

Yann Rousselin

LE VIN PAS À PAS

DEUXIÈME ÉDITION ENRICHIE

**Apprenez
les clés sur le vin,
et vivez votre
passion !**



- 30 schémas inédits
- 6 nouvelles leçons
- Vins bio & dégustation à l'aveugle
- L'étoile de la dégustation décryptée
- Les secrets du sol révélés

Table des matières

Remerciements	3
----------------------------	----------

Préambule. La dégustation comme mode de vie

Ce que vous allez apprendre dans ce livre	6
Comment lire ce livre	8
Les 8 facteurs qui font l'identité du vin	10

Partie 1. Itinéraire d'un grain de raisin

Chapitre 1. Entre la terre et le ciel : les clés pour comprendre le rôle de l'environnement sur le vin	16
---	-----------

Leçon 1. Les clés pour comprendre les roches de nos vignobles	17
Leçon 2. Les repères sur la formation des terroirs, en 4 épisodes	25
Leçon 3. Une vue d'ensemble sur les 10 grands ensembles géologiques de France	32
Leçon 4. Comment établir un lien entre le sol et le style de vin ?	35
Leçon 5. Les clés pour comprendre le sol, sa vie, sa formation	46
Leçon 6. La vigne et le vivant: Découvrez un monde invisible, sous vos pieds	53
Leçon 7. Comment classer les climats du vin (et comprendre leur impact sur le style de vin)	58
Leçon 8. Apprenez les facteurs REVES : comment les facteurs environnementaux influencent le climat	64
Leçon 9. Les clés pour comprendre l'effet millésime, ou comment choisir le vin à partir de son année	75
Leçon 10. Comment sera le vin de demain ? Comprendre l'impact du changement climatique sur le vin	79

Chapitre 2. La vigne et le cépage. Là où tout commence	84
---	-----------

Leçon 11. Quelques bases sur la morphologie de la vigne	85
Leçon 12. Une introduction au cycle de la vigne, ou la petite histoire du cep	90
Leçon 13. La vigne et l'homme, ou les travaux du viticulteur	96
Leçon 14. Vins bios, natures, biodynamie : Comment s'y retrouver enfin ?	100

Leçon 15. L'art de conduire la vigne, et d'interpréter les paysages viticoles : le guide illustré pour le dégustateur	108
Leçon 16. Comment interpréter facilement le rendement d'un vignoble	117
Leçon 17. L'art de classer les cépages par climat, et par zone géographique	122
Leçon 18. Comment le climat influence le vin : le guide complet sur les maturités du raisin	126
Leçon 19. L'art de reconnaître les cépages grâce à leur profil (acidité, arômes, tanins, alcool)	130
Chapitre 3. Et l'Homme fit le Vin : les secrets de la vinification	132
Leçon 20. Comment préparer le raisin à devenir vin : l'éraflage et le foulage	133
Leçon 21. La fermentation alcoolique, l'étape clé	137
Leçon 22. Ce que vous devez savoir sur le soufre (les sulfites) dans le vin	142
Leçon 23. Les clés pour comprendre la « malo », ou Fermentation malolactique (FML)	145
Leçon 24. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin rouge	148
Leçon 25. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin blanc	155
Leçon 26. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin rosé	158
Leçon 27. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin effervescent	160
Leçon 28. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin doux	169
Chapitre 4. Quand le vin se repose : ce que l'élevage apporte au vin	176
Leçon 29. Voici les 2 approches possibles pour éllever le vin	177
Leçon 30. Les 3 critères qui définissent le fût	180
Leçon 31. Comment retrouver le fût de chêne dans les vins, le petit guide à l'usage du dégustateur	186
Leçon 32. 3 alternatives pour éllever le vin	190

Partie 2. La dure vie du dégustateur

Chapitre 5. La dégustation	202
Leçon 33. L'art de déguster le vin, avec la méthode de la fiche	203
Leçon 34. Trouble, limpidité : ce que vous dit le 1 ^{er} contact avec le verre	218
Leçon 35. Comment interpréter la couleur du vin	222
Leçon 36. Vin pâle, vin foncé : les clés pour comprendre l'intensité colorante	225
Leçon 37. La vérité sur la brillance du vin	231
Leçon 38. Les secrets des larmes	233
Leçon 39. Entrez dans le monde des odeurs, et travaillez votre nez au quotidien !	236

Leçon 40. L'art de classer les arômes du vin pour mieux les nommer	242
Leçon 41. Une autre manière de classer les arômes du vin, ou l'art d'interpréter ses sensations	248
Leçon 42. Apprenez la pyramide des arômes du vin, et sentez les fonds de verre !	253
Leçon 43. Les bases sur la chimie des arômes, à l'usage du dégustateur	258
Leçon 44. Les 3 étapes pour bien évaluer le vin en bouche	263
Leçon 45. Tout savoir sur les tanins	269
Leçon 46. L'équilibre du vin, une notion essentielle pour le dégustateur	275
Leçon 47. L'art d'évaluer le corps du vin	278
Leçon 48. L'art d'évaluer la longueur en bouche	281
Leçon 49. Comment savoir si un vin est bon : la méthode CIEL, pour évaluer la qualité du vin	284
Leçon 50. Maîtrisez le profil gustatif, ou l'art de représenter un vin au travers d'un schéma simple	287
Leçon 51. Apprenez à classer facilement les vins par style	293
Leçon 52. Apprenez à déguster à l'aveugle !	301
Leçon 53. L'étoile de la dégustation: Organisez vos dégustations comparatives	309
Leçon 54. Reconnaître les défauts du vin	313
 Chapitre 6. Conservation, service, et accords mets et vins	318
Leçon 55. Comment reconnaître un vin de garde, ou les grands principes du vieillissement du vin	319
Leçon 56. Comment le vin vieillit au cours du temps, ou l'art de reconnaître facilement un vieux vin	325
Leçon 57. Carafer, décanter... ou comment mieux servir le vin	330
Leçon 58. Combien de temps conserver une bouteille de vin ouverte ?	334
Leçon 59. Les bases pour bien choisir son verre à vin	337
Leçon 60. Les 5 conditions pour créer votre cave à vin idéale	341
Leçon 61. Comment bien choisir les vins pour sa cave : les 2 principes	345
Leçon 62. Comment choisir et adapter la température de service, pour mieux déguster le vin	348
Leçon 63. Quelques astuces pour bien servir le Champagne	352
Leçon 64. Bien lire les étiquettes : comment s'y retrouver dans les appellations, les Crus...	357
Leçon 65. Une autre manière de classer les vins, ou l'art de raisonner par occasion	364
Leçon 66. La base pour réussir ses accords mets et vins : maîtrisez la règle de l'équilibre !	367
Leçon 67. Comment choisir l'ordre de dégustation des vins ?	372

Partie 3. Une vision globale de la géographie viticole	
Comment bien utiliser ces cartes, pour progresser dans le vin à chaque dégustation	379
Les cartes viticoles de France	380
Les cartes viticoles d'Europe	393
Les cartes viticoles du monde	401