

le mot
de la fin

Conception *reymann*
27666-siret 738 500 370 00114
l'abus d'alcool est dangereux pour
la santé. Consommez avec modération.

FRANCK THOMAS

mon
petit
guide
du vin



FRANCK THOMAS,
Meilleur Sommelier de France,
Meilleur Ouvrier de France,
Meilleur Sommelier d'Europe,
Co-inventeur de "la Clef du Vin",
a conçu ce guide condensé
à l'usage de chacun ,
de l'amateur débutant
au connaisseur averti.

*Nous l'en remercions
chaleureusement.*




Sommaire

- p. 5 : Les grands types de vins et les mots pour en parler

- p. 19 : Les cépages

- p. 23 : Le service des vins

- p. 27 : La température de service


- p. 31 : Les mets et les vins

- p. 45 : Savoir acheter son vin

- p. 51 : La conservation du vin à long terme

- p. 53 : Les millésimes

- p. 59 : Le vocabulaire du vin



Les
grands types
de vins
et les mots
pour en parler

*“Les Français sont si fiers de leurs vins
qu’ils ont donné à certaines de leurs villes
le nom d’un grand cru.”*

Oscar Wilde

LES VINS BLANCS SECS

Le terme « sec »
sous-entend sans goût sucré,
avec moins de 3 grammes de sucre par litre.
Au-delà de 3 grammes, seuil de perception de l'homme,
nous ressentons le goût sucré et les vins sont alors classés
en vins moelleux ou liquoreux.



LES VINS BLANCS SECS légers

*Les mots pour en parler :
frais, fruité,
rafraîchissant, facile,
coulant, gouleyant,
tendre...*

*Ils sont généralement
jeunes : moins de 2 ans
après la date de la
vendange.*

Exemples

VIN DE PAYS

Vin de Pays d'Oc
Vin de Pays du jardin
de la France

VIGNOBLE D'ALSACE

Riesling
Sylvaner
Pinot blanc
Pinot Auxerrois

VIGNOBLE DE BOURGOGNE

Petit Chablis
Chablis
Bourgogne Aligoté
Hautes Côtes de Nuits
et de Beaune
Côte Chalonnaise
Saint-Romain
Monthélie

Bourgogne Ordinaire
et Grand Ordinaire
Mâcon
Mâcon supérieur
Mâcon Villages

VIGNOBLE DE SAVOIE

Vin du Bugey
Crépy
Seysssel
Vin de Savoie
Vin de Savoie Abymes,
Apremont, Chignin...
Roussette de Savoie

VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux de Die
Coteaux de Pierrevert,
du Tricastin, du Ventoux,
du Vivarais, du Lubéron
Côtes du Rhône

VIGNOBLE DU SUD-EST

Coteaux d'Aix-en-
Provence
Côtes de Provence
Clairette du Languedoc
Coteaux du Languedoc
Picpoul-de-Pinet
Corbières
Costières de Nîmes
Coteaux du Languedoc
Côtes du Roussillon
Minervois
Côtes du Rhône

VIGNOBLE DU SUD-OUEST

Bergerac sec
Buzet
Côtes de Duras
Côtes de Saint-Mont
Côtes du Marmandais
Gaillac
Irouléguy
Montravel
Tursan

VIGNOBLE DE BORDEAUX

Bordeaux sec
Bordeaux supérieur sec
Côtes de Blaye
Côtes de Bourg
Entre-deux-Mers

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Cheverny
Coteaux du Giennois
Coteaux du Loir
Coteaux du Vendômois
Cour-Cheverny
Gros Plant
Menetou-Salon
Muscadet
Quincy
Reuilly
Saint-Pourçain
Touraine
Valençay

LES VINS BLANCS SECS puissants

Les mots pour en parler : puissant, riche, corsé, élégant, fin, long en bouche...

Ces vins sont parfois élevés en fûts de chêne neufs ou anciens. Ils sont plus ronds, moins marqués par l'acidité que les vins blancs secs légers, et possèdent plus de caractère, donc un goût plus accentué (tel un curry indien épicié par rapport à un poisson grillé).

Exemples

VIGNOBLE D'ALSACE

Alsace grand cru
Riesling
Alsace grand cru Pinot gris

VIGNOBLE DE BOURGOGNE

Chablis 1er cru
Chablis Grand cru
Beaune
Bouzeron
Chassagne-Montrachet
Corton

Corton-Charlemagne
Givry
Ladoix
Marsannay
Maranges
Montagny
Meursault
Mercurey
Pernand-Vergelesses
Pouilly-Fuissé
Puligny-Montrachet
Rully
Santenay
Saint-Véran
Viré-Clissé

VIGNOBLES DE SAVOIE ET DU JURA

Vin de Savoie Chignin-Bergeron
Côtes du Jura non typé (un vin typé ayant un goût de noix proche du vin jaune)

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape
Crozes-Hermitage
Hermitage
Lirac
Saint-Joseph
Saint-Péray

VIGNOBLE DU SUD-EST

Bandol
Bellet
Cassis

Limoux
Palette

VIGNOBLE DU SUD-OUEST

Jurançon sec
Pacherenc du Vic Bilh sec

VIGNOBLE DE BORDEAUX

Graves
Pessac-Léognan

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Anjou
Montlouis
Pouilly-Fumé
Sancerre
Savennières



LES VINS BLANCS SECS aromatiques

Les mots pour en parler : puissant, très fruité, beaucoup de parfums et de personnalité, gourmand, séduisant...

Ces vins sont plus ou moins ronds et gras selon leur cépage d'origine (ainsi, le Muscat sec d'Alsace, au fruité exotique, est léger en goût ; par contre, le Gewurztraminer d'Alsace sec, au fruité également exotique, est très ample, gras et onctueux en bouche). Tous ont un bouquet d'arômes très développés souvent dominés par des notes de fruits exotiques, de fleurs blanches et d'épices. En règle générale, ils ont une capacité de garde moyenne de 1 à 6 ans selon l'origine et la qualité du millésime.

Exemples

Muscat sec d'Alsace
Gewurztraminer sec d'Alsace
Condrieu
Vin de Pays d'Oc
Côtes du Rhône Viognier



LES VINS DOUX



10

LES VINS BLANCS DOUX moelleux

*Les mots pour en parler :
sucré, légèrement onctueux,
caressant, souple, fruité et
doux...*

*On les obtient en récoltant
les raisins plus tard que pour
l'élaboration d'un vin blanc sec
(en général de 2 à 6 semaines
après) ou en les laissant
sécher environ 2 mois dans
des cagettes, comme pour
le Vin de Paille, ou encore en
les laissant sur le cep jusqu'à
la vendange.*

*Dans tous les cas, les raisins se
flétrissent, perdent de l'eau et
concentrent leur taux de sucre.
Voilà pourquoi ils ont un goût
plus sucré que les vins secs.*

Exemples

VIGNOBLE D'ALSACE

Muscats vendanges tardives
Pinot gris vendanges tardives
Riesling vendanges tardives
Gewurztraminer vendanges
tardives

VIGNOBLE DU JURA

Arbois Vin de paille

Côtes du Jura
Vin de paille
Étoile Vin de paille
Vin de paille
Condrieu vendanges
tardives
Hermitage Vin de paille

VIGNOBLE DU SUD-OUEST

Gaillac doux
Gaillac premières côtes
Pacherenc du Vic Bilh
Jurançon
Côtes de Duras
Bergerac doux
Côtes de Bergerac
moelleux
Haut Montravel
Côtes de Montravel

VIGNOBLE DE BORDEAUX

Côtes de Francs
Premières Côtes
de Bordeaux
Côtes de Bordeaux
Saint-Macaire
Sainte-Foy Bordeaux

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

AOVDQS Coteaux
d'Ancenis
Anjou coteaux de la
Loire
Coteaux de l'Aubance
Coteaux du Layon
Montlouis
Vouvray

LES VINS BLANCS TRÈS DOUX liqueureux

*Les mots pour en
parler : très sucré,
savoureux, très long en
bouche, charmeur et
élégant, très longue
capacité de garde...*

*Ils sont élaborés dans
les mêmes conditions
que les vins moelleux,
mais à partir de
raisins dont la
composition a été
modifiée par un
champignon. Celui-ci
apparaît grâce à
certaines conditions
climatiques
exceptionnelles (très
bel automne, présence
de brumes matinales,
nuits fraîches et
journées ensoleillées)
et, en accélérant le
phénomène de
concentration du sucre,
améliore la finesse du
vin. Ce champignon est
appelé "Botritis
Cynerea" et donne
des vins issus de la
pourriture noble.*

Exemples

VIGNOBLE D'ALSACE

Sélection de grains
nobles de Muscat
Gewurztraminer
Pinot gris
Riesling

VIGNOBLE DU SUD-OUEST

Monbazillac
Saussignac
Rosette

VIGNOBLE DE BORDEAUX

Sauternes
Barsac
Loupiac
Cadillac
Sainte-Croix du Mont
Cérons

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Coteaux du Layon suivi
du nom de la commune
de production
Coteaux du Layon
Chaume
Quarts de Chaume
Bonnezeaux

LES VINS DOUX NATURELS ET LES VINS DE LIQUEUR blancs, rosés ou rouges

Les mots pour en parler : sucré, doux, très puissant, généreux, chaleureux, long en bouche, surprenant, avec beaucoup de personnalité, fruité, plus ou moins évolué...

12 Ces vins sont obtenus par adjonction d'eau de vie de vin avant la fermentation alcoolique. Tous les arômes du raisin frais sont intacts.

La différence entre un vin de liqueur (VDL) et un vin doux naturel (VDN) réside dans les conditions de production, plus strictes pour les VDN.

LES VINS DOUX NATURELS BLANCS

Exemples

VIGNOBLES DU SUD-EST ET CORSE

Muscadet de Saint-Jean de Minervois
Muscadet de Frontignan
Muscadet de Mireval
Muscadet de Lunel
Muscadet de Rivesaltes
Grand Roussillon
Banyuls
Muscadet du Cap Corse

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Muscadet de Beaumes de Venise

VINS DOUX NATURELS ROSÉS, ROUGES ET AMBRÉS

Exemples

VIGNOBLE DU ROUSSILLON

Grand Roussillon
Banyuls
Banyuls Grand cru
Maury
Rivesaltes

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Rasteau

VINS DE LIQUEUR BLANCS, ROSÉS ET ROUGES

Exemples

Pineau des Charentes*
Floc de Gascogne*
Carthagène du Languedoc
Macvin du Jura
Ratafia de Champagne
Porto
Madère
Marsala

(* n'existent pas en rouge)



LES VINS BLANCS SECS à caractère oxydatif

Les mots pour en parler : robe jaune dorée, typé, arômes de fruits secs et de noix, long en bouche, capacité de garde très longue...

Ces vins sont conservés en fûts de chêne plus ou moins longtemps. Il se forme alors dans certaines conditions un voile de levures qui va empêcher le vin de tourner au « vinaigre » tout en lui conférant un goût très particulier que l'on adore ou déteste. Vous pouvez laisser la bouteille ouverte une semaine... le vin ne sera pas détérioré.

Exemples

VIGNOBLE DU JURA

Arbois Vin jaune
Côtes du Jura Vin jaune
Étoile Vin jaune
Château-Chalon

AUTRES VIGNOBLES

Gaillac vin de voile
Xérès (Sherry ou Jerez)
dry ou fino (Espagne)



LES VINS ROSÉS



14

LES VINS ROSÉS secs légers

*Les mots pour en parler :
frais, léger, jeune,
rafraichissant, coulant,
gouleyant, souple...*

*Provenant de raisins rouges,
ils sont faciles à consommer.*

*Ils doivent être bus dans
l'année suivant la date
de la récolte.*

*Leur capacité de vieillissement
est réduite.*

Exemples

Alsace Pinot Noir rosé
Bourgogne rosé
Beaujolais rosé
Vin de Savoie rosé
Côtes du Jura rosé
Côtes du Rhône rosé
Côtes de Provence rosé
Coteaux d'Aix-en-Provence rosé
Coteaux du Languedoc rosé

VIGNOBLE DU SUD- OUEST ET DE BORDEAUX

Bergerac rosé
Gaillac rosé
Béarn rosé
Côtes du Frontonnais rosé
Côtes de Duras rosé
Côtes du Marmandais rosé
Buzet rosé
Bordeaux rosé

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Rosé d'Anjou
Rosé de Loire
Sancerre rosé
Menetou-Salon rosé
Reuilly rosé
AOVDQS
Châteaumeillant
Saint-Pourçain rosé
Côte Roannaise rosé
AOVDQS Côtes du Forez
rosé
Côtes d'Auvergne rosé
Coteaux du Loir
Coteaux du Vendômois
Valençay
Cheverny
Touraine rosé

LES VINS ROSÉS secs corsés

*Les mots pour en
parler : rond, puissant,
plus de corps, fruité...*

*Ils ont plus de
personnalité et de
caractère que les vins
rosés légers.
Il est conseillé de les
boire jeunes (moins de 2
ans après leur millésime
de naissance). Certains
d'entre eux peuvent
remplacer un vin rouge
tout au long du repas,
surtout si la température
extérieure s'y prête.*

Exemples

VIGNOBLE DE BOURGOGNE

Marsannay rosé

VIGNOBLE DU JURA

Arbois rosé

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Villages
rosé
Tavel
Vacqueyras rosé
Gigondas rosé
Lirac rosé

VIGNOBLE DE PROVENCE, CORSE ET LANGUEDOC- ROUSSILLON

Bellet rosé
Coteaux d'Aix-en-
Provence rosé
Bandol rosé
Palette rosé
Faugères rosé
Saint-Chinian rosé
Corbières rosé
Minervois rosé
Cabardès rosé
AOVDQS Côtes de la
Malepère rosé
Costières de Nîmes rosé
Côtes du Roussillon rosé

VIGNOBLE DE BORDEAUX ET DU SUD OUEST

Marcillac rosé
Bordeaux clairnet

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Chinon rosé
Bourgueil rosé
Saint-Nicolas-de-
Bourgueil rosé

LES VINS ROSÉS demi-secs

*Les mots pour en
parler : légèrement
sucré, doux, souple,
acidulé, plaisant et
agréable...*

*Seule la vallée de la
Loire produit ces vins
naturellement doux. Ils
sont légers, agréables
et à consommer rapi-
dement (au maximum
15 mois après la date
de la vendange).*

Exemples

Cabernet de Saumur
Cabernet d'Anjou



LES VINS ROUGES



16

LES VINS ROUGES légers

Les mots pour en parler : léger, facile, coulant, souple, peu tannique, gouleyant, jeune, fruité, rond, frais...

Ces vins ont une structure de tanins faiblement marquée. Leur capacité de garde est réduite (selon les années de 1 à 4 ans maximum après la date de récolte). Ils enchantent par leur souplesse, leur finesse et leur douceur.

Exemples

VIGNOBLE D'ALSACE

Alsace Pinot noir

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LOIRE

Anjou
Anjou-Gamay
Anjou-Villages
Chinon
Côtes du Forez
Saumur
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Bourgueil

Saumur-Champigny
Sancerre

VIGNOBLE DE BOURGOGNE

Bourgogne Ordinaire,
Grand Ordinaire
Bourgogne
Haute Côte de Nuits
Bourgogne
Haute Côte de Beaune
Bourgogne
Bourgogne-Passetoutgrains
Côte de Beaune
Côte de Beaune-Villages
Rully
Beaune

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône
Côtes du Rhône-Villages
Lirac
Costières de Nîmes
Coteaux de Pierrevert
Coteaux du Tricastin
Côtes du Lubéron
Côtes du Ventoux
Côtes du Vivarais
Saint-Joseph

VIGNOBLE DE BORDEAUX

Bordeaux
Bordeaux Supérieur
Bordeaux
Côtes de Francs
Canon-Fronsac
Côtes de Blaye
Côtes de Bourg
Côtes de Castillon
Lussac-Saint-Émilion
Montagne
Saint-Émilion
Puisseguin
Saint-Émilion
Premières Côtes de Bordeaux
Saint-Georges-Saint-Émilion
Sainte-Foy-Bordeaux
Côtes de Bourg
Côtes de Blaye
Côtes de Francs
Côtes de Castillon



17

LES VINS ROUGES puissants

Les mots pour en parler : puissant, tannique, riche, corsé, corpulent...

Ces vins ont une structure tannique prononcée, une couleur profonde. Ils sont généralement de longue garde, et ont besoin de quelques années de vieillissement pour s'épanouir.

18 Un passage en carafe est recommandé avant le service.



Exemples

VIGNOBLE DE BORDEAUX

Saint-Estèphe
Saint-Julien
Pauillac
Listrac
Margaux
Pessac- Léognan
Saint-Émilion
Saint-Émilion grand cru
Pomerol
Médoc
Haut-Médoc

VIGNOBLE DU SUD-OUEST

Madiran
Cahors
Gaillac
Irouléguay
Marcillac

VIGNOBLE DE BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin
Aloxe-Corton
Bonnes Mares
Chambertin
Chambertin-Clos de Bèze
Chambolle-Musigny
Chapelle-Chambertin
Charmes-Chambertin
Clos de la Roche
Clos de Tart
Clos de Vougeot
Clos des Lambrays

Échezeaux
Grands-Échezeaux
Volnay
Pommard
Griotte-Chambertin
La Grand Rue
La Tâche
Laticières-Chambertin
Mercury
Vosne-Romanée
Vougeot

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape
Cornas
Côtes Rôtie
Hermitage

VIGNOBLE DE PROVENCE

Bandol
Palette
Baux de Provence

Les cépages

"L e vin est de l'eau emplie de soleil."

Galilée



L'originalité de chaque appellation est fonction du terroir, c'est-à-dire le sol et le climat, du millésime, et surtout de l'assemblage. En effet, chaque vin est une association de cépages, dans des proportions pouvant varier d'un millésime à l'autre selon le climat, lui conférant son caractère unique. Pour mieux vous guider dans votre choix, vous trouverez ci-dessous les principaux cépages et leurs caractéristiques.

Régions	Cépages blancs	Arômes
Alsace	Gewurztraminer	Il offre des vins riches, amples et très aromatiques aux arômes d'épices et de rose, puis de fruits exotiques.
Alsace	Chasselas	Il donne des vins agréables à boire : jeunes, aux arômes d'aulépine, de citron mûr...
Alsace	Muscat Ohonel	Il possède un bon potentiel en sucre et permet d'élaborer aussi bien des vins secs que liquoreux et aromatiques, aux arômes de fleurs et de pain grillé.
Alsace	Pinot Blanc	Cépage peu aromatique. Il donne des vins souples, ronds et à boire plutôt jeunes (moins de 3 ans).
Alsace	Pinot Gris	Il donne des vins de grande qualité, très fins, peu aromatiques, aux arômes d'abricot, de cannelle, de fruits blancs et de fumé.
Alsace	Riesling	Ces vins ont tendance à être très parfumés. Ils sont généralement secs, évoluant lentement et dévoilant un grand équilibre entre richesse et minéralité.
Alsace	Sylvaner	Il donne des vins simples et désaltérants, possédant un niveau de fraîcheur élevé.
Bordeaux	Sémillon	Il donne un vin doux de qualité exceptionnelle et apporte beaucoup de rondeur en bouche.
Bourgogne	Aligoté	Il donne des vins frais, à haut niveau d'acidité. Son caractère est rond et fruité.

Régions	Cépages blancs	Arômes
Bourgogne/Champagne	Chardonnay	La plupart du chardonnay est mûri et fermenté en fûts de chêne. Il est l'une des bases des vins effervescents, dont le célèbre Champagne.
Jura	Savagnin	Il donne des vins de très grande garde, puissants et corsés.
Loire	Chenin Blanc	Il donne des vins peu aromatiques mais de grande garde. Il est excellent pour la production de vins doux.
Loire (Muscadet)	Melon de Bourgogne	Il donne des vins blancs agréables, avec une teinte très pâle, du bouquet et une bonne souplesse.
Loire	Sauvignon	Il offre des vins aromatiques, frais et plus ou moins puissants selon leur origine.
Sud Est	Bourboulenc	Il donne de très bons vins en assemblage avec d'autres cépages blancs.
Sud Est	Maccabeu	Vin léger, frais et peu aromatique, au surprenant caractère iodé et floral.
Sud Est/ Vallée du Rhône	Muscat à petits grains	Il apporte au vin des arômes de miel, de tilleul, de rose, de cire d'abeille, de fleurs de citronnier...
Sud Est	Picpoul	Il donne des vins peu colorés, avec un bouquet assez riche, assez fin et élégant, aux parfums de fleurs et de fruits très originaux.
Sud Est	Ugni Blanc	Il donne des vins jaune pâle, secs, assez fins et nerveux.
Vallée du Rhône	Marsanne	Des vins puissants, amples et peu aromatiques, marqués par des notes de miel. Superbes sur la colline de l'Hermitage.
Vallée du Rhône	Roussanne	Il donne des vins pleins d'arôme, fruités, qui peuvent bien vieillir. Il produit des vins fins et bouquetés.
Vallée du Rhône	Viognier	Il donne des vins blancs de grande qualité qui sont très amples en bouche.

Régions	Cépages rouges	Arômes
Alsace/Bourgogne/ Champagne	Pinot Noir	<i>Il donne des vins de belle couleur, possédant un bouquet très agréable qui reste longtemps en bouche, se conservant quelquefois très longtemps, suivant les crus.</i>
Beaujolais/Bourgogne/ Loire/Sud Ouest	Gamay	<i>Il donne des vins pouvant être décrits comme frais et fruités, de couleur légère, qui peuvent être très rafraîchissants.</i>
Bordeaux/Sud Ouest	Malbec	<i>Il donne un vin très fruité, coloré, riche en tanins.</i>
Bordeaux	Petit Verdot	<i>Il donne des vins tanniques, charpentés, de couleur vive assez foncée et de bonne garde.</i>
Bordeaux/Loire	Cabernet Franc	<i>Il donne des vins plus ou moins puissants, mais en général plutôt légers; il trouve une de ses meilleures expressions sur les Graves du Bordelais.</i>
Bordeaux/Loire/ Sud Ouest	Cabernet Sauvignon	<i>Il donne un vin dont la couleur, l'arôme et les tanins peuvent être remarquables. Il est souvent associé avec du merlot et du cabernet franc.</i>
Bordeaux/Sud Ouest	Merlot	<i>Il donne des vins rouges assez corsés, souples, d'évolution rapide, plutôt ronds et plus tendres en bouche que le Cabernet Sauvignon.</i>
Jura	Trousseau	<i>Il donne des vins pourpre intense, corsés et charpentés, de bonne garde.</i>
Sud Est/Vallée du Rhône	Carignan	<i>Il donne un vin bien coloré, charpenté, puissant, généreux, parfois un peu rustique et un rien ferme.</i>
Sud Est/Vallée du Rhône	Cinsault	<i>Souvent utilisé pour la vinification des rosés, il donne des vins légers et souples.</i>
Sud Est/Vallée du Rhône	Grenache	<i>Donne des vins puissants, amples et de bonne garde dans les grands terroirs de Châteauneuf-du-Pape ou de Collioure, au caractère souvent très généreux.</i>
Sud Est/Vallée du Rhône	Mourvèdre	<i>Il donne des vins avec beaucoup de tanins. Il apporte de la chair aux mélanges de grenache et de syrah.</i>
Sud Est/Vallée du Rhône	Syrah	<i>Les vins de Syrah sont souvent très épicés, de couleur violacée dans leur jeunesse, et d'une grande finesse.</i>

22



Le
service
des vins

*“Il est bon de traiter l'amitié comme les vins
et de se méfier des mélanges.”*

Colette

LE SERVICE DES VINS

COMMENT DÉCIDER DU MOMENT IDÉAL POUR OUVRIR UNE BOUTEILLE ?

La réponse à cette question est liée au besoin du vin en oxygène.

*À savoir si le vin nécessite de l'air pour mieux s'exprimer,
ou au contraire s'il craint l'oxygène qui va l'affaiblir.*

*En choisissant le temps d'ouverture de la bouteille,
la mise du vin en carafe ou dans des verres
de grande taille, vous influez sur son état d'oxygénation.*

IL EXISTE 3 POSSIBILITÉS :

24

a) Ouvrir la bouteille 5 minutes avant le service,
pour des vins n'exprimant pas de besoin particulier :

- Vins blancs secs légers
- Vins rosés légers et corsés
- Vins blancs doux, VDL et VDN
- Vins effervescents
- Vins rouges légers

nota bene

Ces notions sont valables pour des vins au bon potentiel de garde. Si vous possédez des "Bordeaux Supérieur 1990", par exemple, il est bien évident que, pour ce niveau d'appellation, le vin aurait dû être bu depuis plus de 10 ans. Dans ce cas, aucun conseil d'ouverture ne peut être donné.

b) Aérer dans une carafe
les vins blancs puissants
et les vins liquoreux,
et décanter 10 minutes
avant le service les vins
rouges puissants et
corsés des millésimes
suivants :

2005, 2004, 2003, 2001,
2000, 1999, 1998, 1996,
1995, 1990, 1989, 1988,
1986, 1985, 1983, 1982...



c) Servir en panier verseur,
avec une ouverture à la
dernière minute, pour les
vins rouges évolués.
Ces derniers, en vieillissant,
deviennent très sensibles
à l'oxygène.

Il faut éviter l'oxygénation
qui pourrait les diminuer.

Millésimes fragiles :
1997, 1994, 1993, 1992, 1991,
1987, 1984, 1981, 1980...



25

LA DÉCANTATION

La décantation consiste à verser le vin dans une carafe, afin de séparer un éventuel dépôt du vin clair et de l'oxygéner, ce qui favorisera son bouquet et arrondira ses tanins.

On utilise une bougie comme source de lumière pour voir par transparence si le dépôt se présente, auquel cas on interrompt immédiatement le transvasement du vin.

On recueille ainsi le vin clair dans la carafe, les sédiments restant dans la bouteille.

LE DÉPÔT

Le vin est un produit vivant. Lorsque les vins blancs secs ou doux sont stockés pendant un certain temps à une température fraîche, un des composants naturels du vin va se solidifier et créer un dépôt blanc sous forme de cristaux. Il est certes un peu gênant de retrouver une matière solide, mais la qualité du vin n'est pas affectée. Pour les vins rouges, après un vieillissement en bouteille, la couleur et les tanins se solidifient et « déposent » au fond de la bouteille. Ce phénomène est normal et sans danger ni pour vous ni pour la qualité du vin que vous allez boire.

26

nota bene

Devant le nombre croissant de bouteilles bouchonnées, les producteurs commencent à commercialiser en France (cela se fait à l'étranger depuis plus de vingt ans) des vins conditionnés avec des bouchons en plastique ou encore des capsules à vis. D'un point de vue traditionnel, ces nouveaux bouchages sont moins « poétiques », mais techniquement, nous ne pouvons que les encourager pour les vins légers à boire dans les deux ans. Cela vous évitera le désagréable sentiment de trahison d'une bouteille bouchonnée.



La
température
de service

“Le nez du vin ne s'épanouit pas dans la glace.”
Anonyme

LA TEMPÉRATURE DE SERVICE

Chaque type de vin doit être servi à la température adéquate : trop froid, le vin est « bloqué », et nous ne percevons plus ses arômes, ni sa consistance. Imaginez être enfermé plusieurs heures dans une chambre froide à 4°, la température du réfrigérateur... comme le vin, vous perdez toute faculté immédiate de communiquer !

Au contraire, une température trop élevée réduit la finesse du vin de 30 à 70 %, accentuant la perception de l'alcool ; on dit alors que le vin devient chaleureux.

Il faut différencier la température de service (moment où le vin est amené à table) de la température de dégustation (instant où le vin est consommé par les convives, généralement avec le plat adéquat). De manière générale, il est préférable de se référer à la température de dégustation.

Exemples

Dans une pièce à 25°, un vin servi frais dans le verre va prendre **2 à 3° toutes les 10 minutes**.

Donc, si vous « chambrez » une bouteille de vin rouge 4 heures avant le repas, le vin sera servi trop chaud !

En revanche le vin contenu dans la bouteille, et non maintenu dans un système réfrigérant (brique, seau à glace...), monte en température beaucoup plus doucement : **environ 2° toutes les 20 minutes dans une pièce à 25°**.

Pour conclure, le vin ne craint pas d'être servi trop froid mais redoute la chaleur. Vous pouvez donc, surtout par temps chaud, prévoir le service d'un vin relativement froid pour que la montée en température soit progressive.

LES TEMPÉRATURES PAR TYPE DE VIN

Voici, pour chaque catégorie de vin, les fourchettes de températures recommandées au moment du service :

• DE 16 À 18 °

Vins rouges de puissance moyenne
Vins rouges puissants

• DE 14 À 16 °

Vins rouges légers

• DE 10 À 12 °

Vins blancs secs puissants
Vins rosés corsés
Vins blancs effervescents millésimés
Vins blancs à caractère oxydatif
Vins doux naturels et vins de liqueur rouges

• DE 8 À 10 °

Vins blancs secs légers
Vins rosés légers
Vins doux naturels blancs
Vins de liqueur blancs
Vins moelleux
Vins liquoreux
Vins effervescents non millésimés

LES TEMPÉRATURES PAR RÉGION

18°

• DE 16 À 18°

Grand Bourgogne rouge
Vin du Rhône rouge
Provence rouge
Languedoc Roussillon rouge
Sud-Ouest rouge
Bordeaux rouge
Grand Bordeaux

17°

16°

• DE 14 À 16°

Bourgogne rouge
Beaujolais
Loire rouge

15°

14°

13°

• DE 10 À 12°

Bourgogne blanc
Champagne millésimé
Vin du Rhône blanc

12°

11°

• DE 8 À 10°

Alsace
Champagne non millésimé
Sud-Ouest blanc sec
Sud-Ouest blanc doux
Bordeaux blanc sec
Bordeaux liquoreux
Loire blanc sec
Loire blanc doux

10°

9°

8°

Les mets
et les vins

*“Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis
sur terre”*

Henri IV



LES METS ET LES VINS

3 conseils importants et souvent vérifiés :

LES RÈGLES DE BASE

Il existe bien des règles, mais la principale et la seule à toujours garder à l'esprit est **LE PLAISIR**.

• QU'EST CE QU'UN ACCORD RÉUSSI ?

L'harmonie entre les saveurs du vin et du plat, sans que l'un ou l'autre ne domine ou n'écrase les parfums.

C'est l'harmonie dans l'arrière goût. C'est-à-dire qu'après avoir goûté l'un et l'autre, l'impression qui reste au palais est agréable, voire magnifique si l'accord est proche de la perfection. L'harmonie signifie équilibre, certes, mais les vins et les mets s'enrichissent mutuellement pour être meilleurs ensemble que séparément : c'est la **SYMBIOSE DES SAVEURS !**

• QUELS SONT LES ÉLÉMENTS À PRENDRE EN COMPTE ?

Il y a bien sûr le goût et les envies de chacun, mais le principal critère qui va favoriser ou rendre difficile l'accord est la texture, ou consistance.

Si les textures du plat et du vin sont trop différentes, l'accord va échouer. Cette composante représente 70 % du succès de l'accord.

Le second paramètre de l'accord est l'harmonie des arômes, c'est-à-dire la présence dans le plat et le vin des mêmes nuances de senteurs. Ceci représente 30 % de la réussite.

• N'OUBLIEZ PAS :

La seule limite dans les accords mets et vins est celle que vous vous imposez.

IL EXISTE DEUX GRANDS TYPES D'ACCORDS.

• LES ACCORDS DE SIMILITUDE :

nous recherchons alors dans le plat et dans le mets les mêmes consistances ou gammes aromatiques se superposant.

Exemple

le foie gras a une texture douce et onctueuse ; le Sauternes est rond, sucré et ample. Les textures se complètent et s'harmonisent.

• LES ACCORDS DE CONTRASTE :

l'opposition des saveurs ou des senteurs donne quelquefois naissance à des mariages surprenants et succulents.

Exemple

le Sauternes est rond, sucré et ample ; le roquefort est acidulé, très salé et relativement onctueux. Les saveurs se combattent dans un premier temps et s'unissent ensuite pour surprendre et ravir.



L'ORDRE DE SERVICE DES VINS

L'apéritif : c'est le moment où tous les convives se retrouvent pour entamer un moment de convivialité. Le vin servi doit permettre de favoriser cette prise de contact. Mais il doit aussi ne pas gêner les vins qui vont suivre, se contentant de mettre en éveil les papilles gustatives.

Il faut donc éviter de servir des vins sucrés ou forts en alcool, et supprimer si possible les apéritifs dits traditionnels (anisés, whisky...) qui par leur puissance vont compromettre la suite des dégustations.

Nous conseillons les choix suivants :

Effervescents : Champagne brut millésimé blanc, crémants de toutes régions...selon le budget. La vivacité des bulles va mettre le palais en de bonnes dispositions.

Vins blancs secs légers ou vins rosés secs légers :

Riesling ou Sylvaner, Muscadet de Sèvre-et-Maine, Bourgogne Aligoté... Un vin au niveau de fraîcheur élevé va, comme les bulles, aiguïser vos sens.

Pour la suite du repas, la règle à suivre est de servir les vins les plus légers avant les plus puissants. Généralement, les millésimes les plus jeunes sont servis avant les vieux millésimes. Il est souvent recommandé de servir les vins blancs avant les vins rouges.

MAIS PLUS QUE LA COULEUR DES VINS ET LEURS MILLÉSIMES, C'EST AVANT TOUT LA PUISSANCE DES VINS QUI DOIT IMPOSER L'ORDRE DE SERVICE.

Il est donc possible de servir un vin blanc après un rouge ou encore un vin jeune après un vin vieux.

Exemples

Vous servirez un Bordeaux 1997 léger, évolué et souple avant un Bordeaux 2000 plus puissant, car la force du 2000 occulterait la légèreté du 1997.

LISTE DES PLATS ET SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

TARTES ET TOURTES

Exemples

Coteaux du Languedoc blanc
Côtes-du-Rhône blanc
Côtes-du-Rhône Villages blanc
Graves blanc
Pinot gris...

FOIE GRAS

Exemples

Sauternes
Meursault
Champagne millésimé
Gewurztraminer
Pinot gris
Hermitage
Condrieu...



CHARCUTERIE

Exemples

Gaillac
Corse rouge ou rosé
Beaujolais rouge ou rosé
Mâcon
Bourgueil...

HUÎTRES & COQUILLAGES



Vin blanc sec léger

Exemples

Entre-deux-Mers
Muscadet
Gros-Plant
Bourgogne Aligoté
Chablis
Sylvaner...

POISSONS de mer

Avec les poissons de mer : turbot, sole, bar, loup, saint-pierre, rouget, daurade... servez un vin blanc sec plus ou moins aromatique.

Bourgogne

Exemples

Petit Chablis
Chablis
Bourgogne Aligoté
Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune
Côte Chalonnaise
Saint-Romain
Monthélie
Bourgogne Ordinaire et Grand Ordinaire
Mâcon
Mâcon supérieur
Mâcon-Villages...

Savoie

Exemples

Vin du Bugey
Crépy
Seyssel
Abymes
Apremont
Rousette de Savoie
Chignin...

Vallée du Rhône

Exemples

Coteaux de Die
Coteaux de Pierrevert
Coteaux du Tricastin
Coteaux du Ventoux
Coteaux du Vivarais
Coteaux du Lubéron...

Sud-Est

Exemples

Coteaux d'Aix-en-Provence
Côtes de Provence
Clairette du Languedoc
Coteaux du Languedoc
Picpoul de Pinet
Corbières
Costières de Nîmes
Côtes du Roussillon
Minervois...

Sud-Ouest

Exemples

Bergerac sec
Buzet
Côtes de Duras
Côtes de Saint-Mont
Côtes du Marmandais
Gaillac
Irouléguy
Montravel
Tursan...

Bordeaux

Exemples

Bordeaux sec
Bordeaux supérieur sec
Côtes de Blaye
Côtes de Bourg
Entre-deux-Mers...

Vallée de la Loire

Exemples

Cheverny
Coteaux du Giennois
Coteaux du Loir
Coteaux du Vendômois
Cour-Cheverny
Gros-Plant
Menetou-Salon
Muscadet
Quincy
Reuilly
Saint-Pourçain
Touraine
Valençay
Savennières...



POISSONS de rivière

Avec les poissons de rivière : carpe, brochet, truite, sandre, omble chevalier...

Bourgogne

Exemples

Chablis 1er cru
Chablis Grand cru
Beaune
Bouzeron
Chassagne-Montrachet
Corton
Corton-Charlemagne
Givry
Ladoix
Marsannay
Maranges
Montagny
Meursault
Mercury
Pernand-Vergelesses
Pouilly-Fuissé
Puligny-Montrachet
Rully
Santenay
Saint-Véran
Viré-Clissé...

Savoie et Jura

Exemples

Vins de Savoie
Côtes du Jura non typés...



Vallée du Rhône

Exemples

Châteauneuf-du-Pape
Crozes-Hermitage
Hermitage
Lirac
Saint-Joseph
Saint-Péray...

Sud-Est

Exemples

Bandol
Cassis
Bellet
Palette
Limoux...

Sud-Ouest

Exemples

Jurançon sec
Pacherenc du Vic Bilh sec...

Bordeaux

Exemples

Graves
Pessac-Léognan...

Vallée de la Loire

Exemples

Anjou
Montlouis
Pouilly-Fumé
Sancerre
Savennières...

POISSONS par mode de cuisson

Le mode de cuisson est aussi très important, car il va modifier la texture d'origine du poisson.

En sauce crémée ou tomate : vin blanc puissant avec de la rondeur. Si la sauce est à base de tomate, privilégiez les vins blancs du sud de la France ou les vins rosés corsés. Si la sauce est crémée, préférez un vin blanc sec puissant.

Grillé : un vin blanc sec élevé en fûts de chêne.

Cuit au four, à la vapeur ou en papillote : un vin blanc sec léger.

Cuisiné au vin rouge ou avec un jus de veau : uniquement des vins rouges souples et légers, aux tanins peu marqués.

Exemples

Saint-Émilion
Chinon et Bourgueil
Brouilly et Chénas
Bourgogne Passetoutgrains...

Bouillabaisse et brandade : seuls les vins du Sud de la France s'accordent bien avec ces spécialités.

Exemples

Côtes de Provence blanc ou rosé
Tavel rosé
Faugères rosé ou rouge
Bandol blanc, rosé ou rouge
Cassis blanc ou rosé
Coteaux d'Aix blanc ou rosé...

Fumé ou mariné à la Japonaise : cette préparation s'effectue en général sur des poissons crus à la chair relativement grasse, aromatique et acidulée.

Exemples

Riesling
Muscadet
Pouilly-Fumé
Chablis...



CRUSTACÉS ET SAINT-JACQUES

Langouste, langoustines, homard, crevettes, gambas et Saint-Jacques :

Exemples

Graves blanc
Puligny-Montrachet blanc
Chablis premier cru
Pouilly-Fumé
Meursault
Gewurztraminer
Pinot gris
Savennières
Vouvray sec...



ESCARGOTS ET GRENOUILLES EN PERSILLADE :

Exemples

Sancerre
Bourgogne blanc
Vouvray sec
Corbières rosé
Beaujolais blanc
Côtes de Provence blanc...

BOUCHÉE À LA REINE, RIS DE VEAU :

Exemples

Côtes de Bourg
Fronsac
Chinon
Côte de Beaune blanc ou rouge
Meursault...

CRUDITÉS & SALADES :

Tout dépend de l'élément dominant dans la salade : S'il s'agit d'une salade de fruits de mer, préférez un vin blanc sec léger ; s'il s'agit d'une salade de magrets de canard, pensez à un vin rouge du Sud-Ouest léger et tendre. Par ailleurs, la présence de vinaigre rend souvent l'accord difficile. Une idée originale consiste à remplacer le vinaigre par le vin qu'on avait prévu de servir avec les crudités ou la salade.

Exemples

Saumur rouge
Côtes de Provence rosé...



VIANDES

Comme pour les poissons, le mode de cuisson va modifier la texture du mets et donc les possibilités d'accord.

Grillée :

vin rouge plus ou moins léger élevé en fûts de chêne.

En sauce :

a) *à base de vin* : essayez d'utiliser le vin qui entre dans la composition de la sauce, en sachant qu'il ne sert à rien de cuisiner avec un vin qui coûte plus de 5 euros.

b) *à base de fonds de volaille, de veau, de bœuf et de gibier* : vin rosé corsé, rouge puissant..

c) *à base de tomate* : uniquement les vins du sud de la France... rosé corsé, Sud-Est et Rhône rouges.

Rôtie ou poêlée :

ce mode de cuisson s'accommode d'un vin rouge léger ou puissant.

LE TYPE DE VIANDE

Le type de viande a bien sûr aussi son importance :

AVEC LE BŒUF :

Exemples

Haut-Médoc
 Saint-Émilion
 Côte Rôtie
 Côtes du Rhône-Villages
 Cairanne
 Chiroubles
 Beaujolais rouge...

AVEC L'AGNEAU ET LE MOUTON :

Exemples

Haut-Médoc
 Saint-Émilion
 Fronsac, Côte Rotie
 Côtes du Rhône-Villages
 Cairanne...



AVEC LES VIANDES BLANCHES

porc, veau, volaille, poulet, canard, chapon, poularde...
(si la sauce est plutôt crémée, préférez un vin blanc sec puissant. Exemple : un chapon à crème avec un Mersault).

Exemples

Côte de Brouilly
 Saint-Émilion
 Graves
 Madiran
 Fitou...

AVEC LES GIBIERS À PLUMES

faisan, palombe, grive...

Exemples

Gevrey-Chambertin
 Volnay
 Crozes-Hermitage
 Pomerol
 Saint-Julien...

AVEC LES GIBIERS À POILS

sanglier, chevreuil, marcassin...

Exemples

Pommard
 Mercurey
 Côte de Beaune
 Hermitage
 Bandol rouge...

Dans tous les cas, préférez les millésimes évolués.



FROMAGES

L'affinage est très important car il conditionne la texture.

CHÈVRE

Crottin de Chavignol,
Sainte-Maure de Touraine,
Chabichou, Banon de
Provence...

Exemples

Sancerre
Saint-Joseph blanc...

PÂTES PERSILLÉES

Roquefort, Fourme d'Ambert,
Bleu des Causses...

Exemples

Sauternes
Sainte-Croix-du-Mont
Porto Ruby
Condrieu
Châteauneuf-du-Pape blanc
Meursault...

LÉGERS OU PLUS OU MOINS CRÉMEUX

Brie, Camembert, Chaource,
Brillat-Savarin...

Exemples

Gaillac,
Côte de Nuits
Saint-Émilion...

PIUSSANTS

Époisses, Maroilles, Munster,
Livarot...

Exemples

Gewurztraminer
Champagne brut
Cidre brut
Bière brune...

PÂTES PRESSÉES

Reblochon, Murol, Cantal,
Comté, Beaufort...

Exemples

Chinon
Muscadet
Beaune
Gigondas
vin de Savoie rouge
Côtes du Jura blanc...



DESSERTS

Évitez le Champagne brut.

À BASE DE FRUITS

Pour les fruits blancs :

Exemples

Gewurztraminer vendanges tardives

Barsac

Coteaux du Layon

Jurançon

Vins moelleux ou légèrement liquoreux...

Pour les fruits rouges :

Exemples

Maury

Lambrusco

Champagne rosé...

ENTREMETS

vins pétillants ou effervescents
(de préférence demi-secs)

Exemples

Vouvray

Blanquette de Limoux

Graves liquoreux

Muscat de Beaumes-de-Venise

Clairette de Die...

CHOCOLATS

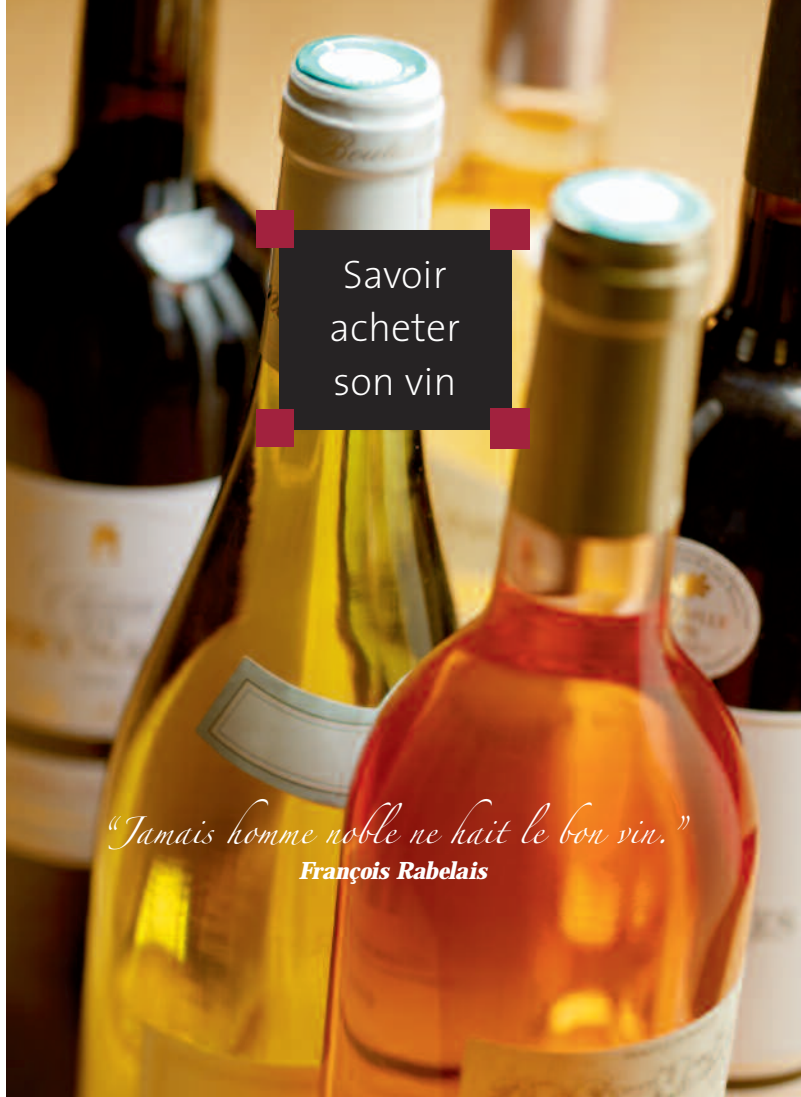
plus ou moins amers

Exemples

Vins rouges puissants jeunes

vins doux naturels rouges

vins de liqueur rouges...



Savoir
acheter
son vin

“Jamais homme noble ne hait le bon vin.”

François Rabelais



*" Car aux âmes bien nées,
la valeur n'attend pas
le nombre des années. "*

Pierre Corneille

SAVOIR ACHETER SON VIN

Problème récurrent... qui s'assortit souvent de commentaires désabusés :

« c'est difficile, on ne sait pas à quoi se fier, on est soit ravi soit déçu... »

Avant d'envisager des éléments de réponse, il faut définir ce que l'on recherche : un vin à boire avec un mets particulier, un vin léger ou puissant, un vin pour la garde, un présent pour un proche ou un ami passionné, ...et pour quel budget ?

Quand on pense achat, on pense prix, et l'une des idées reçues qui circulent s'énonce ainsi : « plus le vin est cher, meilleur il est ! » Ceci est faux, encore qu'il n'y ait pas de miracle. En achetant un vin à un euro, il ne faut pas s'attendre à vivre de grandes émotions gustatives, mais juste un moment où le vin est un aliment commun dont la teneur en alcool va réchauffer pour un instant le cœur et l'âme. De même qu'en achetant une voiture d'occasion bon marché, on sait qu'on n'éprouvera pas les mêmes sensations qu'au volant d'une voiture de sport. Cependant, pour un vin droit, honnête et plaisant, on peut trouver son bonheur à partir de 3 euros en cherchant bien.

Devant la variété des vins proposés, en général plus de 400 dans un magasin cora, comment s'y retrouver ? Dans un premier temps, n'hésitez pas à demander

conseil au personnel du magasin à votre disposition. Par la suite, ne vous fiez pas à l'esthétique d'une bouteille : comme pour les parfums, un superbe flacon peut cacher un vin décevant. L'étiquetage du vin donne de nombreuses indications comme la provenance, le millésime, le nom du domaine, le lieu de la mise en bouteille, le nom de la cuvée...

Toutes ces informations renseignent de façon utile et précise sur l'origine du vin, bien qu'aucune d'entre elles ne vous garantisse d'acheter le vin qui vous convient !

Le réseau des magasins cora a développé depuis 15 ans un savoir-faire des plus professionnels en formant ses responsables de rayons vins. Dans beaucoup d'enseignes, la centralisation des achats diminue la capacité de recherche de petits producteurs et de produits de caractère. Chez cora, en revanche, chaque magasin peut acheter des lots de vin en direct au viticulteur ou au négociant, s'assurant d'un vin original au très bon rapport qualité/prix.

Le vin, comme tout produit alimentaire, est un aliment unique, vivant, et son appréciation demeure très personnelle. Le seul conseil fiable à 100 % est le suivant : définissez vos besoins, vos envies et votre budget... achetez une bouteille, et si vous êtes satisfait... continuez !

Bonne dégustation, avec modération bien sûr.



LES MÉDAILLES ET LES GUIDES

Voilà un sujet bien délicat tant il est vaste et complexe. En matière de médailles, l'expérience montre que sous le couvert d'une récompense, on peut trouver des vins fort agréables... mais aussi fort décevants.

C'est la raison pour laquelle la plus grande prudence s'impose avec ces cautions. Il existe néanmoins des concours plus fiables que les autres : le concours général de l'agriculture de Paris et le concours de Mâcon figurent parmi les événements les plus sérieux.

Concernant les guides, il existe de nombreux ouvrages que l'on voit fleurir à l'approche des foires aux vins de septembre. Ce sont généralement de bons compagnons qui aident à voir plus clair dans le monde austère et fermé du vin. Plus un vin est cité, plus il y a de chances qu'il le mérite. Les guides d'un seul auteur sont moins recommandables, car qui peut se targuer d'avoir le goût juste et absolu pour évaluer tous les vins ? On peut aller jusqu'à se demander si leur jugement est toujours objectif, ou conditionné par la page de publicité insérée dans leur publication. Il est préférable de consulter les guides « multi dégustateurs » dont le jugement est plus large et donc plus sûr. Dans le monde du vin, la modestie du dégustateur est l'une des qualités les plus importantes et il faut évaluer un vin avec respect et discernement.

En conclusion, le plus sage est d'utiliser ces guides comme des aides et non comme des bibles, ce qui peut être dommageable pour votre cave ou vos papilles.

En parlant de bible, Bacchus n'ayant pas encore écrit la sienne, aucun ouvrage ou guide du vin ne peut se prévaloir d'être « la Bible du Vin ».



La
conservation
du vin
à long terme

*“Les vieux amis sont comme les vieux vins qui,
en perdant de leur verdeur,
gagnent en chaleur suave.”*

Charles-Augustin Sainte-Beuve

LES CONDITIONS IDÉALES DE CONSERVATION DES VINS

De nos jours, les vins sont de plus en plus stabilisés grâce aux progrès de l'œnologie moderne. Ils peuvent supporter des conditions défavorables pendant un temps réduit, de quelques heures à quelques semaines selon les paramètres de conservation. Néanmoins, un vin ne doit jamais être stocké à moins de 6° ou à plus de 30°. Au-delà, il va subir des dommages irréversibles.

LES RÈGLES DE BASE

Le vin est un produit vivant qui évolue avec le temps. Pour une conservation optimale, suivez ces quelques conseils :

Maintenez une température fraîche et constante :
et cela tout au long de l'année entre 10 et 12°
pour tous les types de vin.

Préservez vos vins de la lumière, des vibrations et des odeurs.

Si votre cave est trop chaude :
elle accélère le vieillissement et peut endommager
les bouchons, avec des risques de coulure.

Si elle est trop sèche :
placez-y un seau d'eau qui apportera de l'humidité.

Si elle est trop humide :
pensez à protéger les étiquettes avec du papier film.

L'hygrométrie idéale se situe autour des 70%.

nota bene

Les vins en demi-bouteilles vieillissent plus rapidement que les grands flacons. Plus le volume est important, plus le vieillissement du vin est lent et bénéfique.

Les
millésimes

*“Les hommes sont comme les vins :
avec le temps,
les bons s'améliorent et les mauvais s'aigrissent.”*
Goethe

1996

LES MILLÉSIMES

2005 :

Il est bien sûr un peu trop tôt pour juger de la qualité du millésime, mais à ce jour, il semble qu'elle soit au rendez-vous, pour une cuvée qui dans l'ensemble s'annonce prometteuse, autant à Bordeaux que dans les autres régions.

2004 :

Un millésime encore jeune pour se faire une idée définitive pour toutes les régions, mais qui semble plus réussi en Languedoc-Roussillon et en Provence.

2003 :

Vous avez tous vécu et supporté cette forte canicule. Ce serait une erreur de penser que chaleur rime obligatoirement avec qualité. De fortes températures empêchent les raisins de mûrir convenablement. Cette année semble donner des vins avec une faible acidité, donc une capacité de garde qui sera réduite. Il semble que les régions au nord de Lyon soient favorisées.... affaire à suivre dans nos verres.

2002 :

2002 ne restera pas dans les annales comme un millésime d'exception, mais certaines régions présentent dès maintenant des vins remarquables (vallée de Loire). Pour le reste, les réussites sont inégales et elles sont en grande partie liées au sérieux du vinificateur qui aura eu le courage de trier les raisins. Pour le Languedoc-Roussillon et la vallée du Rhône méridionale, les pluies de septembre ont été difficiles à supporter. Les vins de ces crus sont à consommer sans tarder ! Réussite inégale à Bordeaux et en Bourgogne.

2001 :

Là encore, à écouter les médias, 2001 allait être une année terrible. Certes les vins ont moins de concentration et de panache que 1998 et 2000 (quoique les 2001 soient bien supérieurs dans certaines parties

du vignoble) mais ils peuvent réserver de remarquables surprises à des prix encore sages ! Sauternes et tous les vins moelleux et liquoreux de France tirent leur épingle du jeu grâce à une magnifique arrière-saison.

2000 :

Millésime déjà mythique avant d'avoir été récolté. Beaucoup de professionnels ont profité de cette occasion pour nous vendre du rêve et non de la qualité, mais cette dernière était au rendez-vous. 2000 est un millésime d'harmonie avec une bonne homogénéité de récolte dans toute la France. C'est un très bon millésime, qui sera à point d'ici 3 à 10 ans selon les types de vin.

1999 :

Voici une année qui a suscité bien des questions ! Il est certain que les 1999 ne sont pas des grands vins de garde mais les meilleurs d'entre eux peuvent vous ravir dès aujourd'hui. La qualité fut hétérogène et peu uniforme d'une région à l'autre... soyez prudents dans vos achats. Excellent millésime pour les Bourgogne rouges.

1998 :

Enfin un millésime digne de ce nom ! 1998 est incontestablement une année pour les vins de Bordeaux (en particulier le secteur de Pomerol et Saint-Émilion) mais aussi pour toutes les régions françaises en général. Un millésime de garde, de finesse... à oublier pour l'instant.

1997 :

Les pluies ainsi que des conditions climatiques difficiles marquèrent les vendanges. Ces vins sont tous aujourd'hui à déguster sans tarder, même dans les grandes appellations. Quant aux plus simples, ils auraient du être bus depuis au moins 2 ou 3 ans. Quelques bonnes surprises, mais à consommer. Grands millésimes pour les liquoreux de la Loire.

1996 :

Année de garde par excellence . Ils sont aujourd'hui fermés, et s'expriment encore mal pour les plus grands. Seuls la patience et le temps révéleront leur potentiel. Bordeaux et Bourgogne sont égaux devant la réussite de ces vins !

BORDEAUX & BOURGOGNE

Pays	Région	Détail	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04
France	Bordeaux	St-Estèphe, Pauillac	4	5	3	4	3	5	3	3	4	4
France	Bordeaux	Margaux, St-Julien	4	5	3	4	3	5	3	3	4	3
France	Bordeaux	Listrac, Moulis	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3
France	Bordeaux	Graves rouge	4	4	2	4	2	5	4	4	3	3
France	Bordeaux	Graves blanc	3	4	2	2	2	2	5	4	3	3
France	Bordeaux	Sauternes, Barsac	2	3	5	4	4	4	5	3	5	3
France	Bordeaux	Loupiac, Cadillac, Ste-Croix du Mont/Cérons	3	3	4	3	4	3	5	4	4	3
France	Bordeaux	St-Émilion, Pomerol	4	3	3	5	3	4	3	4	3	3
France	Bordeaux	Côtes de Bourg	3	3	2	5	3	4	3	3	3	4
France	Bordeaux	Bordeaux AOC blanc	5	4	3	4	4	5	4	4	5	4
France	Bordeaux	Bordeaux AOC rouge	5	4	2	4	5	5	5	4	4	4
France	Bourgogne	Chablis	4	4	3	3	2	4	3	4	3	4
France	Bourgogne	Chablis 1er Grand Cru	4	5	3	4	2	4	3	4	4	4
France	Bourgogne	Côte de Nuits rouge	3	4	3	2	5	3	3	4	3	3
France	Bourgogne	Côte de Beaune blanc	3	4	3	3	3	4	4	5	4	4
France	Bourgogne	Côte de Beaune rouge	4	4	3	4	5	3	4	5	4	3
France	Bourgogne	Côte chalonaise	4	3	3	3	4	3	3	5	4	3
France	Bourgogne	Mâcon, Pouilly-Fuissé	4	5	2	4	4	3	4	4	3	3
France	Bourgogne	Cru du Beaujolais	3	4	2	3	5	5	2	2	4	3
France	Bourgogne	1ers Crus blancs	3	4	4	3	3	4	4	5	4	4
France	Bourgogne	Grands Crus blancs	4	3	3	3	4	4	4	5	4	4
France	Bourgogne	1ers Crus rouges	3	4	3	4	5	3	4	5	4	3
France	Bourgogne	Grands Crus rouges Beaune	3	4	3	4	5	4	4	5	4	3
France	Bourgogne	Grands Crus rouges Côte de Nuits	3	5	3	3	5	4	3	5	4	4

56

Légende

Les couleurs ci-dessous indiquent si le vin du millésime correspondant est arrivé à son apogée, ou s'il mérite de vieillir encore quelques années en cave. La mention "à finir de boire" signifie que le vin commence à se fatiguer.

■ à garder ■ à déguster ■ à finir de boire

AUTRES VIGNOBLES FRANÇAIS

Pays	Région	Détail	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04
France	Sud-Ouest	Blanc sec	5	4	3	3	3	3	4	4	4	4
France	Sud-Ouest	Rouge	4	4	3	4	5	4	3	3	2	5
France	Sud-Ouest	Vin doux	5	4	3	3	3	3	4	4	4	4
France	Loire	Nantais blanc	4	5	4	2	4	5	2	4	3	4
France	Loire	Chenin blanc sec	4	5	4	3	5	3	3	5	4	4
France	Loire	Sauvignon blanc	4	5	3	3	4	5	3	4	3	4
France	Loire	Rouge	2	4	4	1	3	4	3	2	5	4
France	Loire	Vins doux	5	4	3	2	5	3	2	3	5	5
France	Languedoc/Roussillon	blanc	4	3	1	3	4	4	3	4	3	5
France	Languedoc/Roussillon	rouge	3	3	2	4	4	5	4	4	3	4
France	Languedoc/Roussillon	doux naturel blanc	5	3	2	4	4	3	5	2	5	4
France	Languedoc/Roussillon	doux naturel rouge	5	3	2	4	4	3	5	2	5	4
France	Languedoc/Roussillon	doux naturel rouge oxydatif	4	3	2	4	3	4	5	2	5	4
France	Rhône	Nord blanc	4	2	3	4	4	3	4	2	3	3
France	Rhône	Nord rouge	4	2	3	4	4	3	5	2	5	3
France	Rhône	Sud blanc	3	2	3	4	4	3	5	2	3	4
France	Rhône	Sud rouge	4	3	1	4	4	4	5	1	3	4
France	Savoie	Blanc	5	3	4	5	3	5	3	4	3	4
France	Savoie	Rouge	4	3	2	4	3	4	3	3	4	3
France	Jura	Vin Jaune	4	5	3	3	4	4	3	4	3	4
France	Jura	Paille	4	5	3	4	4	4	2	3	3	4
France	Jura	Blanc	4	5	3	3	5	4	3	4	3	4
France	Jura	Rouge	4	4	3	4	5	4	2	3	5	3
France	Provence	Rouge	4	3	4	5	3	4	5	2	4	4
France	Alsace	Riesling AOC	3	4	3	3	4	5	4	3	5	3
France	Alsace	Gewurztraminer sec	3	4	3	3	4	5	4	3	5	3
France	Alsace	Vendanges Tardives	2	2	4	2	5	4	3	3	2	1
France	Alsace	Sélection de grains nobles	4	2	3	2	5	3	3	3	2	1
France	Champagne	Millesimé	4	4	2	4	3	4	3	3	4	4

95 96 97 98 99 00 01 02 03 04

Légende

Évaluation du millésime

- 1 faible
- 2 moyen
- 3 bon
- 4 très bon
- 5 excellent

LE VOCABULAIRE DU VIN



ACESCENCE :

Maladie du vin, appelée aussi piqûre acétique, occasionnée par des bactéries qui tendent à le rendre acide et à le transformer en vinaigre. Cette maladie peut être évitée en mettant le vin à l'abri de l'air.

AMPLE :

Se dit d'un vin qui donne l'impression d'emplir longuement et pleinement la bouche.

A.O.C. :

Appellation d'Origine Contrôlée. L'A.O.C. indique le lieu de provenance du vin. Elle est décernée par l'Institut National des appellations d'origine sur la base de critères rigoureux (culture et vinification sur le lieu d'origine).

A.O.V.D.Q.S. :

Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure. Reconnus depuis 1949, ces vins se placent, en terme de qualité, juste derrière les A.O.C. Ils doivent répondre à des conditions de production strictement définies. Nombre d'entre eux ont accédé à l'A.O.C. tels les Côtes de Provence ou le Cabardès.

ANIMAL :

Qualifie l'ensemble des odeurs du règne animal : musc, venaison, cuir...surtout fréquentes dans les vins rouges évolués.

ÂPRE :

Rude, dû à un excès de mauvais tannin.

BÂTONNAGE :

Remise en suspension des lies du vin (levures mortes après fermentation) lorsque ce dernier repose en fût et quelquefois en cuve. Cette pratique est assez utilisée en Bourgogne.

BOISÉ :

Se dit d'un vin au goût de fût de chêne neuf. Le séjour du vin en fût lui confère des arômes typiques de vanille, de caramel ou de brûlé, selon le degré de brûlage du bois.

BONDE :

Pièce tronconique en bois ou, de plus en plus fréquemment, en matière synthétique, servant à boucher l'orifice des tonneaux.

BOUCHE :

Terme désignant l'ensemble des caractères perçus à la dégustation.

BOUQUET :

Ensemble des sensations olfactives que procure un vin. Il résulte de la combinaison de l'arôme du raisin, du bouquet secondaire né pendant la fermentation et du bouquet tertiaire épanoui par le vieillissement.

BOURRU :

Se dit d'un vin trouble, non terminé, et dont la fermentation alcoolique est toute récente.

BOUTEILLE :

Les unités de mesure :
Quart : 18,7 cl ; Demi : 37,5 cl ;
Bouteille : 75 cl ; Magnum : 1,5 l ;
Jéroboam : 5 l ; Mathusalem ou Impériale : 6 l ;
Salmanazar : 9 l ; Balthazar : 12 l ;
Nabuchodonosor : 15 l.

BRUT :

Se dit d'un vin effervescent, dont la teneur en sucre résiduel doit être inférieure à 15 g par litre.

CAPITEUX :

Se dit d'un vin riche, équilibré, rond, puissant et chaleureux.

CAVE COOPÉRATIVE :

Association de viticulteurs ayant pour objectif de vinifier le vin en commun et de le commercialiser.

CÉPAGE :

Nom donné aux différentes variétés de vignes. La plupart des vins de France sont issus

d'assemblages de vins provenant de différents cépages.

CHAI :

Local où le vin est logé et élevé pour le vieillissement. La température y est fraîche et constante.

CHAPEAU :

Parties solides du raisin (peaux, rafles, pépins...) formant une croûte à la surface de la cuve de fermentation.

CHARPENTÉ :

Il s'agit d'un vin de bonne tenue, alliant richesse et harmonie des éléments qui entrent dans sa composition. Il est le vin d'une bonne année, qui a assuré aux raisins la maturité optimale.

CHÂTEAU OU DOMAINE :

Propriété où l'on cultive la vigne et élève le vin. C'est surtout dans le Bordelais que l'on trouve les châteaux, les chais se situant en général autour d'une demeure seigneuriale.

CLAVELIN :

Bouteille trapue à la forme bien particulière, d'une capacité de 62 cl, en usage dans certaines appellations du Jura productrices de vins jaunes. Sa contenance de 62 cl correspond, pour un litre, à la quantité de vin restant après six ans de passage en fût.



COL :
Partie supérieure et cylindrique de la bouteille. Les ventes de bouteilles de vin s'expriment généralement en nombre de cols.

CORSÉ :
Se dit d'un vin au caractère bien marqué, possédant une saveur prononcée qui emplit bien la bouche.

CRU :
Désigne généralement une zone de production restreinte et ayant sa propre typicité à l'intérieur d'une appellation.

DÉBOURREMENT :
Écllosion des bourgeons de la vigne au printemps ; il s'agit de la première phase de son cycle végétatif annuel.

DÉCANTATION :
Action de transvaser un vin rouge de sa bouteille d'origine dans une carafe pour le séparer des dépôts et pour l'aérer. Opération délicate qui demande une certaine dextérité.

DÉPÔT :
Correspond aux particules solides qui se déposent au fond de la bouteille. C'est un phénomène normal dû au vieillissement ou au froid. Il peut être éliminé par la décantation.

DOUELLE :
Planche en chêne fendu (merrain) ou scié formant avec d'autres le corps d'un tonneau.

DOUX :
Qualificatif d'un vin sucré. Peut avoir le même sens que moelleux, mais s'applique plus au goût qu'à la consistance d'un vin.

ÉGRAPPAGE :
Opération qui consiste à séparer les raisins de la rafle (le pédoncule qui forme le squelette de la grappe). Elle est aujourd'hui mécanique.

ÉLEVAGE :
Période de conservation des vins en vue de leur vieillissement jusqu'à la mise en bouteille.

EMPREUMATIQUE :
Qualificatif d'une série d'odeurs rappelant le brûlé, le cuit ou la fumée.

ENTIER :
Se dit d'un vin qui ne présente aucune lacune à la dégustation. On dit aussi "complet".

ÉPANOUI :
Qualifie un vin équilibré ayant acquis toutes ses qualités.

ÉPICÉ :
Se dit d'un vin présentant des arômes d'épices tels que la

cannelle, le clou de girofle, la noix de muscade et le poivre.

ÉQUILIBRÉ :
Vin dans lequel l'acidité et le moelleux s'équilibrent bien.

ÉVENTÉ (OU AU GOÛT D'ÉVENT) :
Vin ayant perdu son goût suite à un contact à l'air trop prolongé.

EXTRACTION :
Action d'extraire les différents arômes et tanins contenus aussi bien dans les rafles que dans les baies de raisins.

FILTRATION :
Technique consistant à clarifier les vins en les faisant passer à travers une couche filtrante.

FIN :
Vin de grande classe, distingué, élégant.

FINALE :
Prolongation des goûts et des arômes une fois le vin avalé.

FOULAGE :
Opération qui consiste à écraser le raisin pour libérer le jus et la pulpe.

FRAIS :
Se dit d'un vin légèrement acidulé, mais sans excès, qui procure une sensation de fraîcheur.

GÉNÉREUX :
Se dit d'un vin dont la structure est puissante et chaleureuse.

GOULEYANT :
Souple, léger.

LÉGER :
Équilibré et agréable.

LIE :
Dépôt jaunâtre ou rougeâtre qui se dépose au fond de la cuve ou du tonneau et que le vigneron retire au moment des soutirages.

LONG :
Se dit d'un vin dont les arômes laissent en bouche une impression plaisante et persistante après dégustation.

MÂCHE (AVOIR DE LA) :
Se dit d'un vin ayant tellement de corps et de chair en bouche que sa plénitude donne l'impression qu'on pourrait le mâcher.

MÉTHODE CHAMPENOISE (OU MÉTHODE TRADITIONNELLE) :
Technique de vinification de vins effervescents comprenant deux fermentations, la seconde étant appelée prise de mousse et effectuée en bouteille.

MILLÉSIME :

Année de récolte du vin.

MORDORÉE :

Couleur d'un vin évolué ayant pris une teinte brun jaune.

MOÛT :

Jus de raisin en cours de fermentation.

N.D. :

Négociant-Distributeur, en Champagne ; le négociant-distributeur achète des vins terminés en bouteilles vierges, sur lesquelles il appose sa marque et sa propre étiquette.

NERVEUX :

Vin marquant le palais par des traits de caractère bien accusés et une pointe d'acidité, mais sans excès.

N.M. :

Négociant-Manipulant, en Champagne ; le négociant-manipulant (personne physique ou morale) achète des raisins, des moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux.

ŒNOLOGIE :

Science du vin, de sa vinification et de son élevage.

ŒNOPHILE :

Personne qui aime le vin, cherche à le connaître et lui rend hommage.

OUILLAGE :

Opération consistant à remettre régulièrement à niveau une cuve ou un fût pour compenser l'évaporation.

OUVERT :

Se dit d'un vin épanoui.

PASSÉ :

Vin trop vieux ou ayant passé trop de temps en barrique, et ayant perdu l'essentiel de ses qualités.

PERLANT :

Se dit d'un vin légèrement pourvu en gaz carbonique. Il est moins effervescent qu'un vin pétillant.

PRESSURAGE :

Opération consistant à extraire le maximum de jus de raisin à l'aide d'appareils divers appelés presseurs. Dans certains cas, le vigneron évitera d'écraser les pépins et les rafles, afin d'éviter d'obtenir après fermentation un vin trop tannique ou des goûts végétaux et herbacés.

PRUINE :

Sorte de poussière fine et cireuse recouvrant la peau du raisin, et qui s'efface quand on essuie les grains.

PUISSANT :

Vin au goût et à la personnalité affirmés, possédant toutes les qualités d'un bon vin.

RAFLE :

Grappe de raisin sans ses grains.

ROBE :

Désigne la couleur d'un vin et son aspect visuel.

ROND :

Vin souple, légèrement velouté, à la fraîcheur pas trop prononcée. Il n'a aucune dureté au palais.

RICHE :

Se dit d'un vin au corps soutenu, tannique et haut en couleur. C'est un vin généreux et équilibré dont le bouquet a de la profondeur et de l'ampleur.

R.M. :

Récoltant-Manipulant, en Champagne ; le récoltant-manipulant élabore et commercialise les vins de sa propre récolte.

SAIGNÉE :

Opération consistant à récupérer prématurément le moût en cours de fermentation, pour l'élaboration des vins rosés.

SOUPLE :

Vin coulant dans lequel le moelleux l'emporte sur l'astringence.

SOUTIRAGE :

Passage du vin d'un contenant à un autre pour l'aérer et éventuellement le débarrasser de ses lies.

TANINS :

Groupe de produits organiques que l'on trouve dans les pépins, la peau et la rafle. Les tanins contribuent au vieillissement des vins. Les vins rouges sont riches en tanins, les vins blancs en ont très peu.

À la dégustation, ces tanins provoquent une sensation âpre ou astringente sur la langue, les gencives et la muqueuse.

TANNIQUE :

Se dit d'un vin riche en tanins, substance astringente provenant du bois de la barrique ou du raisin.

La sensation d'astringence se caractérise par l'assèchement de la bouche. À noter que la présence de tanins dans les vins rouges conditionne, en partie, l'aptitude au vieillissement.

TERROIR :

Ensemble des facteurs naturels (climat, sol, sous-sol, hydrologie...) et humains (usages et savoir-faire) qui président à la culture de la vigne et à l'élaboration du vin.

TUILÉ :

Se dit d'un vin rouge évolué. Toutefois, dans les vins appelés "rancio", cette teinte rouge brique est normale : elle est très souvent la conséquence d'une oxydation ménagée.

USÉ :

Caractère d'un vin qui, avec l'âge, a perdu la plus grande partie de ses qualités.

V.D.P. :

Vin de Pays. Les vins de pays, issus de différentes régions françaises, répondent à une classification réglementée. Leur qualité se situe entre les V.D.Q.S. et les vins de table.

VÉRAISON :

Moment où le raisin devient translucide et commence à colorer.

VERT :

Se dit d'un vin à l'acidité élevée.

VIF :

Léger et frais.



“Le vin est le miroir de l'homme.”

Alcée