

Révision des cours œnologie et de géographie viticole - Saison 21/22

Programme	Mois
Influence du terroir sur l'expression aromatique des vins.	septembre 2021
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	octobre 2021
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	novembre 2021
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	décembre 2021
Puissance du lobby du vin à travers le monde	janvier 2022
Découverte des vins australiens	février 2022
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels	mars 2022
Le vermentino, un cépage blanc d'origine italienne à découvrir	avril 2022
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	mai 2022
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	juin 2022

La saison 21/22 s'achève et c'est le moment des grandes révisions. Ci-dessus, vous avez le tableau de tous les cours abordés. Durant la dernière étape, l'idée sera de vérifier ce que vous avez retenu.

Je vous invite à relire une fois tous les cours transmis si vous en avez l'énergie et /ou à prendre connaissance des points clefs indiqués dans les pages de ce document.

Pour résumer l'année, nous avons étudiés les cépages mourvèdre, cabernet-sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, muscadelle, viognier et vermentino (ou rolle) soit 8 cépages.

Au niveau géographique, l'Australie, le Haut-Médoc, Bandol, la côte d'Or et le Centre-Loire sont au programme de révision ! Au niveau économique ce sont les lobbies que nous avons tentés de déchiffrer.

D'un point de vue technique, la vinification des vins liquoreux (muscadelle) et des vins blancs secs (vermentino) ne devraient plus avoir de secrets pour vous. Nous avons vu l'impact du changement climatique sur le pinot noir et l'effet du terroir sur le mourvèdre.

Après avoir révisé les fiches synthétiques suivantes, vous pourrez faire le QCM d'entraînement sur typeform ! Bonne révision

Les cépages

Mourvèdre

C'est un cépage délicat et exigeant qui doit être planté dans des zones chaudes et bien exposées pour parvenir pleinement à maturité. Il est adapté à des sols profonds, aérés (alimentation hydrique régulière), peu fertiles.

Il est souvent assemblé au grenache, à la syrah, au carignan et au cinsault. Il est localisé dans les criques abritées en bord de mer, ou dans les zones caillouteuses et chaudes des contreforts cévenols (minervois). Lorsqu'il est le cépage majoritaire, c'est toujours dans des terroirs bien particuliers comme à Bandol. On le trouve dans différentes AOC du pourtour méditerranéen, souvent en quantité peu importante dans les assemblages.

Les vins de mourvèdre sont typiquement des vins méditerranéens, ronds à charpentés, plus ou moins fruités. Les associations possibles ressemblent à celle des vins des syrah du sud, bien que les plats aient moins besoin d'avoir une personnalité affirmée, car le mourvèdre est moins intense et moins musqué. Les plats à base d'oignons, herbes de Provence, ail, de poivrons, d'huile d'olive, de champignons, d'olives noires, de cerises noires, de framboises, de pruneaux lui conviennent. Selon la viande utilisée, on choisira un vin plus ou moins charpenté ou à la personnalité plus ou moins expressive.

Cabernet-sauvignon

C'est un cépage tardif particulièrement adapté aux sols chauds et secs (gravelo-sableux ou sols argilo-calcaires bien exposés). Vu qu'il y a beaucoup de graves sur la rive gauche, il est le cépage le plus planté pouvant dépasser 60% de l'encépagement des domaines. Il y est associé avec le merlot. Le cabernet-sauvignon apporte au vin des notes épicées, complexes et une richesse tannique favorable à une conservation longue et harmonieuse. Dans le cadre du réchauffement climatique, il a des avantages car il a une belle acidité et qu'il est de maturité tardive. Quand il est bien mûr, il apporte des arômes de fruits rouges à l'alcool (liqueur de cassis), quand il manque de maturité, il présente des arômes herbacés (poivron vert). La réputation du Médoc repose sur le potentiel du cabernet-sauvignon à faire des vins haut-de-gamme qui se conservent longtemps.

Merlot

Précoce, il s'épanouit dans la plupart des sols du Bordelais, du Bergeracois, des côtes de Buzet, des côtes de Duras ou du marmandais et apprécie particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse que l'on trouve en abondance sur la rive droite et dans le bergeracois. Il mûrit bien et apporte au vin de la couleur, une richesse alcoolique, une bonne complexité aromatique (de fruits mûrs rouges et noirs notamment) ainsi que de la rondeur. Ramassé trop mûr, il perd en finesse. Il est alors trop marqué par l'alcool et son profil aromatique est moins intéressant, dominé par les notes de fruits rouges macérés à l'alcool voir de pruneau. L'excès de sucre peut entraîner des difficultés durant les fermentations alcooliques et favoriser le développement bactériens ou levuriens indésirables.

Syrah

Pour obtenir un vin équilibré, gras et aromatique, le rendement doit être faible, inférieur à 50Hl/ha. Elle a tendance à être vigoureuse. Il faut donc la contraindre pour l'aider à faire moins de feuilles et de rameaux et plus de fruits. Ses rameaux sont longs, pouvant casser sous l'action du vent. La peau est fine, mais résistante, la chair est ferme, juteuse, bien sucrée et relevée avec un goût agréable (le jus de syrah est nettement meilleur que celui du carignan ou du cabernet sauvignon). Lors de la vinification, la syrah a besoin d'être suffisamment oxygénée pour ne pas développer des arômes de réductions type cuir, peau de brebis ou mêmes sardines grillées... Les vinifications doivent être assez longues (au moins trois semaines) pour extraire les tanins, si l'on désire obtenir un vin de garde.

C'est un cépage qui donne des arômes fruités, floraux, avec des notes de cuir, de miel, d'épices (cannelle) et de tabac, avec souvent beaucoup de personnalité. L'acidité est variable selon la région d'implantation, elle est plus vive en Côtes du Rhône nord que dans le Languedoc ou en Australie. Les tanins laissent l'impression d'un thé earl-grey infusé longuement. Les vins peu extraits, sont ronds fruités et peuvent être bus jeunes. Les vins plus extraits, en particulier ceux produits en année froide, peuvent être un peu durs de part leurs tanins et leur acidité. En vieillissant, ils s'arrondissent.

Association avec des mets : syrah peu extraite : Poulet rôti, blanquette de veau, Daube de bœuf, saint nectaire. Syrah extraite et élevé en fût de chêne : Côte de bœuf aux grains de cassis et à la moelle, gibier à poil en sauce poivrée, agneau grillé, gigot d'agneau, Bécasse, truffes sous la cendre.

Pinot noir

Le pinot noir, donne facilement des vins légers à ronds, plutôt peu colorés, relativement aromatiques et plus ou moins vifs selon les années. Quand les conditions sont favorables, il permet d'élaborer des vins rouges de garde alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Il est très sensible au variation de climat. Quand le climat est très chaud, il donne des vins plus colorés, fort en alcool et pouvant manqué d'acidité pour des gardes prolongées. Pour cette raison, le changement climatique impacte déjà la Bourgogne avec des concentrations en alcool pouvant déjà dépasser les 15% alc.vol. Ramassé en sous-maturité, il donne des vins vifs, peu colorés, avec des tanins durs si les macérations ne sont pas soignées. Il est difficile de bien réussir un vin à base de pinot noir. Le pinot noir est également utilisé pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

Les vins rouges légers seront servis à 16/17°C, avec les spécialités à base de fromages fondus, les viandes blanches, les tartes salées, les woks de légumes ou de volailles, les pâtes et les risottos, brochette, kebabs, paella, pizza, pot au feu, tapas, tourtes, voir sur les poissons en sauce. Les vins rouges ronds (17/19°C) accompagneront le bœuf bourguignon, les lasagnes, le veau et le porc grillé, la cuisine asiatique pas trop relevée, les fromages type saint nectaire. Les vins rouges de garde (18/19°C), seront appréciés, une fois vieillis, sur la caille, les pièces de bœuf de belle qualité, le lapin, la truffe, les civets de chevreuil, le foie gras chaud aux fruits, le jambon sauce au vin, la côte de veau aux champignons, le bœuf bourguignon, les têtes de cèpes farcies, la poularde de Bresse, le canard aux cerises, les pigeons aux cèpes, le faisan au chou, les noisettes de chevreuil aux airelles, les fromages : comté, beaufort, cantal, saint-nectaire, coulommiers, Brillat-Savarin. Plus le vin sera élégant, plus le plat devra l'être également

Muscadelle

Son vin présente un caractère aromatique floral qui peut faire penser au muscat et qui est plus prononcé avec des rendements faibles. La muscadelle donne des vins ronds pouvant manquer de vivacité. Elle a tendance à s'oxyder relativement rapidement. De très bons vins sont obtenus en vin liquoreux quand les conditions climatiques le permettent. On la trouve également parfois en vin blanc sec. La muscadelle est souvent associée avec du sémillon et du sauvignon dans l'élaboration des vins liquoreux. Son pourcentage peut varier allant de 5% à 100% selon les cuvées, mais en général, le pourcentage est plus proche de 5% que de 100%.

En blanc sec, on le prendra en début de repas, sur les poissons, coquillages et crustacés ou sur les fromages de chèvres. Il ira également sur les volailles ou le veau sur les cuvées haut de gamme élevé sous bois. En liquoreux, il va très bien à l'apéritif ou en digestif pour lui même. Il est bien sur conseillé sur le foie gras, les tartes salées aux oignons, légumes, les fromages à pâte persillée, les desserts aux fruits (qui rappellent les arômes trouvés dans le vin). Pour des accords plus originaux avec les coquilles saint jacques, les pains de poissons, le riz de veau, la blanquette de veau, le homard, les desserts au chocolat.

Viognier

Le viognier donne des vins blancs exubérants et très aromatiques, ils sont généralement secs (pas de sucres résiduels). Ce style de vin surprend car il présente un profil aromatique très particulier : L'intensité aromatique est très forte, comme un muscat mais avec une gamme d'arômes différentes. On retrouve des arômes de loukoum à la rose, d'abricots, d'épices, de fruits blanc, de litchi, d'épices, de miel. Ce type de nez laisse penser que le vin devrait être sucré, or il présente une bouche ronde (acidité variable) mais sans sucre. Un vin étonnant et déstabilisant à la première approche, on s'y habitue assez rapidement. Ces vins très intéressants sur la jeunesse des arômes ne gagnent pas à être longuement vieillis (2 ans pour les vins d'entrée de gamme, 3, 4 ans pour les condrieu).

La puissance aromatique de ce cépage, limite les possibilités d'association avec les mets. Les plats à l'odeur et au goût délicat seraient écrasés par la force de ce style de vin. Le plat à associer doit être goûteux et consistant et posséder une certaine richesse en sucre ou en matière grasse. Des saveurs épicées et modérément salées ou un léger goût de fumée peuvent renforcer la force gustative du plat. A l'apéritif : c'est un vin cher à assez cher, alors autant l'apprécier pour lui même, surtout qu'il est très aromatique... Durant le repas : Écrevisses en gratin, terrine de brochet, filet de perche, cuisses de grenouilles à la crème, huîtres aux épinards, coquille Saint-Jacques, langoustes au beurre d'orange, crevettes grillées assaisonnées d'essence d'Orange, porc et poulet à l'abricot. Les plats asiatiques à base de curry leur conviennent bien également. Les fromages gras et crémeux au parfum prononcé type munster ou reblochon peuvent lui convenir. En dessert une tarte à l'abricot ou une charlotte aux fruits exotiques, une glace à la mangue, des litchis sont à essayer.

Vermentino

C'est un cépage assez productif et vigoureux qui doit être taillé court et ne pas être implanté sur des sols trop riches. Il convient bien aux terroirs chauds, peu fertiles des régions méditerranéennes. C'est pour cette raison qu'il est bien représenté en Provence, en Corse et en Sardaigne.

Il présente des vins pouvant manquer d'acidité lors des étés longs et chauds quand il est ramassé tard et que les rendements sont faibles. Si on le ramasse à maturité aromatique, il a une vivacité intéressante et un joli fruit. Le vermentino permet d'obtenir des vins blancs complexe et aromatique. On trouve fréquemment des arômes de fleurs blanches (arbres fruitiers, aubépine, acacia), des fruits blancs, des agrumes et des fruits exotiques. Quand les raisins sont ramassés plus mûrs on obtient des arômes de fleurs plus soutenues (genêt) et ou de miel. La bouche sera alors plus ample et plus complexe. L'élevage en fût de chêne lui réussit bien. La gamme aromatique allant vers un profil complexe, avec des arômes d'agrumes, de fruits blancs ou jaunes, de fleurs, de pain, de grillé, de vanillé, de fumé et d'épices.

Au niveau gastronomique : apéritif, plateaux de fruits de mers, poissons grillés arrosés d'un filet d'huile d'olive, bouillabaisse, gambas, loup ou dorade au four, aioli pour les vermentino les plus vifs. Pour les vins élevés en fût de chêne et ayant vieillis quelques années, les poissons en sauce, la volaille ou le veau à la crème pourront être des compagnons intéressants.

Régions Géographiques à réviser

Australie, Saint Julien, Bandol, la côte d'Or et le Centre-Loire.

Australie :

13^e vignoble mondial (146.000 ha). La surface du vignoble australien a connu une très forte augmentation dans les années 1990 et 2000 (60.000 ha en 1991). Toutefois elle a tendance à décliner sensiblement depuis les années 2009-2010, puisqu'en 2010 la surface plantée était de 171.000 hectares

La production australienne oscille entre la 5^e et la 7^e production mondiale. Le pays est sorti, depuis 2015, d'une crise de surproduction vinicole importante débutée dans les années 2009-2010. En 2020, c'est le 5^e exportateur mondial en volume (7,5 millions d'hectolitres) et le 4^e en valeur (1,78 milliard €). La filière australienne est très concentrée, 38 wineries élaborent 90 % de la production annuelle de vin. En revanche, les producteurs de raisin sont atomisés. 41 % des surfaces concernent 4 % des producteurs de grosses exploitations (>100 hectares). Quatre leaders vinifient 48 % du raisin : Treasury Wine Estate (Penfolds), Pernod Ricard Pacific (Jacob's creek), Accolade Wines (Hardys) et Casela Wines (Yellow Tail).

L'Australian Wine and Research Institute est l'un des centres de recherche en œnologie les plus reconnus au niveau mondial. L'Australie est reconnue pour être le leader mondial en matière de viticulture de précision. Le système libéral de plantations et les structures d'exploitation réagissent très vite à la demande du marché pour des raisons économiques. L'Australie qui s'est d'abord placée dans la production de vin d'entrée de gamme est en train de se diversifier suite à la crise de surproduction survenue dans les années 2000. Depuis, la filière s'oriente vers des vins plus qualitatifs.

Le pays compte 64 régions viticoles. L'Australie méridionale, au climat océanique tempéré, ayant pour capitale Adelaïde, concentre avec 75 000 ha, près de la moitié de la production nationale. La géographie de l'Australie englobe une grande variété incluant de grands déserts (80% du territoire), des forêts tropicales, des montagnes enneigées et de la prairie. La population est concentrée le long des côtes est et sud-est. 70% des régions viticoles australiennes qui bénéficient d'un climat méditerranéen, dont Barossa qui est une des régions les plus réputées, seront en difficulté pour produire des vins de qualité en 2050. Les inondations et les sécheresses sont de plus en plus fréquentes. Des techniques sont mises en place afin de limiter les effets négatifs du climat. La taille tardive, l'enherbement, la mise en place de paillis couvrant les sols, le recours à des cépages méditerranéens résistants à la chaleur sont des pratiques qui se développent. L'Australie est réputée pour son adaptabilité en terme d'encépagement. Des recherches, organisés par l'état, sont réalisées sur 500 cépages alternatifs. Encépagement : Rouges (55% de l'encépagement): 3 cépages représentent 85% de l'ensemble : syrah (30%), le cabernet-sauvignon (18%) et merlot (6%). Blancs (45% de l'encépagement) : chardonnay (16%) et sauvignon blanc (5%).

La cuisine australienne associe des origines indigènes et britanniques avec des influences méditerranéennes et asiatiques. Suite à la présence d'élevage ovins et bovins extensif, les grillades agneau et de bœuf sont une vieille tradition. La grande majorité des Australiens vivant près de la mer, la cuisines également riche en coquillages, poissons et crustacés.

Saint Julien

L'AOC couvre 908 hectares et compte 19 viticulteurs indépendants. Le terroir est assez homogène. La nappe de graves de Saint-Julien-Beychevelle prend la forme d'un grand rectangle de près de 5 km de longueur sur 3,5 km de largeur. La vigne demeure à l'abri de l'eau stagnante.

Les grands noms de Saint Julien : Famille Borie de négociants d'origine corrézienne (Ducru-Beaucaillou, Haut Batailley,) famille cuvelier (Le Crock, Léoville Poyferré), Famille Barton (Langoa-barton, Léoville-Barton), Henri Martin, maire de Saint Julien durant 42 ans (Chateau Gloria, château Saint Pierre), groupe Taillan (180 millions € de C.A) propriétaire de 21 châteaux dont 5 grands crus classés (Gruaud-Larose).

Les vins de « Saint-Julien » sont de couleur très soutenue. Ces vins allient finesse et puissance notamment grâce à la prédominance du cabernet-sauvignon. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une bonne aptitude au vieillissement. Le merlot reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par l'assemblage avec le cabernet franc et le petit-verdot, ce dernier apportant également de la fraîcheur dans les années de grande maturité. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande élégance dont l'identité est très reconnaissable.

Le ramassage est manuel ou mécanique, les raisins sont souvent ramassés en début de surmaturité. Le tri est répandu, les techniques de macération sont poussées afin d'extraire le maximum de tanins, du fruit et du gras. Les macérations post-fermentaire sont longues et souvent à chaud (29 °C). Les transformations malolactiques sont réalisées en barrique et en cuve.

L'élevage est réalisé dans des fûts neufs et d'occasions souvent pour au moins 1 an. Les vins ne sont mis sur le marché en général que 1,5 à 2 ans après la récolte. Le potentiel de garde est bon mais avec le changement climatique, après 10 ans il est trop tard pour beaucoup de ces vins.

Les vins sont chers allant de 25 à plus de 500 euros. La qualité n'est pas toujours en rapport avec le prix. Les vins sont parfois trop extraits, trop boisés, avec des taux d'alcool élevés et des arômes de fruits trop mûrs. Les grandes réussites correspondent à des vins qui jouent sur la finesse et non la force.

Alliance avec des mets : *Rouge, passé en fût, élégant, rond à charpenté, belle longueur et du gras, pas d'amertume dominante* : si le vin est jeune, faites vous plaisir avec un tournedos aux morilles, des plats mijotés, type blanquette, le chapon, la poularde, les rognons iront bien aussi. Si le vin est vieux, aller chercher les gibiers faisandés, la truffe, les cèpes, les sauces goûteuses, côtes de veau forestière, ongle aux échalotes, noisettes de chevreuil, les fromages type saint nectaire, beaufort.

Provence et Bandol

Provence :

Le vignoble est situé dans le sud-est de la France, en bordure de la mer Méditerranée entre Nice à l'est et Arles à l'ouest. Il s'étend sur 4 départements : Bouches-du-Rhône, le Var, les Alpes de Haute-Provence et les Alpes-Maritimes, sur une longueur de 350 km pour environ 100 km de large. Il existe 3 grandes AOC sous-régionales : «Côtes de Provence, Coteaux varois en Provence et Coteaux d'Aix» et 5 AOC communales : « Les Baux de Provence, Palette, Cassis, Bandol et Bellet ». Ces 5 AOC communales sont les traces historiques des vignobles destinés à l'élite des 5 villes importantes de Provence. La Provence a toujours produit des vins blancs, rosés et rouges, la mode actuelle des vins rosés prend son essor dans un premier temps dans la mise en place des congés payés en 1936 qui permettent au monde ouvrier de descendre en bord de mer et de s'habituer aux vins provençaux et plus récemment dans le désir d'avoir accès à un vin plaisir, facile à boire en de nombreuses occasions. La rénovation des chais, avec en particulier le contrôle des températures, la faible trituration des raisins et la protection contre les oxydations permet de produire des vins rosés beaucoup plus fruités qu'auparavant.

Par sa position géographique et ses liens historiques avec le sud de la Méditerranée, Marseille et Toulon vont être les ports d'accueil de la plus grande partie des rapatriés d'Algérie. Ils intégreront massivement l'agriculture et en particulier la viticulture. S'installant dans les régions où la terre est peu onéreuse à ce moment là : pourtour méditerranéen, Sud-ouest et Bas Médoc. Les viticulteurs pieds noirs avaient acquis des méthodes de travail en viticulture industrielle qui se sont avérées adaptées à la demande française jusque dans les années 1980.

Bandol :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des 8 communes suivantes (Var) : Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer et Saint-Cyr-sur-Mer. La zone géographique s'inscrit au cœur d'un vaste amphithéâtre constitué par un ensemble de reliefs dus à l'érosion et aux phénomènes tectoniques ayant affecté les formations sédimentaires, carbonatées, récifales ainsi mises à la surface, amphithéâtre créant un paysage de coteaux, fermé au nord et ouvert sur la mer Méditerranée par le golfe de Bandol. Cette topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé du Mistral et crée des situations de coteaux et de piedmonts bénéficiant d'un ensoleillement d'une pluviométrie favorable au mourvèdre. Les sols les plus caractéristiques sont des sols peu épais, blanchâtres, pauvres en matière organique, parfois riches en éléments siliceux, toujours à forte pierrosité, bien drainés. Port d'embarquement et débouché commercial des vins de Bandol, la ville elle-même était cité de tonneliers. Juste avant l'arrivée du phylloxéra, 80.000 barriques annuelles étaient produites à Bandol pour le stockage et le transport de quelques 160.000 hectolitres.

Les vins rouges sont issus du majoritairement du mourvèdre (50 à 95%), accompagné de grenache noir, du cinsault, du carignan et de la syrah. Pour faire du rosé, ils peuvent ajouter du bouboulenc, de la clairette et de l'uni blanc. le mourvèdre doit représenter au moins 20% de l'assemblage. Pour faire du vin blanc, le cépage clairette doit représenter entre 50 et 95% de l'assemblage. Les vins rouges doivent vieillir au minimum 18 mois en fûts ou en foudre.

Comparaison Centre Loire et Côte d'Or

Sancerre se situe à une latitude située entre celle de Beaune et de Dijon. Les deux régions sont séparées par le massif du Morvan. Les deux régions ont des climats proches. On note une pluviométrie et un enneigement plus important sur Beaune, une température plus froide et une vitesse moyenne du vent plus marquée sur Sancerre.

La Côte d'Or est située entre le Morvan à gauche et la plaine de la Saône à droite. La liaison entre le Morvan et la plaine de la Saône se fait par un vaste escalier à 5 marches. La plus haute marche culmine à 900 m. Le vignoble de la Côte d'Or est installé sur la 4e marche, juste au-dessus de la plaine de la Saône. Cette géologie résulte de l'effondrement du fossé Bressan lors de la création des Alpes (phénomène de pression et de décompression). Le terroir y est essentiellement calcaire et de coteaux. Les vignobles des premiers et grands crus se situent à une altitude comprise entre 400 et 200 m.

En Centre Loire, les vignobles sont installés sur des plateaux et des coteaux datant de l'ère secondaire (principalement) et de l'ère tertiaire. Abandonnés il y a 70 millions d'années par la mer, leurs sols se composent aujourd'hui d'une grande variété de sédiments calcaires et argileux.

Le prix des terres est assez élevé en Centre Loire dans les AOC Ménéton-Salon (80 000 €/h) et Sancerre (220 000 €) et très élevé dans les appellations communales et pour les premiers crus de la côte de Beaune et de la Côte de Nuits (334 à 680 000 €/h). Le prix des grands crus classés est de 6000 000 €/h. On assiste à une spéculation foncière, qui n'a plus grand rapport avec la qualité des vins produits, c'est leur rareté qui est en jeu ainsi que leur renommée.

Vinification des vins liquoreux et des vins blancs secs

Vin blanc de garde	Vin liquoreux
Raisins ramassé à bonne maturité. Ramassage à la main ou à la machine. Table de tri.	Raisins en surmaturité (300g/l sucre) récolté par tris successifs. Transport en cagette . Pourriture noble possible. Tri au chai
Eraflage et foulage : récupération arômes, gain de place dans le pressoir (facultatif)	Pressurage obligatoire : séparation des peaux et des pépins et des jus- Fin de la macération
Facultatif : macération pelliculaire à froid : récupération arômes (préfermentaire)	Débourbage obligatoire : Jus envoyé dans une cuve qui va être rafraichie. pour clarifier le jus par dépôt gravitaire des bourbes (pulpe, impureté restés dans le jus après le pressoir)
Pressurage obligatoire : séparation des peaux et des pépins et des jus- Fin de la macération	Soutirage de la cuve de débourbage
Débourbage obligatoire : Jus envoyé dans une cuve qui va être rafraichie. pour clarifier le jus par dépôt gravitaire des bourbes (pulpe, impureté restés dans le jus après le pressoir)	Encuvage dans la cuve de vinification
Soutirage de la cuve de débourbage	Levurage obligatoire F.alcoolique difficile. Lente. risque piqure acétique.
Encuvage dans la cuve de vinification	Démarrage de la fermentation alcoolique
Levurage obligatoire (levures indigènes ou commerciales) pour transformer sucre en alcool	Contrôle de la densité (sucres) et la température au minimum 2x par jour (obligatoire)
Démarrage de la fermentation alcoolique en l'absence des peaux et des pépins.	Vers 12 à 14% alc. vol atteint soutirage, passage au froid pour retirer le + de levures
Contrôle de la densité (sucres) et la température au minimum 2x par jour (obligatoire)	Mutage au SO2 (ou à la chaleur 72°C) Tuer les levures pour conserver du sucre
Fin de la fermentation alcoolique obligatoire (moins de 4 g/l de sucres résiduels)	Soutirage pour retirer encore des levures
Soutirage après la fin de la F.alcoolique (obligatoire)	Elevage en cuve ou/et en barriques sur lies fines ou pas.
Réalisation FML facultative : permet d'avoir moins d'acidité, plus de rondeur, plus de stabilité biologique (bactéries lactiques).	Ouillage et sulfitage régulier
si FML : Soutirage après la fin de la FML	Vin de 11 à 14,5% alc.vol + 50 à 100 g/l sucre
Sulfitage (facultatif mais conseillé)	
Elevage sur lies fines en cuve ou/et en barriques car vin de garde. Lies fines : gras + arômes de brioche, barrique : tanins et arômes torréfaction Durée variable	
Vin de 11 à 14,5% alc.vol sans sucres résiduels (< 4 g)	

Puissance des lobbies du vin

Les boissons alcoolisées pèsent 1470 milliards de dollars. En tête se trouvent les bières, suivi des spiritueux, des vins et enfin des cidres. La bière pèse 40 % de la valeur du marché avec 196,2 milliards de litres en 2017 le chiffre d'affaires généré est de 622 milliards de dollars. Les spiritueux englobent une large palette d'alcool selon les pays. En 2018, le chiffre d'affaires généré était de 426 milliards de dollars. Le whisky, le brandy, la vodka, le rhum et le gin sont les alcools les plus consommés. Le whisky et le brandy représentent 34 % des spiritueux vendus. Le marché du vin est à 224,5 milliards de dollars ce qui représente une augmentation de plus de 40 % en 10 ans.

La filière viticole française emploie 500 000 personnes et est le deuxième poste d'excédent commercial. Les Français ont une relation étroite au vin. Bien que la consommation soit en baisse depuis les années 1980, les Français restent les premiers consommateurs du monde individuellement avec 42 l/an/hab.

Le négoce est très puissant en France. Il est très bien représenté dans les interprofessions et leurs lobbies sont actifs. La place bordelaise domine le marché. Il y a environ 650 entreprises ayant un chiffre d'affaires supérieurs à plus de 2 millions d'euros. 36 400 salariés travaillent pour le négoce qui commercialise 70% des vins français. Le négoce est très actif à l'export, 40% de leur chiffre y est dû. En France, ils vendent majoritairement leurs vins à la GMS et à la restauration. Le négoce a beaucoup de stock, une gamme diversifiée, peut faire des remises. Le goût des vins est standardisé et moins sensible à l'effet millésime que ceux des caves particulières. L'image du négoce n'est pas bonne, à l'exclusion de certaines grandes maisons de Champagne, Bourgogne, du Rhône et du Bordelais. Les 5 premiers grands négociants français sont : Castel, Grand chai de France, Vranken-Pommery monopole, Champagne Boisset et Advini (ex Jean Jean).

Grands groupes français

Castel Frères : 1949. Il est aujourd'hui un des premiers producteurs de vins au monde. Pierre Castel a fait fortune grâce à l'Afrique. Il a créé sa première brasserie au Gabon en 1967. Sur l'ensemble du continent africain le groupe Castel possède plus de 1600 hectares de vignes. Il détient 80% du marché des bières de l'Angola (7 usines sur le pays). Il détient 38% des activités africaines du groupe SAB Miller (plus grand brasseur du monde), il est également associé à Heineken. Le groupe est le N°1 mondial des vins français, le N°2 en bière et boissons gazeuses d'Afrique et N°3 mondial du vin. Le groupe commercialise 4,6 milliards de bouteilles dont 640 millions de bouteilles de vins. 21% de ses bouteilles sont vendues à l'export.

Grand chai de France : Société familiale, le Groupe Les Grands Chais de France a été créé en 1979 par son dirigeant Joseph Helfrich. Le Groupe GCF est l'un des tous premiers négociants en vins et alcools. Il est basé en Alsace (Petersbach). Il commercialise 76% de ses vins à l'export. Il a plus de 1000 employés sur les deux sites d'embouteillages (Alsace et Landiras). Il possède la marque J.P.Chenet (vins tranquilles en IGP ou vins sans IG), Arthur Metz (vins tranquilles et crémants) et des domaines.

Groupe Pernod Ricard : Le groupe développe un portefeuille de 12 marques leader couvrant la quasi-totalité des segments du marché des vins et des spiritueux en France et commercialise à l'international, via les filiales du Groupe, ses marques propres, en particulier Pastis 51, Pernod, Soho, Dita, Suze et Café de Paris. Le groupe a 18 000 employés dans le monde, il a 101 sites de production.

Groupe Vranken-Pommery : 250 hectares en Champagne, 1780 hectares à Listel, 300 hectares en Provence, 210 hectares au Portugal.

Groupe BOISSET : Le groupe Boisset est une maison familiale très présente à l'international. Elle figure parmi les 5 premiers groupes français du secteur vins. Elle fait partie des 5 premiers exportateurs français de vins fins. Il est présent dans 80 pays.

Groupe Advini (Ex JeanJean) : La maison JeanJean est créé en 1870 dans le Languedoc par Maurice-Vincent JeanJean. Aujourd'hui, le groupe possède les maisons de négoce : JeanJean (Languedoc), Laroche (Bourgogne), Cazes (Roussillon), Ogier (Rhône), Cassier (Provence), Rigal (Cahors) et Antoine Moueix (Bordelais). Il y a 550 salariés. 40% de la production est vendu à l'export. Des bureaux sont installés en Grande Bretagne, Pologne, Allemagne, Chine, Canada et USA. C'est le plus grand négociant du Languedoc.

Famille Merlaut (Taillan, Ginestet) : Jacques Merlaut, originaire de Bordeaux, commence à travailler comme négociant à Sète (1950) et il vend du vin des Côtes du Rhône en Afrique du nord puis il revient à Bordeaux après les événements de 1962 et crée la maison Taillan. Il achète les châteaux Chasse Spleen et la Gurgue dans les années 1970. Il rachète son concurrent, Ginestet en 1981. La maison continue à grossir achetant des vignobles dans le Médoc, dans le Gard, en Val de Loire, au Canada et en Chine. Le groupe rachète également la compagnie Rhodanienne, Descas, Joseph Verdier, Grand Sud vins. Dernièrement, il a multiplié les partenariats avec les négociants chinois et canadiens afin d'accroître sa surface de vente. L'étranger représente 50% de ses ventes. Le groupe est propriétaire de 12 propriétés dans le Bordelais sur une surface totale de 300 hectares. Il est également propriétaire de la chaîne de caves Cash vin.

Baron Philippe de Rothschild : Les petits-enfants du fondateur du domaine règnent sur 600 hectares de vignes, en France et à l'étranger. Dont plusieurs grands crus classés (Mouton Rothschild, Armailhac, Clerc Milon). 80% des vins sont vendus à l'export. Mouton Cadet est la deuxième marque la plus vendue après Baron de Lestac (Castel) sur le marché des bordeaux génériques. Le Groupe LVMH et le vinLe groupe possède, en 2021, 29 maisons de négoce ou propriétés produisant du vin ou des spiritueux, toujours dans le haut de gamme. Le chiffre d'affaire réalisé sur la branche vins et spiritueux est de 5,6 milliards en 2019

Grands groupes mondiaux :

E.&J.Gallo - (Californie) : Premier producteur de vin au monde. L'entreprise de 6.500 salariés est une affaire familiale vieille de plus de 80 ans où trois générations se succèdent.

Constellation Brand (Etats-Unis) : Entreprise fondée en 1945 et basée à Fairport, dans l'État de New York, spécialisée dans la production et la distribution de boissons alcoolisées (bières, vins et spiritueux).Le groupe détient notamment la marque de bière Corona et les vins Robert Mondavi et Kim Crawford, Les marques de spiritueux comprennent Svedka Vodka, Casa Noble Tequila et High West Whiskey, Nelson's Green Brier Tennessee Whiskey. Il a également des investissements dans le cannabis médical et récréatif.

Vina Concha y Toro (Chili): Concha Y Toro (création en 1883) est le plus gros négociant du Chili. Il est propriétaire de 8802 hectares et vinifient également 25 000 hectares de raisins qu'ils achètent en plus. 2000 salariés travaillent pour l'entreprise.

Addiction à l'alcool

<https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/addictions/article/l-addiction-a-l-alcool>

Selon les acteurs du secteur des boissons alcooliques (cf. OFDT), le chiffre d'affaires de la filière alcool française représentait 22 milliards d'euros en 2013.

- 15 milliards d'euros pour le secteur de la viticulture,
- 4,4 milliards d'euros pour les spiritueux (whisky, rhum, etc.) et les eaux de vie naturelles (cognac, armagnac, etc.),
- 2,5 milliards d'euros pour le secteur de la bière.

En 2015, les ménages français ont consacré 20,7 milliards d'euros, soit 1,3 % de leur budget (ou encore 8,6 % du budget « alimentation ») aux boissons alcooliques (source : Insee). La filière alcool représentait près de 665 000 emplois directs ou indirects en France (source : OFDT). Les investissements publicitaires en faveur des boissons alcooliques représentaient 306 millions d'euros en 2006 (données TNS Media Intelligence). Chaque année, les taxes sur les boissons alcooliques (hors TVA) représentent environ 3,2 milliards d'euros, dont près de 80 % proviennent des spiritueux, plus de 11 % sont issus des bières et environ 4 %, des vins (source : Insee).

La consommation d'alcool représente un enjeu de santé publique majeur en France, où elle est à l'origine de 49 000 décès par an. Il en est de même en Europe, où elle est responsable de plus de 7 % des maladies et décès prématurés. Au niveau mondial, l'alcool est considéré comme le troisième facteur de risque de morbidité, après l'hypertension artérielle et le tabac. La consommation d'alcool provoque des dommages importants sur la santé. Elle peut agir sur le « capital santé » des buveurs tout au long de la vie, depuis le stade embryonnaire jusqu'au grand âge. Le coût estimé des hospitalisations liées à la consommation excessive d'alcool s'élève à près de 3,6% de l'ensemble des dépenses hospitalières en 2012 (BEH 2015). Le coût de ces séjours hospitaliers est estimé à 2,64 milliards d'euros. Les conséquences de la consommation excessive d'alcool sont l'un des tous premiers motifs d'hospitalisation en France. En ce qui concerne l'âge des patients hospitalisés pour alcoolisation aiguë, il faut remarquer que, si le pourcentage de jeunes (≤ 24 ans) a été stable entre 2006 et 2012 (19,1%), celui des patients les plus âgés (≥ 55 ans) a augmenté de 3,9% (20,9% contre 24,8%).

Le coût social de l'alcool est estimé à 120 milliards d'euros en 2010.

Ce coût social est composé :

- ▶ Pour 95% du coût externe de ressources gaspillées (valeur des vies humaines perdues, dégradation de la qualité de vie, pertes de production)
- ▶ et pour 5% du coût pour les finances publiques (dépenses de prévention, répression et soins, économie de retraites non versées).

En 2010, les taxes sur les alcools (3,2 Milliards d'euros) ne représentent que 37% du seul coût des soins (8,6 milliards d'euros).

Le coût annuel pour les finances publiques est de 4,9 milliards d'euros par an.