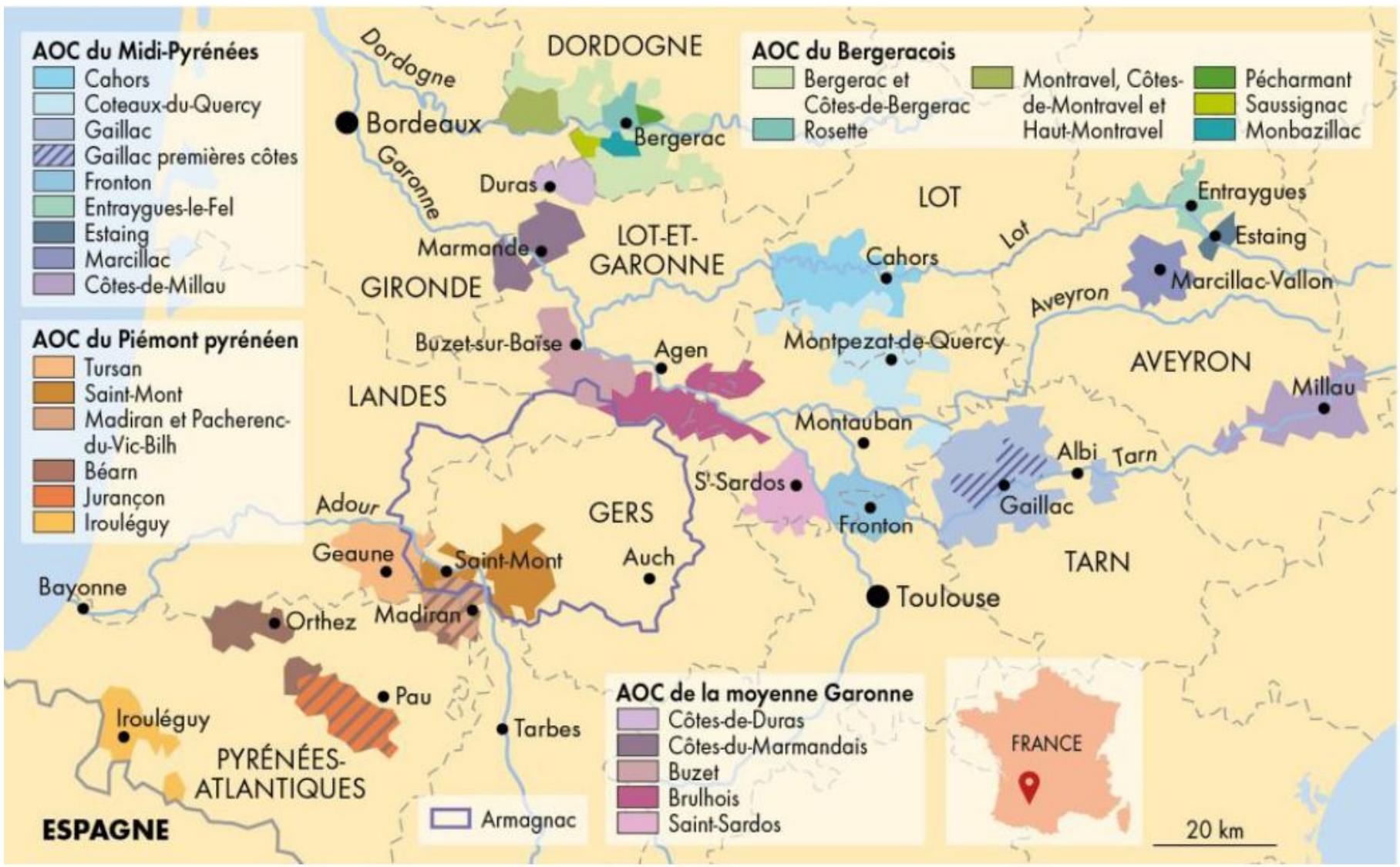
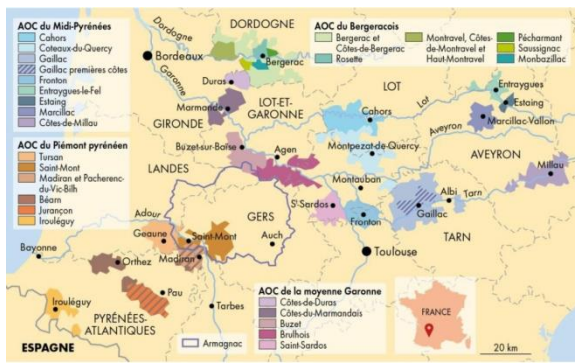






# Les vignobles du Sud-Ouest



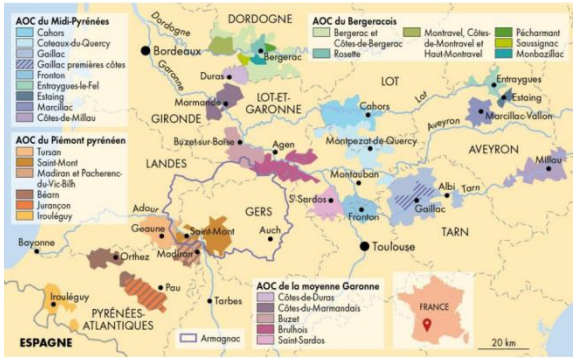


# Les vignobles du Sud-Ouest



- **C'est une très grande zone viticole qui s'étend de Toulouse aux portes de Bordeaux en passant par le Pays basque et la bordure du Massif central.**
- ***L'ensemble des cépages qui s'y trouvent forme une véritable encyclopédie et les vins produits sont d'une étonnante variété.***
- **Se trouvant stratégiquement sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle, la vigne y est présente depuis avant les Romains.**
- ***Les vins ont en commun un caractère très attachant, et on passe joyeusement de vins rouges fruités et gourmands à des monuments d'aptitude au vieillissement.***
- **Les blancs, tous expressifs, secs et doux, ont également de quoi étonner.**
- ***À part les particularités propres à chaque microclimat (et ils sont nombreux !), les vents leur donnent un caractère bien trempé. Le foehn (vent sec et chaud) et le vent d'autan, qui assèchent l'air pour la production de vins doux, participent à produire des raisins concentrés et sucrés.***

# Quelques chiffres



**51 500**

HECTARES

cernés par le Massif central, les Pyrénées et l'Atlantique ; répartis sur 13 départements

**42**

AOP ET IGP

dont l'armagnac distillé à partir du vin

**5e**

RÉGION VITICOLE

derrière le Languedoc-Roussillon, Bordeaux, Rhône et Loire

**300**

CÉPAGES

différents dont 130 autochtones !  
 Pour les rouges : Prunelard, négrette, duras, fer servadou, tannat, ...  
 Pour les blancs : Colombard, manseng (petit et gros), mauzac, courbu, ...

RÉPARTITION DES VINS



60 % vins rouges et rosés  
 40 % vins blancs (secs et liquoreux) et effervescents

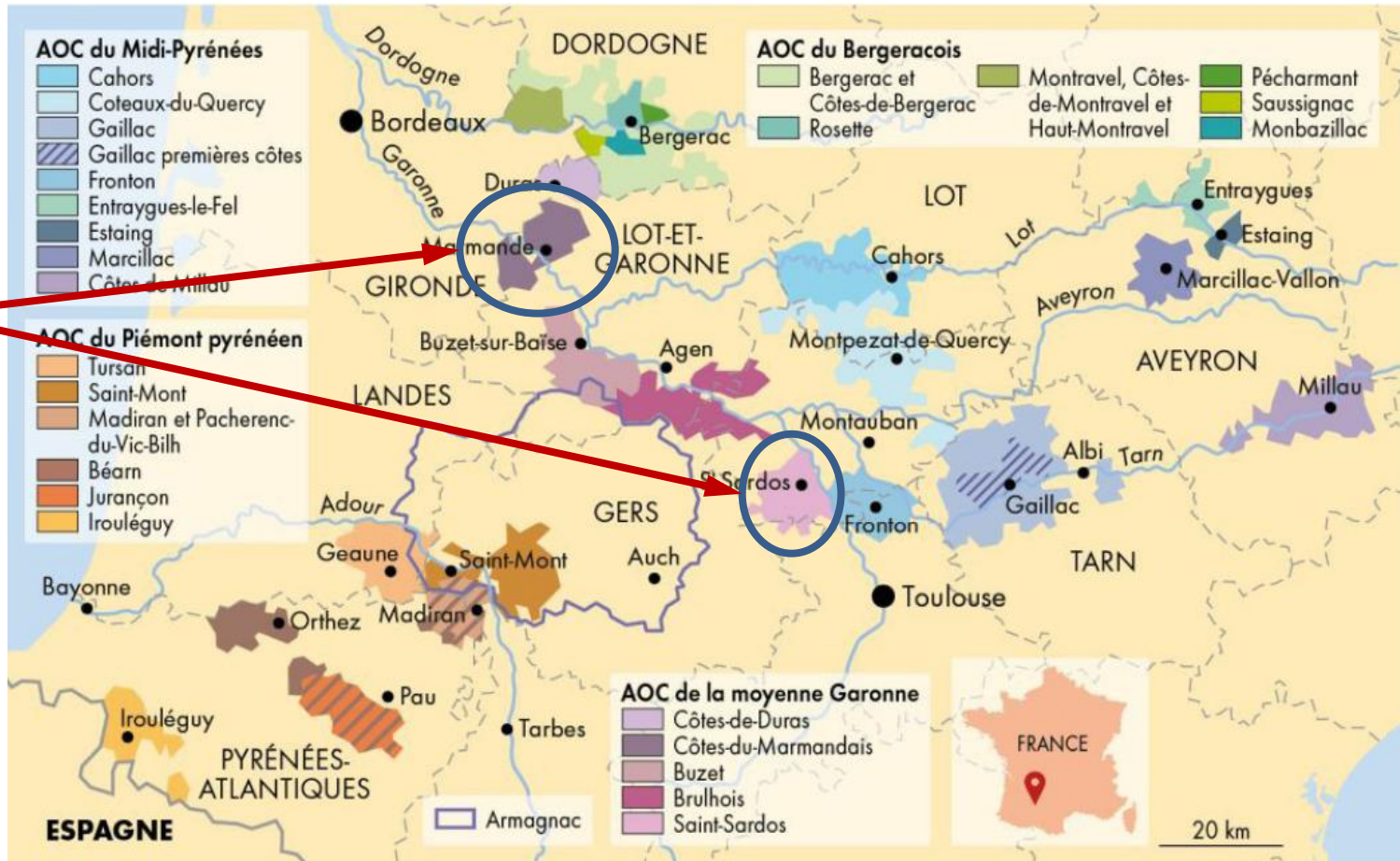
**10,5**

HECTARES

record de la plus petite AOP : rosette, près de Bergerac

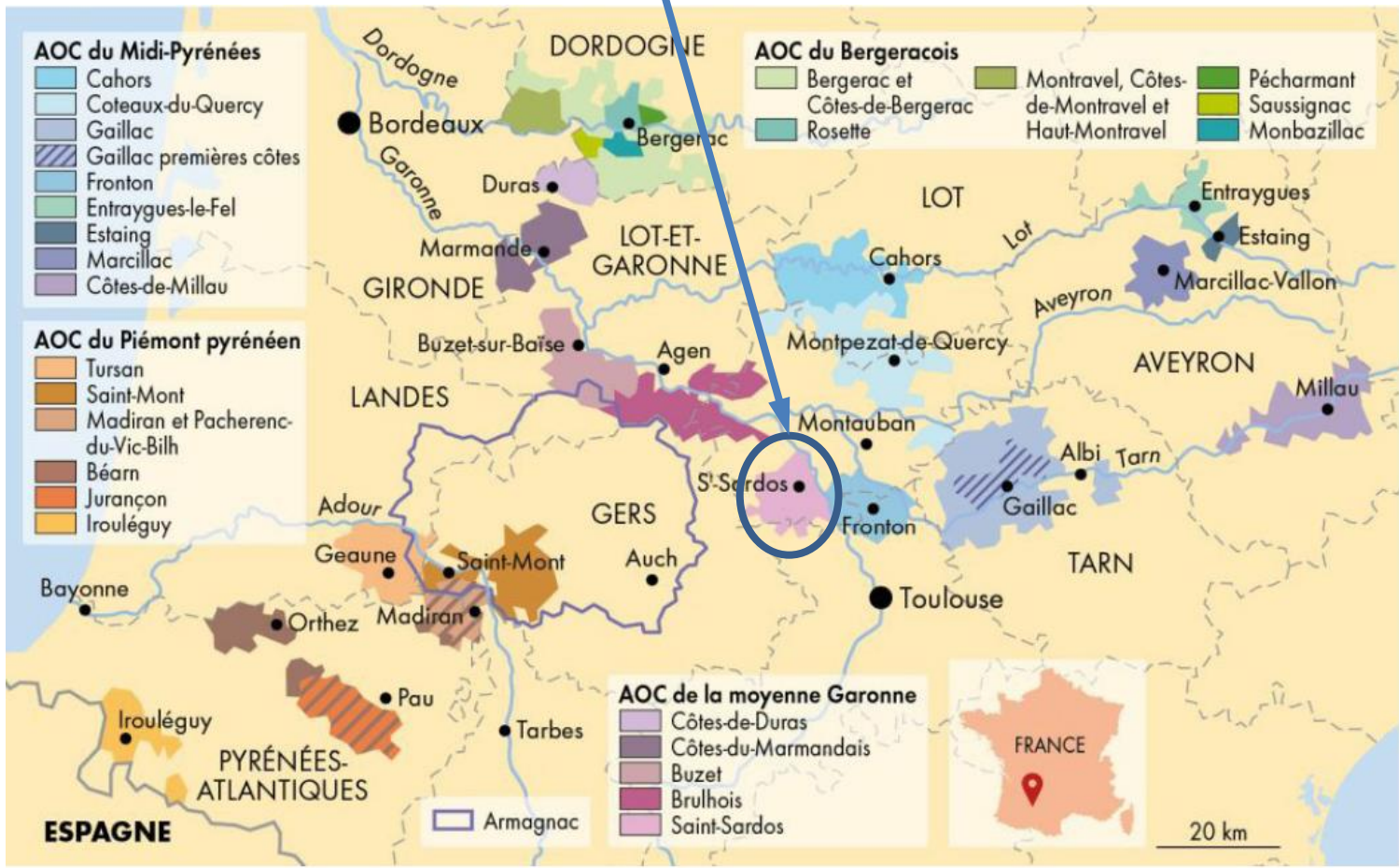
# Focus

## Saint Sardos / Côtes du Marmandais





# Focus Saint Sardos





# SAINT SARDOS (AOP)



La création du vignoble de Saint-Sardos remonte au XIIème siècle avec la fondation de l'abbaye cistercienne de Grand-Selve à Bouillac, dans la partie orientale de la Gascogne.

À égale distance de Toulouse, de Montauban et d'Agen, l'aire d'appellation s'étend sur la rive gauche de la Garonne, au sud-ouest du Tarn-et-Garonne et au nord de la Haute-Garonne.

Le climat est océanique, avec des influences méditerranéennes. C'est la région de la Lomagne, pays de polyculture renommé aussi pour son ail et ses melons. Sa promotion doit beaucoup à la cave coopérative, qui a réalisé des cultures expérimentales de divers cépages sur ses terroirs. Implantées sur les terrasses anciennes de la Garonne, les vignes engendrent des vins de caractère qui présentent l'originalité d'assembler la syrah et le tannat, cépages principaux (60 % minimum des assemblages), complétés par le cabernet franc et le merlot.

Le vin présente une robe pourpre très profonde, le nez est très marqué par les fruits rouges et noirs comme le cassis et la framboise, auxquels s'ajoutent des notes épicées, de réglisse, et des arômes floraux. En bouche, l'attaque est souple, la matière est ronde, bien enveloppée avec des tannins solides.

# Les cépages

**TANNAT** : cépage rouge originaire des Pyrénées. Se prêtant bien aux assemblages, il apporte au vin une solide structure tannique et de la couleur. Le tannat produit des vins rouges complexes, vigoureux, sombres, aux arômes de fruits noirs (cerise, mûre, cassis), aux notes d'épices (poivre, cannelle, réglisse). Mais c'est surtout un cépage qui donne des vins tanniques, riches en procyanidines, ces tannins venus des pépins. Avec autant de polyphénols, par nature anti-oxydants, il a la plus forte teneur en anthocyanes (couleur rouge) et en tannins de tous les vins français, donc en resveratrol, excellent pour la protection vasculaire.



**SYRAH** : cépage noir français et suisse, son origine est entourée de nombreuses hypothèses, donnant l'origine de ce cépage à la Syrie, ou à la ville italienne de Syracuse.

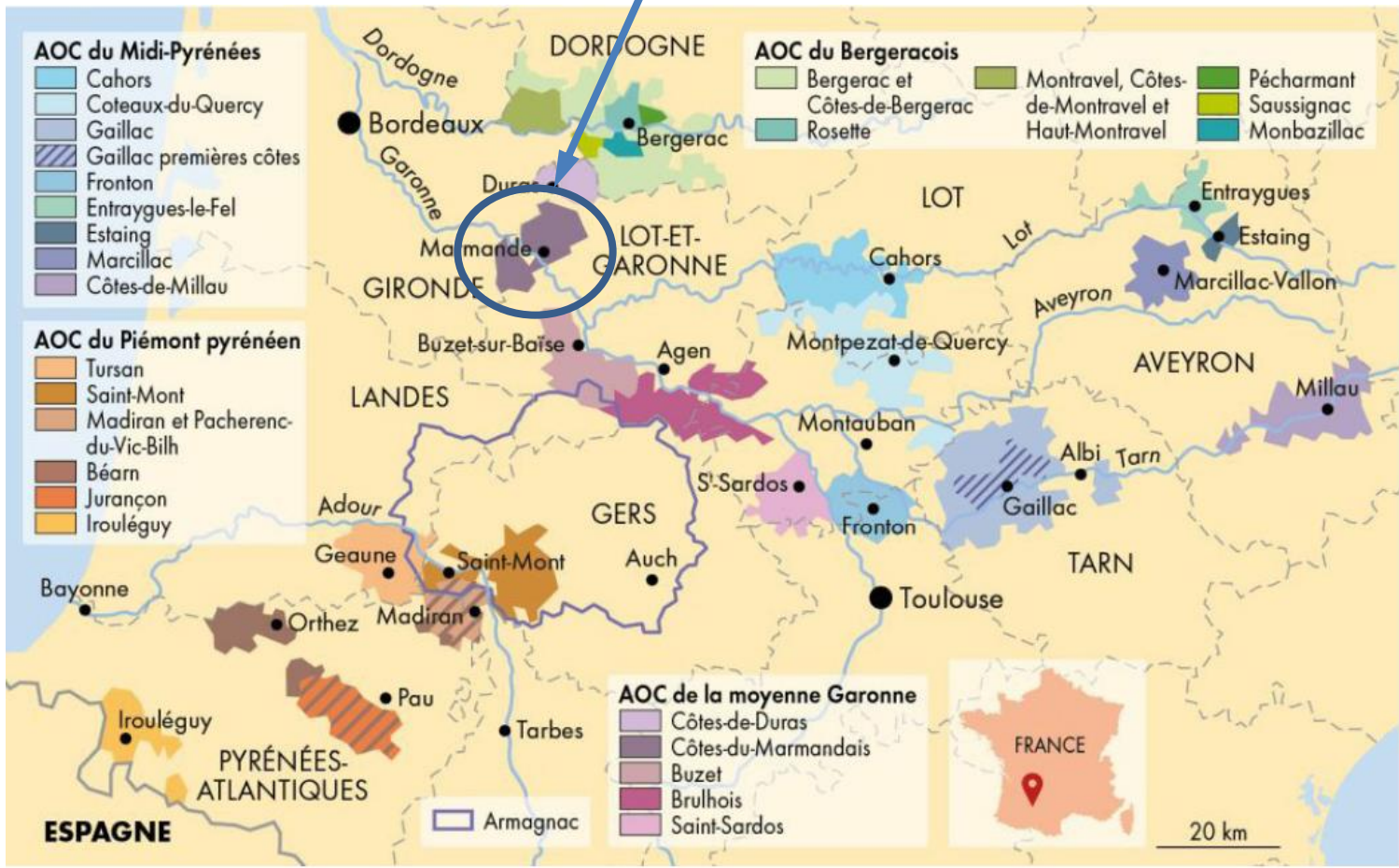
Les vins issus du Syrah sont des vins reconnaissables à leur robe pourpre, sombre et intense, qui évolue peu avec le temps.

C'est un vin typique de la vallée du Rhône, ayant des arômes épicés (poivre), de fruits noirs et de violette. L'autre particularité de la Syrah est sa puissance aromatique et sa longueur en bouche.

Cette puissance est due à une grande richesse alcoolique et à une acidité assez faible, ainsi qu'à des tannins assez doux.



# Focus Côtes du Marmandais





# CÔTES DU MARMANDAIS (AOP)

Situé en plein cœur du Sud Ouest, sur les coteaux verdoyants dominants les deux rives de la Garonne, le vignoble des Côtes du Marmandais s'étend sur 27 communes qui produisent des vins classés en AOP depuis 1990.

Ce vignoble, de 1 500 ha entre Agen et Bordeaux, compte aujourd'hui près de 90 vigneron produisant environ 50 000 hl par an, majoritairement des vins rouges (85%) mais également des vins blancs et rosés.

Parfaitement exposés sur les terrasses et les coteaux de Garonne, les terroirs sont relativement différents d'une rive à l'autre du fleuve.

Rive droite, les sols calcaires et argilo calcaire permettent d'exprimer pleinement les caractéristiques des cépages merlot, abouriou (spécificité de l'appellation) et malbec.

Côté rive gauche, les sols reposent sur une grave perméable qui donne des sols très chauds, bien drainés, adaptés aux cépages tels que le cabernet franc, le cabernet sauvignon, la syrah et le sauvignon blanc, donnant aux vins un caractère plus doux, plus rond et plus soyeux.



# Les cépages

**MERLOT** : cépage rouge, aux petites baies noires, il est apparu à la fin du XVIIIe siècle. Ce cépage est produit dans la plupart des terroirs bordelais, où il représente plus de 65 % de la surface plantée. Il s'exprime avec finesse et percent des notes de violette et de pivoine dans les vins les plus aboutis. Les fruits rouges complètent la palette aromatique ainsi que les fruits noirs. Avec le temps, ces saveurs évoluent vers des évocations plus terriennes, marquées par le champignon, le sous-bois, la truffe et le tabac, jusqu'au vieux cuir. il légitime sa présence en modérant le caractère puissant d'autres cépages tanniques.



**ABOURIOU** : cépage rouge originaire du Lot-et-Garonne, il est répertorié depuis le XIXème siècle. Ce cépage a connu un réel engouement à une époque pour sa précocité mais ce n'est pas son seul avantage, ses qualités organoleptiques particulières donnent toute leur typicité aux Côtes du Marmandais.

Les vins issus de ce cépage arborent une robe profonde, soutenue. Le nez est fin avec des notes de fruits noirs : mûres, cassis... De faible acidité, leurs tanins mûrissent rapidement, donnant des vins aux grains veloutés mais avec une structure puissante notamment sur les sols graveleux.



# Exercice : Dégustations comparatives



Saint Sardos

Arômes : au nez

-----  
-----  
-----  
-----

Arômes : en bouche

-----  
-----  
-----  
-----



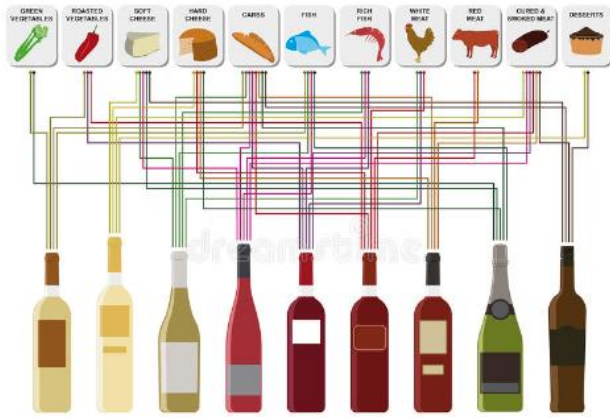
Côtes du Marmandais

Arômes : au nez

-----  
-----  
-----  
-----

Arômes : en bouche

-----  
-----  
-----  
-----



# Accord mets-vin

## Saint Sardos

### Apéritifs

*Tapas*

### Entrées

*Thourin à l'ail*  
*Lentilles aux lardons*  
*Quiche aux aubergines*  
*Salade de magret fumé*

### Plats principaux

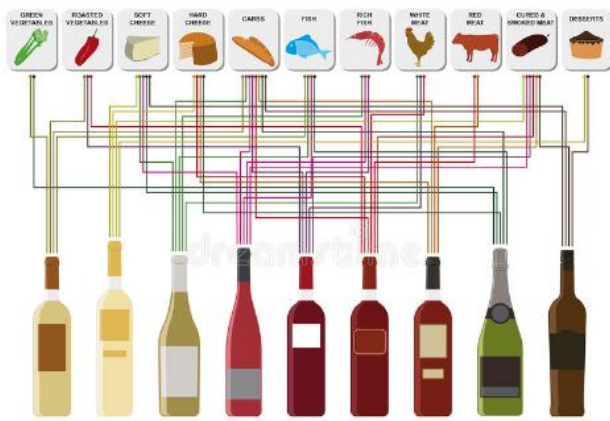
*Confit de canard*  
*Cou d'oie confit*  
*Manchons de canard en civet*  
*Saucisse de Toulouse*  
*Cailles aux pruneaux*  
*Potée à l'oie*

### Fromages

*Saint-nectaire*

# Accord mets-vin

## Côtes du Marmandais



### Apéritifs

*Xingar*

*Chistorra*

*Fricandó catalan*

### Entrées

*Piquillos*

*Omelette aux cèpes*

*Piperade*

*Assiette landaise*

*Garbure aux haricots tarbais*

### Plats principaux

*Civet de sanglier*

*Grive fourrée au foie gras*

*Filet de bœuf sauce périgueux*

*Xamango*

*Civet de lièvre à l'aveyronnaise*

### Fromages

*Cosne du Port Aubry*

*Dôme de Vézelay*

# Oenologie Pratique



## Comment mettre des mots sur les arômes



# Comment mettre des mots sur les arômes



Lorsque vous essayez d'identifier les arômes dans votre verre de vin, vous faites appel à votre mémoire olfactive.

En d'autres termes, l'émotion suscitée par l'odeur doit être traduite par des mots.

Il faut donc essayer de classer les arômes du vin.

Pour cela on va voir 2 méthodes de classification des arômes du vin.

# Comment mettre des mots sur les arômes



## Rappel : Comment fonctionne l'odorat?

L'œil, le nez, la bouche sont sollicités lors d'une dégustation, mais dans ce trio l'odorat joue indiscutablement le rôle le plus important. Le nez possède un outil d'une exceptionnelle puissance et finesse: le bulbe olfactif. Celui-ci, regroupant les centres de l'olfaction, se situe dans la zone antéro-inférieure du cerveau. Les cellules spécialisées dans la perception des odeurs se trouvent, quand à elles, tout en haut des fosses nasales et sont reliées au bulbe par le nerf olfactif qui traverse l'os ethmoïdal.

Le siège de l'odorat peut être activé par deux voies :

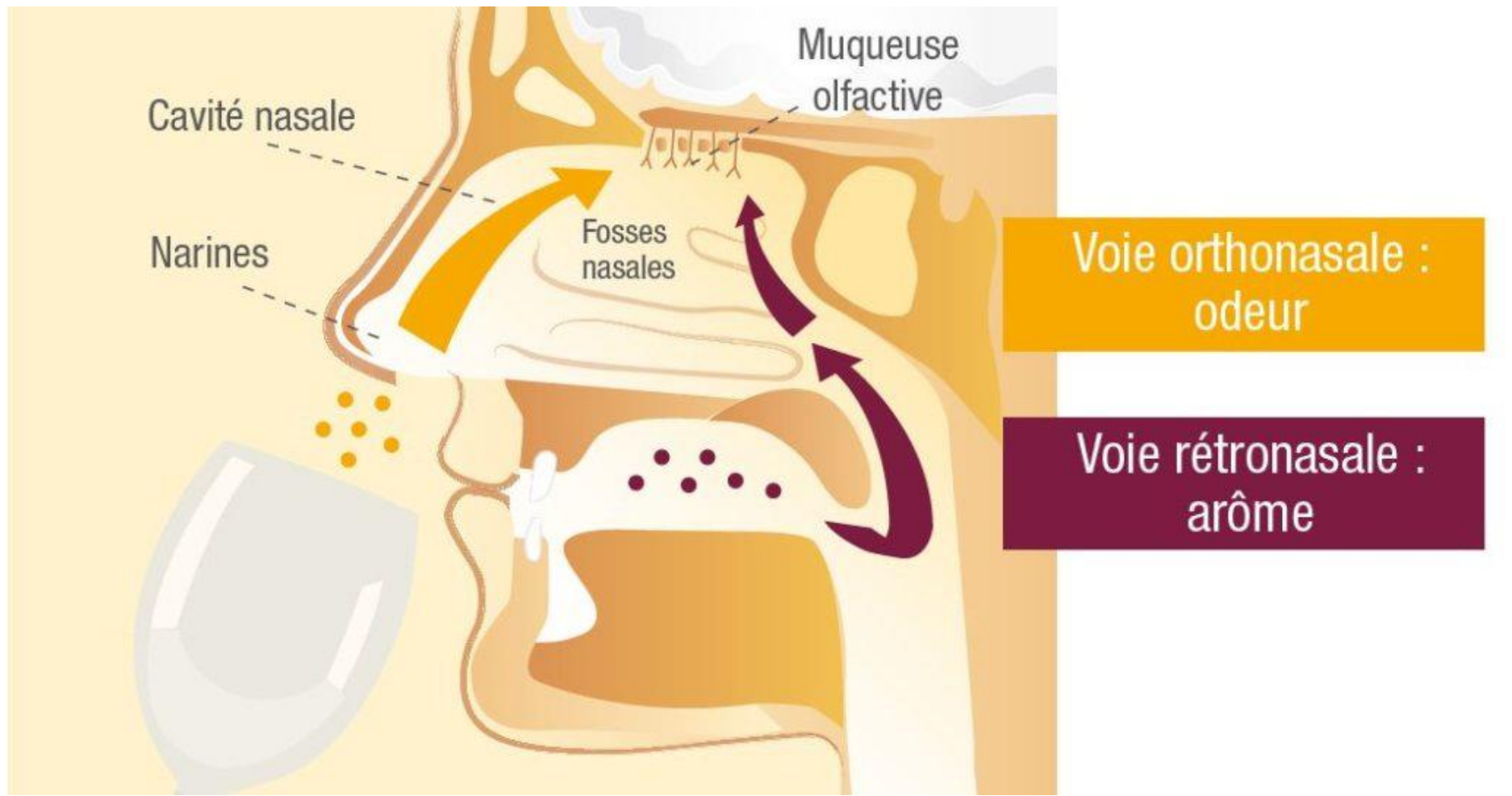
- **La voie directe**, celle que l'on exploite quand on hume (on aspire pour sentir).
- **La voie rétronasale**, qui utilise le passage reliant le palais aux fosses nasales.

La rétro-olfaction correspond à la perception par voie rétronasale perçue en même temps que les saveurs alors que le vin est en bouche, on appelle cette association goût – odorat la « **flaveur du vin** ».



# Comment mettre des mots sur les arômes

Rappel : Comment fonctionne l'odorat?



# Comment mettre des mots sur les arômes

## Rappel : Les arômes primaires

Chaque cépage porte sa signature aromatique, plus ou moins intense selon la variété.

On distingue les cépages dits aromatiques des cépages plus discrets. Dans la première catégorie, les cépages de la famille des muscats représentent le paroxysme aromatique. Cependant le gewurztraminer (arômes de rose et d'épices) ou le sauvignon (senteurs de buis et de fruits blancs) dans les vins blancs, ainsi que le cabernet sauvignon (notes de poivrons et de fruits rouges) ou la Syrah (fruits noirs et poivre) dans les vins rouges portent en eux des gènes aromatiques facilement identifiables.

De plus, un cabernet sauvignon n'a pas le même profil aromatique selon qu'il est cultivé en Médoc ou en Languedoc. Dans le premier cas, il développe des arômes de poivron, de fumée, de cassis mûr en fonction de son état de maturité; dans le second cas, des arômes de fruits à l'eau de vie et de réglisse se superposent à un fond de fruits noirs.



# Comment mettre des mots sur les arômes

## Rappel : Les arômes secondaires

Le pur jus de raisin est peu aromatique. Les arômes sont parfois à l'état latent, sous forme de précurseurs, cachés dans la pellicule du raisin. La transformation du sucre en alcool libère ces arômes et les rend éclatants : le fruit ne se révèle que lors de la fermentation. L'agent de cette transformation, la levure, ne produit pas seulement de l'alcool et du gaz carbonique, il donne aussi naissance à une grande variété de produits secondaires, grâce aux enzymes qui participent aux réactions chimiques.

Ces différentes substances complètent les senteurs initiales du fruit par des arômes secondaires, lesquels dépendent de la nature de la levure, de la température de fermentation et du type de macération.

La fermentation malolactique assouplit les vins en transformant l'acide malique (un acide âpre et dur) en acide lactique. Elle transmet elle aussi sa cohorte d'arômes. Le fruité initial s'en trouve modifié: des notes beurrées et lactées se combinent alors aux arômes primaires.



# Comment mettre des mots sur les arômes



## Rappel : Les arômes tertiaires

Les arômes tertiaires se développent pendant l'élevage du vin en cuve ou en fût, puis pendant sa garde en bouteille. Une fois la totalité des sucres transformés en alcool, le vin entame une période d'élevage plus ou moins longue. La fraîcheur perceptible à la dégustation d'un vin jeune disparaît avec le temps pour laisser place à des sensations olfactives plus complexes.

Fermée par un bouchon de liège, la bouteille se retrouve en milieu pauvre en oxygène que l'on qualifie de « réducteur ».

**Pendant l'élevage**, le vin se trouve en milieu oxyatif ménagé; il est protégé par l'ajout modéré d'anhydride sulfureux (soufre). Au cours de cette phase, les arômes primaires et surtout fermentaires s'atténuent, le vin laisse son caractère de jeunesse.

**Après mise en bouteilles**, le vin commence sa vie à l'état de réduction. Se développent des arômes de cuir, de viande, voire de gibier, avec des notes parfois complexes de champignon, de fumée, de torréfaction. Tous ces éléments évoluent avec l'âge.

Le vin connaît ainsi différentes phases. C'est un être vivant: il naît, s'élève, mûrit avant de décliner et de mourir.



# Comment mettre des mots sur les arômes

## Première méthode : Classification par Famille

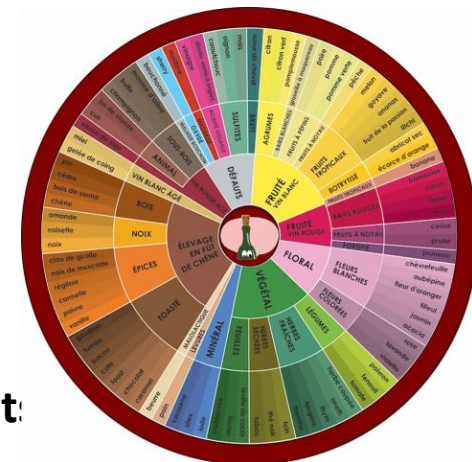
Il s'agit de considérer les **9 grandes séries** ou **familles** d'arômes : fruits, fleurs, végétaux, boisés, empyreumatiques, alimentaires, minéraux, épicés et animaux.

L'arôme ressenti appartient à l'une de ses familles... que l'on va diviser en **sous-famille**.

Par exemple, l'arôme de **fraise** fait partie de la sous-famille des **fruit rouges**, et de la famille des **fruits**.

En pratique, on va utiliser la Roue des arômes. Le principe est de partir du centre de la roue pour mettre un nom sur la famille olfactive, et d'aller vers la périphérie de la roue pour préciser la sensation ressentie.

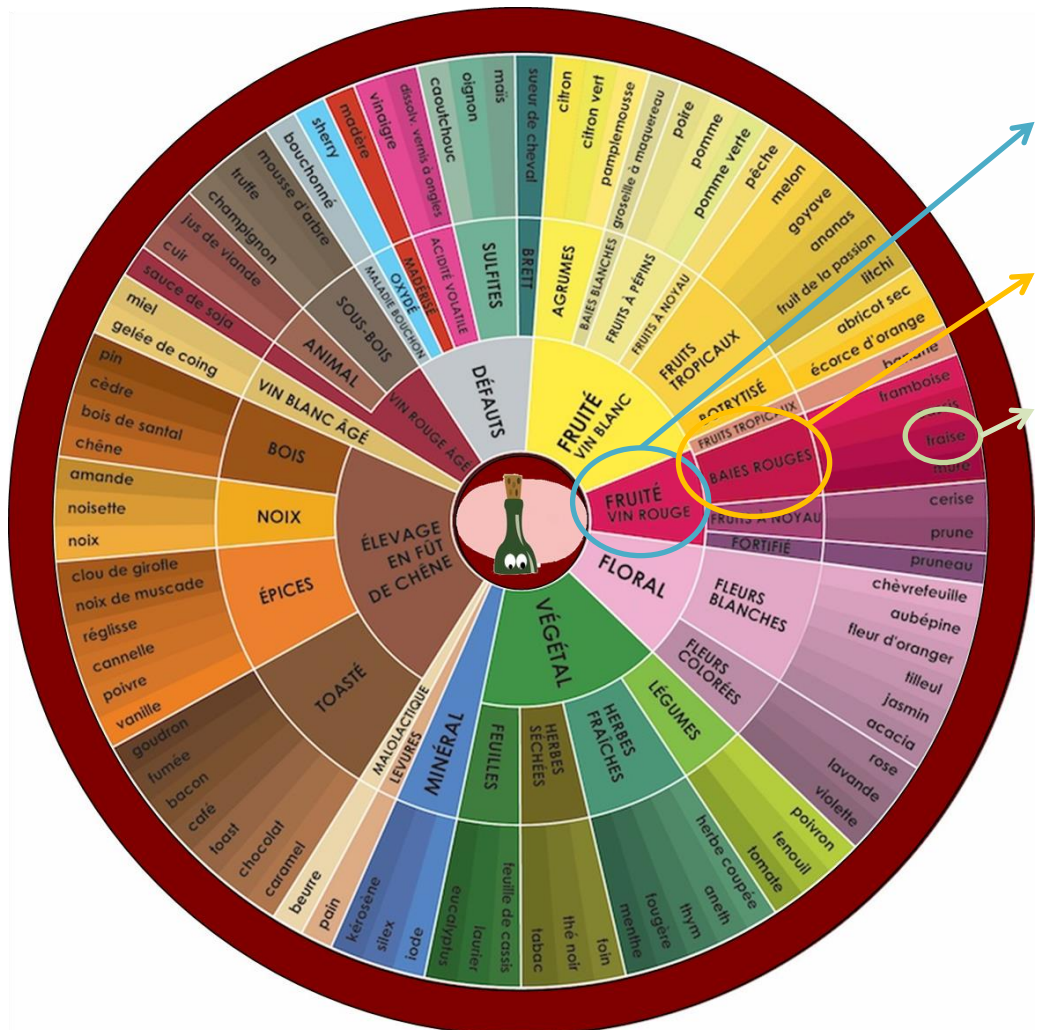
On raisonne du général au particulier, en partant du principe qu'il est plus facile de situer l'odeur parmi les 9 grandes familles, que parmi une centaine d'arômes !





# Comment mettre des mots sur les arômes

## Roue des arômes



1° : Arôme → Famille Fruit Rouge

2° : Arôme → Sous-Famille Baie Rouge

3° : Arôme → Fruit



# Comment mettre des mots sur les arômes



## Deuxième méthode : Le défilement

Une autre application de la roue des arômes consiste à « **faire défiler** » dans sa tête tous les arômes de la périphérie de la roue ... en se demandant à chaque fois si cet arôme est présent dans le verre.

En effet, au sein d'un groupe de dégustateurs, l'arôme apparaît souvent comme une évidence lorsqu'il est prononcé par une personne du groupe ...

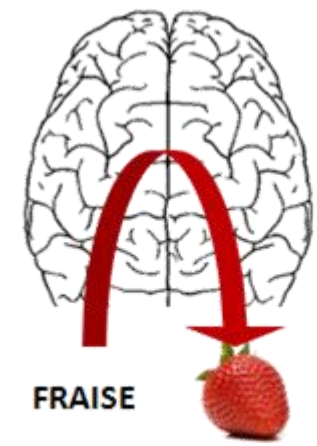
En parcourant la périphérie de la roue, on va travailler selon la même démarche : le nom de chaque arôme fait naître une **image mentale**.

Par exemple, en lisant le terme « fraise » sur la roue, on va créer mentalement l'image de la fraise, et y associer son goût et son odeur.

Avec cette sensation en tête, on plonge le nez dans le verre de vin. Si l'arôme de fraise y est présent, on l'identifiera de manière plus facile.

On commence par intellectualiser l'arôme (on crée l'image de la fraise) puis on se concentre sur ses émotions.

On passe du cerveau gauche au cerveau droit, de la raison à l'émotion.



On passe du mot ... à l'image mentale



# Comment mettre des mots sur les arômes

## Aide-Mémoires sur les cépages



Cépages	Arômes				
Agiorgitiko	Cerise	Eucalyptus	Épices douces	Cassis	Fraise
Aglianico	Cerise	Poivre	Fumée	Fraise	Cuir
Alicante (Bouschet)	Cassis	Épices	Mûre	Goudron	Myrtille
Barbera	Fraise	Réglisse	Mûre	Cerise	Épices
Bobal	Fraise	Cerise	Épices	Framboise	Cassis
Braucol (Fer Servadou)	Cassis	Framboise	Cerise	Poivron vert	Poivre
Cabernet Franc (Bouchy)	Framboise	Violette	Poivron	Épices	Sous-bois
Cabernet Sauvignon	Cassis	Cerise	Poivron vert	Réglisse	Vanille
Carignan	Cerise	Cassis	Mûre	Prune	Garrigue
Carménère	Framboise	Poivron vert	Épices douces	Réglisse	Café
Chatus	Mûre	Café	Poivre	Pruneau	Réglisse
Cinsault	Framboise	Pêche	Tilleul	Amande	Noisette
Corvina	Cerise	Fraise	Poivre	Épices	Noisette
Gamay noir	Framboise	Groseille	Violette	Fraise	Épices
Grenache noir	Fraise	Framboise	Poivre	Réglisse	Cuir
Malbec (Côt)	Prune	Cerise	Cassis	Épices	Cuir
Manseng noir	Cassis	Champignon	Violette	Mûre	Prune
Marselan	Cassis	Framboise	Fleurs blanches	Pruneau	Épices
Merlot	Fraise	Cerise	Prune	Cuir	Violette
Mondeuse noire	Framboise	Cassis	Poivre	Cerise	Fraise
Mourvèdre	Acacia	Pruneau	Réglisse	Sous-bois	Cuir
Montepulciano	Cerise	Prune	Herbe séchée	Épices	Mûre
Nebbiolo	Fraise	Cerise	Prune	Rose	Violette
Negrette	Fraise	Violette	Réglisse	Cassis	Cacao
Nero d'Avola	Fraise	Épices	Fumée	Mûre	Tabac
Petit verdot	Myrtille	Cerise	Lilas	Framboise	Prune
Pinotage	Cerise	Violette	Eucalyptus	Banane	Mûre
Pinot noir	Fraise	Framboise	Cassis	Fleurs	Cerise
Poulsard	Groseille	Fraise	Fumée	Cuir	Épices
Primitivo	Fraise	Mûre	Épices	Cerise	Réglisse
Romain (César)	Cerise	Framboise	Violette	Épices	
Sangiovese (Nielluccio)	Cerise	Myrtille	Prune	Tomate	Herbes sèches
Sapéravi	Prune	Épices	Cerise	Herbe séchée	
Syrah	Mûre	Poivre	Violette	Cassis	Réglisse
Tannat	Cerise	Cassis	Mûre	Framboise	Vanille
Tempranillo	Fraise	Cerise	Pruneau	Cuir	Vanille
Tibouren	Fraise	Cerise	Épices		
Touriga nacional	Framboise	Cassis	Violette	Prune	Fumée
Trousseau	Épices	Fumée	Poivre	Poivron vert	Humus
Zinfandel (Primitivo)	Cerise	Épices	Framboise	Mûre	Réglisse



Cépages	Arômes				
Abymes de Myans (Jacquère)	Fleurs blanches	Pierre à fusil	Pomme	Amande	
Albarino	Citron vert	Pamplemousse	Pêche	Abricot	Chèvrefeuille
Aligoté	Pomme verte	Citron jaune	Vanille	Acacia	Pêche
Altesse (Roussette de Savoie)	Pomme	Citron jaune	Amande	Miel	Violette
Assyrtiko	Orange	Citron	Amande	Ananas	Fleurs blanches
Clairette	Abricot sec	Fenouil	Pêche	Pomme	Tilleul
Chardonnay	Tilleul	Poire	Ananas	Beurre	Pêche
Chenin blanc (Pineau de la Loire)	Pomme verte	Ananas	Acacia	Mangue	Vanille
Colombard	Citron	Pamplemousse	Fruits exotiques	Rubarbe	Pêche
Courbu	Citron	Clémentine	Orange	Mangue	Miel
Crouchen (Xuricérratia)	Poivre	Anis	Pêche	Agrumes	
Furmint	Citron vert	Coing	Pomme	Miel	Poire
Gewurztraminer	Rose	Litchi	Violette	Réglisse	Ananas
Grenache blanc	Fenouil	Melon	Nectarine	Aneth	Narcisse
Grüner veltliner	Poire	Pamplemousse	Poivre	Citron	Pêche
Macabeu (Macabéo)	Ananas	Anis	Miel	Noix de coco	Fenouil
Manseng (Petit et Gros)	Coing	Abricot	Ananas	Miel	Cannelle
Marsanne	Abricot sec	Acacia	Coing	Litchi	Pêche
Mauzac (Ondenc/Blanquette)	Pomme	Poire	Acacia	Abricot	Jasmin
Melon de Bourgogne	Citron	Pomme verte	Poire	Pamplemousse	
Muscadelle	Mangue	Citron	Acacia	Abricot	Coing
Muscats	Citron	Raisin sec	Chèvrefeuille	Fleurs blanches	Anis
Picardan blanc	Coing	Amande	Musc	Orange amère	Poire
Picpoul blanc (Piquepoul)	Tilleul	Citron	Aubépine	Pêche	Bergamotte
Pinot blanc	Pomme	Pêche	Fleurs blanches		
Pinot gris (Pinot beurot)	Miel	Champignon	Pêche	Sous-bois	Abricot
Riesling	Acacia	Pomme	Citron	Pamplemousse	Pierre à fusil
Roussanne	Miel	Aubépine	Abricot	Chèvrefeuille	Narcisse
Romorantin	Abricot	Pêche	Miel	Fleurs blanches	Citron
Sacy	Chèvrefeuille	Citron	Pomme	Fleurs blanches	
Sauvignon blanc	Citron vert	Citron jaune	Melon	Herbe fraîche	Silex
Savagnin	Noix	Amande	Fleurs	Miel	Pomme verte
Sémillon	Pomme verte	Abricot	Miel	Citron	Acacia
Sylvaner	Acacia	Citron	Coing	Herbe coupée	Pierre à fusil
Torrontès riojano	Citron	Pêche	Rose	Ananas	Jasmin
Traminer (Savagnin rosé)	Litchi	Pomme	Noix	Fleurs blanches	Pierre à fusil
Ugni blanc (Trebblano)	Pomme	Poire	Violette	Citron	Banane
Verdejo	Pomme	Poire	Amande amère	Herbe coupée	Citron
Vermentino (Rolle)	Pomme	Amande	Aubépine	Fenouil	Noisette
Vignier	Coing	Chèvrefeuille	Bergamote	Mangue	Citron

# Prochain cours :

## Lundi 06 février 2023 à 10h30



### Focus sur : Le Languedoc

- Le Corbières
- Le Pic-Saint-Loup

### Dégustation



- Carignan
- Syrah



### Œnologie Pratique :

- Comment reconnaître un vin bouchonné

### Accord mets-vin

