

# Atelier d'œnologie du 13 Avril 2017

Pour ce dernier atelier de l'année 2016/2017, nous poursuivons le travail de la **dégustation...**

## Quelles relations entre la vigne et le sol ?

- Sur le cep pied de vigne - espèce *Vitis vinifera* - nous avons différentes variétés de raisins qui sont les cépages.

De l'espèce *Vitis vinifera*, raisins comestibles, sont issus presque 2000 cépages :

- certains perdus suite au phylloxera,
- sauvés par ex dans le Gers l'*Abouriou*,
- d'autres n'apportent rien.

## Rappel de la réglementation :

- raisins de cuve : du vin, par fermentation alcoolique,
- raisins de chaudière (Cognac, Armagnac) secs (eaux de vie de vins),
- raisins de table uniquement (mais qui pourraient faire du vin),
- raisins secs (raisins séchés) qui se consomment crus ou cuits.

## Que cherche-t'on dans un vin : qu'il soit bon !

Le raisin de cuve : coloré, avec sucre pour l'alcool, un peu d'acidité, une belle structure aromatique, des peaux épaisses avec des pigments colorés, des grains petits avec peu d'eau, un maximum de 4 pépins par grain.

On sélectionne donc ce type de raisin en blanc et en rouge.

**L'INAO a établi une liste de cépages de cuve autorisés** en établissant des listes par régions, en fonction des terroirs.

A l'intérieur de ces listes autorisées, on peut avoir une liste de cépages recommandés par L'INAO en fonction du rendement, de la vigueur, de la productivité.

**Exemple du Bordelais** qui travaille sur de vieux cépages résistants :

- Merlot
  - Cabernet Franc
  - Cabernet Sauvignon
- Ces 3 cépages sont recommandés par l'INAO

Puis

- Malbec
  - Petit Verdot
  - Carmenère, cépage ancien
- Ces 3 cépages dits d'appoint, en % définis.

Cépages interdits à Bordeaux dont le Chardonnay !

On peut aussi utiliser des raisins de cuve et des raisins de chaudière :

à Bordeaux,

- raisins de cuve, cépages Sémillon, Sauvignon, Muscadelle pour eaux de vie,
- raisins de chaudière, l'Ugni blanc, le Sauvignon gris, le Colombard (Armagnac) pour eaux de vie !

Quelles différences entre les cépages de cuve et de chaudière ?

Vins sans couleur donc raisin blanc, beaucoup d'acidité pour la structure aromatique, de gros grains (ugni blanc), vins peu alcoolisés.

## Dégustation : préliminaires !

On démarre par 2 solutions organoleptiques ! Petite révision !

1 : un peu de sucre et un peu de tanin (pépins) du raisin blanc... sensation de sécheresse.

2 : plus sucré et un peu de tanin de Sauvignon (un peu poivré) accentué par le sel ! Pas d'amertume...

## Vraie dégustation : 2 blancs, 2 rouges

-Un blanc avec petites bulles : **vin du N.O. Portugal VINHO VERDE** : appellation Curvos, cépage Loureiro 100 %, 8€, 2016, 12°, logo certifié !

- Côtes du Rhône sud, blanc, Clos de Saumane, Château Neuf de Gardane, assemblage de Grenache blanc, Clairette, Roussane et Viognier, 2013, 10€.

-Rouge : vin de Loire AOC Touraine, les Marcottes de Lionel Gosseaume, 100 % Gamay, 2015, 12,5°, 8€.

- Côtes du Rhône rouge ; Clos de Saumane, cépages St Cinsault, Grenache rouge, Syrah, 2010, 13,5°, 10€.

**Pour terminer cette année œnologique, je vous rappelle la sortie à Mareuil le 18 mai, St Emilion le 31 mai et le RDV chez Véronique à 12h le 8 juin pour de nouvelles dégustations dinatoires,**

Bonnes vacances sur les terroirs !

CR Cl Foreaux