

Table des matières

Partie 1 La vigne

| | |
|---|----|
| ▪ La vigne : genre, famille, espèce, vitis vinifera et autres vitis..... | 10 |
| ▪ La vigne et son anatomie..... | 12 |
| ▪ La vigne : la photosynthèse (fonctionnement, facteurs...)..... | 14 |
| ▪ Les climats de la vigne : zone tempérée, latitude, altitude, continentalité... .. | 16 |
| ▪ La répartition du vignoble mondial..... | 19 |
| ▪ La vigne : les étapes de la croissance – calendrier..... | 21 |
| ▪ La taille : les différents types de taille..... | 25 |
| ▪ Le calendrier des travaux viticoles..... | 28 |
| ▪ Les rendements : la question de la qualité..... | 30 |
| ▪ Les vendanges : mécaniques/manuelles..... | 32 |
| ▪ La viticulture biologique et ses variantes..... | 35 |
| ▪ Les sols..... | 38 |
| ▪ Le concept de terroir..... | 40 |
| ▪ Maladies, parasites, prédateurs... et les moyens de lutte..... | 42 |

Partie 2 La vinification

| | |
|---|----|
| ▪ Égrappage et foulage..... | 48 |
| ▪ Tri des raisins et macération pré-fermentaire..... | 50 |
| ▪ La fermentation alcoolique..... | 52 |
| ▪ La fermentation malolactique..... | 55 |
| ▪ Les levures..... | 56 |
| ▪ La vinification des vins blancs..... | 58 |
| ▪ La vinification des vins rouges..... | 62 |
| ▪ La vinification des vins rosés..... | 66 |
| ▪ Les vins effervescents – la méthode dite « traditionnelle »..... | 69 |
| ▪ Les vins effervescents – la méthode dite « cuve close »..... | 76 |
| ▪ Vins doux : les techniques pour concentrer le sucre dans le raisin..... | 78 |
| ▪ Les vins doux : les méthodes par interruption de la fermentation ou ajout de sucre..... | 80 |
| ▪ Le mutage ou la fortification..... | 82 |
| ▪ Le soufre et les sulfites..... | 84 |
| ▪ Les vins orange..... | 86 |
| ▪ L'élevage ou le vieillissement du vin : introduction..... | 88 |
| ▪ Le vieillissement sous bois..... | 90 |
| ▪ Élevage et vieillissement – Les autres contenants..... | 94 |
| ▪ L'assemblage..... | 97 |

| | |
|---|-----|
| ▪ Techniques d'élevage : sur lies, bâtonnage, ouillage, soutirage, sulfitage..... | 99 |
| ▪ Le vin et le temps..... | 102 |
| ▪ La question du bouchage..... | 104 |

Partie 3 Marché, Vente, Législation

| | |
|---|-----|
| ▪ Le marché du vin dans le monde : évolution de la production, de la consommation, des échanges..... | 108 |
| ▪ Le prix d'un vin : coûts de production, marché, change... .. | 110 |
| ▪ Les structures de production : statuts (indépendants, coopératives, négoce)..... | 112 |
| ▪ L'encadrement de la production dans l'UE : AOP – IGP – VSIG..... | 114 |
| ▪ L'encadrement de la production : l'organisation de la production dans le Nouveau Monde (système d'appellation)..... | 116 |
| ▪ Décrypter une étiquette..... | 118 |

Partie 4 Les principaux cépages

| | |
|------------------------------|-----|
| ▪ Introduction..... | 122 |
| ▪ Le cabernet sauvignon..... | 124 |
| ▪ Le merlot..... | 127 |
| ▪ La syrah/shiraz..... | 130 |
| ▪ Le malbec..... | 133 |
| ▪ Le pinot noir..... | 136 |
| ▪ Le grenache noir..... | 139 |
| ▪ Le cabernet franc..... | 142 |
| ▪ Le gamay..... | 144 |
| ▪ Le tempranillo..... | 147 |
| ▪ Le sangiovese..... | 149 |
| ▪ Le sauvignon blanc..... | 152 |
| ▪ Le chardonnay..... | 155 |
| ▪ Le riesling..... | 159 |
| ▪ Le sémillon..... | 163 |
| ▪ Le chenin blanc..... | 166 |
| ▪ Le pinot gris..... | 170 |
| ▪ Le viognier..... | 172 |

Partie 5 Le vin en France

| | |
|------------------------------------|-----|
| ▪ Repères historiques..... | 176 |
| ▪ Aperçu du vignoble français..... | 178 |
| ▪ L'Alsace..... | 185 |
| ▪ Le Bordelais..... | 190 |
| ▪ La Bourgogne..... | 196 |
| ▪ Le Beaujolais..... | 205 |
| ▪ La Champagne..... | 209 |
| ▪ La vallée du Rhône..... | 214 |

| | |
|--------------------------------|-----|
| ▪ Le Languedoc-Roussillon..... | 221 |
| ▪ La vallée de la Loire..... | 226 |
| ▪ Le Sud-Ouest..... | 234 |
| ▪ Le Jura..... | 241 |
| ▪ La Savoie..... | 242 |
| ▪ La Provence..... | 248 |
| ▪ la Corse..... | 249 |

Partie 6 Le vin dans le monde

| | |
|----------------------------|-----|
| ▪ Repères historiques..... | 256 |
| ▪ Espagne..... | 260 |
| ▪ Portugal..... | 266 |
| ▪ Allemagne..... | 273 |
| ▪ Italie..... | 282 |
| ▪ États-Unis..... | 288 |
| ▪ Californie..... | 289 |
| ▪ Chili..... | 296 |
| ▪ Argentine..... | 300 |
| ▪ Australie..... | 304 |
| ▪ Afrique du Sud..... | 309 |
| ▪ Nouvelle-Zélande..... | 313 |

Partie 7 Dégustation

| | |
|---|-----|
| ▪ La dégustation : types et styles de vins, une classification..... | 320 |
| ▪ Les conditions de dégustation : conservation et service du vin..... | 323 |
| ▪ La composition d'un raisin..... | 329 |
| ▪ La couleur : dégradé, intensité, signification/interprétation..... | 331 |
| ▪ Les arômes : origine et perception..... | 335 |
| ▪ Les arômes : classification par l'origine..... | 339 |
| ▪ L'acidité : origine et perception..... | 345 |
| ▪ Les tanins : origine et perception..... | 348 |
| ▪ Le sucre : origine et perception..... | 351 |
| ▪ L'alcool : origine et perception..... | 356 |
| ▪ Les défauts du vin : origine et perception..... | 358 |
| ▪ Le protocole de dégustation de l'Académie des Vins et Spiritueux..... | 361 |
| ▪ L'évaluation analytique du protocole de dégustation..... | 366 |
| ▪ Les accords mets et vins : mécanisme des interactions..... | 370 |

Index

| | |
|--------------------------------|-----|
| ▪ Cépages..... | 378 |
| ▪ Régions et appellations..... | 380 |
| ▪ Termes techniques..... | 383 |