

Durant cette saison, nous sommes partis trois fois à l'étranger, nous avons étudiés plus particulièrement les cépages grenache noir, tempranillo, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, malbec, chardonnay, sauvignon, chenin et muscat. Nous nous sommes intéressés à l'histoire des vins d'Afrique du Sud, d'Espagne, de Paris, de la vallée du Rhône. Cela a permis de mettre en avant deux types de production très différentes, les vins qui étaient destinés soit au peuple, soit à l'élite. Avec la Chine et l'Afrique du Sud, nous avons pu voir que les équilibres du monde du vin se modifient et qu'en France nous avons parfois du mal à l'accepter. Dans le Médoc et dans la Ribera del Duero nous avons pu observer le rôle de la mode dans la notoriété des vins. Modes plus ou moins longues, plus ou moins anciennes et qui aiment mettre en avant les valeurs du terroir en s'appuyant sur quelques personnes : journalistes spécialisés, grands négociants, grands groupes financiers et quelques oenologues. Tous sont en réseau et ont des intérêts communs. Le journaliste spécialisé est rémunéré par la publicité prise par les grands négociants, l'oenologue a besoin d'être mis en avant par la presse pour suivre plus de domaines dont une bonne partie appartiennent à des grands négociants ou des grands groupes...

Pourtant, partout, en cherchant bien on trouve des vins excellents, produit par des domaines peu connus, souvent de petite taille, en bio ou pas et qui ne demandent qu'à être en contact avec les consommateurs. Cette année, ce fût le cas avec le domaine Bavard-Brooks en Bourgogne, Château Hugon en Pécharmant, Domaine Gibault et Roy à Valençay, domaine Poulet à Die, Domaine Corneloud et Carabinier à Lirac, la bodega Veronica Salgado dans la Ribera del Duero.

Au niveau des sorties, une mention spéciale pour le château Palmer et le château de Tiregand pour la qualité de leur accueil et de leurs vins.

Vous trouverez ci-dessous des fiches pour vous aider dans vos révisions, il suffit de bien les lire et de les mémoriser pour pouvoir répondre aux questions que je vais vous poser le jour J. Pour la dégustation à l'aveugle c'est plus difficile car il n'est pas si simple de bien reconnaître un cépage, mais peu importe, l'idée c'est de chercher et d'échanger son point de vue avec ses voisins.

1. Géographie

Vous aurez une question sur les trois régions suivantes et les photos à analyser :

Région	Caractéristiques
Puligny-Montrachet	Importance de l'altitude et de l'orientation dans cette région en limite nord de culture de la vigne. Les premiers crus et les grands crus se trouvant en milieu de côte. Terroir argilo-calcaire. Climat plus adapté à la production de vin blanc car frais et favorisant l'acidité.
Lirac	Le fleuve Rhône à créer le terroir, présence de graves plus ou moins grosses. Sol gravelo-argilo-limono-sablo-calcaire selon les lieux. Protection du vignoble par barre de calcaire urgonien surgissant dans le paysage. Taille en gobelet permet de résister au vent et à la sécheresse estivale. Climat plus adapté à la production de vin rouge car les vins ont très peu d'acidité à cause du soleil et les tanins des pépins ont le temps de mûrir.
Ribera del Duero	Le fleuve Duero à créer le terroir. Les vignes se trouvent sur les coteaux, sur la rive droite du fleuve. Les terroirs sont argilo-sablo-limoneux avec une teinte rouge assez marquée. On y trouve un grand nombre de caves troglodytes qui permettait de vinifier le vin à l'abri de la chaleur. Région plus adaptée à la production de vins rouges que de vins blancs. Froids hivernaux et chaleur estivale limite le rendement. Les vins sont concentrés. Taille en gobelet.



Côte d'Or - Crédit photo : <http://www.francois-carillon.com>

observez, ici, on voit bien que la vigne est en coteau. Il y a nécessité de construire des murets qui sont en calcaire. La maison de vigneron est également en calcaire. On note qu'il y a de l'herbe sous tous les rangs et que la vigne est palissée. Notez la densité élevée des pieds.



Vigne de Lirac - Crédit photo : Isabelle Roberty

Notez ici la présence des graves de taille variable, reposant sur un sol limoneux, la plantation en plaine, l'âge des ceps et le faible nombre de pieds à l'hectare. La taille en gobelet a été modifiée afin de pouvoir mettre en place un palissage. Les pieds sont plus hauts que dans la Ribera ci-dessous. Au loin on aperçoit les collines calcaires.



Vigne dans la Ribera del Duero - Crédit photo : Jean-Luc Pujols

Notez ici que la vigne n'est pas enherbée. Les gobelets sont assez bas. La vigne n'est pas palissée, ni irriguée. Il y a quelques manquants dans la parcelle. Les ceps sont assez proches sur un rang, mais l'écartement entre deux rangs est important. Le sol est limoneux avec sa teinte qui reste ocre. Au loin on aperçoit les zones à céréales dans la plaine et les collines.

2. Histoire

Voici les dates à retenir pour cette année :

Dates	Cause	Effet
1363 à 1477	Puissance du Duché de Bourgogne	Les ducs de Bourgogne sont très vigilants quant à la qualité des vins (et de leur table) qui les représentent. Notoriété des vins de Bourgogne datent de cette période. Gamay est interdit dans la côte d'Or car jugé comme déloyal (trop de quantité et pas assez de qualité par rapport au pinot noir). Gamay est le cépage du peuple.
15 ^e et 16 ^e siècle	Siècle d'or de l'Espagne	Charles Quint et Philippe II permettent le rayonnement des vins d'Espagne dans les cours européennes et dans les colonies.
17 ^e siècle	Puissance flotte hollandaise, protestantisme	Développement du vignoble Sud-Africain. Protestants fuyants les guerres religieuses s'installent comme vignerons en Afrique du Sud.
1709	Grand gel	Plantation effrénée de vignes en France et en Espagne car le prix du vin augmente après le grand gel et rapporte plus que les céréales
18 ^e siècle	Augmentation taille des villes en France	Production de vin d'entrée de gamme pour le peuple qui désire en boire tous les jours. Le vignoble de Paris s'étend pour devenir un des plus grands vignobles de France avant d'être limité. Vignobles alentours se développent (Valençay, Orléans, Auxerrois..). Concurrence entre les deux modes de production : vin d'élite et vin du peuple.
1870	Ligne de train Sète/Paris	Vin du Midi sont livrés en grande quantité et à très bas prix à Paris et dans le nord du pays, concurrençant directement les régions s'étant orientées dans la production de vin de masse dont l'Orléanais et le Valençay. Il n'y a jamais eu autant de vigne en France, on est proche des 3 millions d'hectares. Il en reste 0,75 million aujourd'hui.
1890	Phylloxéra en France	L'Espagne qui n'est pas touchée dans un premier temps augmente ses plantations pour répondre à la demande des négociants français. Vignoble de Valençay continue sa chute.
1920-1960	Coopération	Pour surmonter les multiples difficultés rencontrées par la viticulture, la coopération se met en place en Afrique du Sud, en France et en Espagne. La coopération se tourne vers une production de vin d'entrée de gamme alors très demandée à l'époque
Année 1990-2000	fin apartheid, apparition classe moyenne en Chine, progrès techniques	Développement du vignoble Sud-Africain, plantation massive de vigne en Chine et forte demande de vins français, baisse de la consommation en France, augmentation de la qualité des vins à travers le monde, début de prise en compte des problèmes environnementaux, production de plus en plus industrielle et contrôlée, apparition de grands groupes possédant des surfaces de vignes très importantes.

3. Quelle est la différence entre la sensation d'amertume et la sensation d'astringence ?

L'astringence est une sensation qui est procurée par la réaction entre les tanins issus du raisin (pépins et pellicule) et du chêne et des protéines contenues dans la salive. Plus le vin est tannique, plus la bouche sera sèche. L'astringence va donc assécher la bouche, cette sensation si elle est trop prononcée peut-être désagréable. Il y a également des qualités de tanins qui sont différentes, des raisins qui manquent de maturité ou qui sont trop macérés ou triturés donnent des tanins durs pouvant faire penser à de l'artichaut, de la noix verte. Un excès de tanins du bois donne une sensation de sucer une allumette, un goût de planche. L'astringence s'équilibre avec la sensation de gras. C'est une sensation longue qui dure plusieurs minutes.

L'amertume est liée à différentes molécules qui vont être détectées par des papilles particulières. Plus la quantité d'amertume sera importante plus les papilles vont être stimulées. La sensation perçue dure plusieurs minutes, elle donne de la longueur au vin quand il y a suffisamment d'arômes pour compenser la sensation d'amertume. Un vin peu amer paraîtra plus court. Un vin amer mais peu fruité paraîtra déséquilibré. Chaque individu a un profil sensoriel qui lui est propre face à l'amertume, certaines personnes détectent mal l'amertume. L'amertume demande un apprentissage culturel pour être appréciée. Les nouveaux-nés rejettent les produits amers afin de se protéger d'une intoxication possible qui est souvent causée par des produits amers (baies de nombreuses plantes en particulier).

4. Pourquoi un millésime froid se traduit-il dans un vin rouge par des arômes végétaux, de fruits verts, une acidité élevée, une couleur peu soutenue et des tanins assez fermes ?

Lors d'un millésime froid, le processus de maturité est gêné ou ne parvient pas à son terme. Les arômes végétaux et de fruits verts traduisent que le vigneron n'a pas réussi à atteindre la maturité aromatique. Cela est souvent dû à la présence de pourriture qui oblige à avancer la récolte avant que la pourriture ne se propage. Vu que la maturité phénolique (tanins + couleur) se produit après la maturité aromatique, cela va donc signifier que le millésime sera très compliqué pour l'élaboration des vins rouges. Les processus biochimiques se produisant dans le cep sont très fortement conditionnés par les températures ambiantes. En année froide, les mécanismes sont ralentis, en année chaude, ils sont accélérés, sauf si les températures sont trop extrêmes. On peut connaître le type de climat du millésime en goûtant le vin. C'est pour cette raison que la date de récolte et l'effet millésime sont si importants sur le goût final du vin.

5. Que traduit la couleur violacée dans un vin rouge?

Il traduit le vin que le ou les cépages utilisés ont génétiquement une aptitude à produire une couleur violacée (qualité des anthocyanes qui sont les pigments rouges du vin), que la maturité du raisin a été bonne, que la vinification et l'élevage se sont bien déroulés et que le vin est encore jeune et avec du potentiel de garde. Le tempranillo, la syrah, le malbec sont beaucoup plus violacé que le cinsault, le pinot noir ou le grenache noir.

6. Qu'apporte le passage en chêne américain à un vin? Pourquoi les français n'utilisent que très peu ce type de bois?

Le chêne américain (*quercus alba*) apporte des arômes de vanille et de torréfaction assez marqués. Il est plus riche en lactone (noix de coco), en eugénol (clou de girofle), en scopolétine (arômes balsamiques : bois de santal, résine de pin, cire d'abeille, eucalyptus..) et laisse moins passer d'air. Il donne des tannins assez fermes en bouche. Les Français ne sont pas friands de ce vin car culturellement nous l'associons plus à des vins étrangers. Il donne l'impression que le vin est moins naturel et très boisé. L'intérêt du chêne américain est qu'il est moins cher que le chêne français (pédonculé et sessile). Les Français préfèrent utiliser des copeaux de chêne sessile ou pédonculé qui coûtent encore moins cher que le chêne américain. Prix d'une barrique en chêne français : entre 560 et 860 euros HT, Prix d'une barrique en chêne américain entre 365 et 475 euros HT. Les barriques sont utilisées 3 ans soit un coût de revient entre 70 et 120 euros HT/hl. Le prix de revient des copeaux varie de 5 à 26 euros HT/hl. C'est donc très tentant sur les vins d'entrée et moyen de gamme.

7. Voici la description d'un vin blanc, dire à quoi sont dues les caractères ressentis :

*Le nez est très ouvert avec quelques **notes de buis** à l'ouverture. **A l'aération**, on découvre des arômes d'**abricot**, de **pêches**, complétées par des notes florales (**acacia**) et d'agrumes (**pamplemousse**), très agréable. La couleur est d'un **jaune pâle à reflet vert**. Le vin est brillant et limpide, laissant des **larmes bien marquées** sur le bord du verre. A l'attaque le vin est **vif**, puis on découvre un joli équilibre entre les arômes de **pamplemousse**, de **fruits jaunes**, **le gras et une belle longueur**. Un vin gourmand à servir en apéritif ou en entrée de repas sur des pains de poissons, des crustacés, des tartes salées ou avec les fromages sur un chèvre frais.*

Ici, il faut analyser chaque caractère.

La présence d'un nez bien ouvert indique un type de cépage et/ou une manière de travailler. Le côté buis fait penser au sauvignon ou à un manque de maturité du cépage. Le fait que cette sensation parte à l'aération fait plus pencher du côté du sauvignon. La gamme aromatique décrite : fruits jaunes, pamplemousse, acacia décrit bien les arômes présents dans le sauvignon. Le vigneron a cherché à ramasser son raisin au moment de la maturité aromatique, car il destine son vin à une rotation rapide. Les fruits ne sont pas à l'alcool par

exemple. Il a favorisé un type d'arômes particuliers qui portent le nom de thiols (présence de soufre apportant des notes fruitées particulières).

La couleur jaune pâle à reflet vert, traduit le fait que le vin est jeune (moins de trois ans) et qu'il n'est pas passé en fût de chêne. Les larmes traduisent le taux d'alcool qui devrait être entre 12,5% et 13%alc.vol

L'acidité du sauvignon est assez typique à l'attaque, mais cette donnée sera également présente sur un chardonnay ou un chenin, sauf dans le cas d'un chardonnay produit en région chaude.

La gamme aromatique en bouche resouligne le sauvignon. Le fait que le vin soit long et gras, traduit un élevage sur lies fines. Ici on comprend que le vin n'est pas passé en fût de chêne, qu'il y a juste eu un élevage en cuve.

Voici la description d'un vin rouge :

*Le vin est moyennement ouvert sur des arômes de **vanille, de torréfaction, de cuir, de réglisse, de fruits rouges confits et de poivre en finale**. La couleur est **rouge cerise** assez **soutenue**. Les **larmes** sont bien marquées. En bouche, on découvre une structure **assez charpentée**, avec des tanins **de chêne** encore bien présents mais **travaillés**, les tanins du raisins sont **assez fondus**, **l'alcool est généreux**, les arômes sont plus fruités en bouche avec une note de **cassis à l'alcool** et de **réglisse** mélangés aux arômes apportés par le passage en fût. Le vin est **moyennement long** mais gras et plaisant. La finale est un **peu asséchante et amère**, mais reste tout à fait sympathique. Un vin qui devrait accompagner un magret de canard cuit au barbecue accompagné de sa poêlée de pommes de terres sautées du jardin et de cèpes de la forêt voisine.*

Idem que pour le blanc, il faut reprendre chaque point important.

Le nez indique que le vin a eu un passage prolongé en barrique entre 8 et 16 mois. Les notes de cuir indique que le vin a déjà vieilli ou qu'il a manqué d'oxygène durant sa vinification. On peut penser au merlot car le nez est discret avec une gamme aromatique typique de ce cépage. Le vieillissement n'est néanmoins pas très poussé, on peut penser à un 2012. La présence des larmes assez marquées indique un vin au moins à 13% alc vol. En bouche, l'absence d'indication attaque vive élimine le 2013. La structure charpentée nous fait quitter le merlot seul, on peut alors penser au cabernet sauvignon ou au malbec. Le descriptif cassis fait pencher vers le cabernet sauvignon. Le fait que le vin soit peu long enlève les cépages aromatiques comme le tempranillo, la syrah, le mourvèdre, le grenache noir qui ont souvent un profil aromatique plus expressif. La finale asséchante et amère est normale sur ce type de vin, mais on comprend que les tanins sont travaillés, donc ramassés à la maturité phénolique et que le vin peut-être onéreux selon la zone de production. Vu que cette année on a étudié le pécharmant et le pauillac, cela pourrait correspondre. A vous de choisir si vous préférez un pécharmant 2012 ou un pauillac 2012. Dans le pécharmant il y a souvent du malbec, peut-être qu'on serait plus sur un pauillac avec seulement du merlot (45%) et du cabernet sauvignon (55%).

8. Reconnaissance des cépages :

a.Cépages rouges

cépage	Caractéristiques	cours traitant du cépage
grenache noir	couleur s'oxydant, alcool très présent, structure ronde, arômes raisins ou cerise à l'alcool, amer.	Lirac
syrah	couleur violacée, structure ronde, arôme de cuir, réduit, fruité, complexe, long, amer.	Lirac
mourvèdre	couleur violacée, structure ronde à tannique, arôme floral et fruité si réussi.	Lirac
merlot	peu d'acidité, beaucoup d'alcool, peu de fruit, arômes de réglisse, de poivre. Structure ronde amer, assez court. Peut se confondre avec le grenache noir à cause de l'alcool mais est moins fruité.	Pécharmant, Pauillac, Chine
cabernet sauvignon	Structure tannique, couleur soutenue mais pas violacée foncée, peu fruité, arômes de fruits acidulés, acidité présente, apte à la garde	Pécharmant, Pauillac, Chine
Malbec	Structure tannique, tanins fermes, couleur très violacée et sombre, apte à la garde, moins acide, plus alcooleux et souvent plus aromatique que le cabernet sauvignon.	Pécharmant et Valençay
Tempranillo	Structure tannique, couleur violacée et soutenue, arômes de liqueur de cassis, réglisse en bouche, tanins fermes, assez long. Souvent élevage en chêne américain et français. Le chêne américain est marqué par la vanille et des tanins plus secs que le chêne français.	Ribera del Duero

Dans l'exercice de dégustation, il faudra identifier les deux vins élaborés avec du grenache noir, de syrah et du mourvèdre et dire celui qui semble ne pas être français. Vous aurez également un tempranillo à reconnaître.

- Pour le tempranillo cherchez la couleur très violacée, les tanins un peu secs en final et cet arôme particulier de cassis.
- Pour l'assemblage grenache, syrah, mourvèdre, cherchez les notes de cerise et de raisins secs à l'alcool, la note cuir.

b.Cépages blancs

cépage	Caractéristiques	cours traitant du cépage
Chardonnay	Discret, complexe, élégant, arômes de pommes vertes à tarte tatin, note florale (tilleul), beaucoup de gras en bouche, acidité bien présente, assez long. Souvent boisé	Puligny-Montrachet, Afrique du sud
Sauvignon	Souvent bien ouvert, plus ou moins fins, note de buis, de pamplemousse, de fruits jaunes, de poires, notes florales. Plus ou moins gras et plus ou moins long, amer. La date de récolte influe beaucoup sur la qualité du vin.	Afrique du Sud, Valençay
Chenin	Discret, arômes de coing, de poires (fais penser à un nez de liquoreux), bonne acidité, du gras, long.	Afrique du Sud
muscat	Exubérant, notes de roses, de raisins, gras, sucré, très long, plus ou moins fin.	Clairette de Die

Pour l'exercice : vous aurez un vin blanc à déguster et vous devrez dire si c'est un chenin, un sauvignon ou un chardonnay. Fiez-vous au type d'arômes, au gras en bouche et à la finale. Attention, les nouvelles méthodes de vinification et d'élevage apporte plus de fruit au chardonnay et au chenin et plus de gras et de longueur au sauvignon. Vous pourrez me poser des questions sur le mode d'élaboration du vin pour vous aider à voir ce qui vient du cépage et du mode de vinification.

9. Goûtez avec attention la boisson préparée et la décrire.

Il faut être bien attentif aux arômes perçus, pour cela fermez les yeux et oubliez la couleur, notez les arômes qui vous viennent en tête. Une fois que vous avez identifié l'arôme pensez à un jus de fruit lui correspondant et voyez en quoi il en diffère. Recommencez autant de fois que vous percevez des arômes différents (max 3).

Puis oubliez les arômes et concentrez-vous sur les sensations perçues : Est-ce de l'amertume, de l'astringence, de l'acidité, du sucre ? Quelles sont celles qui dominent ? Est-ce que la boisson est plus sucrée ou moins sucrée qu'un jus de fruit classique ? Par rapport aux arômes imaginés est-ce que l'acidité convient à ce type de jus de fruit ?

Imaginez-moi dans un coin de la salle en train de sourire en m'amusant à imaginer ce que je pourrais assembler pour vous faire perdre vos repères. Visualiser les ingrédients que j'ai face à moi et à quelle dose je les incorpore.