

Durant cette saison, nous avons étudiés plus particulièrement les cépages :

- En rouge : grenache noir, carignan, syrah, pinot noir, mavrud, sangiovese et sagrantino ;
- En blanc : sauvignon, chardonnay et muscat.

Nous nous sommes intéressés à l'histoire des vins de Bulgarie et de l'Italie. Le cours sur la Bulgarie a permis de mettre en évidence l'ancienneté des vignobles situés autour de la mer Noire et les influences multiples qu'a subi ce pays au travers des différents peuples qui l'ont conquis.

Durant le cours sur l'Ombrie, on a pu découvrir :

- l'influence de la puissance grecque sur les goûts des vins romains.
- Le rôle essentiel de la géographie, de l'histoire économique et politique de la péninsule italienne sur son aptitude à développer (ou pas) un commerce international florissant.

Durant le cours sur le vin biologique, j'ai insisté sur la différence entre biodynamie, vin biologique et vins sans sulfite.

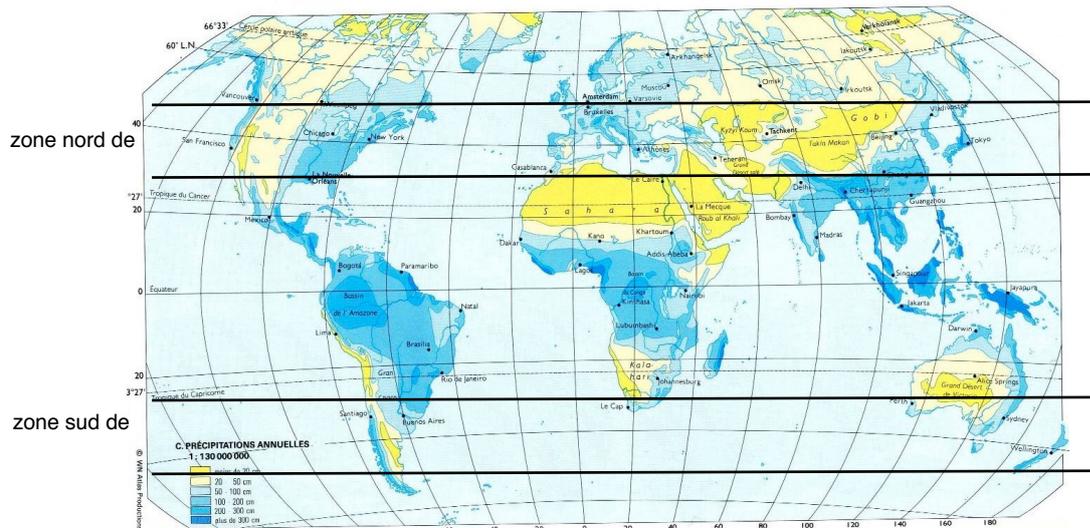
Au niveau des sorties, une mention spéciale pour le château seigneur des Pommiers en Entre-deux-mers, le domaine de la Roubine à Gigondas, le château la Grave Figeac à Saint Emilion, la cave coopérative de Beaumes-de-Venise pour la qualité de leur accueil et de leurs vins. D'un point de vue gastronomique, le restaurant la table de de Catusseau à Pomerol était vraiment d'un très bon rapport qualité-prix.

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.

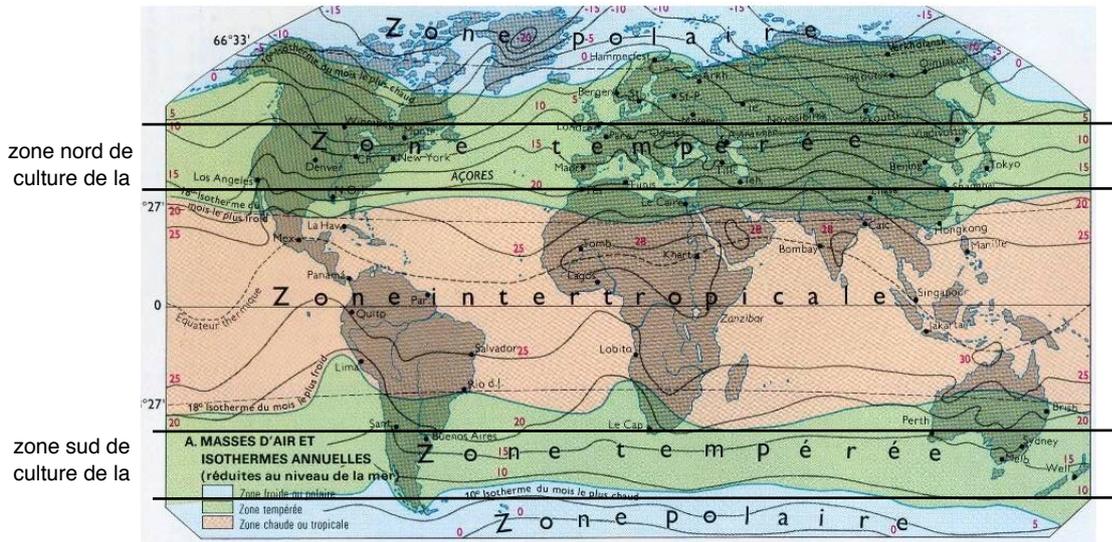
1. Géographie :

Il faudra pouvoir expliquer en quoi la géographie influence le goût des vins et la notoriété des régions viticoles.

Cause	Effet
Latitude	La vigne ne peut pousser qu'aux latitudes qui présentent un climat tempéré. C'est à dire entre le 30° et 50° parallèle nord et le 15 et 45° parallèle sud.
Altitude	La vigne supporte mal le gel. Pour cette raison il est difficile de la trouver à plus de 700 m d'altitude dans les régions tempérées et à plus de 1500 m d'altitude dans les zones au climat aride ou l'altitude compense les excès de chaleur (Liban, Argentine par exemple).
Hygrométrie	La vigne craint l'excès comme le manque d'eau. Dans de nombreuses régions arides la vigne est irriguée, dans les régions humides des cépages résistants aux maladies cryptogamiques sont utilisés.
Coteaux ou plaine	La vigne préfère les coteaux afin d'assurer un meilleur ensoleillement, un meilleur drainage et une lutte naturelle plus efficace contre le gel (masse d'air froid s'écoulant vers la plaine). Les vins de coteaux sont plus concentrés que ceux de la plaine.
Orientation	L'orientation joue un rôle considérable car elle permet de réguler le manque ou les excès d'ensoleillement. Un excès d'ensoleillement (et donc de chaleur) conduit à des blocages de maturité, des grillures des feuilles et des grappes. Un manque d'ensoleillement conduit à un manque de maturité (acidité plus marquée, tanins durs, arômes herbacés).
Localisation dans le pays	La proximité d'une grande ville favorise le développement d'un vignoble. Si la ville est prospère et le climat adapté, des vins hauts de gamme y seront produits. Si la ville est ouvrière c'est du vin d'entrée de gamme qui sera favorisé.
Proximité d'une voie d'eau navigable	Sans la proximité (moins de 30 km) d'une voie d'eau navigable, il y avait très peu de chance que la notoriété d'un vin dépasse le département ou la région. Observez bien où se situent les grands vignobles de France.
Localisation dans le monde	La proximité de l'océan Atlantique et de pays consommateurs et non producteurs, favorise l'expansion du commerce du vin d'un pays producteur. La proximité avec la mer Méditerranée, la mer noire ou la mer Caspienne n'est plus un atout majeur dès le début du Moyen-Age.
Localisation dans le monde	La localisation dans le monde favorise certaines religions. Les religions musulmanes limitent l'expansion de la vigne à vin sur l'ensemble des pays concernés sauf en cas de colonisation (Magreb). Les religions catholiques, anglicanes et protestantes favorisent la production et le commerce du vin.
Localisation dans le monde	Les régions viticoles pauvres, peu industrialisées, induisant des mouvements massifs de déplacement de population entraînent l'expansion de nouvelles régions viticoles et une conservation d'un lien étroit avec le vignoble d'origine (Italiens du centre et du sud, viticulteurs du Languedoc-Roussillon, Pieds-noirs).



précipitations annuelles mondiales



masses d'air et isothermes annuelles

2. Histoire

Voici les dates à retenir pour cette année :

Dates	Cause	Effet
du XII ^e siècle av. J.C au V ^e siècle après J.C	Grèce Antique, Empire Romain	La vigne est très étroitement liée au bassin méditerranéen et à celui de la mer Noire. La culture de la vigne est intimement liée au quotidien des habitants, elle est associée à la culture de l'olivier. Des dieux, des cérémonies sont attachées à la consommation de vins. Les Romains font sortir la vigne du bassin méditerranéen et la répandent dans leur empire.
1709	Grand gel	Plantation effrénée de vignes en France et en Italie car le prix du vin augmente après le grand gel et rapporte plus que les céréales. Le vignoble de Chianti voit sa réputation s'accroître après cette épisode car son vin a été acheté par les négociants français.
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. Concurrence entre les deux modes de production : vin d'élite et vin du peuple.
1860	Réunification de l'Italie	Le peuple progressivement acquiert des idées plus nationalistes et moins régionalistes favorisant le commerce du vin et l'image qu'ils ont de leur vin.
1870	Ligne de train Sète/Paris	Vin du Midi sont livrés en grande quantité et à très bas prix à Paris, dans le nord du pays et vers Bordeaux. 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.
1877	Fin de la présence ottomane en Bulgarie.	Le vignoble bulgare commence à se redévelopper.
1890	Phylloxéra en France	Les replantations se font en France sur un nombre limité de cépages. En Italie et en Bulgarie, on conserve un très grand nombre de vieux cépages car il y a moins d'enjeu autour du commerce du vin.
1880-1946	Diaspora italienne	Les mouvements de population touchant l'Italie sont massifs et favoriseront l'implantation dans de nombreuses régions viticoles du monde : France, Allemagne, Suisse, Amérique du Nord, Amérique du Sud, Afrique du Sud. Les États-Unis ont une vision positive du vignoble italien et favorise son commerce à l'export.
1940-1980	guerre, puis domination socialiste en Bulgarie.	Le vignoble Bulgare se tourne vers une production de vin de masse en direction des pays de l'URSS, au sein de grandes unités de productions collectivistes.

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. Pourquoi la syrah donne t'elle des vins plus violacés que ceux à base de sangiovese?

Chaque cépage contient une certaine quantité de pigments colorés (les anthocyanes) dans sa pellicule. La Syrah en contient beaucoup plus que le sangiovese. Les rendements limités, l'âge des vignes, les durées de macération vont également jouer sur l'intensité colorante du vin.

6. Pourquoi le grenache noir et le sagrantino donnent-ils des vins aussi forts en alcool?

Chaque cépage a des aptitudes différentes. Le grenache noir et le Sagrantino ont la particularité de mûrir rapidement et de pouvoir transformer une grande partie de leur acidité en sucre si le climat le permet. Les vins produits seront alors peu acides et alcoolisés. Les deux cépages ont des rendements faibles, inférieurs à 40hl/ha. Ils sont tous les deux utilisés pour faire des vins sucrés (vin doux naturels avec le grenache et liquoreux (passito) pour le sagrantino.

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

*Le nez est 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. A l'attaque le vin est **vif**, puis on découvre un joli équilibre entre les arômes de **pamplemousse et de fruits blancs et le gras**. 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 blancs, 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 fruités 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 muscat sec.

La gamme aromatique en bouche resouligne le sauvignon. Le fait que le vin soit long et gras, traduit un élevage sur lies fines. Le chardonnay comme le muscat sont gras. En bouche, on reconnaîtra le muscat car le gras sera assez marqué et associé aux arômes typiques du muscat.

Ici, on comprend que le vin n'est pas passé en fût de chêne, qu'il y a juste eu un élevage en cuve, cela ne peut donc pas être le santenay passé en fût de chêne et on revient vers le muscat ou la sauvignon.

Il n'est pas signifié que le vin soit long, il y a donc peu de chance que ce soit un muscat ou un chardonnay qui sont en général assez long.

Voici la description d'un vin rouge :

*Le vin est **bien ouvert et complexe** sur des arômes de **cuir, de fruits rouges, de tabac, miel et d'épices**. La couleur est **rouge violacée soutenue**. Les **larmes** sont marquées. En bouche, **l'attaque est fondue et réglissée**. Puis, on découvre une structure **ronde aux tanins travaillés donnant une sensation de thé infusé**. **L'alcool est chaleureux**, la bouche est équilibrée, **fruitée, réglissée, ample et longue**. Un vin qui devrait accompagner un osso bucco ou un navarin d'agneau.*

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

Le nez indique que le vin n'est pas marqué par le fût de chêne et qu'il est issu d'un cépage aromatique. Les notes de cuir indique que le vin a déjà vieilli ou qu'il a manqué d'oxygène durant sa vinification ou qu'il est à base de syrah. Cela pourrait être de la syrah, du mavrud ou du sagrantino, voire du carignan vieille vigne ou un assemblage syrah-grenache noir.

Le vieillissement n'est pas très poussé, c'est indiqué par la couleur rouge violacée. Cette couleur élimine les cépages sangiovese, pinot noir et grenache noir. Il resterait la syrah, la carignan et le sagrantino. La présence des larmes juste marquées indique que ce n'est pas un vin à plus de 14%. Cela peut éliminer le grenache noir et le sagrantino, mais ce n'est pas certain.

En bouche, l'absence d'indication attaque vive indique que le vin est peu vif. Cela élimine le pinot noir et le sangiovese et les années froides. La structure ronde élimine le sagrantino. Le fait que le vin soit long favorise les cépages aromatiques comme la syrah, le mavrud, le sagrantino et le grenache noir qui ont souvent un profil aromatique plus expressif. La finale 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.

Au vu de tout ces recoupements, on peut pencher pour un vin à base de syrah majoritaire ou un assemblage syrah-carignan ou syrah-grenache noir.

8. Reconnaissance des cépages :

a.Cépages rouges

cépage	Caractéristiques	cours traitant du cépage
Grenache noir	Couleur assez claire, se tuilant rapidement,, arômes de raisins secs et/ou de cerise à l'alcool, notes épicées, structure ronde, peu d'acidité, amertume prononcée rappelant le chocolat noir, alcool très présent, tanins plus ou moins fins, bouche rappelant chocolat mon chéri (sans sucre!).	Vacqueyras, Corbières, Coteaux Varois
Syrah	couleur foncée et violacée. Un nez souvent bien ouvert et complexe. Arômes de cuir, de réduit, fruité, tabac roux, épices (cannelle, poivre), de miel, de violette. Structure ronde, longue, amère. Alcool chaleur mais non excessif.	Coteaux Varois, Corbières, Vacqueyras,
Carignan	Couleur rouge cerise assez soutenue. Nez plus ou moins ouvert, sur des arômes de fruits noirs. Bouche charpentée aux tanins fermes si la vigne est jeune. Vigne âgée donne des vins plus complexes et plus élégants au nez comme en bouche. Bon potentiel de garde.	Corbières
Pinot noir	Couleur rouge cerise claire. Nez ouvert et fin sur des arômes de fraise, de fleurs, d'épices. Boisé en général discret. Bouche élégante, légère à ronde, alcool équilibré, amertume plus ou moins marquée, avec des tanins moyens à fins.	Santenay
Mavrud	Rouge violacé foncé, nez très aromatique de framboise et de mûre à l'alcool, épicées et miellés. Bouche gourmande, ronde à charpenté avec des tanins moyens à fins, acidité fondue, alcool chaleureux sans excès, amertume plus ou moins prononcée, sucres résiduels possibles, long en bouche.	Bulgarie
Sangiovese	Rouge cerise moyennement soutenue et très transparent. Nez ouvert, agréable sur des notes de fruits rouges plus ou moins mûrs, notes florales, épicées et mentholées. Bouche ronde, amère (amande amère, réglisse), attaque assez vive (acidité présente), chaleureux en alcool mais sans excès, tanins moyens à fins, de la longueur.	Ombrie
Sagrantino	Rouge cerise assez soutenue, moins transparent que sagrantino. Nez agréable et complexe de fruits rougeâtres mûres macérés à l'alcool, épices, réglisse. Bouche charpentée, extrêmement tannique à l'attaque, puis s'arrondissant. Amertume présente, alcool très généreux, bouche fruitée et longue.	

Dans l'exercice de dégustation, il faudra différencier :

- un vin rouge élaboré avec 65% de carignan vieille vigne et 35% de grenache noir, élevé en fut de chêne.
- un vin rouge contenant une majorité de sangiovese et du merlot.
- un vin rouge composé de syrah et de grenache noir, passé ou pas en fut de chêne.

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	Santenay
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.	Entre-deux-mers
Muscat	couleur jaune à reflet vert, plus ou moins aromatiques, notes de roses, de raisins, bouche vive, grasse, aromatique, longue, plus ou moins fine.	Saint Jean de Minervois

Pour l'exercice : vous aurez deux vins blancs à déguster et vous devrez reconnaître les cépages majoritaires des vins (chardonnay, sauvignon ou muscat). Fiez-vous au type d'arômes, au gras en bouche et à la finale.

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 produit lui correspondant et voyez en quoi il en diffère. Recommencer 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?