



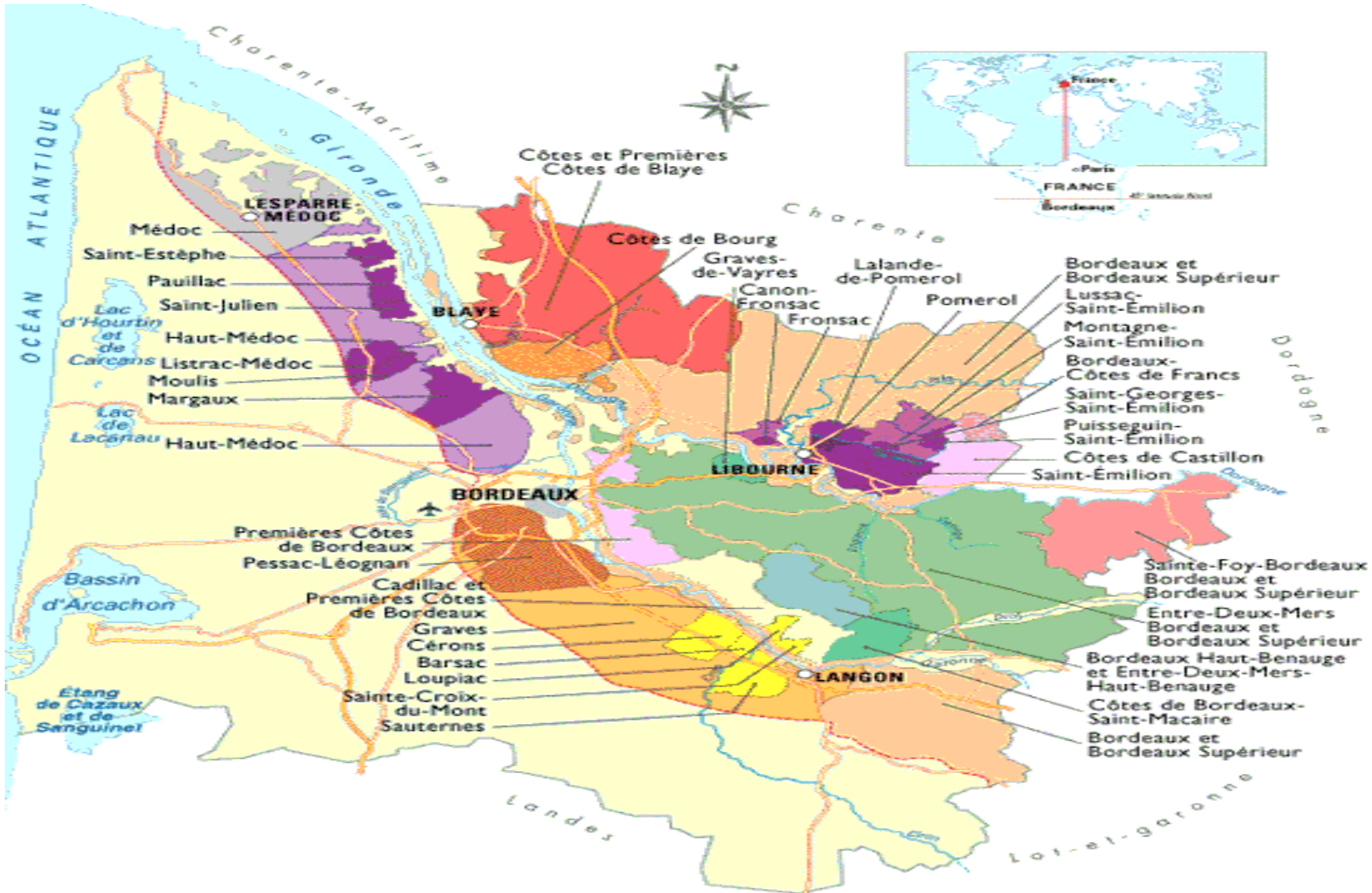
C
O
U
R
S

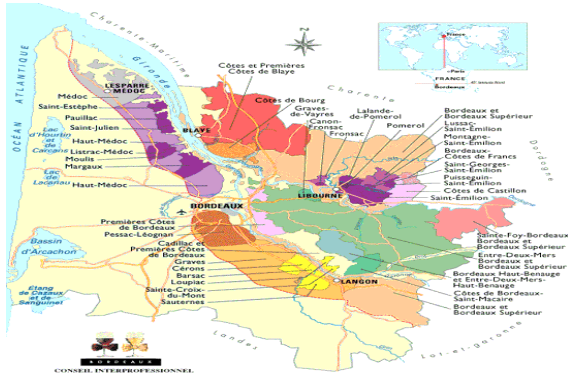


D
,
O
E
N
O
L
O
G
I
E



Le vignoble de Bordeaux





Le vignoble de Bordeaux



L'histoire

Au XII^{ème} siècle, l'Aquitaine était anglaise depuis le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, roi d'Angleterre, pendant 200 ans, c'est l'âge d'or anglais. Les vins sont exportés à Londres, les Anglais s'établissent à Bordeaux et le vignoble gagne en taille et en célébrité. Plus tard, pour l'exposition universelle de 1855, Napoléon III demande à ce que les propriétés soient classées et hiérarchisées. C'est le début de la gloire de la marque « Bordeaux ».

Le terroir

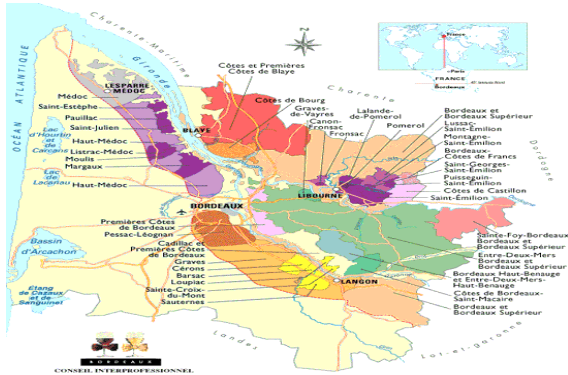
Idéalement situé à l'estuaire de la Gironde et entouré d'eau, le vignoble bénéficie d'un climat tempéré. Exceptionnellement, il peut aussi y faire très froid (1/4 du vignoble fût détruit par le gel en 1956).

Typique du Bordelais

Les « graves » sont des sols composés de graviers et de sable. Ils constituent l'un des secrets des grands crus qui poussent sur ces fameuses « croupes graveleuses ».

Cependant, ce n'est pas un terroir magique, car on trouve également de très grands vins sur des sols argilo-calcaires. Bien drainé, le sol idéal est pauvre, et composé de couches successives, bien empilées, d'argile, de sables, le tout recouvert d'une couche de graviers laissant passer la pluie.

Quelques chiffres



117 500

HECTARES

Il s'agit du plus grand vignoble de France en AOP

5

CÉPAGES ROUGES

Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, malbec

3

CÉPAGES BLANCS

Sauvignon blanc, sémillon, muscadelle

3

RÉGIONS PRINCIPALES

Rive gauche, Rive droite et Entre-deux-mers

RÉPARTITION DES VINS



88 % vins rouges et rosés
12 % vins blancs

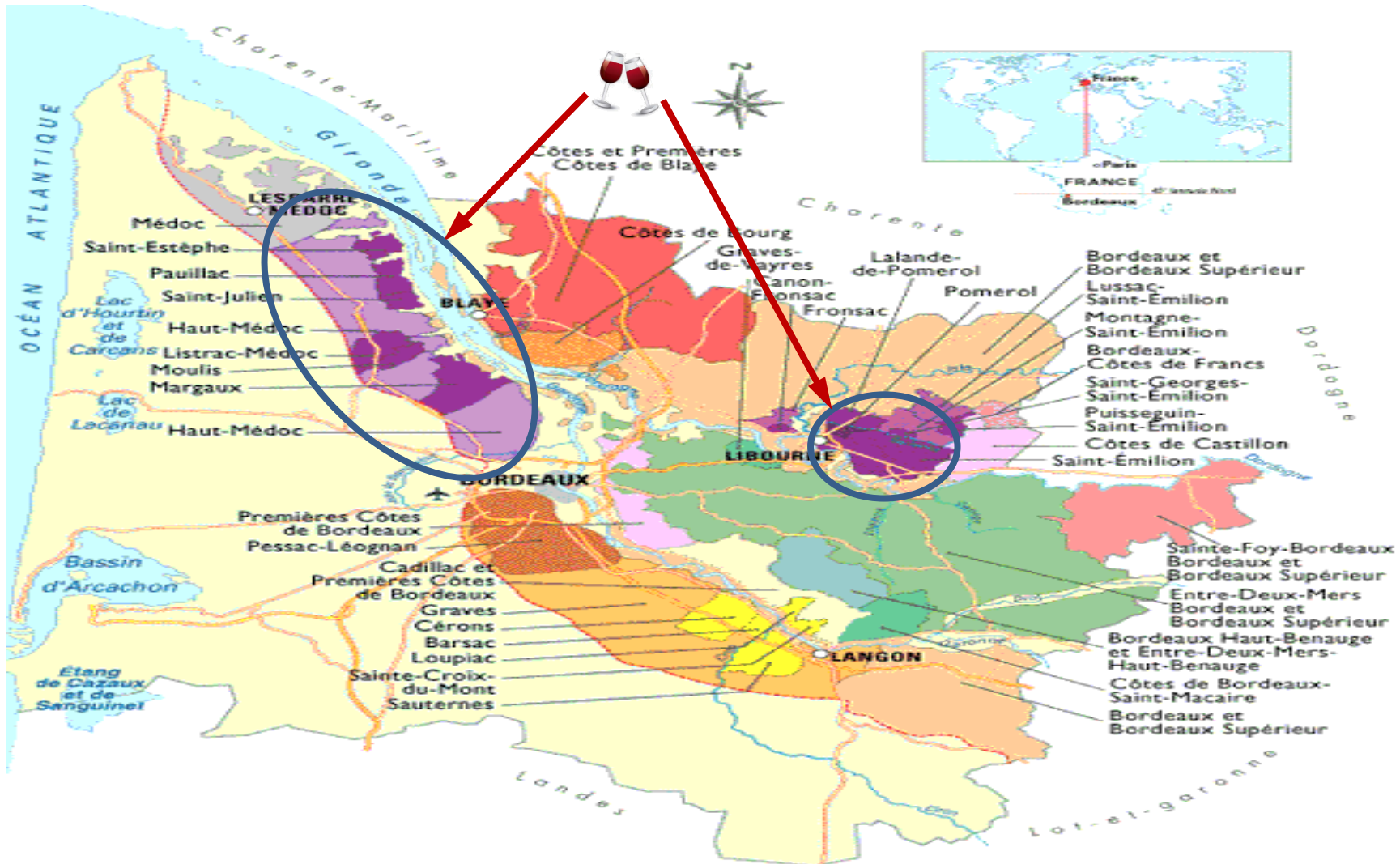
8 650

CHÂTEAUX

qui peuvent être aussi de simples entités viticoles sans tours ni douves

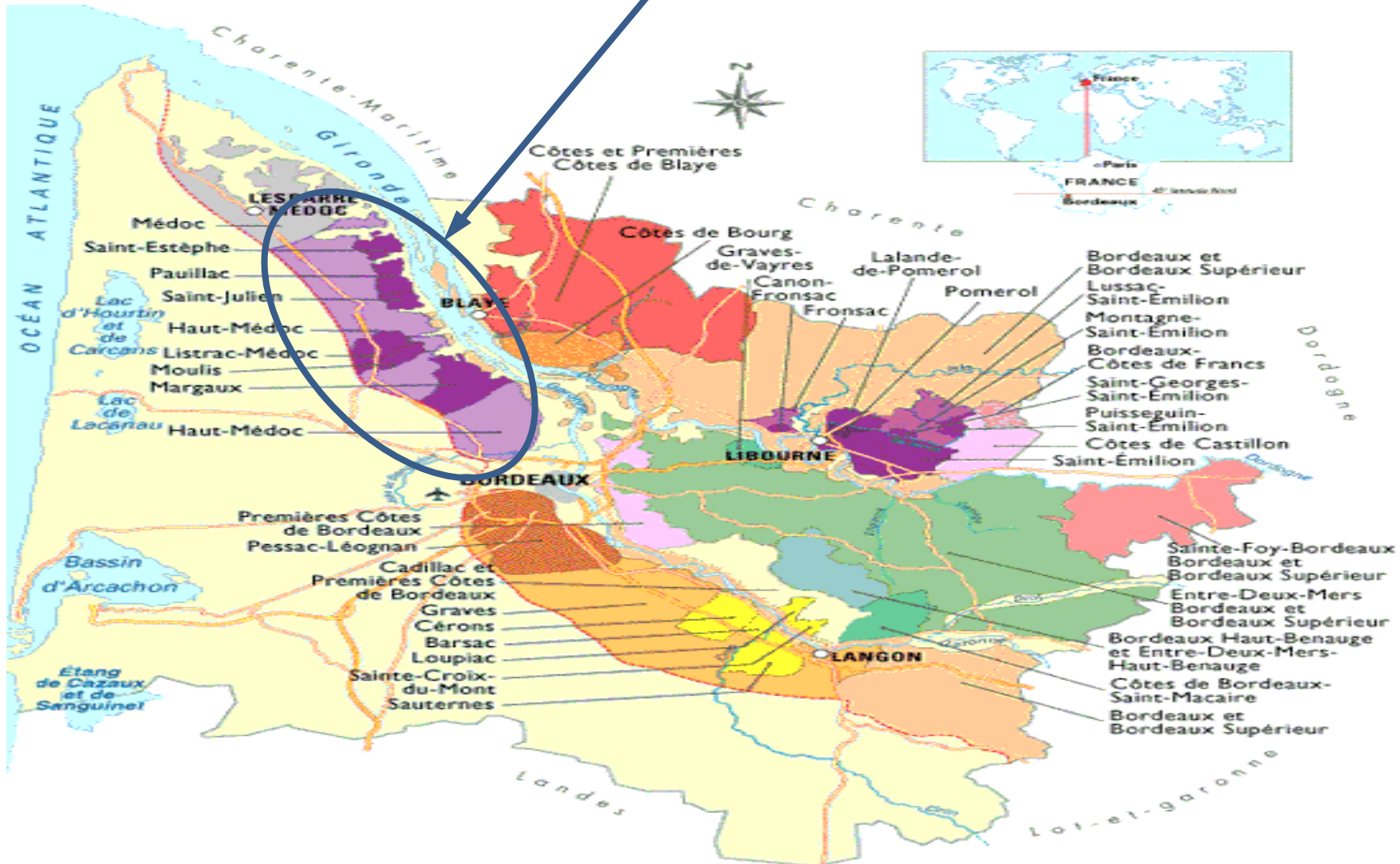


Focus Haut-Médoc / Saint-Émilion





Haut-Médoc





Haut-Médoc (AOP, Bordeaux)

Le Haut-Médoc est un vin rouge AOP produit sur la moitié sud du vignoble du Médoc et qui couvre 4 600 hectares.

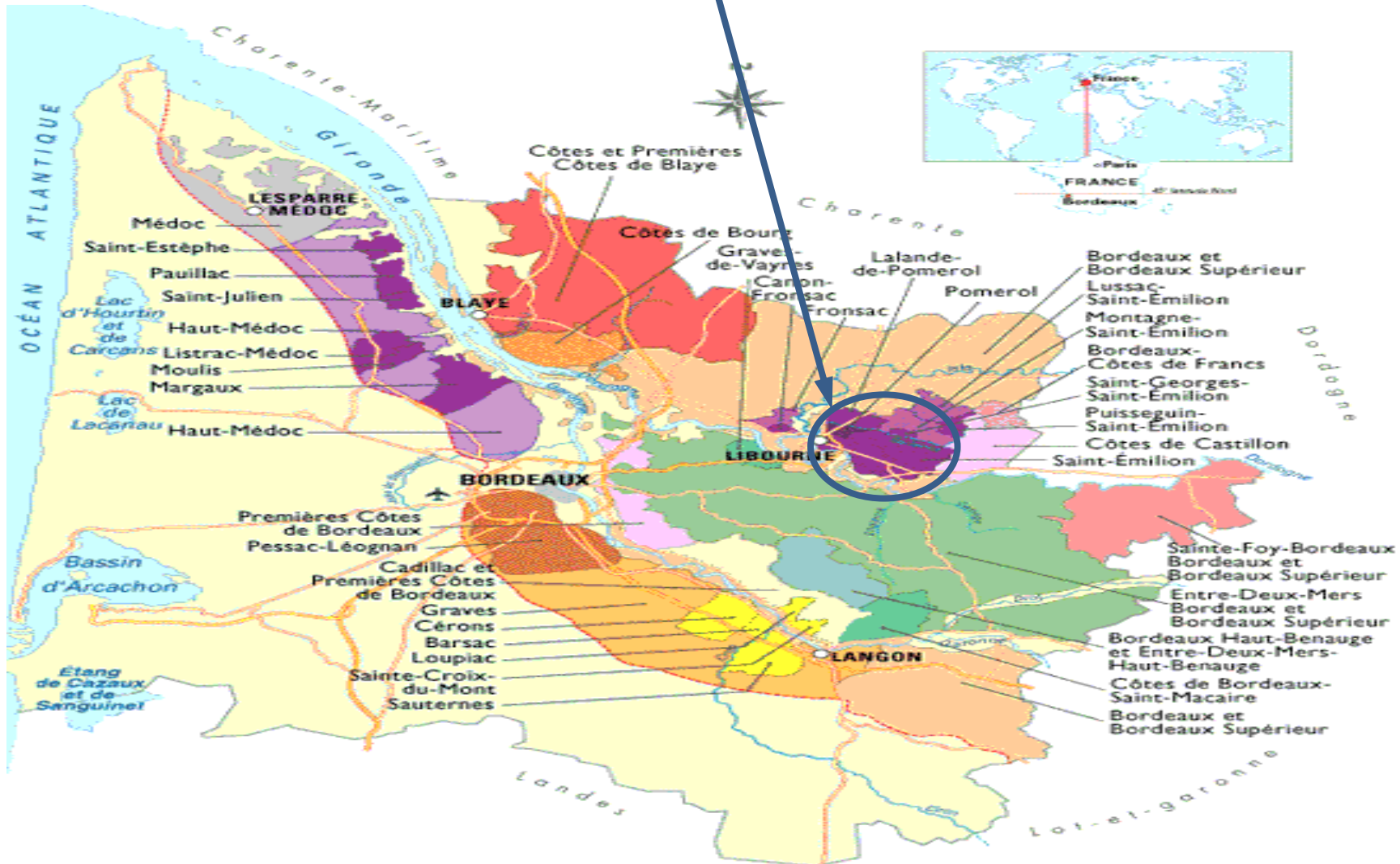
Il s'agit d'une appellation régionale, avec six appellations communales enclavées dans son aire d'appellation : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis-en-Médoc, Listrac-Médoc et Margaux.



- **CABERNET SAUVIGNON** : il aime les sols bien drainés comme les graves, c'est pourquoi on le trouve en majorité dans le Médoc (la rive gauche). Ces cailloux blancs retiennent la chaleur et l'aident à mûrir.



Saint-Émilion





Saint-Émilion (AOP, Bordeaux)

Le Saint-Émilion est un vin rouge AOP produit autour de la ville de Saint-Émilion. Il fait partie du vignoble de Bordeaux. La superficie plantée est de 5 400 hectares et les vins produits sont 100% en rouges. Les vins de Saint-Émilion sont des vins d'assemblage de différents cépages. Les trois principaux sont le merlot (60 % de l'encépagement), le cabernet franc (ou bouchet, près de 30 %) et le cabernet sauvignon (environ 10 %).



- **MERLOT** : il amène de la rondeur et de la générosité ainsi que des parfums de petits fruits rouges et noirs. Il s'est imposé comme le cépage privilégié de Saint-Émilion car il s'adapte très bien aux sols locaux en majorité frais et humides.

Oenologie Pratique



Les différents arômes du vin

Les différents arômes du vin

TROIS GRANDS TYPES D'ARÔMES

On classe les arômes présents dans le vin en trois grandes catégories :

- les arômes primaires ;
- les arômes secondaires ou de fermentation ;
- les arômes tertiaires ou de post-fermentation.



Les différents arômes du vin

Arômes primaires

Ils proviennent du cépage ou de la combinaison des cépages choisis.

En effet, chaque cépage utilisé dans l'élaboration d'un vin confère à ce vin un arôme et un goût particuliers.

Cependant, cette spécificité varie selon la provenance du cépage, son degré de maturité et la quantité de raisins produits à l'hectare.

1

Arômes variétaux





Les différents arômes du vin

Arômes secondaires

Ils découlent de l'action des levures et de la méthode de fermentation pratiquée et se révèlent de diverses manières. Dans le cas d'un cépage non aromatique, on peut se demander d'où proviennent les arômes et les goûts.

La réponse est simple : ils sont déjà présents dans les baies sous forme de précurseurs.

On nomme *précurseur d'arôme* la composante aromatique de certaines molécules lourdes contenues dans le moût.



2
Arômes liés à la
fermentation



Les différents arômes du vin

Arômes tertiaires

Au cours de la période de vieillissement, les arômes fruités du vin jeune laissent place aux arômes tertiaires ou de post-fermentation, plus élaborés et plus complexes. Ces arômes se trouvent dans les vins qui ont atteint une certaine maturité.



Arômes liés à l'élevage



Les différents arômes du vin

Voici quelques arômes du vin :



Acétane d'isoamyle

Banane



Éthylcaprylate

Ananas

Etc....



Glycyrrhizine

Réglisse



Benzaldéhyde cyanhydrine

Cerise

500 arômes
dans le vin



Pyrazine

Poivron vert



Alcool phényléthylique

Rose



Acide phényléthylique

Miel



Éthylacétate

Poire

Les différents arômes du vin

Un exemple : le cépage MUSCAT



Composé chimique	Descripteur des arômes primaires	Seuil de perception (NG/L)
LINALOL (L)	rose	50
NEROL (N)	rose	400
GERANIOL (G)	rose	130
CITRONELLOL	citronelle	18
TERPINEOL	muguet, camphre	400
HO-TRIENOL	tilleul	110

NG/L = Nanogramme par litre

Les différents arômes du vin



Type floral

<i>fleurs fraîches</i>	vin rouge	certaines variétés d'iris, pivoine, violette
	vin blanc	acacia, iris versicolore, oranger, tilleul
<i>pétales fanés</i>	vin rouge	pivoine, rose

Type fruité

<i>fruit frais</i>	vin rouge	amélanchier, bleuet, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, mûre, prune, raisin
	vin blanc	abricot, ananas, citron, litchi, melon, orange, pamplemousse, pêche, poire, pomme, prune à chair jaune, raisin muscat
<i>fruit sec</i>	vin rouge	datte, figue, pruneau, raisin sec
	vin blanc	abricot sec, amande, noisette, noix
<i>fruit cuit</i>	vin rouge	cerise, fraise, framboise, prune
	vin blanc	abricot, pêche

Type végétal

<i>vert</i>	bourgeon et feuille de cassis, feuilles de divers végétaux, fougère, poivron
<i>sec</i>	feuille de tabac sec, foin fraîchement coupé, champignon, champignon sauvage, levure, sous-bois, truffe
<i>aromatique</i>	anis, fenouil, menthe, sarriette, sauge, thym

Type épicé

cannelle, clou de girofle, muscade, poivre, réglisse, safran

Type balsamique

cèdre (nom populaire du thuya), eucalyptus, résine, feuillage d'arbres à feuilles persistantes

Type boisé

bois, sciure, arbres aromatiques : cèdre

Type animal

cheval, cuir, fourrure, gibier, musc

Type pâtisserie

beurre frais, biscuit, butterscotch, confiserie, miel, pâte d'amandes, pâte à pain, vanille

Type empyreumatique

brûlé, fumée, goudron, amande rôtie, cacao, café, caramel, crème brûlée, pain grillé

Type chimique

acétique (vinaigre), hydrocarbure (pétrole, essence), médicament, soufre

LES ARÔMES DU VIN





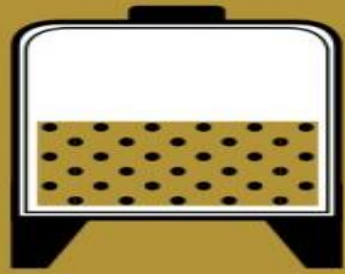
Les différents arômes du vin

3 TYPES D'ARÔMES SE DISTINGUENT EN ŒNOLOGIE



ARÔMES PRIMAIRES
ARÔMES VARIÉTAUX

Caractéristiques d'un cépage ou d'une famille de cépages



ARÔMES SECONDAIRES
LES FERMENTATIONS

Arômes produits par les levures lors des fermentations



ARÔMES TERTIAIRES
LE BOUQUET

caractérise les arômes issus du vieillissement en bouteille



CES 3 TYPES D'ARÔMES ASSOCIÉS FORMENT
LE NEZ DE VIN

Ensemble des composés aromatiques perçus par l'odorat

Exercice : Dégustations comparatives



Haut-Médoc



Saint-Émilion

Arômes : au nez

○ _____
○ _____
○ _____
○ _____

Arômes : au nez

○ _____
○ _____
○ _____
○ _____

Arômes : en bouche

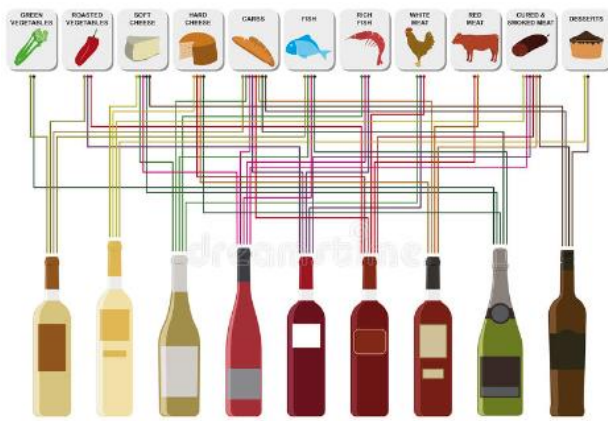
○ _____
○ _____
○ _____
○ _____

Arômes : en bouche

○ _____
○ _____
○ _____
○ _____

Accord mets-vin

Haut-Médoc



Apéritifs

Œufs en cocotte

Assiette de charcuteries

Terrine de volailles

Grenier médocain

Entrées

Foie de veau poêlé

Melon au jambon de Bayonne

Poêlée de cèpes de bordeaux

Cèpes farcis à la bordelaise

Bouillon bordelais

Plats principaux

Entrecôte bordelaise

Filet de bœuf

Magret de canard grillé

Souris d'agneau

Agneau de lait de Pauillac

Lamproie à la bordelaise

Fromages

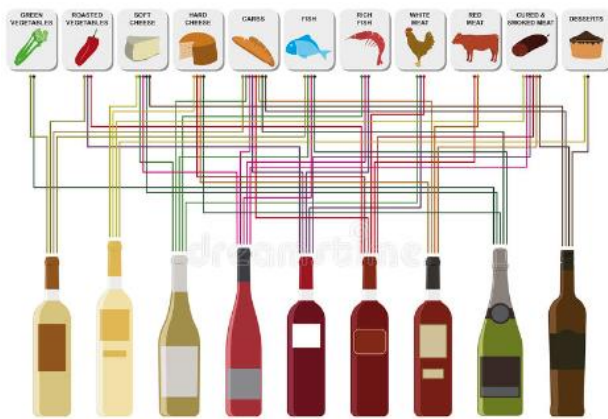
Camembert

Brie

Comté

Accord mets-vin

Saint-Émilion



Apéritifs

Terrine de sanglier

Ballottine de canard

Terrine de lièvre

Tricandilles

Entrées

Escargots à la caudéranaise

Cèpes à la béarnaise

Cèpes farcis à la bordelaise

Œufs brouillés aux champignons des bois

Cousinat

Plats principaux

Entrecôte de bœuf

Poulet

Filet de bœuf

Tournedos aux cèpes

Magret de canard

Chapon

Fromages

Camembert

Brie

Saint-Marcellin

Prochain cours :

Lundi 14 novembre 2022 à 10h30



Focus sur : L'Alsace

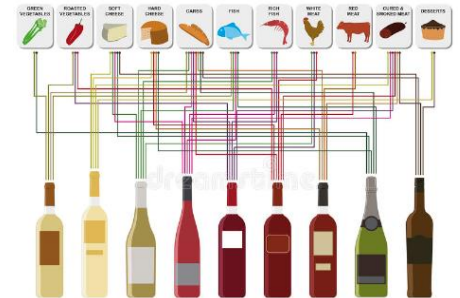
- Le Riesling
- Le Gewurztraminer

Dégustation



- Riesling
- Gewurztraminer sec

Accord mets-vin



Oenologie Pratique :

- Durée de garde du vin



**Merci de
votre
attention**