

Notion de terroirs - cours et dégustation -

Nous retrouvons les définitions de raisins de cuve et de chaudière.

- les raisins de chaudière sont issus des raisins de cuve : 2 vignobles appartiennent aux groupes : Cognac et Armagnac.

- **Les spiritueux** : chaque groupe a son appartenance en fonction de son titre alcoométrique, en% volumique.

-- **vin** (taux d'alcool < 17° vol)

vin tranquille c'est-à-dire **tout ce qu'on boit**, rouge, rosé, blanc.

Les liquoreux sont des vins tranquilles

Les vins dits « naturels » sont des vins tranquilles : Banyuls, Beaumes de Venise. La différence vient du taux d'alcool et du travail

VIN

vin rouge

vin rosé

vin blanc

Rosé et blanc **secs**

ou **sucrés** c'est-à-dire

- 1/2 sec

- doux

- moelleux

- liquoreux

Chaque vignoble et appellation de vin sucré a sa propre réglementation : par exemple le Sauternes peut être moelleux ou liquoreux comme le Gaillac qui est différent.

UN VIN SEC a moins de 2g de sucre par litre de jus de raisin. Au delà, c'est un **vin sucré**. On utilise un densimètre, un réfractomètre, un mustimètre ...

VIN SUCRÉ : à partir de 2 gr de sucre et plus par litre de jus de raisin.

Les vendanges tardives ont le plus de sucre ainsi que les « grains nobles », les plus sucrés. Il s'agit de mentions complémentaires ; jusqu'à 80 à 90 gr de sucre !

Il faut veiller à ce qu'il n'y ait plus de levure pour éviter une nouvelle fermentation. On utilise donc le SO₂ (sous forme liquide, solide ou gazeuse) ... Avec le temps, les effets du SO₂ diminuent (vinification de 24 mois pour les vins liquoreux).

- **Les effervescents** : présence de bulles, en blanc ou en rosé, en sec et sucré c'est-à-dire 1/2 sec : le Cerdon et les crémants rosés sont des effervescents.

Les appellations :

1/ La méthode traditionnelle (Champagne)

Remarque : le terme méthode champenoise est interdite car il existe d'autres vins de cette méthode.

2/ Le crémant... de Loire, d'Alsace etc

moins de bulles, donc moins de pression, moins de temps d'élevage.

3/ le mousseux avec ou sans AOC

AOC : Vouvray, Mt Louis, Clairette de Die et même Gaillac.

Sans AOC : Kriker, Café de Paris.

4/ le pétillant : perlant (CO2 naturel) et perlant aromatisé .

5/ le gazéifié : on ajoute des bulles de CO2 au vin tranquille.

Gare aux maux de tête !

Récapitulatif : échelle des spiritueux càd tout ce qui est supérieur à 17 °/ vol :

1/ Pineau, Mistelles ...

2/ Liqueurs traditionnelles de fruits, 24°/25° vol Marie Brizard, Cointreau

3/ Les ABV (apéritifs à base de vin) : Martini, Porto, Guignolet

4/ Les alcools de fruits 40° càd eaux de vie :

- de fruits,
- de grains
- de vin : Cognac Armagnac

5/ Anisés 45° ou plus : Ricard, Pastis.

Dégustation

Choix du Terroir, du Sol

4 vins :

1/ **Blanc** : Vin de Vendée donc de Loire, 2015, Domaine de la Barbinière, famille Orion, AOC, fief vendéen Chantonay, Cuvée Silex, cépages Chenin et Chardonnay, récoltant, 12°5, 8.50 €.

2/ **Blanc** : Duché d'Uzès, AOC, Mas Pellier, 2015, sur plateau calcaire, silex et granit ; cépages Viognier 50 %, Roussanne 40 %, Grenache 10 %, 13°5, 9 €.

3/ **Rosé** : Duché d'Uzès, AOC, Mas Pellier, 2015, cépages Syrah 50 %, Grenache rouge 50 %, Rosé de Saignée, éleveur récoltant, 12°5, 10 €.

4/ **Rouge** : « L'Aimé Chai », Côtes de Duras donc Sud Ouest, 2014, appellation depuis 1937, Domaine de Mouthes, famille Le Bihan, AOC Duras, cépages Cabernet franc 15 %, Sauvignon 10 %, Merlot 70 %, Malbec 5 %, bio, 13°.

CR (Laborieux !) CL Foreaux

