguler les matières en suspension dans le vin.

Dans le Bordelais, on utilisait traditionnellement des blancs d'œufs et le surplus de jaunes alimentait la production pâtissière des fameux « cannelés ».

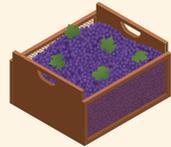


DU SOL À LA BOUTEILLE

La filtration la plus répandue se fait via l'action d'une pompe, avant et/ou à la mise en bouteille, à travers une matière filtrante qui va éliminer les dernières particules. Ces derniers travaux réalisés sont une garantie supplémentaire d'éviter les déviations dans le vin, une fois mis en bouteille. Certains vigneron, principalement ceux qui travaillent en « nature », préfèrent s'en passer et commercialisent leur vin « non collé-non filtré ». Le fait est que les méthodes de clarification peuvent décharner un vin en structure et en arômes. Il faut dire aussi qu'un vin réalisé de façon naturelle a besoin de rester vivant en bouteille et, pour garder un équilibre permanent, il doit conserver sa composition la plus complète possible.

Le sujet est vaste et complexe mais l'on pourrait tenter de le résumer ainsi :

- Plus le raisin est sain, moins il a besoin d'intervention, plus il se comportera bien dans toutes les étapes de la création du vin. De même, il tiendra mieux en bouteille si sa composition est respectée, sans ajout, ou seulement à dose homéopathique, de sulfites.
- Plus le raisin est maltraité, abîmé ou malade, plus il faudra l'accompagner et l'assainir avant la mise en bouteille. Privé de presque tous les éléments initialement présents dans sa composition, le vin sera ultra-sensible à l'oxydation et au vieillissement en bouteille, ce qui rend l'ajout de sulfites indispensable.



DU SOL À LA BOUTEILLE



LA BOUTEILLE



La mise en bouteille peut être manuelle ou automatique selon l'équipement du vigneron.

Elle peut être déléguée à des prestataires qui se déplacent en camion pour garantir la mise en bouteille à la propriété.

Il existe autant de bouchons, de formes et de couleurs de bouteilles, d'étiquettes et de cartons qu'il existe de vins. Actuellement, la tendance est à l'utilisation de bouteilles en verre plus légères et de bouchons en liège naturel ou en fibre de canne à sucre. Les Français demeurent résolument attachés au bruit du bouchon, mais les Anglo-Saxons et les Néerlandais privilégient la capsule à vis. Il existe aussi des bouchons en verre, qui offrent une alternative intéressante, tout comme la capsule de bière.

L'ÉTIQUETTE

Les appellations d'origine et autres dénominations :

Les vins d'AOP (appellation d'origine protégée) distinguent un terroir. Pour ce faire, ils suivent un cahier des charges reprenant toutes les particularités du vin, depuis la vigne jusqu'à la commercialisation, en passant par le travail en cave.

DU SOL À LA BOUTEILLE

L'AOP s'appuie sur l'historique d'un savoir-faire et d'un particularisme local.

Les vins d'IGP (identification géographique protégée) sont également issus d'un terroir spécifique mais parfois plus vaste ou ne répondant pas au cahier des charges de l'appellation correspondante, d'un point de vue géologique, technique ou qualitatif.

Les « vins de France » n'ont pas de contrainte particulière.

On y trouve les vins n'ayant pas obtenu l'agrément des appellations ou dénominations correspondantes. Cela peut être lié à un problème qualitatif, parce que le vin ne reflète pas son terroir. Mais cela peut aussi être parce que le vigneron souhaite travailler un cépage qui n'est pas autorisé par le cahier des charges de l'appellation dont son terroir dépend. Finalement, il peut s'agir d'un vin de négoce assemblant différents terroirs.

À noter qu'une forte proportion de vigneronns « nature » déclarent directement leurs vins comme « vin de France » afin d'éviter l'incompréhension des collègues d'agréments. À l'inverse, quelques appellations font l'effort d'accepter des vins différents lors de leurs agréments, pour garantir une ouverture aux évolutions des aspirations des producteurs et des consommateurs.



DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES



LES DIFFÉRENTS LABELS



La viticulture conventionnelle est un héritage d'après-guerre, une logique selon laquelle il faut produire à tout prix pour répondre à la demande. Cette période faste a clairement contribué à élever le niveau de vie des travailleurs de la vigne, en pérennisant les emplois mais aussi en instituant un réel professionnalisme dans ce milieu.

Cependant, aujourd'hui, les enjeux ont évolué et un coopérateur peut difficilement vivre avec 20 hectares de vigne, notamment s'il ne valorise pas sa production en bio. Ceux qui refusent ce constat s'acharnent dans la mauvaise direction en accumulant des terres, remembrant des parcelles et en supprimant des terrasses, les fossés, des haies ou des arbres. En tentant de s'adapter à un système qui a atteint ses limites, ils risquent de se priver de la biodiversité et de leur autonomie en accroissant leur dépendance aux produits de synthèse et à divers investissements.

Pour répondre à cette problématique grandissante ainsi qu'aux enjeux économiques et sanitaires qu'elle soulève, les viticulteurs et vigneron s'organisent peu à peu sous différents labels.

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES



Le label HVE est une certification gouvernementale utile pour sortir de la culture conventionnelle en intégrant des aspects de biodiversité et de régulation d'usage de pesticides.

Dans la mesure où ce label est réclamé par de nombreux distributeurs et négociants, les producteurs et coopérateurs se sont engagés en nombre dans cette certification. Il existe toutefois un très gros écart entre la perception du label, les attentes environnementales du consommateur et la réalité de ce mode de production. Ce label est surtout visé par les caves coopératives et certains vigneron. Il doit être considéré comme une transition vers une viticulture plus saine et respectueuse de l'environnement.



Le label Terra Vitis est le label de la culture dite « raisonnée ».

C'est souvent, comme pour le HVE, une étape sur le chemin du bio. Plutôt utilisé par les vignerons indépendants, il garantit une réduction des produits chimiques en contrôlant les dosages et en intégrant un panel d'outils utilisés en bio.



Le label Bio européen, anciennement AB France, est un label qui interdit le recours à des produits chimiques sauf obligation préfectorale.

CERTIFIÉ



Il est principalement orienté vers le soin de la plante même s'il intègre la notion de sol via le délai obligatoire de trois ans avant obtention du label. La notion de travail en cave a été ajoutée au label européen avec la limitation des « intrants » bio (produits ajoutés) et la baisse des maximums de sulfites autorisés dans la bouteille.

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES



Le label Nature & Progrès, issu du militantisme écologique, est plus ancien que le label Bio et plus strict, mais on lui refuse l'utilisation du terme « Bio ».

La principale raison de ce refus étant qu'il n'y a pas de recours à un organisme de certification privé. La certification est faite en interne par un collège d'adhérents. Ce label est logiquement autorisé par les organismes ou distributeurs certifiés Bio européen. En dehors de la gestion collective du label, sa principale particularité réside dans l'importance des moyens mis en œuvre plus que dans le résultat. Ainsi, la démarche du producteur doit intégrer des valeurs sociétales comme privilégier le participatif, s'organiser de façon horizontale et ne pas dépasser une certaine taille d'entreprise.



La biodynamie dans le vin propose deux labels, Demeter et Biodyvin. Elle nécessite une double labellisation puisque



l'exploitation doit être d'abord certifiée bio. La biodynamie est une approche globale de l'agriculture qui intègre un tout dans lequel le vigneron, la plante, le sol, la position des étoiles



et l'atmosphère sont tous interdépendants. Elle repose sur l'observation et la compréhension de la nature. Les traitements se font avec des produits organiques et toujours à dose homéopathique... La biodynamie est souvent jugée comme une pratique

d'illuminés car scientifiquement peu ou pas démontrée. Pour autant, les vignerons la pratiquant s'intéressent aux résultats qu'ils constatent plus qu'à la démonstration des phénomènes.

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES



Les Vins Vivants ou certifiés « Méthode Nature » sont des vins 100 % raisin. Ils sont considérés sans intrants (sulfites ajoutés compris). En cas d'ajout de sulfites, la dose autorisée doit être inférieure à 30 mg/l et doit être indiquée par un logo spécial.

Le principe de non-intervention est également important, tout usage mécanique est interdit à la cave, à l'exception restreinte de la pompe, afin de privilégier la gravité. La fermentation spontanée, grâce aux levures indigènes, est obligatoire. À la vigne, le travail manuel est préféré même si le tracteur est toléré. Les exploitations sont essentiellement à taille humaine (entre deux et six hectares), ce qui permet une proximité plus grande avec la terre et la plante. L'enherbement est privilégié ainsi que la taille en gobelet (vigne en bouquet, non contrainte par des fils). De nombreuses questions autour de sujets comme l'abandon du labour, l'arrosage des vignes, l'abandon des traitements au soufre et au cuivre ou l'absence totale de sulfites ajoutés suscitent des discussions enflammées parmi les vignerons nature.



DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES

Type de culture	Conventionnelle et raisonnée	Bio	Biodynamie (label bio obligatoire)	Vins nature
À la vigne	Tous produits chimiques autorisés incluant engrais, herbicides et pesticides	Aucun produit ni engrais chimique autorisés	Aucun produit ni engrais chimique autorisés Dynamisation de la vie du sol et de la plante	Aucun produit ni engrais chimique autorisés Réduction des doses de soufre et de cuivre
En vinification	Près de 50 intrants différents autorisés Possibilité de levures sélectionnées	38 intrants autorisés Possibilité de levures sélectionnées	5 intrants autorisés Levures indigènes Collage et filtration autorisés	Seul le soufre est autorisé sauf en « vin méthode nature » Collage et filtration interdits, recours à la pompe restreint
Dans la bouteille	Maximum de soufre : 200 mg/l pour les blancs et les rosés 150 mg/l pour le rouge	Maximum de soufre : 150 mg/l pour les blancs et les rosés 100mg/l pour le rouge	Maximum de soufre : 90 mg/l pour les blancs et les rosés 70 mg/l pour le rouge	Maximum de soufre : 30 mg/l si mention avec logo sur étiquette Sans (ou inférieur à 10 mg/l)



LA DÉGUSTATION



La dégustation peut être une analyse professionnelle du vin, pour rechercher un défaut, travailler un assemblage, référencer un nouveau produit, attribuer une médaille...

Ce genre de dégustation est réservé à un public averti qui doit pouvoir argumenter ses commentaires et connaître un minimum l'univers de la production.



Mais la dégustation peut aussi et avant tout être « plaisir ». On confond trop souvent les deux et la phrase la plus entendue au moment de servir un vin est en général « oh, je ne suis pas un spécialiste, je n'y connais rien, vous pouvez verser ce que voulez... ».

Pourtant, la dégustation « plaisir » n'a ni secrets ni limites, et l'on peut absolument tout dire de ce que l'on ressent sans nécessairement savoir pourquoi ni comment. Qui s'interdirait de parler d'un plat au restaurant sous prétexte qu'il ne sait pas cuisiner ? Personne. Alors il faut appliquer le même raisonnement au vin.

La première chose que l'on est en droit de se demander, c'est « j'aime ou je n'aime pas ? ».

Alors oui, pour aller plus loin, on peut utiliser les bases de la méthode que l'on vous propose ci-dessous, mais n'oubliez pas de profiter et de jouer !

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES

Les différentes étapes de la dégustation :

LE VERRE

Pour déguster un vin, il est préférable de choisir un verre approprié.

Le plus utilisé dans la profession est le verre tulipe appelé aussi verre « INAO ». Il a la particularité d'être large dans sa partie basse, ce qui permet de faire tourner le vin pour faire remonter les arômes. Le verre est plus étroit dans sa partie haute pour contenir les arômes dégagés et favoriser leur perception au nez. Si vous êtes sceptique, servez le même vin dans un gobelet, un verre ballon et un verre à dégustation, et comparez par vous-même.

L'ŒIL

Première étape importante de la dégustation, la vision peut donner quelques indications sur le vin. On peut selon la couleur, fanée ou intense, deviner si le vin est vieux ou jeune. Selon la robe (coloration) du vin, claire ou dense, on peut imaginer si le vin est léger ou concentré. Dernier indice, si le vin laisse des traces (jambes) sur les parois, c'est qu'il est riche en alcool.

LE NEZ

En premier lieu, il est important de comprendre qu'il y a plusieurs nez, le premier, le second, le troisième... autant de fois que vous sentirez votre verre. Il s'agit d'un premier ressenti olfactif qui passe par la découverte des arômes présents dans le verre. Le vin évolue, il peut être bavard au premier nez ou ne se dévoiler qu'au second. Certains dégustateurs

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES

s'arrêtent à cette première impression, pourtant le nez n'a parfois rien à voir avec la dégustation en bouche. Le nez peut indiquer un profil (fruité, minéral...) que l'on peut s'amuser à commenter avec toute la bibliothèque aromatique dont chacun de nous dispose. Il peut aussi indiquer un état passager ou définitif du vin. On dit qu'il est « réduit » s'il est renfermé, « bouchonné » s'il présente un déséquilibre anormal, voire une forte odeur de bouchon, de carton ou de mois. On peut dire d'un vin qu'il est « expressif » s'il est riche au niveau aromatique ou au contraire qu'il est « fermé » s'il ne révèle rien.

EN BOUCHE

Il est assez communément admis que les arômes se captent exclusivement par le nez (olfactif). Pourtant, le second outil que nous avons pour détecter les arômes est le canal intérieur qui relie la bouche au nez (rétro-olfaction ou rétro-nasal). Pour le faire fonctionner, il suffit de faire passer de l'air sur la langue une fois le vin en bouche. Il devient alors plus facile de confirmer des arômes de fruits trouvés au nez ou de découvrir des notes plus subtiles de fleurs ou d'épices.

Les arômes du vin sont classés en 3 catégories.

La première est celle des arômes primaires, issus directement de la spécificité du cépage. On peut citer par exemple le bourgeon de cassis ou céleri pour le sauvignon, le poivron pour le cabernet, la violette ou l'olive noire pour la syrah, le pétale de rose pour le gamay ou le muscat de Hambourg...

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES

La deuxième est celle des arômes secondaires, provenant de la fermentation alcoolique et malolactique du vin. L'arôme de banane, de bonbon, de levure, de beurre ou encore les notes lactées en sont des exemples parlants.

La troisième est celle des arômes tertiaires, découlant de l'élevage du vin. Dans cette catégorie, on peut citer, de manière non exhaustive, le pain toasté, le fumé, le sous-bois, la truffe...

LE GOÛT DU VIN

La bouche va compléter les informations de la dégustation en décelant l'amer, l'acide, le sucré, le salé, et l'« umami », 5^e saveur aussi appelée le « savoureux ». Tout ceci se fait naturellement mais lorsque l'on « déguste », on s'attache à être plus attentif et conscient de tout ce que nous propose le vin.

À ce stade, on peut percevoir le degré de « buvabilité » du vin, selon s'il est plus ou moins fluide ou costaud. Autre qualité que l'on découvre, a-t-il une belle « acidité » qui lui confère de la « fraîcheur » et de la légèreté en lui apportant une certaine verticalité ou bien au contraire s'étale-t-il en bouche en tapissant les parois, signe de concentration et d'extraction ?

Si le vin fait saliver en activant les sensations de salinité, il donne un indice de « minéralité ». Si l'on trouve le vin sucré, il est possible qu'il contienne du sucre qui n'a pas fini de fermenter (résiduel) ou qui provient de moût concentré de raisin (ajouté). Il peut s'agir d'un vin liquoreux (au-delà de 45 g de sucre par litre), d'un vin moelleux (entre 12 et 45 g/l), demi-sec (entre 4 et 12 g/l). En dessous de 4 g/l de sucre, le vin est considéré comme « sec ».

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES

DIVERS

Les termes « fruité » et « demi-sec » sont parfois utilisés à tort. « Fruité » n'indique pas un taux de sucre mais caractérise un vin aromatique, porté sur les fruits. En blanc, le viognier est représentatif d'un vin fruité car il propose une véritable corbeille de fruits en matière d'arômes (pêche, abricot, mangue, citron, coing...). On a également tendance à opposer un vin fruité à un vin sec, peut-être en faisant encore référence au sucre... Or, un vin peut être à la fois sec et fruité, il aura alors des arômes de fruits accompagnés d'une belle fraîcheur.

Le « goût de bouchon » se décèle d'abord au nez. Il est cependant bien plus rare qu'on ne le pense : la proportion est d'environ 1 à 2 % des vins embouteillés. Au nez, on le trouve sur la partie du bouchon qui était en contact avec le vin (d'où l'intérêt de le sentir) et évidemment dans le verre. Les arômes sont ceux du liège et du mois, et on ne pourra pas s'en débarrasser. Une seule solution est à envisager : vider et rincer les verres, sans oublier d'écartier la bouteille et le bouchon afin d'éviter de contaminer un autre vin en le rebouchant.

On peut éventuellement confondre le goût de bouchon avec des arômes de « réduction » (lorsque le vin n'a été que très peu en contact avec l'oxygène ou lorsqu'il se referme pour se protéger). La réduction peut se sentir au travers des arômes de cave humide, de vieille serpillière (d'où la confusion possible avec le goût de bouchon), mais aussi de notes animales ou carnées. La réduction étant le contraire de l'oxydation, elle disparaît la plupart du temps après une légère aération et n'indique pas de défaut de vinification.

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES

Certains cépages sont dits « réducteurs » comme la syrah.

L'oxydation est le principe inverse. Elle est la résultante de l'aération forte ou prolongée d'un vin. Elle se développe au contact de l'oxygène. Recherchée lors d'élevages en barrique ou jarre sous voile (de levures) et sans sulfitage, on la retrouve dans les vins du Jura et dans certains vins catalans et espagnols (Jerez). Dans ce cas-là, on y trouve des arômes de noix et d'amandes fraîches, voire de foin. À l'inverse, lorsqu'elle n'est pas recherchée, il peut s'agir d'un vin qui arrive à sa limite d'âge, d'une porosité du bouchon ou d'une trop forte aération du vin en cave. Dans ce cas, elle s'accompagne d'un défaut de couleur, et présente des notes de noix et de pommes blettes. À noter que certains cépages comme le grenache ou le terret-bourret sont plus sensibles à l'oxydation et peuvent proposer une couleur paille/dorée sur un blanc sans nécessairement être marqués par ces arômes. La véritable oxydation prolongée détruit les arômes originaux du vin.

Il arrive parfois que le vin débouché dégage des arômes de sueur de cheval, de sellerie et d'écurie. On est alors en présence de levures brettanomyces ou « Brett » de leur petit nom. À l'origine, elles sont présentes dans la vigne et le raisin, mais elles peuvent aussi provenir d'éléments de la cave (barriques, poutres...). Dans le vin, elles proviennent souvent d'un défaut de vinification (sucres résiduels qui vont nourrir les levures Brett). Ce peut être parce que le vin est peu ou pas protégé, parce qu'il comporte une trop forte concentration de matière (lies grossières) ou encore après un problème d'hygiène tel qu'une poche d'eau dans une cuve en béton. Une fois décelée, la Brett ne s'oublie pas facilement et peut gâcher

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES

la dégustation. Selon le niveau de contamination du vin, le goût de cette levure peut s'affaiblir ou se renforcer si l'on essaye d'aérer le vin.

L'immense majorité des vins mis sur le marché sont dégazés à l'azote pour chasser le gaz carbonique, puis sont sulfités. Le CO₂ est présent naturellement dans le vin car il est produit lors de la fermentation alcoolique. À l'inverse, dans les vins nature, ce gaz carbonique est volontairement conservé pour servir de protection naturelle au vin, sans avoir recours aux sulfites (ou à très faible dose).

En dégustation, un léger perlant peut surprendre ceux qui découvrent ce type de vins. Le cerveau fonctionne ici comme un lanceur d'alerte et prévient d'un possible défaut lorsque la langue décèle le gaz carbonique. Les habitués ont en quelque sorte « débranché » cette alerte pour ne plus y faire attention puisque ce n'est pas un défaut. Il n'y a pas altération de la dégustation et selon sa proportion, il peut être un véritable atout en apportant un côté rafraîchissant à un vin très léger ou donner du nerf à un vin un peu lourd. Si le gaz est en revanche très présent dans un vin réputé non pétillant, il est possible de chercher à le faire disparaître. Si le gaz provient d'une cuve qui aurait demandé à être rééquilibrée, on peut alors dégazer mécaniquement la bouteille en la secouant, sans oublier de maintenir le doigt sur le goulot pour éviter de repeindre les alentours. Cette hypothèse sera vérifiée si, après cette intervention, le vin est agréable et plein d'arômes à la dégustation. En revanche, si le vin reste marqué par le gaz et sans saveur, il est fort probable qu'il ait recommencé à fermenter dans la bouteille, le phénomène altérant les arômes primaires initiaux.

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES

Après l'aperçu visuel, les arômes trouvés au nez et en bouche, ainsi que les sensations perçues quant à la structure du vin via la langue et le palais, on peut décrire une finale.

Un vin peut être court comme très long en bouche, avec une finale qui ne disparaît que longtemps après...

C'est une impression générale qui se dégage. On parle à ce moment-là d'équilibre du vin. L'impression est totale lorsque tous les éléments trouvés semblent s'emboîter à la perfection pour ne former qu'une sensation de justesse. Indépendamment, le vin pourra comporter de petites aspérités comme une acidité plutôt présente mais qui révélera à merveille un joli fruit ou bien une finale sur l'amertume qui va donner de la longueur à un vin qui manquait d'énergie.

À travers tous ces éléments, le vin communique et l'on peut ressentir des émotions sur lesquelles il ne faut pas hésiter à mettre des mots.

Le vin n'est pas un produit comme les autres, il est complexe, il relève d'une somme de détails qui font du résultat un quasi-miracle. Après avoir évité les pépins à la vigne, les embûches à la cave, il a été mis en bouteille. Cela a pris le temps d'une année, parfois plus, et le vigneron n'est alors plus maître de sa création. Comment va-t-il être conservé puis dégusté ? Dans quelles conditions et quelles humeurs ? Aussi est-il important de rester humble dans l'analyse et surtout de profiter de la chance que l'on a de le déguster, en exprimant le plus possible son ressenti.



LES MOTS DU VIN



LEXIQUE

- **Agrément** : dégustation par un jury d'experts qui valide la conformité du vin à l'appellation au niveau du goût.
- **Attaque** : c'est un terme qu'on utilise pour décrire les sensations ressenties dans les premières secondes suivant la prise d'une gorgée de vin. On utilise généralement les termes « ronde », « agressive » ou « élégante » pour qualifier l'attaque, mais d'autres adjectifs peuvent être utilisés, selon votre sensibilité.
- **Cépage** : un cépage est une variété de vigne. Chaque variété peut se distinguer par des éléments visuels, mais aussi par d'autres caractéristiques. On peut citer par exemple la résistance à certaines maladies, une production de fruits plus ou moins importante ou encore la sucrosité du raisin ou la fermeté de sa chair.

DE LA BOUTEILLE AUX LÈVRES

- **Chauffe** : étape primordiale de la fabrication des tonneaux, la chauffe consiste à émettre une chaleur plus ou moins importante à l'intérieur d'un tonneau nouvellement fabriqué. Cela permet dans un premier temps de faire travailler le bois pour lui donner sa forme finale. Dans un second temps, selon la chaleur émise, le bois pourra communiquer différents saveurs aux vins qui seront contenus dans les tonneaux.
- **Finale** : ce sont les sensations qui se dégagent juste après avoir goûté le vin et l'avoir avalé (ou recraché).
- **Milieu** (de bouche) : ce terme regroupe toutes les sensations et les caractéristiques que l'on découvre lorsque le vin est gardé quelques secondes supplémentaires en bouche, après l'attaque.
- **Nouaison** : c'est lorsque la fleur commence à se transformer en fruit. Pour la vigne, le raisin mesure alors moins d'un millimètre de diamètre.
- **Plat ou intense** : un vin est considéré plat lorsqu'il a peu d'arômes et d'acidité. Au contraire, il est intense s'il est riche en arômes et bien structuré.
- **Turbidité** : on parle de turbidité forte, moyenne ou faible. Cela indique la quantité de matière en suspension dans le liquide.

AUTOUR DU VIN



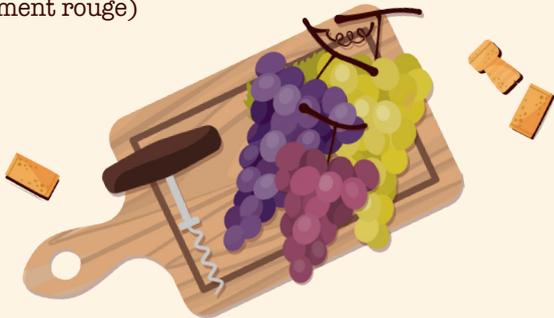
LES 3 COULEURS DE RAISINS



Les raisins existent dans la nature en 3 couleurs :

- **les blancs**
(peau blanche, chair blanche)
- **les gris**
(peau blanche, chair rouge)
- **les rouges**
(peau rouge, chair blanche
ou plus rarement rouge)

Le pinot, le grenache
et le carignan sont
des exemples de variétés
que l'on trouve encore
sous les 3 couleurs.





LES BOUTEILLES DE VIN PAR APPELLATION



- **la « bordelaise » a conquis le monde via le commerce anglais.**
Sa forme est pratique pour le transport en mer, elle est robuste, et l'on dit que ses larges épaules sont adaptées à la récupération des sédiments présents dans le vin.
Elle est aussi appelée « frontignane », car elle était utilisée par les producteurs de muscat de Frontignan dont le vin doux était aussi célèbre que les vins de Bordeaux.
Puisqu'ils le commercialisaient, les négociants bordelais auraient donc adopté ce format.
- **La « bourguignone » serait apparue un peu plus tard,** proposée par les verriers et vite adoptée par les producteurs de Bourgogne qui, conquis par sa forme, l'ont rendue célèbre grâce à leurs grands crus vendus à l'international.
- **l'« alsacienne » est plus fine et allongée.**
Son origine est intimement liée au transport des vins d'Alsace qui se faisait principalement par voie fluviale.
Sa forme permet en effet de la ranger dans des boîtes plus étroites, mieux adaptées à l'espace disponible dans les coques des bateaux à fond plat qui étaient utilisés pour le transport du vin.

AUTOUR DU VIN

- **Le « clavelin » des vins jaunes du Jura est une bouteille de 62 cl.**
Cette contenance particulière correspond exactement à ce qu'il reste d'un litre de vin après 6 ans d'élevage en fût non « ouillé », c'est-à-dire sans qu'on y ait ajouté du vin pour remplacer celui qui s'évapore. Ce contenant n'a donc pas été créé pour des raisons de transport ou de logistique, mais simplement pour correspondre à son contenu, ce qui est assez unique.
- **Les appellations de Côtes du Rhône et de Loire utilisent le format bourguignon ou dérivé.** La Provence utilise la bordelaise ou parfois un format spécifique de flûte à corset. Les vignerons peuvent utiliser la bouteille qu'ils veulent, il n'y a pas de contrainte spécifique si ce n'est pour les vins d'Alsace et les vins jaunes du Jura où c'est l'appellation qui impose le format



Bordelaise



Bourguignonne



Alsacienne



Clavelin



Rhône



POURQUOI LA BOUTEILLE STANDARD DE 75 CL ?



Pourquoi la contenance d'une bouteille de vin est-elle de 75 cl ?

Il existe plusieurs légendes et théories qui tentent de répondre à cette question, mais aucune n'a encore fait l'unanimité :

- La légende la plus ancienne indique que cette contenance viendrait de la capacité pulmonaire moyenne de l'homme.
Ainsi, aucun souffleur de verre n'aurait une capacité pulmonaire assez puissante pour former des contenants d'un litre. Le maximum est de 75 cl.
- Une autre théorie concerne la quantité standard de vin qui était versée dans les verres des restaurants italiens.
Il est établi que cette quantité correspondait à 12,5 cl.
Ainsi, une bouteille de 75 cl permettait de servir exactement 6 verres.
- La théorie la plus prosaïque concerne l'export à l'international.
Il semblerait qu'il y ait eu besoin de trouver un terrain d'entente au niveau des taxes douanières. Cette hypothèse semble corroborée par le fait que l'Empire britannique taxait tous les 2 gallons d'alcool, soit 9 litres ou 12 bouteilles de vin de 75 cl.

AUTOUR DU VIN

Côté production, le constat est le même :

Les vignerons français vendaient des barriques bordelaises de 225 l aux négociants anglais, soit 50 gallons ou 300 bouteilles de 75 cl. Ainsi, la contenance de 75 cl semble adaptée aux conversions dans différentes unités de mesure, ce qui en a très certainement facilité le commerce.





RÉPONSES DU SOMMELIER



Pourquoi le magnum est meilleur pour la garde ?

La double bouteille « magnum » fait le double de volume de vin pour une ouverture et un bouchon identiques à ceux d'une bouteille classique de 75 cl. L'échange d'oxygène est ainsi bien moindre en proportion du vin contenu, celui-ci vieillira donc moins vite que dans une bouteille classique.



Quel est le plus grand vignoble au monde ?

- Castille-La Manche, en Espagne, est un des vignobles les moins réputés du pays, mais avec ses 500 000 hectares de vignes, il représente plus de 40 % de la production nationale et surtout il est le plus vaste vignoble au monde.
- Cocorico !! La médaille d'argent est attribuée au vignoble du Languedoc-Roussillon, avec 230 000 hectares représentant 30 % de la production nationale.



Il s'étend des Pyrénées au sud avec les vins du Roussillon, jusqu'à Nîmes au nord-est et jusqu'aux alentours de Carcassonne à l'ouest.



AUTOUR DU VIN

La plus petite appellation de France

Elle a une superficie de 4 hectares, soit les vignes d'un seul domaine portant le même nom que l'appellation : « Château-Grillet » au coeur de la vallée du Rhône.

Comme pour l'appellation Condrieu dont il est voisin, le cépage concerné est le viognier.



Le 1^{er} producteur de vin au monde

L'Italie, la France et l'Espagne se partagent respectivement les 1^{re}, 2^e et 3^e places en 2021 avec 50, 37 et 35 millions d'hectolitres de vin produits. Les États-Unis sont 4^e, l'Australie 5^e, le Chili 6^e, l'Argentine 7^e, l'Afrique du Sud 8^e, l'Allemagne 9^e et le Portugal 10^e.



Le 1^{er} pays consommateur de vin au monde

Les États-Unis sont sur la plus haute marche du podium avec 33 millions d'hectolitres, la France est deuxième avec 25 millions, l'Italie troisième avec 23 millions. Suivent le Royaume-Uni, l'Espagne, la Russie, la Chine, l'Allemagne et l'Australie. Ramené au nombre d'habitants, la France passe en 1^{re} position avec 44 litres de vin par personne et par an.



AUTOUR DU VIN

Une « quille » de vin

En argot, les quilles servaient à désigner les jambes, du fait de leur forme ressemblante. C'est d'ailleurs de cette image que vient l'expression la « quille » du service militaire, qui signifie la fin, le départ. En ce qui concerne les bouteilles de vin, l'explication est similaire : une bouteille ayant une forme apparentée à celle d'une jambe, elle est parfois désignée sous le nom de quille.



Pinard

Le pinard, nom vulgaire du vin, a diverses origines, plus ou moins bourguignonnes, mais il a surtout été popularisé via l'armée. D'abord utilisé par les troupes coloniales, son usage est passé à la postérité lors de la Grande Guerre de 14-18 où il fut glorifié par les troupes comme « saint Pinard » ou « père Pinard », inspirant poètes et paroliers, illustrant cartes postales et dessins humoristiques. Le vin joue alors un rôle identitaire, il donne du courage, il est réconfort et béquille. Du fait de sa provenance largement languedocienne et maghrébine, il apporte le soleil là où règnent le froid et l'humidité. Autre fierté, il est rouge et les Allemands n'en n'ont pas ou peu, eux qui produisent du blanc qui est réputé « casse-pattes ». **Le pinard titre au maximum à 9 degrés d'alcool et, pour tout dire, il est souvent coupé à l'eau.** Il génère une logistique à lui tout seul avec des convois de milliers d'hectolitres à cadences régulières, partant du Languedoc et de Bordeaux vers les entrepôts à l'arrière des fronts, où il est transféré en tonneaux, pour être acheminé et distribué aux troupes. **La ration de vin par soldat équivalait à 1/4 de litre en 1914, puis au demi-litre en 1916 et à 3/4 de litre en 1918,** de quoi absorber les excédents de production de l'époque.



Boire un canon ?

L'apparition et l'usage de ce terme datent du ^{xvi}^e siècle.

À l'époque il représente une réelle quantité de 6 cl.

C'est au ^{xix}^e siècle que le terme refait surface et devient populaire. Il signifie alors boire un coup, coup de canon,

le bruit que fait le verre qu'on frappe sur la table avant de lever le bras.



La piquette

Le mot « piquette » est souvent utilisé pour désigner un mauvais vin et pourtant... À l'origine, la piquette est une boisson faite par le vigneron en mouillant le marc de raisin pressuré avec de l'eau qui va récupérer le reste d'arômes, de sucre et l'alcool. Il en résulte,

après fermentation et repos, une boisson faiblement alcoolisée (plus ou moins entre 6 et 8°), légère et rafraîchissante. Cette pratique permettait au vigneron et aux travailleurs agricoles de consommer du vin tous les jours et à moindres frais quand le vin, lui, était réservé à la commercialisation et aux grandes occasions. Alors que la piquette devenait la boisson des travailleurs et, du fait de son faible prix, faisait concurrence au vin, elle fut interdite en 1907.

À nouveau autorisée à la commercialisation en 2003, c'est une directive européenne de 2013 qui est venue limiter l'autorisation en vue d'une distillation ou d'une consommation personnelle du vigneron. Pourtant cette boisson peu alcoolisée rencontre un fort engouement aux États-Unis et dans certaines provinces canadiennes. Il semblerait qu'une solution administrative existe pour les vignerons, s'ils distinguent bien la production de vin et celle de la piquette, en matière de stock, de négoce, de fiscalité et de règle d'étiquetage. Quant à la recette, elle n'est pas évidente ; l'eau fortement présente n'aide pas à la stabilité du produit fini. Toujours est-il que la piquette ne semble pas vouée à disparaître.



AUTOUR DU VIN

Le vin de Narbonne meilleur que celui de Rome ?

La ville de Narbonne, dont la fondation date d'une centaine d'années av. J.-C., était la première agglomération romaine au-delà des Alpes et le deuxième port de l'Empire. Rapidement, le vin de la province est expédié vers le port de Rome, à Ostie. On y trouve des quais dédiés à chaque provenance, la colonie Narbo Martius y avait d'ailleurs le sien, ainsi que des entrepôts pour y stocker les amphores.

En 92 ap. J.-C., un décret de l'empereur Domitien ordonne l'arrachage de la moitié du vignoble gaulois.

La légende languedocienne affirme que le vin de Narbonne était si bon que les vigneron romains auraient fait pression pour éviter la concurrence. Sans nier le fait que le vin du Languedoc était fort apprécié, il semble plus probable que l'empereur ait juste voulu réguler les cultures et éviter le risque de pénurie de blé, le vin étant une culture plus lucrative.



Les caves coopératives

Le mouvement coopératif viticole est né après le ravage du phylloxera, un puceron venu des États-Unis qui décima le vignoble européen entre 1860 et 1895.

Durant cette période, l'importation de vin et le mélange des origines qui avaient cours, favorisèrent le négoce et les grandes propriétés qui imposèrent leurs prix d'achat, mettant en péril les petits producteurs.

L'idée de se regrouper pour mieux se défendre fit son chemin, depuis l'Alsace occupée, où est née la première cave coopérative de Ribeauvillé en 1895, jusque dans l'Hérault avec Mudaison et Maraussan en 1901.

Jean Jaurès visite cette dernière et y prononce un discours en 1905 où il s'exclame : « Paysans, ne restez pas isolés, unissez vos volontés et dans la cuve de la République préparez le vin de la révolution sociale ! »

À son apogée dans les années 1970, le mouvement coopératif recense pas loin de 600 caves dans le Midi.

Il n'en reste que la moitié aujourd'hui, mais la coopération produit toujours plus de 50 % du vin français avec le même principe fondateur : un adhérent, une voix.





LA 1^{RE} BULLE DU MONDE



Au Moyen Âge, il n'est pas rare en France et en Italie de constater que, parfois, le vin blanc pétille.

Souvent, les fermentations s'arrêtant avec l'hiver ne reprenaient qu'au printemps en libérant de grandes quantités de gaz carbonique.

Avec l'apparition de la bouteille, le phénomène put se faire également dans le flacon.

Selon la légende, qui varie selon que l'on se trouve dans le Languedoc ou en Champagne, les frères bénédictins de l'abbaye de Saint-Hilaire à Limoux auraient les premiers observé ce phénomène et l'auraient reproduit, faisant de la Blanquette de Limoux la première bulle au xvi^e siècle.

Dom Pérignon, un autre moine bénédictin descendu de Champagne en pèlerinage à Saint-Hilaire, aurait observé la technique de ses frères languedociens et l'aurait développée en Champagne en y apportant savoir-faire et maîtrise.

L'essor du champagne explosa au xviii^e siècle grâce à celui de la bouteille en verre.



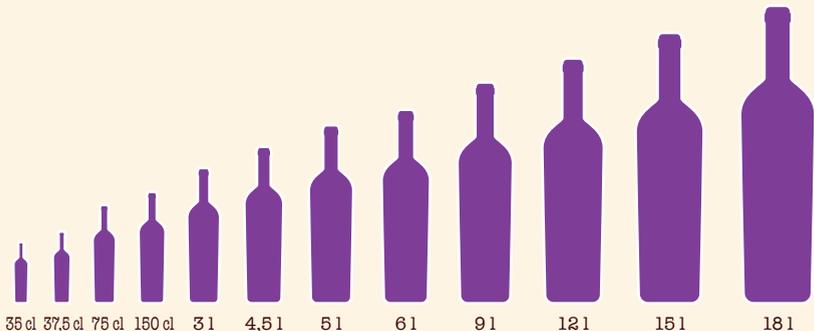


LES BOUTEILLES



Les noms des bouteilles selon leur contenance :

- **35 cl** ou **37,5 cl** :
la fillette ou la demie.
- **75 cl** : la bouteille classique.
- **150 cl** : le magnum.
- **3 l** : le double-magnum
pour le bordeaux,
le jéroboam
pour le champagne.
- **4,5 l** : le réhoboam.
- **5 l** : le jéroboam.
- **6 l** : l'impériale
ou le mathusalem.
- **9 l** : le salmanazar.
- **12 l** : le balthazar.
- **15 l** : le nabuchodonosor.
- **18 l** : le melchior ou le salomon.

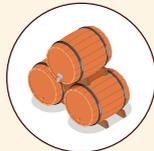
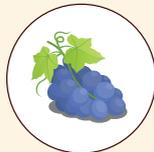




LES CONTENANTS DANS L'HISTOIRE



- **Il y a plus de 8 000 ans**, pour réaliser les premières vinifications de l'humanité, les Géorgiens utilisaient des qvevri, grandes jarres en terre cuite, sans poignées, d'une contenance de 800 à 3 500 litres. Jamais disparu de la tradition vinicole géorgienne, le qvevri est de plus en plus utilisé en France.
- **L'amphore apparaît entre 6000 et 5000 ans av. J.-C.** Plus petite, elle est produite en masse dans tout le bassin méditerranéen et devient l'outil de transport de différentes denrées, et principalement du vin.
- **Aux n^e et m^e siècles**, le tonneau remplace définitivement les amphores, plus fragiles et moins pratiques. On attribue l'invention du tonneau aux Gaulois, mais il se pourrait que la paternité soit diverse. Ce qui est avéré, c'est qu'ils ont su maîtriser et développer cet outil.
- **La bouteille de vin** s'est démocratisée comme contenant au xviii^e siècle, notamment grâce à l'invention du four à charbon par les Anglais qui a permis une forme d'industrialisation de cette production et remplacé la fabrication artisanale.





FICHE DE DÉGUSTATION

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

FICHE DE DÉGUSTATION

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

FICHE DE DÉGUSTATION

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

FICHE DE DÉGUSTATION

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

FICHE DE DÉGUSTATION

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

FICHE DE DÉGUSTATION

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

FICHE DE DÉGUSTATION

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)

Nom du vin

Date : / /

Œil (sur 5)	Nez (sur 5)	Bouche (sur 5)	Impression générale (sur 5)	Note (sur 20)