

Guide des cours et des stages "Bordeaux"

# L'École du Vin

D E B O R D E A U X

BORDEAUX

L'école du vin du CIVB

*(Conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux)*

[www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)

## Introduction



Diapo 1

Madame, Monsieur,

Nous sommes très heureux de l'intérêt que vous portez aux vins de Bordeaux.

Ce guide sera pour vous un support de cours ou de stage. La présentation PowerPoint annexée à ce document vous servira d'instrument de visualisation pendant votre cours et permettra à vos élèves de retenir les informations essentielles sur la région bordelaise.

Elle débute par une introduction générale sur la région et reprend les principes de base que sont climat, sols, cépages, crus, terroir et assemblage, sans oublier la définition de l'AOC. Elle aborde ensuite les appellations du vignoble bordelais regroupées pour plus de simplicité en 6 familles. La logique de toute dégustation est respectée, elle commence par les vins blancs secs suivis des vins rouges souples à puissants avant de terminer par les vins doux. Les associations mets et vins présentées ici sont des suggestions et ne sont en rien exhaustives.

Plusieurs thématiques sont également abordées dans cette présentation : lecture d'une étiquette, gamme des arômes, conseils d'achat et de stockage, vente et service des vins de Bordeaux, sans oublier quelques recommandations de modération.

Vous trouverez en annexe les schémas de vinification des vins blancs et des vins rouges.

Nous vous souhaitons une pleine et entière réussite pour vos cours en espérant que ce guide vous aura apporté les clés nécessaires à son bon déroulement.

### **Roland Féredj**

*Directeur du CIVB*

*(Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux)*

### **L'École du Vin de Bordeaux**

1-3 cours du XXX Juillet

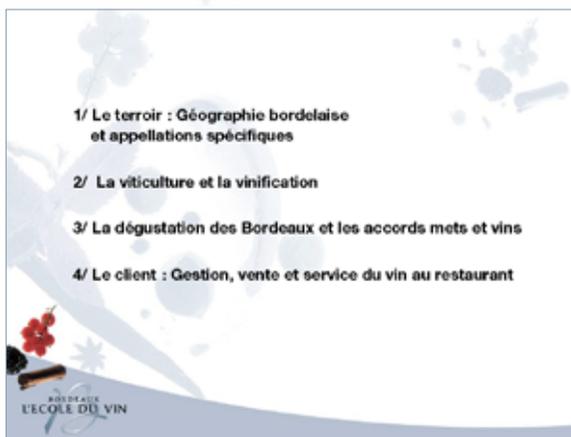
33075 Bordeaux Cedex

Tel. : (0033) 5-56-00-22-85, Fax : (0033) 5-56-00-99-30

Courriel : [ecole@vins-bordeaux.fr](mailto:ecole@vins-bordeaux.fr)

Internet : [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)

# Sommaire



Diapos 2 et 3

## 1/ Le terroir : Géographie bordelaise et appellations spécifiques

<b>1.1 Bordeaux se présente</b> .....	4
Une ville, une région et son vin .....	5
Aperçu historique .....	6
Bordeaux aujourd'hui.....	8
Le vignoble européen.....	9

<b>1.2 Un terroir unique</b> .....	9
La situation géographique.....	10
Un climat tempéré .....	10
La diversité des sols.....	11

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux

Tour d'horizon des familles de vins, caractéristiques des AOC .....	X
Vins blancs secs .....	X
Bordeaux & Bordeaux Supérieur .....	X
Les Côtes de Bordeaux .....	X
Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac .....	X
Médoc et Graves.....	X
Sweet Bordeaux .....	X

## 1.4 Les classements de Bordeaux

## 2/ La viticulture et vinification

### 2.1 Travail de la vigne

Cycle de la vigne.....	X
Composition du raisin.....	X

### 2.2 Cépages et assemblage

Bordeaux - berceau de cépages réputés dans le monde entier .....	X
Les cépages blancs .....	X
Les cépages rouges .....	X
L'art de l'assemblage.....	X

### 2.3 Élaboration des vins de Bordeaux

La vinification des vins blancs .....	X
La vinification des vins rouges .....	X
La vinification des Rosés et Clairets .....	X
La vinification des Crémants .....	X

## 2.4 Élevage

Les étapes du vieillissement .....	X
Les fûts.....	X
Les différents modes de bouchage .....	X

## 3/ La dégustation des Bordeaux et les accords mets et vins

### 3.1 Analyse sensorielle

Examen visuel .....	X
Examen olfactif.....	X
Examen gustatif .....	X

### 3.2 Accords mets et vins de Bordeaux

Principes d'accords .....	X
Écueils à éviter .....	X
Cocktails made by Bordeaux .....	X

### 3.3 La modération

## 4/ Le client : Gestion, vente et service du vin au restaurant

### 4.1 Les circuits d'approvisionnement

### 4.2 Le stockage et la conservation

Cave idéale .....	X
Durée de garde des vins de Bordeaux.....	X

### 4.3 Marketing

Nouvelles occasions de consommation.....	X
Place des vins de Bordeaux dans le monde.....	X
Flaconnages et packaging.....	X

### 4.4 La vente du vin

Étiquettes et contre-étiquettes.....	X
Calcul du prix de vente.....	X
Cartes et supports de vente.....	X
Situation de vente.....	X
Do you speak Bordeaux ? .....	X

### 4.5 Le service du vin

Carafage et décantation .....	X
Températures de service.....	X
Vins au verre .....	X
Choix du verre.....	X



## **PARTIE 1** : Le terroir : Géographie bordelaise et appellations spécifiques

### **Le terroir : Géographie bordelaise et appellations spécifiques**



**1.1** Bordeaux se présente



**1.2** Un terroir unique



**1.3** Les 6 familles de vins de Bordeaux



**1.4** Les classements de Bordeaux

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN

Diapo 4

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN

## 1.1 Bordeaux se présente

### **BORDEAUX SE PRÉSENTE**

Une ville, une région **et son vin**

Aperçu **historique**

Bordeaux **aujourd'hui**

Le vignoble **européen**



Diapo 5

## 1.1 Bordeaux se présente



Diapo 6 :  
Une ville, une région et son vin

Située sur les rives de la Garonne, Bordeaux est une **ville portuaire et commerçante très animée** qui accueille chaque année plus de 2,5 millions de visiteurs. Bordeaux intra muros compte près de 230 000 habitants pour lesquels le vin se conjugue avec art de vivre.

Bordeaux est inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis le 28 juin 2007. C'est la reconnaissance de sa qualité patrimoniale et architecturale.

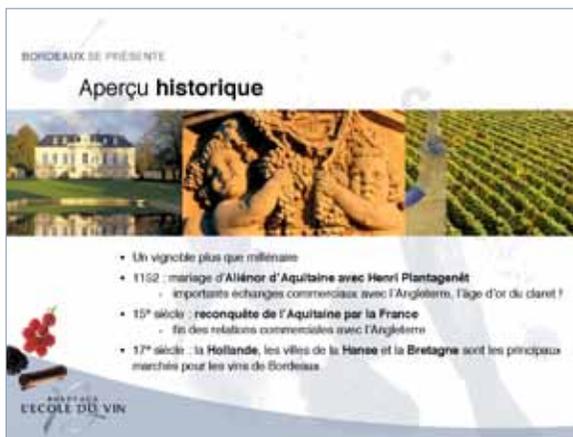
Depuis une dizaine d'années, d'ambitieux projets de **réaménagement urbain**, de rénovation et d'embellissement donnent à Bordeaux, **capitale du vin**, une nouvelle jeunesse.

**Tradition et modernité** s'entremêlent avec un moyen de transport urbain utilisé autrefois : le tramway. Grâce à son tracé, tous les quartiers de Bordeaux sont propices à la découverte et à la flânerie !

Le vignoble commence aux portes de la ville, couvrant 118 900 hectares tout autour de Bordeaux. **Châteaux et vignes** se succèdent à perte de vue.

A seulement une heure de voiture, vous rejoignez la **côte atlantique** et ses villages pittoresques, ses restaurants de poisson et ses **plages de sable fin** s'étendant sur des dizaines de kilomètres. **Bordeaux est une capitale œnologique incontournable !**

## 1.1 Bordeaux se présente



Diapo 7 :  
Aperçu historique

Même si la viticulture bordelaise est apparue en même temps que notre civilisation, c'est à partir du **Moyen-âge** que la production et le commerce du vin prennent leur essor en Gironde. En 1152, la **duchesse Aliénor d'Aquitaine** épouse **Henri Plantagenet**, le futur roi d'Angleterre. L'Aquitaine et les îles britanniques entretiennent par la suite d'importants échanges commerciaux. Les Anglais exportent denrées alimentaires, textiles et métaux. Ils importent des vins de Bordeaux, très appréciés chez eux et appelés **clarets** en raison de leur légèreté et de leur finesse.

La taille de la flotte anglaise et l'accès facile au port de Bordeaux par l'estuaire de la Gironde favorisent le commerce maritime. La production de vins de Bordeaux connaît une expansion considérable. À cette époque, le vin est transporté dans des barriques de 900 litres (soit 4 « barriques de Bordeaux » de 225 litres). C'est d'ailleurs à ce type de fût que le « tonnage » des navires devra plus tard son unité internationale de volume.

En 1453, la **reconquête de l'Aquitaine** par la France met un terme aux relations commerciales.

Le **17<sup>e</sup> siècle** voit l'émergence d'une nouvelle ère de prospérité pour la région bordelaise. Une nouvelle catégorie de clientèle fait son apparition : **Hollandais, commerçants de la Hanse et Bretons** découvrent Bordeaux. C'est à partir de cette époque que les négociants bordelais commercialisent, outre les clarets traditionnels, des vins blancs secs et doux destinés à la fabrication d'eau-de-vie.

## 1.1 Bordeaux se présente



Diapo 8 :  
Aperçu historique

Au **18<sup>e</sup> siècle**, l'essor des exportations de vins de Bordeaux est assuré par les **îles des Caraïbes** (Saint-Domingue, Petites Antilles). Grâce au commerce colonial, Bordeaux connaît une prospérité économique exceptionnelle qui durera jusqu'à la Révolution française. Dans la haute société londonienne, les « **vins fins** » sont à la mode. C'est à cette époque qu'apparaissent les premières **bouteilles bouchées et scellées** succédant au fût traditionnel.

Le **19<sup>e</sup> siècle** s'accompagne de **grands investissements** au profit d'une **viticulture de qualité**. Vers le milieu du siècle, le vignoble est ravagé par une **terrible maladie** : l'**oïdium**. Heureusement, le sulfatage permet de l'endiguer et une nouvelle ère de prospérité commence, symbolisée notamment par le célèbre **classement de 1855**.

Mais le prochain fléau ne se fait pas attendre et frappe la région : le **phylloxera** (1875-1892). Le parasite est introduit par des plants américains et la quasi-totalité du vignoble est détruite. Seul remède : les cépages français sont greffés sur des porte-greffes américains résistants. À peine la viticulture a-t-elle le temps de reprendre le dessus que la prochaine catastrophe s'annonce : le **mildiou**. Cette maladie cryptogamique est enfin maîtrisée grâce à l'invention de la célèbre bouillie bordelaise, un mélange de chaux et de sulfate de cuivre.

À l'aube du **20<sup>e</sup> siècle**, plusieurs scandales dus à des méthodes frauduleuses et l'effondrement des prix minent la viticulture française. On assiste à l'émergence d'une nouvelle **législation viticole nationale** prévoyant la protection des appellations d'origine, se concluant en 1936 par la **fondation de l'INAO** (Institut National des Appellations d'Origine).

Le **Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux** (CIVB) est créé en 1948. Il fédère en son sein toutes les professions du secteur viticole bordelais : viticulteurs, négociants et courtiers, fournissant à ses membres une assistance en termes de recherche et de développement, d'études de marché et de plans marketing très diversifiés. **L'École du Vin de Bordeaux** est fondée en 1990 par le CIVB.

## 1.1 Bordeaux se présente



Diapo 9 : Bordeaux aujourd'hui

Avec près de **118 900 hectares de vignes**, le vignoble bordelais est la plus grande région française d'AOC (vins d'appellation d'origine contrôlée), soit 14 % du vignoble français et **1,5 % du vignoble mondial**. La production annuelle moyenne est proche de **4,79 millions d'hectolitres de vin d'AOC**, soit environ 2,2 % de la production mondiale.

Le secteur viticole bordelais est extrêmement **diversifié**. Il comprend un grand nombre de petites et moyennes **exploitations familiales**, mais aussi de grandes sociétés dirigées par des groupes français ou étrangers. À l'instar de toute l'agriculture française, la viticulture voit ses structures se concentrer, le nombre d'exploitations baisser et la surface moyenne des vignes augmenter. Bordeaux compte actuellement près de **10 000 domaines viticoles** (contre 21 000 en 1984) représentant une surface moyenne de 13,5 hectares de vignes (contre six hectares en moyenne en 1979) et **48 coopératives viticoles**.

Les **400 maisons de négoce** présentes en Gironde jouent un rôle très important. Depuis près d'un siècle, le négoce assure la commercialisation d'environ 70 % de la production dans plus de 160 pays. Cette plate-forme commerciale est également appelée « **Place de Bordeaux** ». Les négociants coopèrent étroitement avec les viticulteurs dans le cadre d'un contrôle rigoureux de la qualité.

Les quelque **130 courtiers** assument à Bordeaux la fonction d'intermédiaires entre producteurs et maisons de négoce. Les canaux de distribution actuels assurent l'écoulement de la production à raison de deux tiers en France et d'un tiers à l'exportation (dont deux tiers dans les pays de l'UE et un tiers hors UE).

Le vignoble bordelais est divisé en **60 appellations d'origine contrôlée**. Bon nombre d'amateurs de vin ignorent que Bordeaux est le premier producteur mondial de **cépages connus dans le monde entier** : Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon, Cabernet Franc.

## 1.1 Bordeaux se présente



BORDEAUX SE PRÉSENTE  
Le vignoble européen

Ce qui a changé :

Ancienne dénomination	Nouvelle dénomination	Commentaires
Vins de table	Vins sans IG (Indication Géographique)	Les vins sans IG sont la première catégorie mise à jour par la nouvelle réglementation
Vins de pays	IGP (Indication Géographique Protégée)	Les IGP et les AOP se regroupent sous la catégorie des vins avec IG, deuxième catégorie mise à jour par la nouvelle réglementation
AOC (Appellation d'Origine contrôlée)	AOP (Appellation d'Origine Protégée)	

BORDEAUX L'ÉCOLE DU VIN

A table with three columns: 'Ancienne dénomination', 'Nouvelle dénomination', and 'Commentaires'. It shows the transition from 'Vins de table' to 'Vins sans IG', 'Vins de pays' to 'IGP', and 'AOC' to 'AOP'. Red arrows indicate the mapping between old and new terms. The table is part of a presentation from 'BORDEAUX L'ÉCOLE DU VIN'.

Diapo x : Le vignoble européen

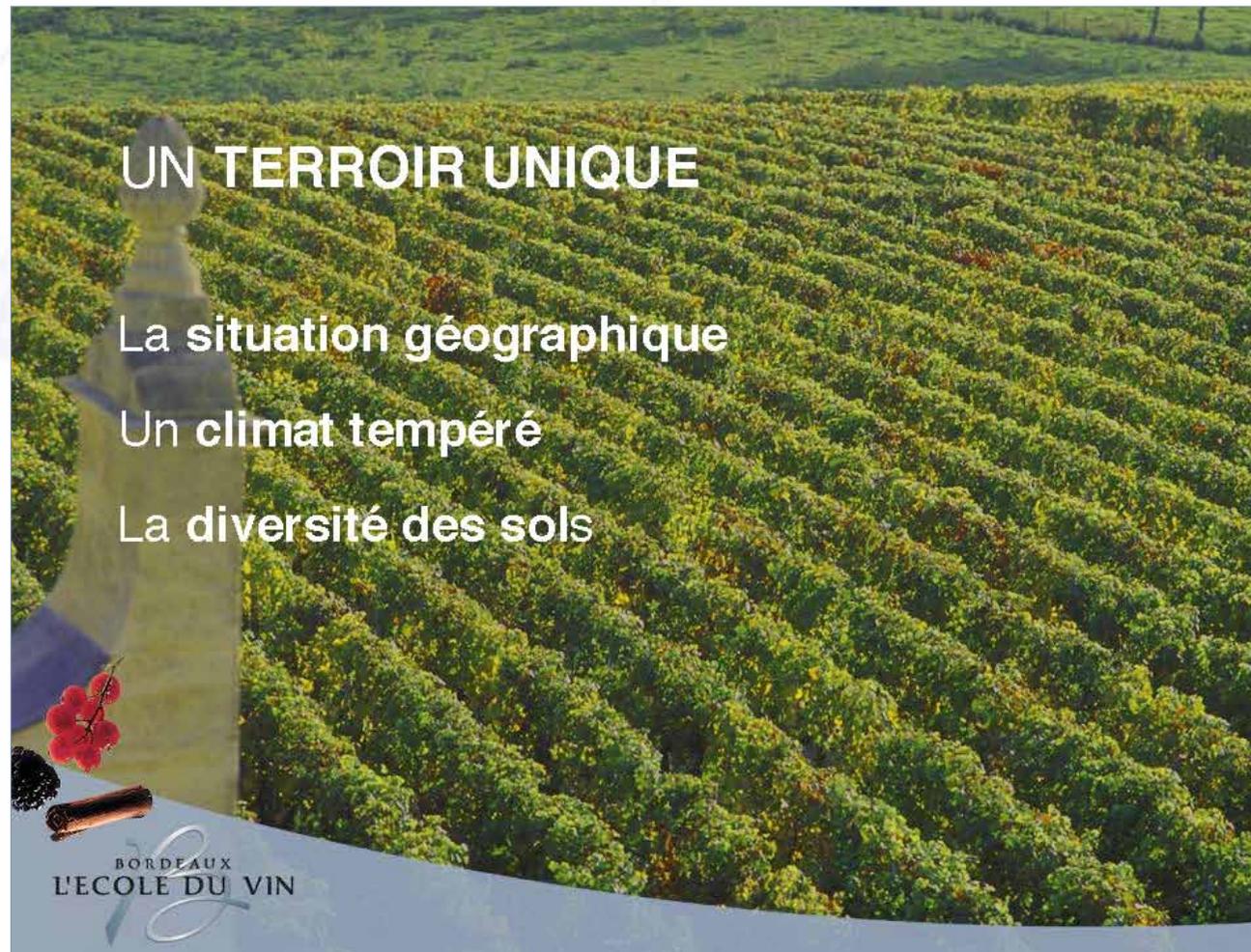
L'Organisation Commune du Marché du vin (OCM) est entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2009 avec pour conséquence une nouvelle segmentation européenne des vins et la création de deux catégories :

- les vins sans IG (Indication Géographique) : ils correspondent aux vins de table
- les vins avec IG qui regroupent deux sous catégories :

- les AOP (Appellation d'Origine Protégée) : l'équivalent de nos AOC. AOC se dit AOP à Bruxelles.
- les IGP (Indication Géographique Protégée) : anciennement vins de pays en France.

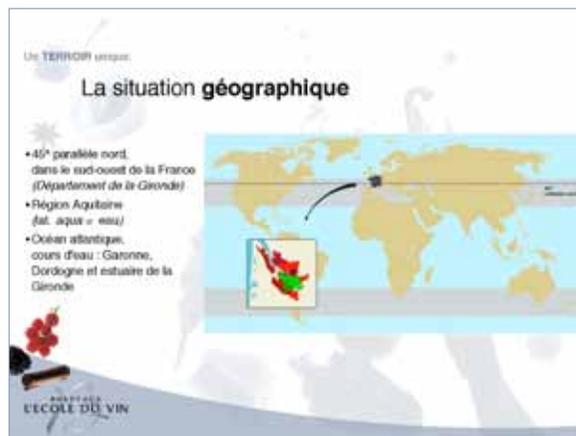
Cette nouvelle segmentation a pour but une meilleure lisibilité des vins français et d'adapter les AOC françaises face à la concurrence des vins du nouveau monde.

## 1.2 Un terroir unique



Diapo 10

## 1.2 Un terroir unique



Diapo 11 : La situation géographique

Diapo 12 : Un climat tempéré

Bordeaux se trouve sur le **45<sup>ième</sup> parallèle nord**, à mi-chemin entre pôle nord et équateur. Le vignoble est situé en **Aquitaine** (lat. aqua = eau), dans le sud-ouest de la France, plus exactement dans le département de la **Gironde**.

Tous les vins de Bordeaux et seulement ceux-ci sont produits en Gironde.

Avec une superficie totale de plus d'un million d'hectares, la Gironde est le **plus grand département français**. Elle s'étend sur plus de 105 kilomètres du nord au sud et 130 kilomètres d'est en ouest.

À l'ouest, le paysage est caractérisé par une plaine descendant doucement vers le littoral ; l'est est dominé par un plateau peu élevé mais très vallonné et parsemé de vallées profondes. Trois grands fleuves traversent le département : la **Garonne**, la **Dordogne** et la **Gironde**. À l'extrême nord-ouest du bordelais, la Gironde forme un **estuaire** et se jette dans l'Atlantique. Elle a donné son nom au département. De nombreux cours d'eau constituent un vaste réseau hydrologique qui, complété par les trois grands fleuves, suffit à irriguer le vignoble.

Bordeaux bénéficie d'un **climat océanique tempéré**, dû notamment à l'influence du **gulf stream**. Ce courant atlantique chaud originaire des Antilles vient réchauffer la côte aquitaine et contribue à réguler les températures de la région.

De plus, les **forêts de pins** forment une large bande de **protection** très efficace contre les **vents de l'océan et modulent le climat océanique classique**. Le climat de la région bordelaise est très agréable : aux **étés ensoleillés et chauds** succèdent des **hivers doux** aux **rars gelées**.

## 1.2 Un terroir unique



Diapo 13 :  
La diversité des sols

La **nature des sols** est l'élément capital de l'implantation d'un vignoble de qualité. Ancré sur un socle calcaire, Bordeaux a la chance de posséder une diversité géologique particulièrement favorable à la culture de la vigne.

Sur la **rive gauche** de la Garonne et de l'estuaire de la Gironde se rencontrent principalement des **sols de graves**, d'épaisseur variable, résultant de l'érosion millénaire des Pyrénées et même du Massif central (pour le Médoc) par la Garonne. Composés de galets, de graviers et de sable, ces sols sont très filtrants, et **emmagasinent parfaitement la chaleur** favorisant la **maturation des raisins**. Ce sont des conditions parfaites pour le Cabernet Sauvignon.

Sur la **rive droite** de la Dordogne, se trouve une multitude de sols différents directement issus de l'érosion des différentes roches-mères, où se mêlent les argiles, le calcaire, le sable et quelques graves. Ces sols ont la propriété de capter et de retenir l'eau de pluie – ainsi que sa température. Cependant, situés généralement en coteaux et dotés d'une bonne capacité de drainage, ils laissent l'eau en surplus s'écouler en profondeur où elle ne risque pas d'asphyxier les racines de la vigne. Les sols ayant une **teneur en calcaire élevée** sont relativement chauds et parfaits pour le **Cabernet Franc**.

Le **Merlot** trouve quant à lui des conditions idéales sur les **sols argileux** plutôt **frais et humides**.

## 1.2 Un terroir unique



Diapos 14 et 15 :  
L'équation magique

Comme nous l'avons décrit dans les chapitres précédents, la qualité des vins de Bordeaux résulte de l'interaction de quatre facteurs naturels :

**le site, le climat, le sol et les cépages.**

**Site + Climat = Microclimat**

L'interaction du climat et des différents sites (pente, exposition, topographie générale) existant dans le Bordelais forme des **microclimats** locaux.

**Microclimat + Nature du Sol = Terroir**

Ces microclimats, en relation avec des natures de sols très distinctes, définissent les terroirs. Les qualités de chaque **terroir** s'expriment au travers de l'adaptation des cépages. C'est ainsi que naissent ce que l'on appelle dans le Bordelais les **crus** (de « croître »). Ce terme, que l'on rencontre souvent sur les étiquettes de vins de Bordeaux (cru bourgeois, cru classé), est donc l'expression d'une combinaison réussie entre un **terroir** particulier et un **cépage** spécifique, exprimée par le **savoir-faire** du vigneron.

**Terroir + Sélection des cépages + Savoir - Faire = Secret de l'équilibre des vins de Bordeaux**

**L'équation magique** des vins de Bordeaux résulte de tous ces facteurs : le terroir, les cépages et surtout le **savoir-faire** des viticulteurs qui créent un vin unique.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux

### LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

- Tour d'horizon des familles de vins, caractéristiques des AOC
- Vins blancs secs
- Bordeaux & Bordeaux Supérieur
- Les Côtes de Bordeaux
- Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac
- Médoc et Graves
- Sweet Bordeaux



Diapo 16

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux

### AOC: APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Que signifie AOC ?

Les **appellations** du Bordelais

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN

Diapo 17

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 18 :  
Que signifie AOC ?

**L'appellation d'origine contrôlée** est un particularisme envié, et parfois copié dans le monde entier.

La réglementation française segmente la production viticole selon le niveau qualitatif des vins et les contrôles subis. On distingue les quatre catégories suivantes : les **Vins de Table**, les **Vins de Pays**, les **Vins Délimités de Qualité Supérieure** (de zones délimitées, mais ne jouant aujourd'hui plus qu'un rôle secondaire) et la catégorie la plus élevée des **Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**.

Cette classification va plus loin que celle de l'Union Européenne qui ne distingue que les Vins de table et les Vins de qualité produits dans une région déterminée.

1<sup>er</sup> juillet 2008 : réforme de l'agrément

**Les vins de Bordeaux sont des AOC** ; le concept d'AOC est né en **1936** et garantit l'origine et la qualité d'un produit.

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2008, les AOC du vin obéissent à un ensemble :

- 1/ de règles plus strictes à respecter par les opérateurs de la plantation de la vigne jusqu'à la mise en bouteille, pour pouvoir produire (et commercialiser) l'AOC ;
- 2/ de contrôles au plus près de la commercialisation.

La procédure de contrôle s'articule autour de :

- **L'identification de l'opérateur** en vue d'une habilitation qui reconnaît l'aptitude de l'opérateur à obtenir, élaborer et conditionner un vin d'AOC.
- **Une demande de revendication** (d'appellation) envoyée tous les ans aux ODG (Organismes de Défense et de Gestion) concernés, qui précise les quantités récoltées qui seront commercialisées sous le nom de l'AOC.
- **Des contrôles relatifs** à l'identification et au respect du cahier des charges (autocontrôles, contrôles internes par les ODG et externes concernant l'outil de production).
- **Des contrôles externes** sur les produits par examens analytiques ou organoleptiques (à l'embouteillage ou sur le vrac, au plus proche de la commercialisation).

Les contrôles externes sont effectués sur la base d'un plan d'inspection agréé par l'INAO, par des organismes indépendants et distincts des ODG, dont c'est la mission exclusive. Ce n'est plus seulement le vin qui passe un agrément mais l'ensemble de l'entreprise de production et/ou de conditionnement qui est responsable des produits qu'elle commercialise.



## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapos 19 et 20 :

Les appellations du Bordelais

Le vignoble de Bordeaux

Avec **118 900 hectares de vignes AOC**, le vignoble bordelais est la **plus grande zone d'AOC** de France. Il occupe une superficie une fois et demie supérieure à celle des Côtes du Rhône et cinq fois supérieure à celle du Beaujolais. Sur le plan mondial, la taille du vignoble bordelais est comparable à la totalité du vignoble allemand ou sud-africain.

La grande étendue du vignoble, la diversité des sols, les microclimats et les combinaisons de cépages expliquent l'incroyable **diversité des vins** produits dans le Bordelais : vins blancs secs, Sweet Bordeaux (moelleux et liquoreux), vins rouges, vins rosés, claires, crémant de Bordeaux (un effervescent) et même une eau-de-vie, la fine de Bordeaux.

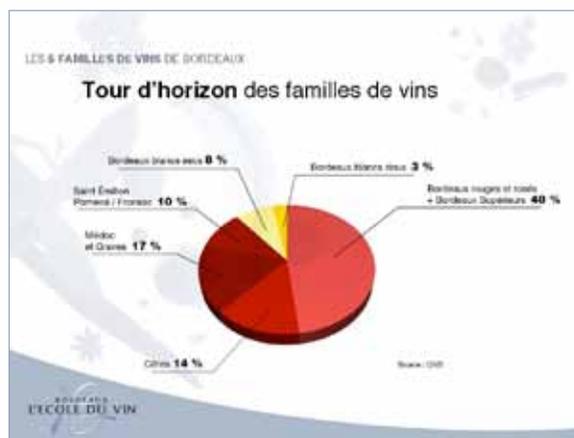
Au total, on dénombre à Bordeaux **60 appellations d'origine contrôlée**.

Certaines ne produisent et ne commercialisent que de faibles volumes.

Les appellations bordelaises représentent près de 27 % de toutes les AOC françaises.

Des **caractéristiques communes** permettent de les regrouper dans **six grandes familles de vins** : vins blancs secs, Bordeaux et Bordeaux Supérieur, Côtes de Bordeaux, Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac, Médoc et Graves, Sweet Bordeaux (moelleux et liquoreux).

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 21 :  
Tour d'horizon des familles de vins

Le vignoble bordelais est surtout planté de cépages rouges.

Avec 57 000 hectares (soit 48 % du vignoble total), près de la moitié des vins rouges est produite en appellations **Bordeaux et Bordeaux Supérieur**.

Les **Côtes de Bordeaux** (côte = pente, colline) s'étendent sur 18 000 hectares sur la rive droite de la Garonne (soit 14 % du vignoble).

Le Médoc est incontestablement l'un des fleurons ayant fait la notoriété des Bordeaux. Exception faite d'un seul vin, c'est ici que se trouvent tous les vins rouges du célèbre classement de 1855. L'appellation Graves le prolonge vers le sud. La famille de vins **Médoc et Graves** se trouve donc sur la rive gauche de la Gironde et de la Garonne. Cette appellation occupe une vaste superficie de près de 20 000 hectares, soit 17 % du vignoble bordelais.

Avec environ 12 000 hectares, la famille **Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac** est un peu plus petite. Elle est également appelée Libournais car toutes les vignes entourent la ville de Libourne, dans l'est de la région bordelaise. Elle représente 10 % de la surface du vignoble et ici aussi, le classement a contribué à la célébrité et à la réputation de l'appellation Saint-Émilion.

Avec 10 000 hectares (8 % du vignoble), les **vins blancs secs** représentent aujourd'hui une petite part de la production mais n'en sont pas moins de grande qualité.

Les vignes qui donneront les **Sweet Bordeaux (moelleux et liquoreux)** sont plantées sur 4 000 hectares (3 % du vignoble). Le phénomène très particulier de la pourriture noble, associé à des noms prestigieux tels que Château d'Yquem, a contribué à faire la renommée des liquoreux.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 22

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux

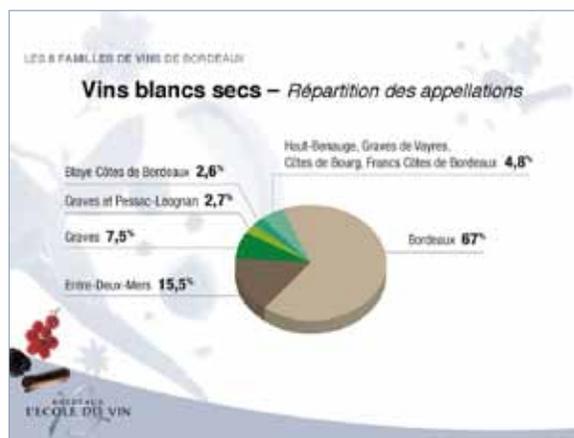


Diapos 23 et 24 :  
Vins blancs secs

Dans les années 60, les **vins blancs** jouaient un rôle de premier plan. Les grandes gelées de 1956 et de 1991 et le boom inexorable du rouge ont incité bon nombre de viticulteurs à changer leur fusil d'épaule. Avec environ **10 000 hectares**, les vins blancs secs représentent dorénavant 8 % de la production totale.

La production de vins blancs exige un **soin tout particulier** et un **immense savoir-faire technique**. Aujourd'hui, certains viticulteurs se sont spécialisés dans ce segment. Ils ont sélectionné les **meilleurs terroirs** pour les principaux cépages blancs que sont **Sauvignon, Sémillon** et **Muscadelle**. Réduction des rendements, équipement ultramoderne avec thermorégulation ou pressoirs pneumatiques ne sont que quelques exemples du progrès technique. Un nom symbolise aujourd'hui de façon exemplaire la qualité des vins blancs de Bordeaux : **Denis Dubourdieu**. Les **recherches scientifiques** de la faculté d'œnologie de l'Université de Bordeaux ont largement contribué à établir de nouveaux standards mondiaux dans la vinification des blancs. Ainsi le Professeur Denis Dubourdieu et son équipe ont-ils mis en évidence l'action positive de la **macération pelliculaire pré-fermentaire** dans l'intensification de la structure et l'expression des arômes. Toutes ces mesures donnent aux vins blancs la vivacité, la fraîcheur et la richesse aromatique que nous apprécions aujourd'hui à Bordeaux.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

### Vins blancs secs – fraîcheur et élégance

STYLES DE VINS BLANCS À BORDEAUX :

**Vin blanc sec, frais et fruité :**  
notamment *Entre-Deux-Mers* et *Bordeaux blanc*

- frais, élégants et fruités
- se boivent généralement jeunes
- parfaits pour accompagner poisson, volaille, salade ou à l'apéritif...

**Vin de garde avec élevage en barrique :**  
notamment *Graves* et *Pessac-Léognan*

- arômes fruités et fleuris complexes, notes boisées et fumées
- bon potentiel de vieillissement
- accompagnent parfaitement cuisine asiatique, légumes, poisson fumé, viandes blanches...

BORDEAUX L'ÉCOLE DU VIN

Diapos 25 et 26 :  
Vins blancs secs

La famille des **vins blancs secs** regroupe de nombreuses appellations. Elles sont entre autres produites dans le vignoble **des Côtes** (Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Francs Côtes de Bordeaux). Il existe même un crémant de Bordeaux finement pétillant issu des cépages blancs. Pour plus de simplicité, nous nous restreindrons toutefois aux appellations les plus grandes et les plus connues : **Bordeaux blanc, Entre-Deux-Mers, Graves et Pessac-Léognan**.

Signalons d'ailleurs que Pessac-Léognan n'a son AOC propre que depuis 1987 ; elle regroupe tous les crus du **classement de Graves, soit 16**. Sur demande du groupement d'intérêt des viticulteurs de Graves, l'INAO a créé le classement en 1953. Celui-ci a été complété en 1959 et n'a pas été retouché depuis.

Deux zones sont prédestinées à la production de vins blancs : l'**Entre-Deux-Mers** et les **Graves**.

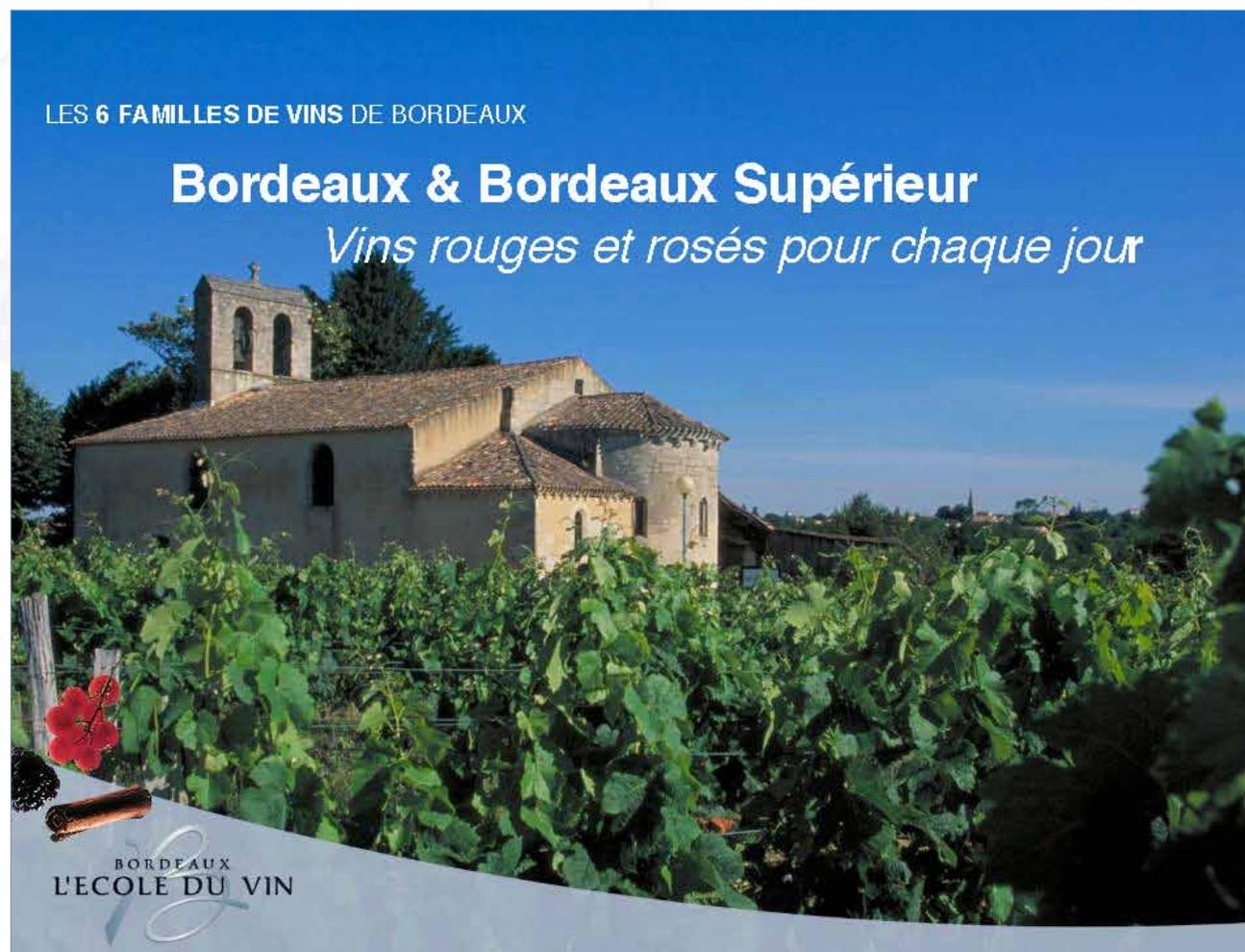
La première doit son nom à sa situation particulière entre Dordogne et Garonne. Cette région doucement vallonnée est le principal producteur de **vins blancs secs** de l'**AOC Entre-Deux-Mers** et **Bordeaux blanc**.

Leur **fraîcheur**, leur **élégance** et leur **richesse aromatique** font toute leur séduction.

Ils se **boivent généralement jeunes**, de préférence dans l'année suivant la récolte, mais ne perdent rien de leur expression aromatique en vieillissant. Ils accompagnent parfaitement poisson, volaille, salades et se savourent aussi bien en guise d'apéritif – pour ne citer que quelques exemples d'harmonies.

Dans les **Graves**, y compris **Pessac-Léognan** (au sud de Bordeaux), les vins blancs secs ont une excellente réputation. Ils sont souvent élevés en barrique de chêne. Aux **arômes fruités et fleuris complexes** viennent s'ajouter les **notes boisées et fumées** de l'élevage en fût. Ils ont un bon **potentiel de vieillissement** (8 ans et plus) et gagneront donc à vieillir quelques années. Leur bouquet racé s'accorde parfaitement avec la cuisine asiatique, les plats de légumes relevés, le poisson et les viandes blanches.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 27

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



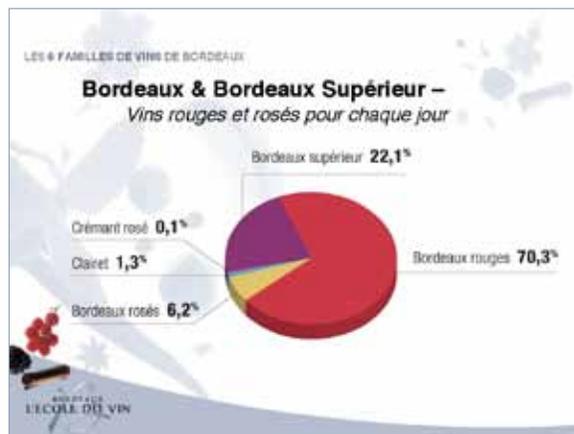
Diapos 28 et 29 :  
Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Avec près de **57 000 hectares**, les vins rouges et rosés des appellations **Bordeaux et Bordeaux Supérieur** représentent près de la moitié de tout le vignoble bordelais. 43 000 hectares sont en AOC Bordeaux rouge, près de 10 000 en AOC Bordeaux Supérieur et 4 400 en rosé et clair. Tous les producteurs bordelais ont le droit d'utiliser l'AOC Bordeaux ou Bordeaux Supérieur. Elles peuvent être produites **dans tout le vignoble** et reflètent **toute la diversité des sols**, qu'ils soient calcaires, sableux, argileux, de graves ou mixtes. De par leur extension géographique, ils profitent de **tous les microclimats et des cépages** de la région.

A noter que l'on y produit également les **Bordeaux rosés** frais et fruités et les **Clairets** plus tanniques (4 000 hectares) qui sont de plus en plus appréciés.

Signalons également que, même si le **Crémant** n'évoque pas systématiquement le vignoble bordelais pour bon nombre d'amateurs de vin, la **production de vin effervescent** n'en est pas moins une tradition plus que centenaire. Les viticulteurs ont des **caves** dans des galeries et des carrières qui offrent des conditions de maturation **parfaites** pour leur crémant qui – à l'instar du champagne – doit mûrir lentement en bouteille. Il a été décrété **AOC en 1991**. Décliné en rosé et blanc, le Crémant de Bordeaux est **légèrement pétillant** et **finement perlé**.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

**Bordeaux & Bordeaux Supérieur –**  
*Vins rouges et rosés pour chaque jour*

**Bordeaux :**

- fruités et gouleyants
- peuvent se boire jeunes
- se marient facilement avec tous styles de mets

**Bordeaux Supérieur :**

- plus puissants que les Bordeaux, conditions de production plus strictes (rendement inférieur, élevage pendant au moins 9 mois)
- potentiel de garde
- le vin idéal pour accompagner plats de viande, grillades et fromages...

BORDEAUX L'ÉCOLE DU VIN

Diapos 30 et 31 :  
Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Comme tous les Bordeaux rouges, les vins rouges de la plus grande appellation régionale, **l'AOC Bordeaux**, sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages : selon les terroirs, le Merlot domine, remplacé parfois par le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc venant souvent compléter l'assemblage.

Même si la **diversité** est grande, on peut toutefois identifier un **style commun** : les AOC Bordeaux sont généralement des **vins équilibrés, fruités et gouleyants** qui peuvent être bus rapidement. Ils permettront à l'amateur de vin de les savourer **en toute simplicité** dès les premières années suivant la récolte. Ils s'harmonisent avec pratiquement tous les mets et n'exigent aucun cérémonial particulier – bref, ce sont des **Bordeaux** parfaits pour **chaque jour**.

Les vins rouges de l'appellation Bordeaux Supérieur sont généralement **plus puissants** et doivent satisfaire à des **conditions de production encore plus strictes**.

Ainsi, le **rendement maximal** autorisé à l'hectare est-il en moyenne **inférieur** de 5hl/ha à l'AOC Bordeaux, et les vins doivent être élevés pendant au moins **neuf mois**. Ils ne sont donc commercialisés qu'en juillet après la récolte. Ces vins d'AOC Bordeaux Supérieur ont souvent un bon **potentiel de garde**.

**Arômes typiques : notes épicées (poivre) et de fruits rouges.** L'élevage en fût leur confère des notes vanillées. Ce style de Bordeaux qui sera moderne ou classique, selon le choix du viticulteur, accompagne parfaitement viandes rouges et blanches, grillades, fromages moyennement forts et bien d'autres mets.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



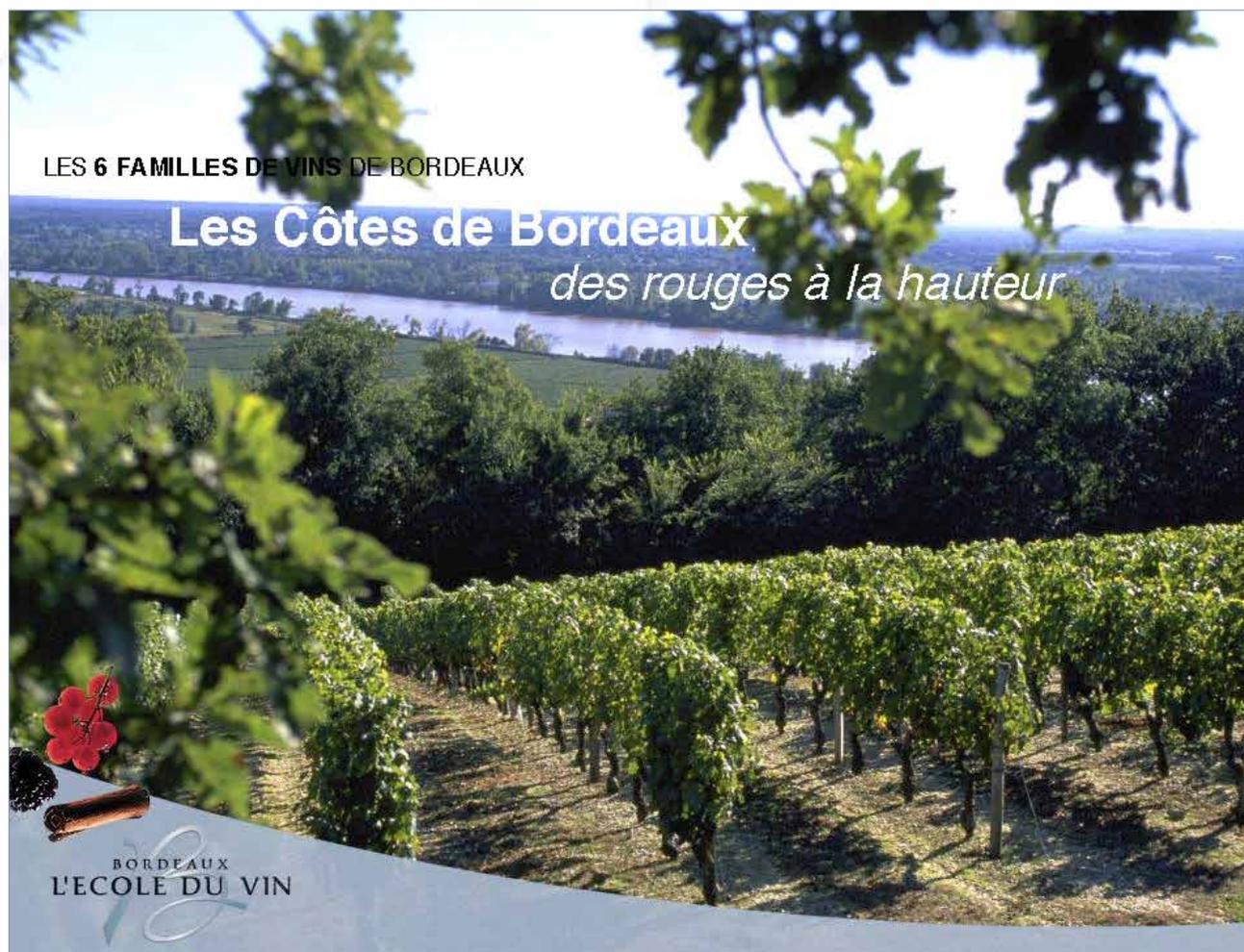
### Diapo 32 : Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Le vignoble bordelais produit également des **rosés fruités et fleuris** à la robe **rose saumon**. Le Bordeaux Rosé s'obtient après une courte macération de merlots, pour la rondeur, et, de cabernets, pour la souplesse et la finesse. Sa vinification est ensuite identique à celle des Bordeaux blancs. Ces vins fruités se dégustent de préférence très jeunes, dès l'année suivant les vendanges, à l'instar des vins blancs secs et frais. Ce sont des **vins d'été légers** se savourant notamment lors d'un barbecue ou d'un pique-nique.

Le **claret** est une **spécialité bordelaise**. Plus sombre qu'un rosé mais nettement plus clair qu'un Bordeaux rouge, il est en fait le **descendant** du claret que l'on exportait au Moyen-âge vers l'Angleterre.

Nos vins rosés et clarets sont des vins issus de saignées (c'est-à-dire que l'on va, après macération, soutirer de 20 à 25% du volume de la cuve ; c'est ce jus-là qui sera élaboré en rosé ou en claret). Alors que pour les rosés la macération ne dure qu'entre 12 et 18 heures, la peau et le jus qui donneront le claret macèrent au moins 24 heures. Le moût extrait bien plus d'arômes mais aussi des tanins, ce qui donne un vin **plus coloré et plus puissant**. Le claret se boit lui aussi **relativement jeune** mais ne perd rien de ses **beaux arômes typiques de framboise, groseille, cassis ou cerise** après quelques années. Il se boit volontiers avec les hors-d'œuvre, le poisson relevé ou les plats de viande finement relevés, ou, pourquoi pas, les paellas et couscous.

### 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 33



## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

### Les Côtes de Bordeaux – des rouges à la hauteur

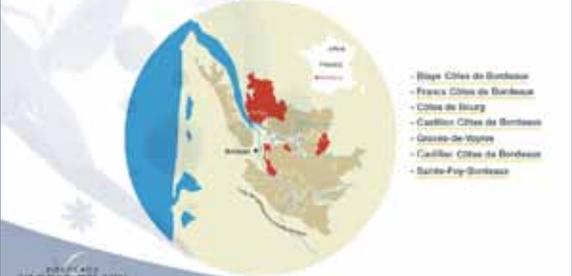


- Superficie actuelle : près de **18 000 hectares**
- Principal cépage : **Merlot**
- Tout le vignoble est concentré sur la rive droite de la Garonne (les fameuses côtes), sols argilo-calcaires, petites exploitations familiales
- Appellations : Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Castillon Côtes de Bordeaux, Francs Côtes de Bordeaux, etc.

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN

LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

### Les Côtes de Bordeaux – des rouges à la hauteur



- Blaye Côtes de Bordeaux
- Francs Côtes de Bordeaux
- Côtes de Bourg
- Castillon Côtes de Bordeaux
- Graves de Maynes
- Castillon Côtes de Bordeaux
- Sainte-Foy-Bordeaux

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN

Diapos 34 et 35 :  
Les Côtes de Bordeaux

Les appellations des **Côtes (rouges)** couvrent près de **18 000 hectares**, soit une production totale avoisinant les 850 000 hectolitres par an. Elles sont moins connues que certaines appellations bordelaises et pourtant – ou bien justement pour cette raison – elles méritent absolument le détour.

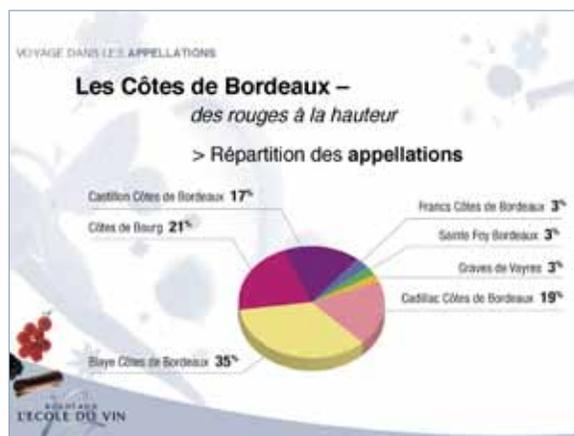
Leur identité est marquée par un **paysage vallonné**. Elles n'ont pas d'unité géographique mais se trouvent dans toute la région bordelaise sur toute la **rive droite de la Garonne**. Leur point commun ? Les vignes poussent sur des coteaux donnant souvent sur des cours d'eau (Dordogne, Garonne et Gironde).

Leur sol est majoritairement **argilo-calcaire**, ce qui explique la **domination du Merlot**.

Les vins de Côtes sont relativement peu exportés aujourd'hui. Seuls 10 % de la production quittent l'Hexagone, majoritairement dans les pays de l'Union Européenne.

Cette situation s'explique par le fait que les producteurs de Côtes sont pour la plupart de **petites exploitations familiales** n'ayant pas une grosse production.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapos 36 et 37 :  
Les Côtes de Bordeaux

A partir du millésime 2008, quatre de ces appellations se sont regroupées sous l'AOC "**Côtes de Bordeaux**" avec la déclinaison des communales Blaye, Castillon, Francs et Cadillac.

Même si la plupart des coteaux sont plantés en Merlot, les cépages varient en fonction des terroirs. Les pentes des **Castillon Côtes de Bordeaux** sont directement à l'est de Saint-Émilion, celles des **Côtes de Bourg** à droite de la Gironde, faisant face au sud du Médoc. C'est dans ces deux appellations que le sol est le plus **argileux**, ce qui explique la proportion de Merlot (70 à 80 %).

Dans les **Francs Côtes de Bordeaux** qui s'étendent sur seulement 528 hectares, la proportion de **calcaire** est plus élevée au bénéfice du Cabernet Franc.

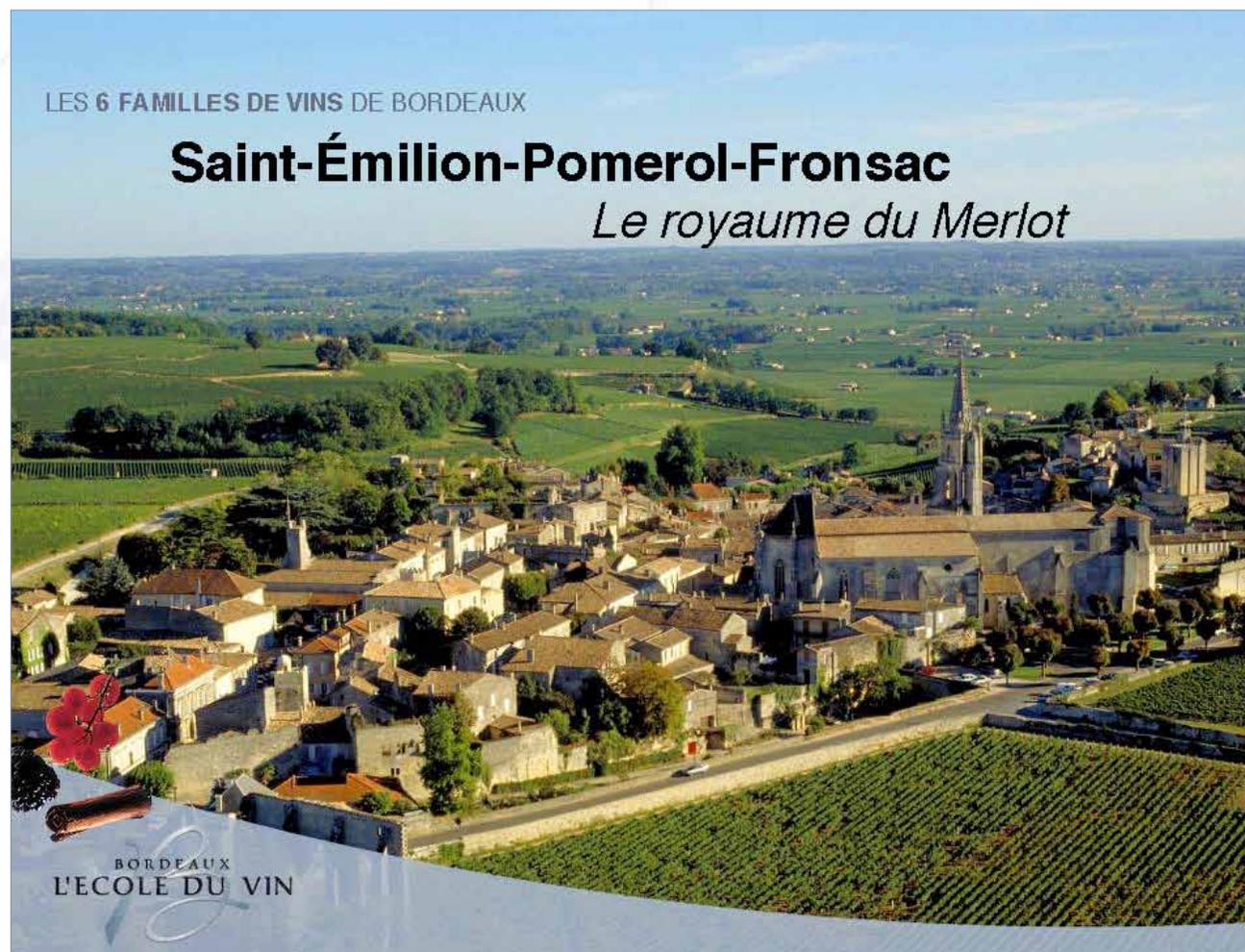
Pour les appellations nettement plus vastes que sont **Cadillac Côtes de Bordeaux** et **Blaye Côtes de Bordeaux**, le Merlot est prédominant et le Cabernet Sauvignon arrive en deuxième position avec 25% de l'encépagement.

Il est certain que les vins de Côtes ont bon nombre de points communs, mais leurs **styles** peuvent être tout à fait **différents** en raison des **spécificités de chaque terroir**.

En général, ce sont (comme pour le Bordeaux et le Bordeaux Supérieur) des **vins au fruité affirmé, ronds, moyennement puissants à puissants**. Ils peuvent se savourer **jeunes**, ont un **bon potentiel de vieillissement** et peuvent être conservés pendant une dizaine d'années.

En accompagnement de mets, leurs possibilités sont pratiquement illimitées : viandes blanches et rouges, fromage, etc. Pour les Côtes très fruités, les mets se doivent toutefois d'être peu relevés.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 38

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapos 39 et 40 :  
Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac

Les appellations de Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac s'étendent autour de la ville de Libourne, située à 40 km, à l'est de Bordeaux. Situés sur la **rive droite** de la Dordogne, les vignobles des **dix appellations** de la famille des vins de Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac s'étendent sur **12 000 hectares**. Tout le secteur géographique est d'ailleurs également appelé **Libournais**. À mi-chemin entre équateur et pôle nord, il y règne un **climat océanique tempéré** aux accents **méditerranéens**.

La prédominance des **sols calcaires et argileux** explique que cette zone soit le royaume du **Merlot**. Ce cépage trouve ici des conditions de développement idéales, mais il ne faut pas sous-estimer non plus l'influence du **Cabernet Franc** qui apprécie notamment les sols très calcaires. Ces appellations produisent **uniquement des vins rouges**.

Le **village médiéval de Saint-Émilion** est très connu. Il porte le nom du **moine Émilien** qui, au 8e siècle, y avait aménagé un ermitage. La Cité s'est développée après sa mort, avec la multiplication d'ordres religieux, la création de l'Eglise Monolithe creusée dans la roche et le développement des vignobles tout autour. En terme de **qualité**, Saint-Émilion a toujours joué un **rôle précurseur**. Recherches sur les terroirs, sélection des meilleurs cépages, systèmes de drainage des vignes, méthodes de vinification innovantes, furent conduits dès le 18e siècle. On comprend donc mieux pourquoi Saint-Émilion dispose aujourd'hui de l'une des études de terroir les plus performantes de toute la région bordelaise.

En 1951, l'association **Jurade de Saint-Émilion** prend l'initiative de créer un label : le Label de la Jurade, octroyé aux vins qu'elle aura contrôlés par l'intermédiaire d'un jury de dégustateurs garants de la qualité des vins. Ce label préfigurait déjà ce qui deviendra plus tard la procédure d'agrément des vins d'AOC qui allait être appliquée à toutes les AOC de Bordeaux dès 1974.

En 1999, Saint-Émilion et ses vignes ont été classés au **patrimoine mondial de l'humanité** par **l'UNESCO**, au titre des paysages culturels. Jamais auparavant le label de **"paysage culturel"** n'avait été décerné à une région viticole. Cette distinction a pour objectif la protection de ce territoire englobant des bâtiments historiques, le vignoble aménagé sur un site exceptionnel et l'existence de traditions ancestrales. Un chef-d'œuvre naturel dû à la main de l'homme.

La structure de la viticulture de Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac est dominée par de petites exploitations familiales. Alors que dans le Bordelais une entreprise s'étend en moyenne sur 13,5 hectares, la moitié des exploitations de Saint-Émilion ne dépasse même pas cinq hectares.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux

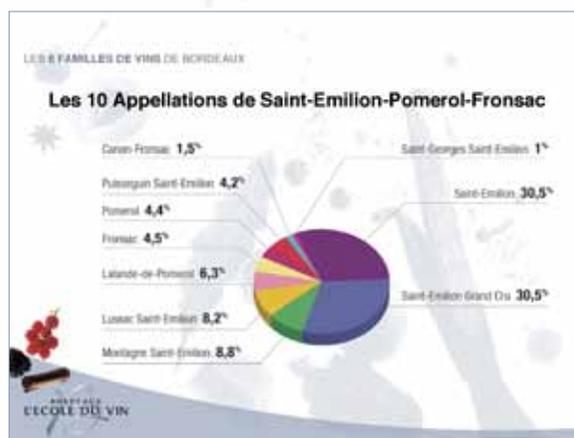
LES 6 FAMILLES DE VINS DE BORDEAUX

### Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac – Le royaume du Merlot

- Appellations : Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Montagne Saint-Émilion, Saint-Georges Saint-Émilion, Puisseguin Saint-Émilion, Lussac Saint-Émilion, Fronsac, Canon Fronsac, Pomerol, Lalande de Pomerol
- Classement depuis 1955, revu tous les 10 ans
- Tous les crus classés appartiennent à l'appellation Saint-Émilion Grand Cru
- Particularité de Saint-Émilion Grand Cru : double dégustation avant l'agrément AOC



UNIVERSITÉ BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN



Diapos 41 et 42 :  
Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac

Cette famille de vins regroupe **dix appellations**.

Avec 5 500 hectares, les appellations **Saint-Émilion** et **Saint-Émilion Grand Cru** représentent la moitié du vignoble de Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac. Les quatre appellations **satellites** les entourent : **Montagne Saint-Émilion**, **Saint-Georges Saint-Émilion**, **Puisseguin Saint-Émilion** et **Lussac Saint-Émilion**. La plus petite de ces appellations est Saint-Georges Saint-Émilion (185 hectares).

La famille comprend également **Fronsac** et **Canon Fronsac** ainsi que **Pomerol** et **Lalande de Pomerol**.

L'appellation **Saint-Émilion Grand Cru** mérite une explication. Il s'agit en effet d'une **appellation d'origine** et non pas d'un classement. **Les rendements** autorisés dans cette appellation sont **inférieurs** à ceux de Saint-Émilion, la durée minimum d'élevage est beaucoup plus longue et tous les vins doivent être **mis en bouteille au château**. Seuls les vins de cette appellation peuvent prétendre au classement.

Le **classement de Saint-Émilion** a été introduit en 1954, avec le premier classement qui a eu lieu en 1955, complété en 1958. Il est revu tous les **10 ans**.

**1<sup>er</sup> classement** en 1954 avec des modifications en 1958.

**2<sup>ème</sup> classement** en 1969.

**3<sup>ème</sup> classement** ne put être effectué en 1979 et fut réalisé en 1984.

Dès lors, il est précisé que tout vin produit dans l'aire géographique de l'appellation Saint-Émilion, peut revendiquer les deux AOC Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru mais que seuls les vins de l'appellation Saint-Émilion Grand Cru peuvent bénéficier des mentions "Grand Cru Classé" ou "Premier Grand Cru Classé" à la suite du classement officiel.

**4<sup>ème</sup> classement**: il date de 1996 et regroupe 13 Premiers Grands Crus Classés et 56 Grands Crus Classés.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



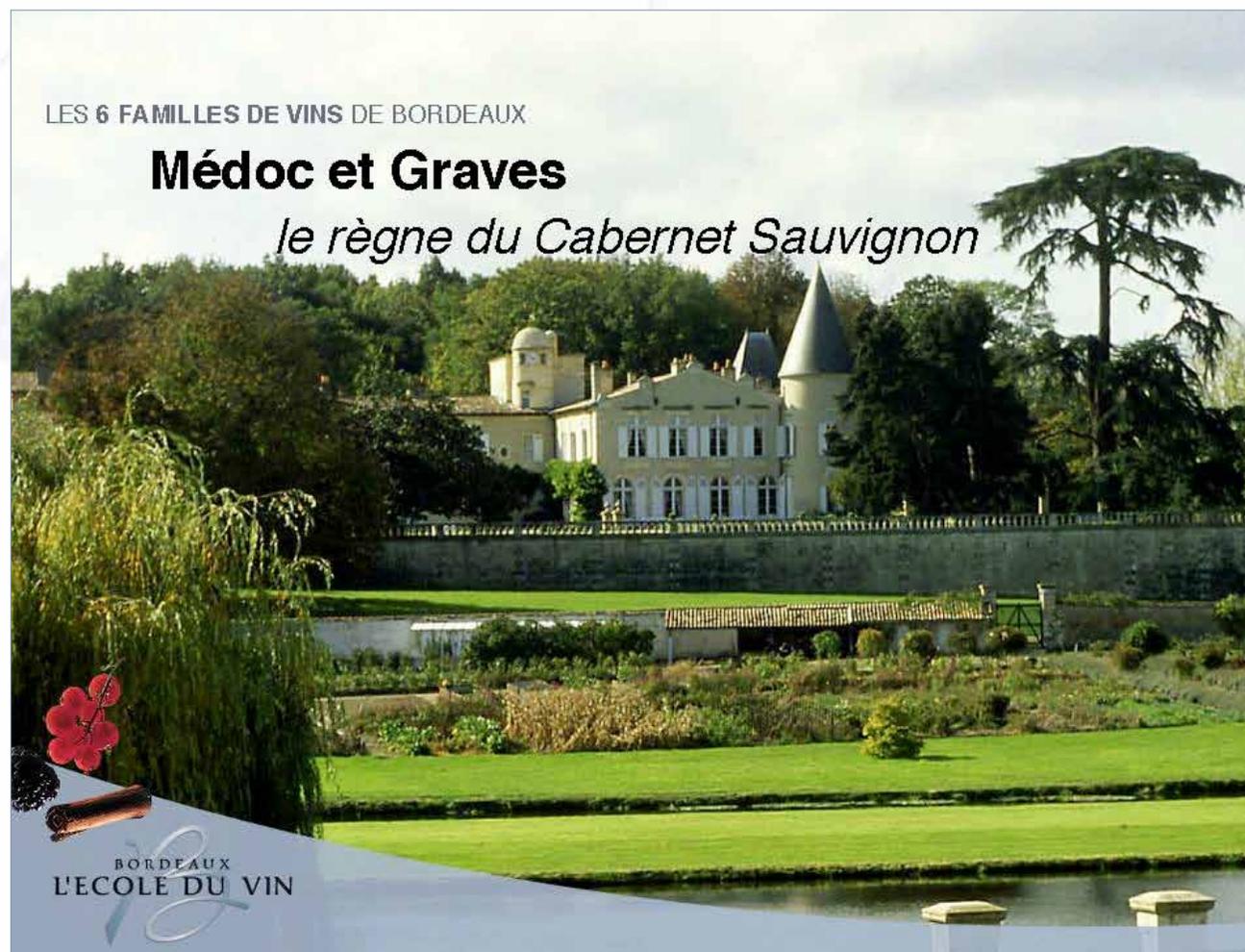
Diapo 43 :  
Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac

Il est certain qu'en raison de leur **localisation** et du **climat océanique** aux accents **méditerranéens**, les appellations Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac partagent de nombreuses caractéristiques communes. Cependant, la **diversité des sols** et des **microclimats** donnent ici aussi **plusieurs styles de vins**. Tout comme bon nombre de vignobles de châteaux réputés, le village de Saint-Émilion se dresse sur un grand **plateau calcaire**. Ce sol relativement chaud produit des vins particulièrement élégants. Sur les pentes et près des cours d'eau, le calcaire se mélange à l'argile, au sable et aux graviers. Selon le type de sol, le **Merlot** ou le **Cabernet Franc** est le cépage dominant. Alors que le Merlot apprécie les **sols argileux** relativement **frais**, le **Cabernet Franc préfère les pentes plus ensoleillées** ou les **terroirs de calcaire plus chauds**.

Dans cette famille, on peut nettement identifier deux styles de vins rouges : la dominance nette **du Merlot donne des vins à la douceur veloutée**. Exception : si le Merlot est planté sur des sols très argileux, il apportera également une solide structure tannique. En général, ces vins ont un très bon potentiel de vieillissement mais peuvent également se boire jeunes. Des mets peu épicés mettront en valeur leur caractère fruité.

Si la proportion de Cabernet Franc (parfois de Cabernet Sauvignon) est plus importante dans l'assemblage du vin, on obtiendra des vins au **potentiel de garde affirmé**. Le Cabernet Franc apporte au Merlot fruité une note **épicée**, voire **florale**, avec des **nuances de violette**. Ce style de vin est généralement **plus structuré**, mais toujours **très élégant**, et il détient un très bon **potentiel de vieillissement**. Il s'harmonisera à merveille avec les **plats en sauce relevés** et les **viandes rouges** à la **saveur affirmée**.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 44

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapos 45 et 46 :  
Médoc et Graves

La famille de vins **Médoc et Graves** couvre près de **20 000 hectares** sur la **rive gauche** de la Gironde et de la Garonne.

Alors que le Merlot domine sur la rive droite, nous nous trouvons ici sur **d'épaisses couches de graves** – le royaume par excellence du **Cabernet Sauvignon**. Même si le Merlot est fortement représenté dans l'assemblage, **le Cabernet Sauvignon** est un cépage **déterminant dans le goût**. Médoc signifie « terre du milieu » : ses 16 000 hectares forment une presqu'île entre Atlantique et embouchure de la Gironde, au nord-ouest de Bordeaux.

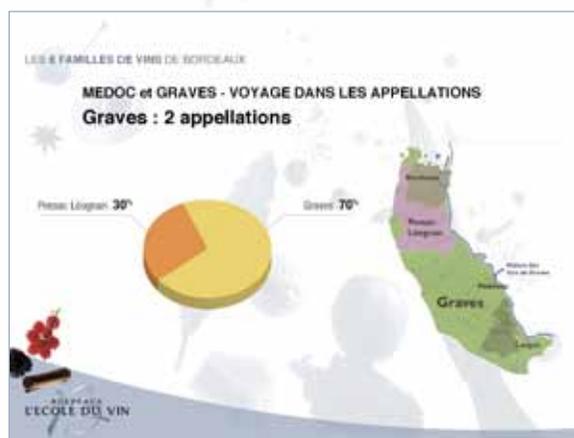
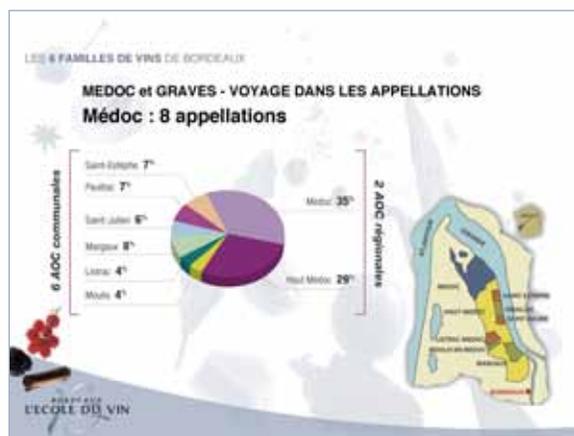
Exception faite d'un seul vin, c'est ici que se trouvent **tous les crus classés rouges, connus dans le monde entier, du classement de 1855**.

La région des **Graves (4 000 hectares)** se trouve dans le prolongement sud-est du Médoc.

Ses vignobles s'étendent presque jusque dans la ville de Bordeaux.

C'est ici que se trouve le **berceau du vignoble** bordelais : les premières vignes ont été plantées aux alentours du port il y a plus de 2 000 ans. On l'appelle donc à juste titre le **berceau de la culture du vin de Bordeaux**.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapos 47 et 48 :  
Médoc et Graves

Afin de tenir compte des différents terroirs, on distingue en tout dix appellations :

**Médoc** et **Haut-Médoc** représentent à elles seules les deux tiers du vignoble du Médoc. Elles sont donc considérées comme appellations régionales. S'y ajoutent les six célèbres appellations communales **Margaux**, **Moulis-en-Médoc**, **Listrac-Médoc**, **Saint-Julien**, **Saint-Estèphe** et **Pauillac**. **Graves** et **Pessac-Léognan** sont les deux appellations localisées au sud de Bordeaux.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



### Diapo 49 : Médoc et Graves

C'est à **Napoléon III** que l'on doit le premier classement des meilleurs vignobles du Bordelais : il a été commandé en **1855** à l'occasion de l'Exposition universelle. **60 Médoc** et **un Graves** (Château Haut Brion) bénéficient de la classification **Crus classés**.

La classification distingue **cinq échelons** – du **Premier Cru classé** au **Cinquième Cru classé**.

La petite appellation communale Pauillac est d'ailleurs appelée « **roi du Médoc** ». C'est ici que se trouvent **les trois Premiers Crus** – **Château Lafite-Rothschild, Latour** et **Mouton-Rothschild** – ainsi que 15 autres Crus classés.

La prestigieuse appellation Margaux regroupe 21 Crus classés ; on l'appelle pour cette raison « **reine du Médoc** ».

**Le classement établi en 1855** est toujours valable, exception faite du Château Mouton-Rothschild qui est passé en 1973 du rang de Deuxième à celui de Premier Cru classé ; **ce classement** a largement contribué à la **notoriété** des **vins de Bordeaux**.

Expression consacrée par l'usage, la mention « **Cru Bourgeois** » remonte au Moyen-âge, période durant laquelle les Bourgeois de Bordeaux s'enrichissent et acquièrent les meilleures terres de la région auxquelles on donne le nom de « **Crus Bourgeois** ». Les « **Crus Bourgeois** » sont tous issus de l'une des **8 AOC du Médoc** (Médoc, Haut-Médoc, Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe) et sont encore souvent des propriétés familiales et assurent plus de **40% de la production du Médoc**.

Actuellement, l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc travaille à la mise en place d'une « Reconnaissance Cru Bourgeois », reposant sur un cahier des charges dont le respect des critères est vérifié par un organisme indépendant. Ce dernier est garant de l'impartialité de la démarche et validera les deux étapes permettant d'accéder à la « **Reconnaissance Cru Bourgeois** » : la première est l'éligibilité qui s'acquière à l'issue d'une visite de l'exploitation candidate réalisée par l'organisme indépendant. La seconde est une dégustation à l'aveugle confiée par l'organisme indépendant à des dégustateurs professionnels.

La dégustation est annuelle pour intégrer l'effet millésime.

La désignation « **cru artisan** » existe dans le Médoc depuis plus de 150 ans. Il s'agit surtout de **petits domaines**. **L'artisan viticulteur** assure seul, avec sa famille ou avec quelques ouvriers, toute la fabrication du vin. Depuis **janvier 2006**, cette désignation reconnaît la qualité irréprochable des vins et le savoir-faire ancestral des artisans du Médoc. Elle est protégée et **seuls 44 domaines** peuvent **désormais** y prétendre. Le classement est valable dix ans à partir du millésime 2005.

Les **16 meilleurs terroirs des Graves**, situés sur l'appellation **Pessac-Léognan**, ont fait l'objet d'un **classement en 1953 puis en 1959**. Sur ces terroirs qui produisent d'excellents vins rouges et blancs, le classement a été réalisé par commune et par couleur.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 50 :  
Médoc et Graves

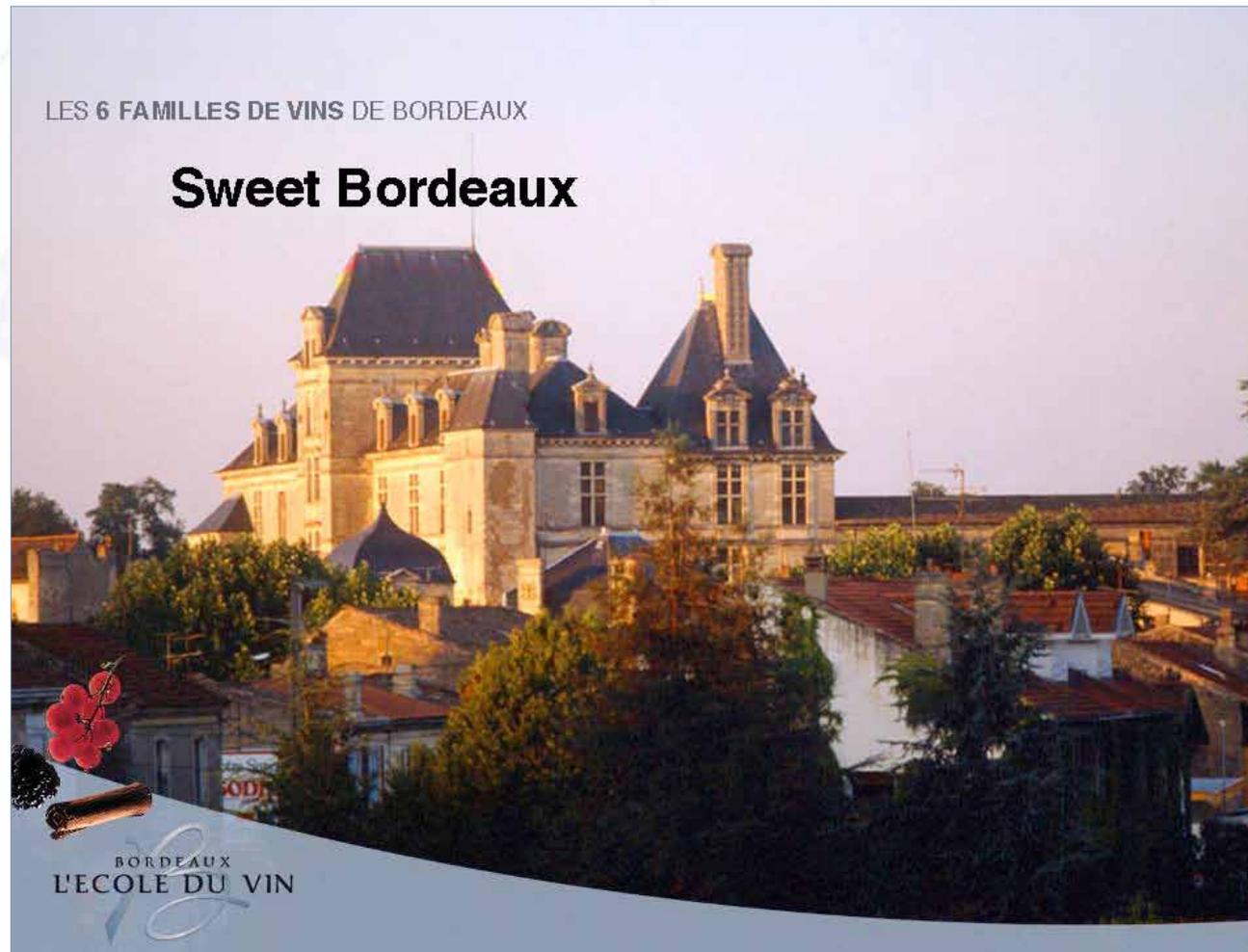
C'est dans le **Médoc** que l'on trouve la majorité des célèbres sols de graves. Ils réfléchissent la lumière du soleil et emmagasinent la chaleur pour la nuit. Ces sols sont perméables et assurent un excellent drainage. Nous avons donc ici des **sols chauds** convenant parfaitement au **Cabernet Sauvignon qui mûrit tardivement**. Les plus anciennes couches de quartz et de graves sont des résidus alluvionnaires (fin du tertiaire) provenant des Pyrénées. Les crues de la Garonne et de la Dordogne déposèrent plus tard d'autres masses d'éboulis composés de diverses roches et de sable. C'est sur ces « graves garonnaises » longeant la Gironde que poussent aujourd'hui les vignes des plus grands vins du Médoc. Les **vins de Médoc** sont généralement un assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc, le Petit Verdot étant lui aussi toujours employé.

Les vins du Médoc sont **puissants, harmonieux**, d'une **grande finesse** et d'une belle **complexité**. Jeunes, leur couleur est intense et leur bouquet délicat. Plus vieux, ils laissent découvrir des nuances plus complexes et révèlent, au fil du temps, des goûts incomparables pleins de finesse et de douceur. Ils s'harmonisent avec **gibier, viandes blanches et rouges, poissons en sauce au vin rouge et fromages à pâte dure**.

**Les Graves** sont situées au sud de Bordeaux, dans le prolongement sud-est du Médoc, sur des sols qui s'y apparentent, mais avec une plus grande hétérogénéité de l'épaisseur de la couche de graves, mêlée à des sols sableux ou argileux. Les Graves rouges du nord sont des **vins de garde**, ont une **robe profonde**, et sont eux aussi **puissants et charpentés**. Les Graves rouges du sud sont **plus légers** mais possèdent des **arômes très fins** et sont **bien équilibrés**.

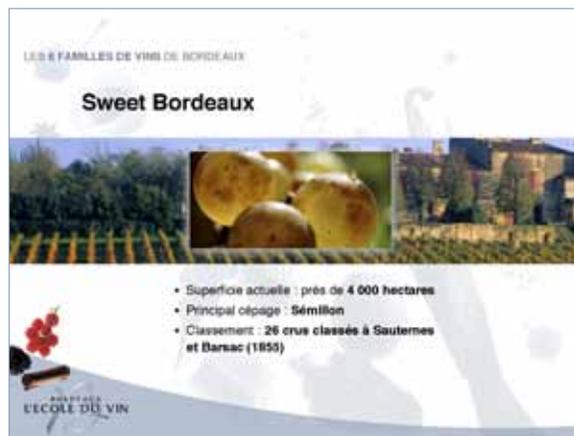
Jeunes, ils développent des arômes de fruits rouges accompagnés de **notes épicées** et grillées. **Elégants et structurés**, fins et aromatiques, les vins rouges de Graves évoluent dans le temps avec harmonie ; ils se servent sur des **volailles, viandes blanches ou rouges**, ainsi que des **fromages**. La zone des Graves comprend également une appellation communale, **l'AOC Pessac-Léognan** officialisée par un décret loi de 1987 – rétroactif sur la campagne de 1986. Elle comprend en fait la zone des **Graves du Nord**, située près de Bordeaux, et dans laquelle se trouvent **tous les crus classés** de cette aire.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 51

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapos 52 et 53 :  
Sweet Bordeaux

Sur une **petite superficie** d'environ **4 000 hectares**, quelques communes à quelques 40 kilomètres au sud de Bordeaux se sont spécialisées dans la production de vins absolument délicieux : **les Sweet Bordeaux de Bordeaux (qui se répartissent entre vins blancs moelleux et vins blancs liquoreux)**.

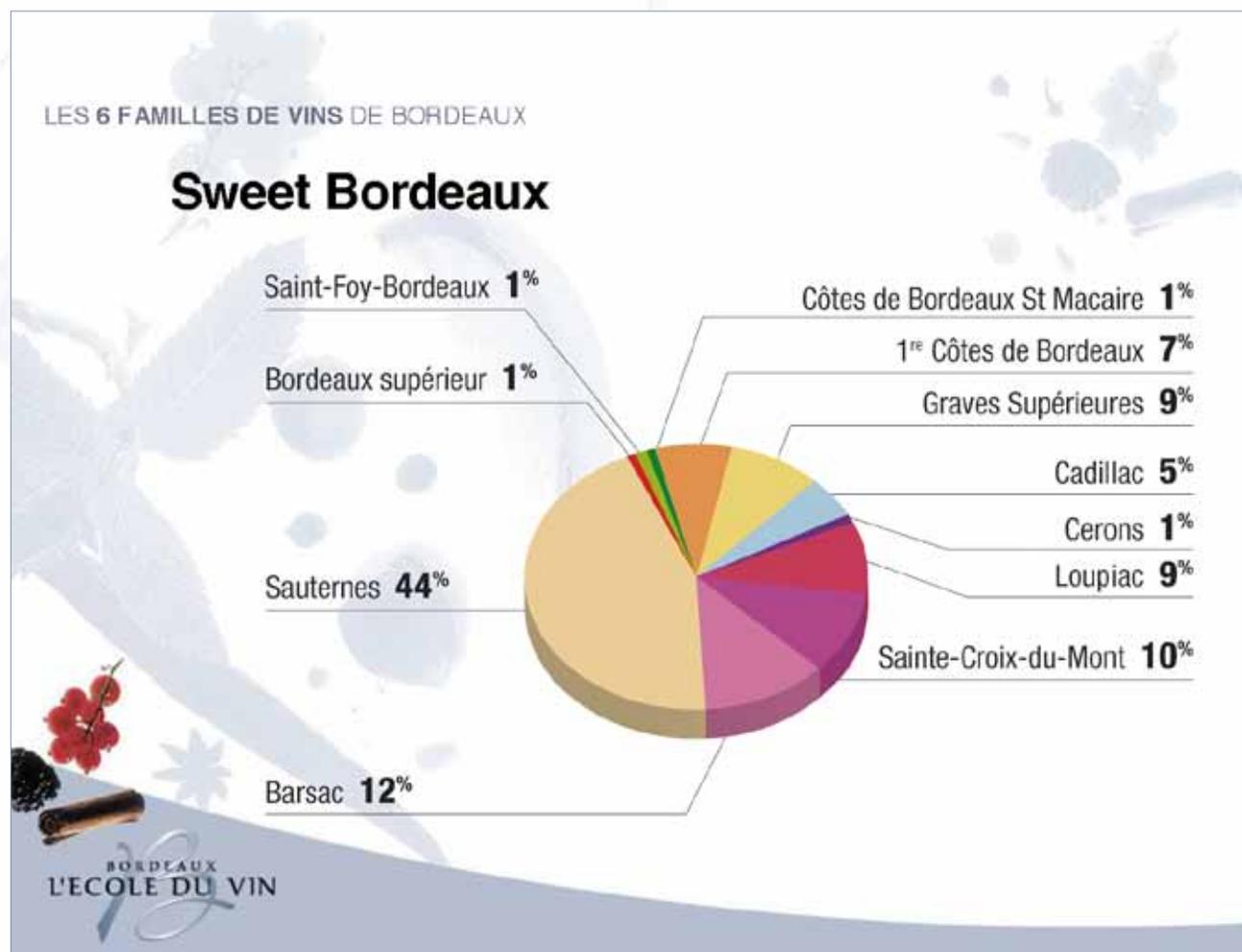
Ils ne représentent que 2 % de la production bordelaise et le **Sémillon** est le cépage dominant. Il est cultivé sur 80 % de leur surface, composée de sols de graves et d'une sous-couche argilo-calcaire. Ce cépage donne aux vins une belle **robe dorée** et toute leur **opulence**. Les 20 % de superficie restante sont plantés en **Sauvignon** qui donne aux vins fraîcheur et vivacité. La **Muscadelle**, moins répandue, apporte à l'assemblage ses arômes floraux.

Célèbre dans le monde entier, le **Château d'Yquem** a toujours joué un rôle précurseur dans la production de vins liquoreux. Il a d'ailleurs été la seule exploitation viticole classée **Premier Cru Supérieur** dès **1855**, se voyant ainsi décerner une distinction plus élevée que les rouges classés Médoc et Graves. Il est suivi par **11 Premiers Crus**, dont 9 Sauternes et 2 Barsac. Viennent ensuite **15 Deuxièmes Crus**, dont 7 Sauternes et 8 Barsac.

Les Sweet Bordeaux forment une véritable mosaïque de petites appellations : à gauche de la Garonne se trouvent, sur un plateau présentant de faibles élévations, les appellations **Cérons, Barsac et Sauternes**, de même que l'appellation **Graves Supérieures** et ses sols de graves si spécifiques.

La rive droite présente un paysage très différent. Du sud vers le nord-ouest, les appellations **Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Cadillac et Premières Côtes de Bordeaux** se blottissent sur des coteaux.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 54

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 55 :  
Sweet Bordeaux

### Parmi les Sweet Bordeaux, quelle est la différence entre vin moelleux et vin liqueux ?

Les vins doux doivent avoir une **teneur en alcool minimale de 13 % vol.**

Leur **sucre résiduel** (supérieur à 4 g) et le degré de pourriture noble décideront de leur classification comme vin moelleux ou liqueux.

Si le taux de sucre résiduel oscille entre **4 et 45 grammes** par litre, il s'agit d'un vin moelleux. Les vins moelleux se trouvent « à mi-chemin » entre vins blancs secs et liqueux.

Leurs arômes primaires très frais et leur acidité affirmée s'accompagnent d'arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Ils s'apprécient autant en apéritif qu'au dessert. Ces vins proviennent généralement des appellations **Bordeaux Supérieur, Graves Supérieures, Côtes de Bordeaux – Saint-Macaire et Premières Côtes de Bordeaux...**

Si le **taux de sucre résiduel dépasse les 45 grammes** par litre, il s'agit de **vins liqueux**. Les appellations les plus connues sont ici **Sauternes et Barsac (car classées depuis 1855)**. Les conditions indispensables pour la production de ces vins sucrés très concentrés et très aromatiques sont optimales. On comprend donc pourquoi ces deux appellations englobent tous les crus classés. D'autres vins liqueux sont également produits à **Cérons, Cadillac, Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont**.

Les grands vins liqueux sont de parfaits vins de garde. Ils gagnent en opulence aromatique en vieillissant et peuvent se conserver très longtemps, pendant plusieurs décennies.

## 1.3 Les 6 familles de vins de Bordeaux



Diapo 56 :  
Sweet Bordeaux

Pour pouvoir obtenir des vins si concentrés et aromatiques, un **phénomène naturel particulier** est indispensable : la formation de **pourriture noble ou Botrytis Cinerea**.

Cette région jouit d'un microclimat qui fait son unité, grâce à l'existence d'un **petit cours d'eau, le Ciron. L'alternance quotidienne d'humidité et de sécheresse**, alors que les raisins ont atteint leur pleine maturité, favorise le développement d'un champignon microscopique, **le Botrytis Cinerea**.

Le champignon n'est le bienvenu que lorsqu'il se forme sur des **grappes mûres et blanches**. Il perce la peau de la baie **favorisant l'évaporation de l'eau dans le raisin** permettant ainsi la concentration en sucre et autres précieuses substances. Cette transformation qualitative du raisin est appelée **pourriture noble**.

La production est très **restreinte** et extrêmement **onéreuse**. **La règle d'or** : un pied de vigne donne un verre de vin. La **vendange** se fait en **tries successives** et des vendangeurs expérimentés ramassent à la main les baies botrytisées. Le nombre de passages varie selon les différents degrés de pourriture. Les vendanges peuvent donc durer des **semaines**, de la mi-septembre à novembre et même parfois jusqu'en décembre. Dans les appellations Sauternes et Barsac, le rendement est limité à **25 hectolitres par hectare**, Château d'Yquem ayant même un rendement moyen de seulement 9 hectolitres par hectare !

Ces efforts seront récompensés par l'obtention de vins **couleur or**, développant une large palette d'arômes très puissants de **fruits confits** et de **fruits secs**, d'**agrumes**, de **fruits exotiques** voire **d'arômes grillés** quand le vin est élevé en barrique.

## 1.4 Les classements de Bordeaux



Le classement d'un cru récompense un **terroir exceptionnel** et **l'excellence du travail** fourni par le viticulteur. À Bordeaux, on trouve des crus classés dans quatre régions : **Médoc, Graves, Saint-Émilion et Sauternes-Barsac**. Il n'existe pas de classement général car un vin liquoreux ne peut pas être comparé avec un vin rouge ; de même, un Saint-Estèphe à dominante Cabernet Sauvignon avec un Saint-Émilion à dominante Merlot.

Aujourd'hui, on distingue à Bordeaux le classement **de 1855**, le **classement des Graves** (1953), le classement de **Saint-Émilion** de 1955 (revu tous les dix ans) et le récent classement des **Crus artisans** (2006). Plusieurs tentatives de classement des **Crus Bourgeois du Médoc** se sont succédées au cours du XXI<sup>ème</sup> siècle afin que cette mention reste synonyme de grande qualité. Le classement officiel de 2003 a été annulé en février 2007. L'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc travaille depuis juillet 2007 à la mise en œuvre du projet de « **Reconnaissance Cru Bourgeois** » qui est en voie de finalisation.

Il existe aussi des Bordeaux de réputation mondiale n'appartenant à aucune des classifications officielles. L'exemple le plus célèbre est certainement l'appellation Pomerol.

Nous allons vous présenter maintenant le classement de 1855 et des Graves in extenso. Les crus des autres classements à Bordeaux sont présentés sur le site Internet **www.bordeaux.com**.

### Le classement de 1855

Comme nous l'avons déjà évoqué, Napoléon III chargea la Chambre d'Industrie et de Commerce de Bordeaux de procéder en 1855, à l'occasion de **l'Exposition universelle de Paris**, à un classement des meilleurs domaines bordelais. Il s'agit du plus ancien classement des vins de Bordeaux, avec **60 Médoc, un Graves et 27 Sauternes**.

Vous vous demandez certainement pourquoi aucun Saint-Émilion ne s'y trouve ? La raison est très simple : il n'existait à l'époque pas de chambre de commerce à Libourne. Le Médoc et les Graves dominaient donc les structures d'organisation et de commercialisation.

## 1.4 Les classements de Bordeaux

### > Les 61 vins rouges de la classification de 1855 (révisée en 1973)

#### PREMIERS CRUS

Château HAUT-BRION . *Pessac-Léognan*  
Château LAFITE-ROTHSCHILD . *Pauillac*  
Château LATOUR . *Pauillac*  
Château MARGAUX . *Margaux*  
Château MOUTON ROTHSCHILD . *Pauillac (depuis 1973)*

#### DEUXIEMES CRUS

Château BRANE-CANTENAC . *Margaux*  
Château COS D'ESTOURNEL . *Saint-Estèphe*  
Château DUCRU-BEAUCAILLOU . *Saint-Julien*  
Château DURFORT-VIVENS . *Margaux*  
Château GRUAUD LAROSE . *Saint-Julien*  
Château LASCOMBES . *Margaux*  
Château LEOVILLE BARTON . *Saint-Julien*  
Château LEOVILLE LAS CASES . *Saint-Julien*  
Château LEOVILLE-POYFERRE . *Saint-Julien*  
Château MONTROSE . *Saint-Estèphe*  
Château PICHON LONGUEVILLE COMTESSE  
DE LALANDE . *Pauillac*  
Château PICHON-LONGUEVILLE . *Pauillac*  
Château RAUZAN-GASSIES . *Margaux*  
Château RAUZAN-SEGLA . *Margaux*

#### TROISIEMES CRUS

Château BOYD-CANTENAC . *Margaux*  
Château CALON SEGUR . *Saint-Estèphe*  
Château CANTENAC BROWN . *Margaux*  
Château D'ISSAN . *Margaux*  
Château DESMIRAIL . *Margaux*  
Château FERRIERE . *Margaux*  
Château GISCOURS . *Margaux*  
Château KIRWAN . *Margaux*  
Château LA LAGUNE . *Haut-Médoc*  
Château LAGRANGE . *Saint-Julien*  
Château LANGOA BARTON . *Saint-Julien*  
Château MALESCOT SAINT-EXUPERY . *Margaux*  
Château MARQUIS D'ALESME BECKER . *Margaux*  
Château PALMER . *Margaux*

#### QUATRIEMES CRUS

Château BEYCHEVELLE . *Saint-Julien*  
Château BRANAIRE-DUCRU . *Saint-Julien*  
Château DUHART-MILON . *Pauillac*  
Château LA TOUR CARNET . *Haut-Médoc*  
Château LAFON-ROCHET . *Saint-Estèphe*  
Château MARQUIS DE TERME . *Margaux*  
Château POUGET . *Margaux*  
Château PRIEURE-LICHINE . *Margaux*  
Château SAINT-PIERRE . *Saint-Julien*  
Château TALBOT . *Saint-Julien*

#### CINQUIEMES CRUS

Château BATAILLEY . *Pauillac*  
Château BELGRAVE . *Haut-Médoc*  
Château CAMENSAC . *Haut-Médoc*  
Château CANTEMERLE . *Haut-Médoc*  
Château CLERC MILON . *Pauillac*  
Château COS LABORY . *Saint-Estèphe*  
Château CROIZET-BAGES . *Pauillac*  
Château D'ARMAILHAC . *Pauillac*  
Château DAUZAC . *Margaux*  
Château DU TERTRE . *Margaux*  
Château GRAND-PUY DUCASSE . *Pauillac*  
Château GRAND-PUY-LACOSTE . *Pauillac*  
Château HAUT-BAGES LIBERAL . *Pauillac*  
Château HAUT-BATAILLEY . *Pauillac*  
Château LYNCH-BAGES . *Pauillac*  
Château LYNCH-MOUSSAS . *Pauillac*  
Château PEDESCLAUX . *Pauillac*  
Château PONTET-CANET . *Pauillac*

## 1.4 Les classements de Bordeaux



### > Les 27 vins blancs liquoreux du classement de 1855

#### PREMIER CRU SUPERIEUR

Château YQUEM . *Sauternes*

#### PREMIERS CRUS

Château CLIMENS . *Barsac*

Château CLOS HAUT-PEYRAGUEY . *Sauternes*

Château COUTET . *Barsac*

Château de RAYNE-VIGNEAU . *Sauternes*

Château GUIRAUD . *Sauternes*

Château LA TOUR BLANCHE . *Sauternes*

Château LAFAURIE-PEYRAGUEY . *Sauternes*

Château RABAUD-PROMIS . *Sauternes*

Château RIEUSSEC . *Sauternes*

Château SIGALAS-RABAUD . *Sauternes*

Château SUDUIRAUT . *Sauternes*

#### SECONDS CRUS

Château BROUSTET . *Barsac*

Château CAILLOU . *Barsac*

Château d'ARCHE . *Sauternes*

Château de MALLE . *Sauternes*

Château de MYRAT . *Barsac*

Château DOISY DAËNE . *Barsac*

Château DOISY-DUBROCA . *Barsac*

Château DOISY-VEDRINES . *Barsac*

Château FILHOT . *Sauternes*

Château LAMOTHE . *Sauternes*

Château LAMOTHE-GUIGNARD . *Sauternes*

Château NAIRAC . *Barsac*

Château ROMER . *Sauternes*

Château ROMER DU HAYOT . *Sauternes*

Château SUAU . *Barsac*

## 1.4 Les classements de Bordeaux



### Le classement des Graves

L'INAO a procédé au classement des crus de cette région qui fut modifié et complété en 1959. Les crus ont été classés par commune et par type de vin - rouge/blanc.

Dans ce classement, 16 crus ont été répertoriés sans hiérarchie, tous se prévalent de la mention Cru Classé et tous appartiennent à l'AOC Pessac-Léognan.

Château BOUSCAUT . *Cadaujac* . rouge/blanc  
Château CARBONNIEU . *Léognan* . rouge/blanc  
Domaine de CHEVALIER . *Léognan* . rouge/blanc  
Château COUHINS . *Villenave d'Ornon* . blanc  
Château COUHINS-LURTON . *Villenave d'Ornon* . blanc  
Château de FIEUZAL . *Léognan* . rouge  
Château HAUT-BAILLY . *Léognan* . rouge  
Château HAUT-BRION . *Pessac* . rouge  
Château LATOUR-MARTILLAC . *Martillac* . rouge/blanc  
Château LAVILLE HAUT-BRION . *Talence* . blanc  
Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE . *Léognan* . rouge/blanc  
Château LA MISSION HAUT BRION . *Talence* . rouge  
Château OLIVIER . *Léognan* . rouge/blanc  
Château PAPE CLEMENT . *Pessac* . rouge  
Château SMITH-HAUT-LAFITTE . *Martillac* . rouge  
Château LA TOUR HAUT-BRION . *Talence* . rouge

## PARTIE 2 : La viticulture et la vinification

**2/ La viticulture et la vinification**

-  **2.1** Travail de la vigne
-  **2.2** Cépages et assemblage
-  **2.3** Elaboration des vins de Bordeaux
-  **2.4** Élevage

 BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN

Diapo 57

## 2.1 Travail de la vigne



Diapo 58

## 2.1 Travail de la vigne



Diapo ? :  
Le cycle de la vigne

La recherche de l'excellence commence dans le vignoble. Tout au long de l'année, le viticulteur effectue un travail minutieux de la vigne qui vise à améliorer la qualité des raisins.

**FIN OCTOBRE : Les vendanges sont terminées.** Des engrais organiques et minéraux sont apportés à la vigne afin d'éviter toutes carences lors de sa prochaine croissance. La protection de la vigne contre les gelées futures peut être assurée par le buttage (butte de terre placée au pied de chaque cep) et par l'herbe présente autour des pieds qui offre une bonne protection thermique.

**NOVEMBRE À MI-MARS :** Les sarments sont **taillés**. Ce travail qui permet d'améliorer la production et la qualité des vignes, est une tâche pénible, longue et minutieuse qui est unique à chaque cep. A cette période, le **palissage** est également entretenu puis les rameaux conservés lors de la taille y sont attachés.

**MI-MARS :** Le cycle végétatif redémarre avec le printemps. La sève monte et suinte à travers les plaies de taille : la vigne "pleure". Les bourgeons apparaissent et sont prêts à éclore, c'est le **débourrement**. Les gelées nocturnes peuvent compromettre la récolte en brûlant ces bourgeons.

**AVRIL :** Les bourgeons se développent et la croissance des rameaux est très rapide (près de 15 cm par jour). Les meilleurs rameaux sont sélectionnés et attachés au palissage. Les autres sont supprimés lors de l'**ébourgeonnage**. Les embryons de grappes qui apparaissent sont traités contre les maladies et insectes nuisibles. Les rameaux sont relevés et palissés régulièrement puis écimés ou rognés. La vigne est déchaussée afin d'aplanir le plan de travail et d'enlever les mauvaises herbes. Les cavallons (reste de terre entre les pieds de vigne) sont retirés mécaniquement avec une décavillonuse puis à la main à l'aide d'un tire-cavillon.

## 2.1 Travail de la vigne



Diapo ? :  
Le cycle de la vigne

**MAI** : La vigne entre dans son cycle reproductif. L'homogénéité de la **floraison** donne les premières indications sur la quantité et la qualité du raisin. Cependant, les fortes pluies, le vent ou le froid peuvent ralentir le processus de pollinisation. Une mauvaise fécondation ou coulure, diminue le nombre de raisins par grappe et la grosseur des grains. C'est donc une période de surveillance accrue, critique pour le viticulteur qui doit assurer aux ceps une protection phytosanitaire suffisante.

**JUIN** : Après la floraison, intervient la **nouaison** ; les fleurs fécondées deviennent de minuscules grains de raisin verts. A cette période, la vigne est encore très sensible aux attaques de champignons et autres acariens.

**JUILLET ET AOÛT** : Le plein été constitue l'étape essentielle de la maturation dont la durée dépend pour beaucoup des conditions climatiques.

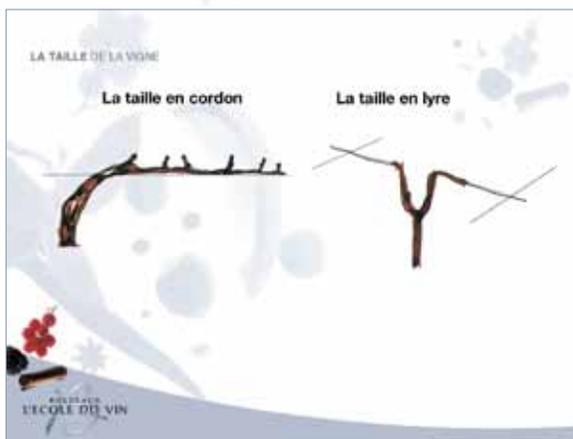
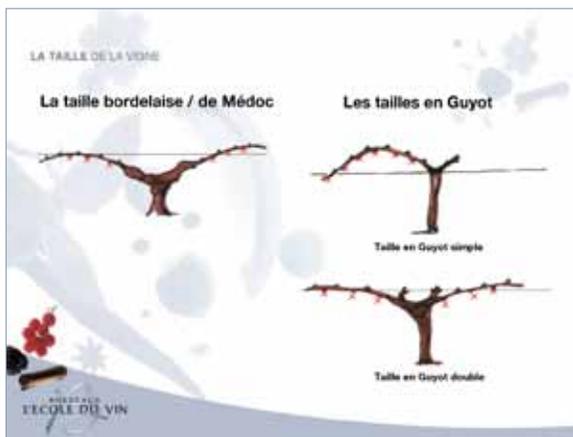
Le viticulteur effeuille la vigne au niveau des raisins afin que les grappes captent le maximum de soleil. Il procède à l'**éclaircissage** ("vendanges en vert" ou "vendanges vertes") en supprimant des grappes vertes pour favoriser l'épanouissement des meilleurs fruits.

Puis le début de la maturation ou **véraison** intervient : le raisin change peu à peu de couleur.

**SEPTEMBRE** : **Les vendanges peuvent généralement commencer.** Le choix exact de la date est crucial. Le degré optimal de maturation du raisin doit être atteint. Il est évalué par l'analyse des taux de sucre, d'acidité, et de tanins.

La pluie peut entraîner l'apparition d'une pourriture grise sur le raisin et la dilution des arômes et saveurs des grains gorgés d'eau. Pour éviter cela, le temps de coupe est accéléré. Parfois, plusieurs passages successifs sont nécessaires pour ne récolter que les raisins parfaitement mûrs. Lorsque la récolte est finie, le travail au chai commence pour élaborer le vin.

## 2.1 Travail de la vigne



Diapo ? :  
La taille de la vigne

Il y a bien longtemps, on observa que les souches broutées par les animaux produisaient des raisins plus gros et de meilleure qualité. Les vigneron se mirent alors à utiliser la taille pour améliorer la production et la qualité des vignes. En effet, la taille équilibre l'activité végétative de la souche. Si la taille a un effet quelque peu dépressif sur la souche, elle permet d'obtenir des sarments plus vigoureux, cette vigueur étant inversement proportionnelle à leur nombre.

Dans la culture de la vigne, la taille est l'un des travaux les plus importants et conditionnera bien souvent la récolte future. Il s'agit de déterminer l'importance des bourgeons à conserver par cep et leur répartition sur les rameaux (ou astes).

### LA TAILLE BORDELAISE / DE MÉDOC

La taille dite bordelaise ou de Médoc est un éventail à deux bras. Il a l'apparence d'une taille longue, chaque bras portant une aste à 5 ou 7 yeux, selon les cépages. Les yeux inférieurs sont éborgnés de façon à ne conserver que deux ou trois yeux par aste. L'extrémité supérieure de cette aste permet l'attachage en oblique sur le fil de fer inférieur. Pour permettre le rajeunissement des astes, il est autorisé, dans la limite de 25 % des ceps, de garder des cots de retour à 2 yeux.

### LES TAILLES EN GUYOT

**Le principe de la taille en Guyot simple** est le suivant : chaque année, on conserve un long bois (ou aste) de 6 à 10 yeux qui sera palissé pour être horizontal, oblique, vertical ou arqué vers le sol, ainsi qu'un « cot (ou courson) de retour » à deux bourgeons afin d'obtenir deux bois dont un servira à faire une aste l'année suivante. Chaque année, le long bois est supprimé.

**Le Guyot double**, comme son nom l'indique, est composé de deux Guyot simples sur le même pied de vigne, (à savoir, de chaque côté du cep) une aste et un cot de retour. Cette taille permet dans des vignobles à densité moyenne de plantation, une répartition équilibrée de la vendange et donc une parfaite maturation des raisins.

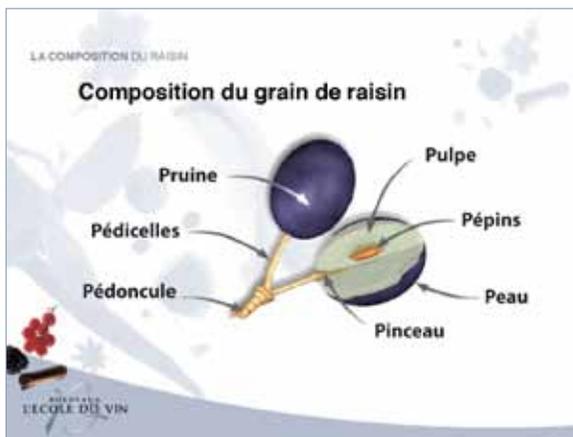
### LA TAILLE EN CORDON

Le système de taille en cordon est formé d'un tronc vertical auquel fait suite un tronc horizontal permanent sur lequel on laisse 5 à 7 cots à deux bourgeons qui porteront les fruits.

### LA TAILLE EN LYRE

La taille en lyre est la seule taille sur vignes larges qui permet d'obtenir de bons résultats. Deux axes de palissage forment une lyre. Deux bras perpendiculaires au rang portent soit des coursons (ou cots), soit de longs bois, dont les rameaux sont palissés permettant une ouverture du cep et une bonne exposition des grappes.

## 2.1 Travail de la vigne



Diapo ? :  
La composition du raisin

La grappe de raisin est formée par la rafle et les baies. La rafle se compose d'un axe central, le pédoncule, sur lequel se rattachent les pédicelles. Elle peut se résumer à l'ensemble des parties vertes de la grappe qui supporte les baies. Un grain est entouré par une peau, la pellicule, recouverte par une matière cireuse, la pruine. La pulpe, gorgée de jus, forme avec les pépins, l'intérieur de la baie.

**Une variété de raisin s'appelle un cépage. Il en existe des centaines que l'on peut classer dans 3 catégories :**

- cépages à pellicule blanche et pulpe blanche : Blanc de blanc
- cépages à pellicule noire et pulpe blanche : Blanc de noir
- cépages à pellicule noire et pulpe noire : Cépage teinturier

### **Composition des différentes parties du grain de raisin**

Chaque élément qui compose le grain de raisin renferme des substances indispensables et complémentaires pour la fabrication du vin.

Partie	Composition	Rôle vinique
<b>LA RAFLE</b>	Eau, tanins, acides	Apporte l'acidité et l'astringence (tanins) nécessaires à l'équilibre du vin
<b>LA PELLICULE</b>	Matières colorantes, tanins, arômes, vitamines (B, C, P)	Donne la couleur et la structure au vin
<b>LA PRUINE</b>	Réserve de ferments	Les levures sont responsables de la fermentation alcoolique
<b>LA PULPE</b>	Eau, sucre, acides, arômes	L'eau est le constituant principal du vin et le sucre sera transformé en alcool par les levures
<b>LES PÉPINS</b>	Matières oléagineuses (huile), tanins	La matière grasse piège les parfums et les arômes. Elle est importante pour que le vin conserve son goût et son parfum

## 2.2 Cépages et assemblage



Diapo x

## 2.2 Cépages et assemblage



Diapo x :  
Bordeaux - berceau de cépages  
réputés dans le monde entier

Aujourd'hui, les cépages tels que le **Cabernet Sauvignon** ou le **Merlot** sont très réputés et cultivés dans le monde entier. Le vignoble de Bordeaux représente 33 % du Merlot, 18,5 % du Cabernet Sauvignon, 32% du Cabernet Franc, 13 % du Sauvignon blanc et 27 % du Sémillon plantés dans le monde entier.

Au fil du temps, les **cépages blancs** ont cédé du terrain et ne représentent aujourd'hui plus qu'environ **11 %** de la production totale bordelaise.

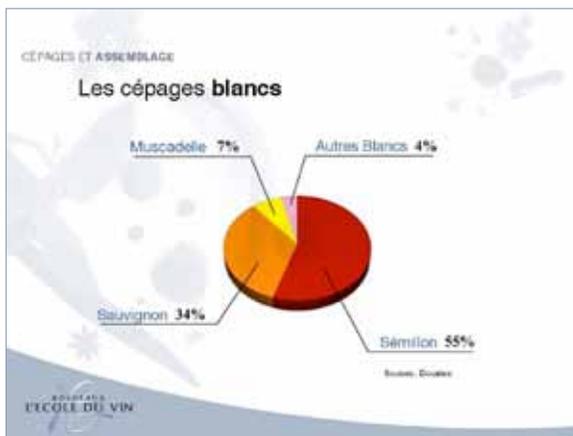
**89 %** de la surface actuelle (118 900 hectares) est plantée en **cépages rouges**.

Bien souvent, le **Cabernet Sauvignon** est considéré comme le cépage des Bordeaux par excellence. Bien qu'il dispose d'une superficie considérable avec **29 000 hectares**, il n'arrive qu'en **seconde position**. En effet, le cépage de loin le plus répandu est le **Merlot**, cultivé sur plus de **69 000 hectares**.

Alors que les divers cépages ont été exportés dans le monde entier, leur spécificité est dictée par le **climat** et le **sol** de leur région de culture. Un **Merlot** cultivé sur les sols argileux de **Saint-Émilion** connaîtra une évolution différente de celle d'un Merlot chilien.

Et un **Cabernet Sauvignon** du **Médoc**, exposé au climat tempéré de l'Atlantique, sera différent de son cousin croissant dans les régions chaudes de la Californie.

## 2.2 Cépages et assemblage



Diapos x et x :  
Les cépages blancs

Le choix du cépage idéal pour chaque type de sol bordelais est le fruit d'analyses approfondies et du savoir-faire ancestral des viticulteurs.

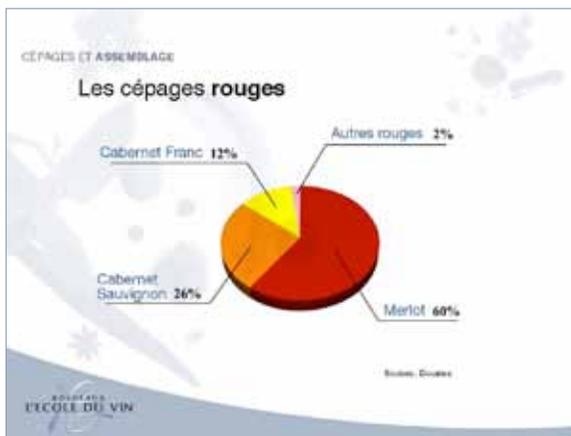
Le **Sémillon** demeure le cépage dominant des vins blancs de Bordeaux, représentant **55 % du vignoble**. On le trouve notamment dans les zones de production de Sweet Bordeaux et liquoreux où il donne des vins **dorés**, très **fins** et **onctueux**.

Le **Sauvignon** blanc est également un cépage très apprécié. Il est d'ailleurs le seul cépage blanc à avoir progressé ces dernières années (**34 %** de l'encépagement en blanc). Il donne des vins blancs **d'une couleur jaune pâle**, à **l'acidité fraîche**, très aromatiques (agrumes, genêt).

La **Muscadelle (7 %)** arrive en troisième position. Elle préfère les sols à consistance argileuse et développe de **puissants arômes** et des notes fleuries. Son **acidité discrète** est toute en rondeur et joue un rôle important pour les vins liquoreux de Bordeaux.

Pour des raisons historiques, on trouve aussi, mais dans une moindre mesure, les cépages suivants : **l'Ugni blanc**, le **Colombard**, le Merlot blanc, le Chenin, la Folle blanche, le Mauzac et l'Ondenc, qui ne représentent toutefois que **4 %** des cépages blancs et ne jouent donc qu'un rôle négligeable dans le vignoble bordelais.

## 2.2 Cépages et assemblage



Diapos x et x :  
Les cépages rouges

Le Cabernet Sauvignon est souvent considéré comme étant le cépage le plus typique de la région bordelaise.

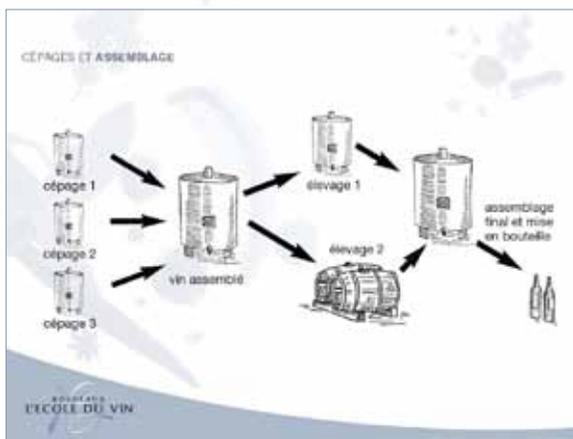
Néanmoins, c'est le **Merlot** qui tient le premier rôle. Il est cultivé sur près de **60 %** du vignoble. Ce cépage à **maturation précoce** s'acclimata bien sur la majorité des sols bordelais, et s'exprime au mieux dans les sols argileux frais et humides de la rive droite de la Garonne. On doit à sa **teneur en sucre relativement élevée** un grand potentiel alcoolique. Le Merlot confère au vin sa robe intense, la **souplesse des tanins** lui donnant son velouté et sa rondeur. Ses arômes typiques de baies rouges et de cerise évoluent relativement vite.

Le **Cabernet Sauvignon** représente environ **26 %** des cépages rouges. Cépage tardif, il mûrit **lentement**, appréciant surtout les sols de graves chauds et secs de la rive gauche de la Garonne. Ses **puissants tanins** et sa **bonne acidité** font tout le potentiel de garde du vin. Jeune, il se caractérise par une grande **richesse aromatique** (notes de cassis) ; en vieillissant, il développe un bouquet riche, complexe et harmonieux.

Le **Cabernet Franc** est le troisième grand cépage (**12 %**) du vignoble bordelais. D'un caractère plus léger, il révèle toutes ses qualités notamment dans la région de Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac, sur les sols calcaires de la rive droite de la Garonne. Il donne des vins avec une **richesse tannique toute en finesse** ; on l'apprécie surtout pour son **bon potentiel de garde et la finesse de ses arômes**.

Il existe des cépages complémentaires soit 2 % des cépages rouges : le **Petit Verdot**, le **Malbec** (également appelé Côt) et la **Carménère**.

## 2.2 Cépages et assemblage



Diapos x et x :  
L'art de l'assemblage

Peut-être vous êtes-vous déjà demandé pourquoi le cépage n'est généralement pas mentionné sur l'étiquette des Bordeaux ?

La raison en est très simple : les vins de Bordeaux sont généralement issus d'un **assemblage de plusieurs cépages**.

C'est d'ailleurs ce qui les distingue nettement des vins d'autres régions élaborés à partir d'un seul cépage. La spécificité et la grande noblesse des vins de Bordeaux résultent de **l'accord** et de la **complémentarité** de ces cépages.

Prenons deux exemples simples pour illustrer ce principe : dans une combinaison de **Cabernet Sauvignon** et de **Merlot**, le Cabernet renforce la structure tannique et contribue au bon potentiel de garde du Merlot. Ce dernier donne quant à lui une plus grande souplesse au Cabernet. Une part de **Cabernet Franc** permet au maître de chai d'élargir la palette aromatique et de mettre en valeur la finesse du vin.

Dans une composition de **Sémillon** et de **Sauvignon**, le premier donnera onctuosité et plénitude, la haute teneur en acidité du Sauvignon soulignant quant à elle la fraîcheur et renforçant la diversité aromatique. Le viticulteur assemble souvent trois cépages, voire plus, avant d'atteindre **l'équilibre** recherché.

Mais **l'assemblage des cépages** ne s'arrête pas là. Il englobe également l'association de raisins issus de diverses **parcelles** – l'art de la composition ne connaît pratiquement pas de limites. Cette opération capitale dans la création d'un vin de Bordeaux est généralement le fruit d'un important **travail d'équipe** impliquant viticulteurs, maîtres de chais et œnologues. Essais, dégustations et combinaisons se succèdent à la recherche d'un résultat de **qualité maximale, équilibre parfait et harmonie**.

En musique, la composition des sept notes de base donne naissance à des morceaux complexes et reconnaissables entre tous. À Bordeaux, l'assemblage permet de composer les **styles de vin les plus variés**, chacun avec son **caractère** et sa **personnalité** spécifiques. Car encore plus qu'un subtil savoir-faire, l'assemblage est un art...

## 2.3 Elaboration des vins de Bordeaux



Diapo x

## 2.3 Elaboration des vins de Bordeaux



Diapo x :  
La vinification des vins blancs

Depuis quelques années, les méthodes de **travail dans les chais** ont évolué au même rythme qu'à la vigne. Le schéma illustre les différentes étapes de la vinification des vins blancs et nous n'évoquerons ici que quelques **particularités bordelaises**.

A Bordeaux, tous les vins blancs secs sont obtenus à partir de raisins à jus et pellicule blanche. Contrairement au vin rouge, on ne souhaite extraire ni tannin ni couleur.

Pour obtenir un vin de grande qualité, il est indispensable d'avoir des **raisins mûrs et sains**. C'est à Bordeaux qu'a été mis en évidence tout l'intérêt de la macération pré-fermentaire et de la **macération pelliculaire** pour les blancs. Cette méthode permet d'extraire un maximum **d'arômes primaires** et de donner plus de structure au vin.

Dès la réception et avant la fermentation, on ajoute un peu de dioxyde de soufre au moût. Cette opération permet de **sélectionner les levures par rapport** aux autres microorganismes et de protéger le moût contre l'oxydation.

Lors de la **première clarification**, les particules responsables du trouble sédimentent à basse température et le moût clarifié peut être ensuite **soutiré**, autrement dit séparé des dépôts. Cette opération s'appelle le **débourbage**.

La **fermentation alcoolique** qui s'ensuit sur jus clair est effectuée entre 18 et 20°C (afin de préserver les arômes) et dure en moyenne 12 à 15 jours.

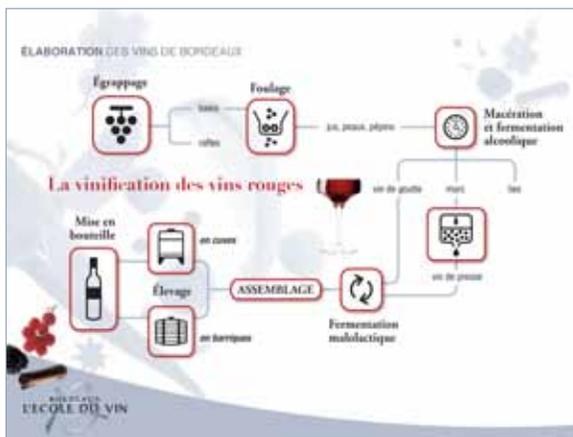
Après la fermentation alcoolique, le vin est **soutiré** et **stabilisé** par un ajout de dioxyde de soufre (On évite souvent dans le Bordelais la fermentation malolactique qui désacidifierait les vins). L'élevage s'effectue souvent en **cuves inox** mais peut être fait **en barriques**.

L'élevage **sur lies** stabilise les vins, les protège et leur donne plus de gras et d'ampleur.

Aujourd'hui, les **vins blancs** représentent environ **8 %** de la production bordelaise. Comme leur production exige beaucoup de **savoir-faire** et des **techniques de vinification modernes**, certains viticulteurs se sont spécialisés dans ce domaine. Pendant toutes les opérations (de la vendange à l'embouteillage), **température basse** et **protection contre l'oxydation** doivent être constamment surveillées afin de permettre aux raisins d'exprimer toute leur richesse aromatique.



## 2.3 Elaboration des vins de Bordeaux



Diapo x :  
La vinification des vins rouges

Pour les vins rouges aussi, il est évident que seuls des raisins **sains et mûrs** donneront un produit de qualité. Les vins rouges de Bordeaux sont élaborés à partir de raisins à pellicule noire et à pulpe incolore. Pour leur donner leur **couleur rouge** et leurs **tanins**, il est donc nécessaire de les extraire de la pellicule en les faisant passer dans le jus par **macération**. La vendange est récoltée parcelle par parcelle, cépage par cépage, puis, arrivée au chai, elle va suivre des circuits de vinification parallèles en fonction des cépages et de leur terroir d'origine.

La vendange est d'abord **triée** (de nombreuses exploitations sont équipées de tables de tri), envoyée dans un **éraffloir** pour séparer les grains de raisin du reste de la grappe, puis **foulée** (pour faire éclater les grains sans les écraser !). L'ensemble du jus, des peaux et des pépins est mis dans une **cuve de macération**. **Macération et première fermentation** s'effectuent cépage par cépage. La macération permet l'extraction de la couleur et des tanins depuis la pellicule vers le jus. Conjointement, le moût commence à fermenter sous l'action naturelle des levures du raisin. Cette première fermentation, appelée **fermentation alcoolique**, dure habituellement entre 6 et 14 jours et s'effectue à des températures relativement élevées et régulées (entre 26 et 30°C). Elle transforme les sucres du raisin en alcool (les vins de Bordeaux rouge sont toujours **secs** (moins de 2 grammes de sucre résiduel par litre). Pendant la fermentation alcoolique, le contact entre peaux, pépins et moût (plus tard : vin) est renforcé par **diverses opérations mécaniques** (remontage, pigeage...). En général, les peaux et les pépins n'ont pas eu le temps de libérer suffisamment de couleur et de tanins. Il s'ensuit alors une nouvelle **période de macération post-fermentaire**. Selon le millésime et la qualité du vin, **l'opération** (fermentation et durée de macération) peut durer trois semaines, voire parfois plus de quatre. Quand le maître de chai décide que l'extraction est optimale, le **vin de goutte** est séparé du marc. Le **marc** est ensuite pressé et donnera le **vin de presse**. Grâce à sa concentration, il pourra contribuer à enrichir l'assemblage. Le vin de goutte et le vin de presse connaissent alors une **fermentation malolactique** (réduction de l'acidité : transformation de l'acide malique en acide lactique).

L'élevage peut ensuite s'effectuer en **cuve** et/ou **barrique de chêne**. A Bordeaux, les **barriques** font 225 litres. La durée d'élevage varie, selon les types de vin, entre 6 et 20 mois. Comme une petite quantité de vin s'évapore lors de l'élevage en fût de bois, on procède à un remplissage régulier (appelé ouillage). Tout au long de l'élevage, il est nécessaire d'effectuer de nombreux soutirages avec aération afin de favoriser le mûrissement du vin. Avant la mise en bouteille, il subit souvent un **collage** au blanc d'œuf ; puis, il peut être filtré. On procède enfin à l'assemblage final qui permettra d'obtenir des vins **équilibrés et complexes**. Grâce aux recherches menées par l'équipe de l'Université d'œnologie de Bordeaux sur les tanins, les anthocyanes et leurs conditions d'extraction dans les vins, on peut maintenant mieux déterminer la date de récolte et la conduite de la vinification.



## 2.3 Elaboration des vins de Bordeaux



La vinification des Rosés et des Clairets

L'élaboration de la majeure partie des Rosés et des Clairets de Bordeaux débute comme pour un vin rouge.

Les grains de raisin sont séparés de la rafle lors de l'étape de l'éraflage afin d'éviter la présence de tanins trop rustiques et de goûts végétaux désagréables.

Les grains sont mis en cuve après le **foulage** qui consiste à rompre délicatement la peau du raisin. Cette ouverture des grains vise à faciliter l'extraction des tanins, colorants, vitamines, enzymes et minéraux contenus dans la peau des grains et qui se retrouvent dans le jus. Lors de cette manœuvre, le réglage des machines est capital pour ne pas meurtrir les baies et éviter une oxydation préjudiciable.

La macération **pré-fermentaire** débute avec la diffusion dans le jus des substances de la peau des grains. Elle permet d'augmenter le gras, la couleur, et d'activer les précurseurs aromatiques du raisin qui donneront ainsi des vins plus aromatiques et plus fruités.

Au bout de quelques heures, le jus est séparé des parties solides lors de la **saignée**. Les Clairets, à la robe rubis plus soutenue, sont obtenus par une saignée plus tardive, mais avant que le moût n'ait obtenu la couleur dense et sombre des Bordeaux rouges.

Le moût contient encore quelques débris végétaux ou particules de terre éliminés lors du **débourbage**. Cette opération s'effectue par une décantation à froid, voire sous atmosphère inerte ( $\text{CO}_2$ ) pour éviter l'oxydation, et une séparation du jus clair et des bourbes ainsi déposées.

Le jus obtenu va subir une **fermentation alcoolique** qui transforme les sucres du raisin en alcool sous l'action des levures naturellement présentes sur la peau des grains. Pour les Rosés et Clairets, cette étape s'effectue à température douce ( $18^\circ\text{C}$ ) pour favoriser l'expression d'arômes délicats.

L'**assemblage** consiste ensuite à marier des vins issus de cépages, cuves et parcelles différents et complémentaires afin de produire des vins complexes, riches, aromatiques et équilibrés. Le maître de chai préserve d'abord la spécificité de chaque parcelle jusqu'au terme de la vinification. Il en tire le meilleur potentiel. Ensuite, grâce à sa connaissance et son expérience, il assemble les vins en fonction du producteur et de son objectif. Chaque millésime donne lieu à un assemblage nouveau.

L'**élevage** qui s'ensuit est indispensable pour rendre le vin limpide et favoriser la combinaison de ses constituants. Les vins stabilisent leur couleur, développent leur potentiel aromatique pour donner un produit harmonieux et équilibré. L'élevage peut se faire en cuve, notamment pour les vins destinés à être bus jeunes, ou en fûts de chêne, lorsqu'ils sont plus complexes et peuvent bénéficier de l'apport du bois. Le vin et le bois ont en effet beaucoup à s'apporter mutuellement.

## 2.3 Elaboration des vins de Bordeaux



### La vinification des Crémants

La vinification des Crémants de Bordeaux débute par l'étape de l'**éraflage** qui sépare les grains de raisin de la rafle dont les tanins sont particulièrement rustiques et rêches.

Les grains de raisins sont mis à macérer afin d'activer les précurseurs d'arômes : c'est la phase de **macération pelliculaire**. Cette étape qui dure un à deux jours, se déroule à l'abri de l'air et à basse température pour ne pas déclencher la fermentation et éviter l'oxydation.

Les peaux des grains et le jus sont ensuite séparés. Cette opération de pressurage est délicate et s'effectue sous une légère pression afin d'éviter que les colorants contenus dans les peaux ne passent dans le jus.

Les débris végétaux et particules de terre restants sont éliminés par le **débourbage** (décantation). Le **levurage** consiste ensuite à ajouter des levures au moût afin de remplacer les levures naturelles éliminées par le pressurage. Cette étape est nécessaire pour améliorer le déroulement de la **fermentation alcoolique** au cours de laquelle ces levures transforment les sucres du raisin en alcool. Comme pour les autres vins de Bordeaux, la fermentation des Crémants est suivie d'une étape d'**assemblage** de différents cépages.

L'élevage a ensuite pour objectifs de stabiliser le vin, le clarifier, mais aussi de favoriser la création d'arômes complexes le rendant plus qualitatif et plus riche.

En fin d'élevage, le **tirage** s'effectue sur les vins blancs tranquilles et secs qui reçoivent une liqueur comprenant du sucre et des levures. Une nouvelle fermentation alcoolique a alors lieu en bouteille, produisant lentement du gaz carbonique, suivant le principe de la double fermentation comme en Champagne : c'est la **prise de mousse**. Les vins sont placés en bouteilles lourdes en raison de la pression élevée produite. Pendant cette phase, d'une durée de 8 semaines environ, l'inclinaison progressive des bouteilles en position verticale, appelée remuage, fait glisser les lies vers le goulot. Le dépôt formé sous le bouchon provisoire est évacué par le **dégorgement**. L'utilisation du froid artificiel permet d'automatiser cette opération. Le col de la bouteille, pointe en bas, est plongé dans une saumure à -22°C. Le dépôt est emprisonné dans un glaçon que l'on expulse.

Immédiatement après cette étape, s'ensuit le **dosage** avec l'ajout d'une « liqueur de dosage » composée de sucre, de vins vieux et d'un alcool qui définit le type de Crémant de Bordeaux commercialisé. Le « Brut » comprend très peu de sucres résiduels entre 6 et 15 g environ. Un « Demi-sec » entre 33 et 50 g. Suite au dosage, les bouteilles sont **bouchées** définitivement puis capsulées et muselées.

## 2.4 L'élevage



Diapo x

## 2.4 L'élevage



Diapo x :  
Les étapes du vieillissement

L'élevage regroupe **l'ensemble des opérations postérieures** à la vinification, du soutirage de la cuve de fermentation jusqu'à la mise en bouteille. Ces opérations ont pour but de purifier le vin et d'améliorer ses qualités organoleptiques (limpidité, développement du bouquet, assouplissement des tanins pour les rouges). Le vinificateur peut pratiquer sur ses vins toutes ou une partie de ces opérations.

**Le soutirage** consiste à transvaser le vin d'un contenant (fût, cuve) à un autre pour le séparer des lies et favoriser sa clarification par sédimentation. Le vin est également dégazé lors de cette manipulation par l'élimination du gaz carbonique lié à la fermentation et aéré pour favoriser la formation du bouquet et supprimer certaines odeurs disgracieuses.

Pour les vins élevés en cuve, 3 soutirages sont réalisés (dont un à l'air libre la première année et deux ou trois l'année suivante). Pour ceux élevés sous bois, cette étape est effectuée tous les trois mois environ.

**L'ouillage** consiste à compléter en vin les fûts et les cuves après les soutirages pour palier l'évaporation ou l'infiltration du vin dans le bois des fûts, afin d'éviter l'oxydation et la transformation du vin en vinaigre (piqûre acétique). Cette étape s'effectue en général toutes les semaines sauf dans le cas de fûts neufs où elle est réalisée tous les deux jours et dans le cas de cuves synthétiques où elle n'est pas pratiquée (absence d'évaporation du vin).

**La clarification** vise à éliminer les particules fines encore en suspension pour un assouplissement des vins trop tanniques, une mise en valeur des caractéristiques gustatives et une meilleure limpidité et stabilité du vin.

Le **batonnage** est une opération supplémentaire qui peut avoir lieu 1 à 2 fois par semaine pour les vins élevés sur lies afin de procéder à la remise en suspension de ces dépôts. Les objectifs sont d'éviter les mauvaises odeurs développées lors de lies trop épaisses et de diffuser les protéines et acides aminés (issus de la destruction des levures) participant à la palette aromatique du vin et lui apportant du gras. Ce procédé est généralement réalisé à l'aide d'un bâton, qui donne son nom à la méthode.

## 2.4 L'élevage



Diapo x :  
La clarification

### Plusieurs méthodes de clarification existent :

La **filtration** s'effectue à travers des plaques tangentielles (céramique). Cette méthode est rapide mais les vins fins nécessitent un repos après filtration.

La **centrifugation** clarifie le vin par la force centrifuge.

Le **collage** utilise des matières protéiques qui se coagulent au contact du vin (floculation) ou des matières minérales qui entraînent les particules en suspension au fond de la cuve ou du fût (sédimentation). Un soutirage ou une filtration est ensuite nécessaire.

Divers produits de collage, plus ou moins économiques, peuvent être utilisés avec pour chacun des effets différents sur la qualité du vin :

#### - Les agents d'origines animales réduisent l'astringence, la sécheresse, l'amertume et les tanins du vin en préservant la rondeur et en fixant la couleur :

- l'albumine d'œuf élimine les tanins verts responsables de l'astringence et affine le bouquet pour les vins fins rouges
- la gélatine de porc assouplit les vins de presse et vins blancs
- la colle de poisson donne du brillant au vin et renforce la couleur des vins blancs
- la caséine du lait donne de la fraîcheur et améliore les qualités organoleptiques des vins rosés et blancs

#### - Des agents minéraux sont également utilisés :

- l'argile dite Bentonite diminue l'astringence, affine le vin, prévient le trouble en bouteilles (vins rouges et rosés) et l'oxydation (vins blancs et rosés) mais avec un risque de perte de couleurs (vins rouges et rosés).
- le gel de Silice, associé à la gélatine, accélère la précipitation des lies.

## 2.4 L'élevage



Diapo x :  
Les fûts

Pour l'amateur de vin, le **chai** est un véritable sanctuaire. L'alignement des barriques, la pénombre magique et le silence des lieux imposent respect et recueillement. C'est là, par l'alchimie des échanges qui s'opère entre le vin et le bois, que le vin continue de développer ses qualités. Pour devenir un véritable objet de plaisir, le vin doit être affiné par une période de repos. Ce temps nécessaire, l'élevage, prépare la mise en bouteilles et le vieillissement.

**Le vin peut être élevé en cuve ou en barrique et ce choix n'est pas anodin.** Si la cuve n'apporte aucun changement fondamental à son évolution, **le fût de bois** modifie sa personnalité. La faible contenance, **225 litres pour une barrique bordelaise**, favorise la pénétration lente et continue de l'oxygène qui assure les transformations durant l'élevage.

Le second intérêt du fût tient à son matériau, le chêne. Quand celui-ci est neuf, il contribue à la formation de l'expression aromatique. Il apporte au vin des notes vanillées ou torréfiées qui s'accordent à merveille avec le fruit. Il renforce aussi sa constitution tannique. Toutefois, il convient de bien évaluer l'apport de bois, notamment de barriques neuves, ainsi que la durée de l'élevage par rapport à la structure du vin.

Pour les grands vins de garde, la durée de l'élevage en fût peut attendre deux, parfois trois ans. Tout l'art du vinificateur réside dans le respect du fruit. Ce dernier doit être mis en valeur par le chêne et non dominé par le bois. Le juste équilibre signe la réussite de l'élevage.

## 2.4 L'élevage



Diapo x :  
Les différents modes  
de bouchage

Type de bouchon	Précisions techniques	Avantages	Inconvénients
<b>Bouchon de liège</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- réalisé à partir de l'écorce de l'arbre «chêne liège»</li> <li>- liège massif</li> <li>- 55 % produit au Portugal</li> <li>- innovation technologique par la mise sur le marché d'un bouchon sans TCA*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- produit entièrement naturel</li> <li>- image très positive</li> <li>- bonne étanchéité aux gaz et liquides en particulier</li> <li>- préservation du SO<sub>2</sub> libre, préventif de l'oxydation</li> <li>- biodégradable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- risque de goût de bouchon généré par le TCA* contenu dans le liège (environ 5% des bouteilles)</li> <li>- risque d'oxydation prématurée consécutive à la perméabilité du bouchon</li> <li>- qualité inconstante car produit naturel</li> <li>- risque de cassure du bouchon à l'ouverture</li> <li>- durée de vie limitée à 25 ans</li> </ul>
<b>Bouchon synthétique</b> - en polyéthylène - en élastomères thermoplastiques de type Styrene par exemple - en éthylène et acétate de vinyle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- injecté moulé</li> <li>- mono ou co-extrudé</li> <li>- injecté et extrudé (type Vinova)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- coût</li> <li>- structure identique pour tous les bouchons donc conservation identique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- risque d'altération du vin dû à une perte de SO<sub>2</sub> libre</li> <li>- risque d'oxydation</li> <li>- peu de conservation du vin à long terme</li> <li>- manque d'informations sur les composants</li> <li>- composants susceptibles d'absorber les molécules aromatiques</li> <li>- problème d'image</li> <li>- difficultés d'extraction</li> </ul>
<b>Capsule à vis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- en aluminium avec éventuellement un joint en étain ou saranex</li> <li>- apparition dans les années 1970 en Suisse puis Nouvelle Zélande et Australie</li> <li>- apparition dans les années 2000 en France</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- parfaitement étanche</li> <li>- ouverture rapide et facile</li> <li>- neutre au niveau organoleptique</li> <li>- possibilité de stockage des bouteilles debout offrant un gain de place</li> <li>- sans limite de durée de vie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- goût plus fréquent de réduction (œuf pourri, chou bouilli, caoutchouc) dû à l'absence d'O<sub>2</sub>** en bouteille</li> <li>- pour éviter ce phénomène :</li> <li>• possibilité d'un joint de propylène pour permettre le passage d'air</li> <li>• aération des cuves de fermentation plus fréquente</li> <li>• ajout de cuivre ou d'O<sub>2</sub> à l'embouteillage</li> <li>- utilisation trop récente pour un recul suffisant</li> <li>- image négative (image de vin bas de gamme) et frein de la clientèle française</li> </ul>
<b>Bouchon en verre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vini-lok</li> <li>- produit en Allemagne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ouverture facile</li> <li>- réutilisable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- coût</li> <li>- pas de recul sur le vieillissement</li> </ul>

\*trichloroanisole  
\*\*oxygène

## **PARTIE 3 :** La dégustation des Bordeaux et les accords mets et vins

### **3/ La dégustation des Bordeaux et les accords mets et vins**



#### **3.1 Analyse sensorielle**



#### **3.2 Accords mets et vins de Bordeaux**

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN

Diapo x

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN

### 3.1 L'analyse sensorielle



Diapo x

## 3.1 L'analyse sensorielle



Diapo x :  
L'examen visuel

L'**examen visuel** est la première étape de la dégustation. Elle permet de révéler au dégustateur des informations utiles sur l'âge et la qualité du vin.

### Le verre idéal pour la dégustation

Le **verre INAO** a été développé il y a quelques années afin de permettre de mieux juger le vin à la fois au nez et en bouche. Ce verre de forme de type cheminée et tulipe mesure 16 cm sur 7 et contient au maximum 200 ml. Pour la dégustation, il est en général rempli jusqu'à sa partie la plus large, **c'est-à-dire 3 cm ou 50 ml**, ce qui permet de servir 15 verres.

D'autres verres sont également utilisés comme le verre Ouverture de Riedel ou depuis quelque temps, des verres plus volumineux type verre à Bordeaux.

Si le vin a le moindre défaut, celui-ci paraîtra davantage dans le verre INAO qui concentre certains arômes. Un verre plus grand permet de sentir plus d'arômes ; le nez du vin est dit plus "complexe".

### Le disque

Le dégustateur peut voir le disque en se plaçant **à la verticale, au-dessus du verre**. Les parois du verre délimitent le disque à la surface du liquide.

**La brillance du disque** laisse supposer un vin en bonne santé. Cependant, elle s'atténue avec l'âge des vins.

Le dégustateur peut utiliser le vocabulaire suivant pour décrire ce qu'il voit :

cristallin - éclatant - brillant ≠ mat - terne

## 3.1 L'analyse sensorielle



Diapo x :  
L'examen visuel

### La viscosité

Lors de l'examen de la consistance du liquide, les dégustateurs parlent parfois **des jambes, de la cuisse ou même des larmes du vin**.

Les larmes sont les coulures laissées lorsque le vin mouille les parois du verre. Ce phénomène dû au fait que l'alcool redescend moins vite que l'eau dans le fond du verre (effet Marangoni) n'est pas un critère déterminant de la qualité du vin.

Pour juger de la consistance d'un vin, il est préférable d'examiner globalement le liquide dans le verre. Cela se fait en portant le verre à hauteur des yeux et en faisant bouger légèrement le contenu, que l'on examine par au-dessus. L'idéal est de placer le verre entre les yeux et une source lumineuse. Il faut alors regarder la façon dont le liquide bouge dans le verre.

Moins un vin contient de lipides et de sucres résiduels, plus il sera **fluide et aqueux**. Plus il en contient (vins moelleux et liquoreux en particulier), plus il apparaîtra **gras et onctueux**.

Le liquide est qualifié de sirupeux si, dans le verre, il bouge comme le ferait un sirop ; il est qualifié d'aqueux s'il bouge comme de l'eau.

Le dégustateur utilise alors le vocabulaire suivant pour décrire ce qu'il voit :  
aqueux - fluide - gras ≠ onctueux - sirupeux

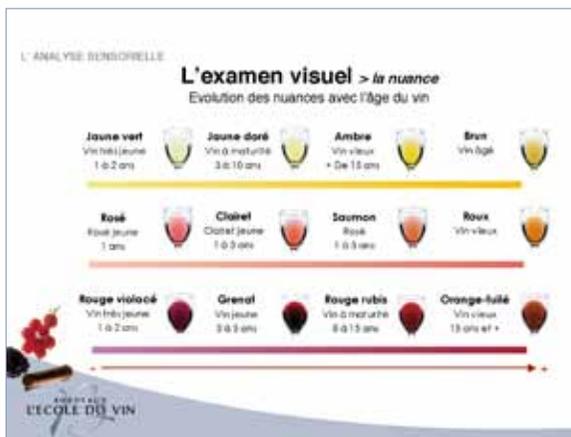
### La limpidité

Le vin est dit limpide quand il ne présente aucune impureté, aucun « nuage » en suspension, ni aucun dépôt. La présence de telles impuretés révèle **un vin flou, trouble ou même bourbeux** qui a été mal vinifié. Il sera souvent rustique et son évolution peut être compromise. Cependant, certains vinificateurs, même très réputés refusent de filtrer leurs vins pour garder plus de saveur. Ces matières sont différentes du dépôt qui se forme à la suite de l'évolution normale des tanins et pigments et se dépose ou flotte dans le liquide. Ce dépôt sans incidence sur le vin, est rare dans les jeunes vins rouges et très rares dans les vins blancs. On la retrouve plutôt dans les vieux vins rouges pour lesquels une décantation est nécessaire.

De même, **les cristaux (bitartrates de potassium)** qui se retrouvent parfois dans les vins blancs, plus rarement dans les rouges, n'altèrent pas le goût du vin. Ils résultent d'un coup de froid et sont souvent collés au bouchon.

Pour décrire la limpidité du vin, le vocabulaire utilisé par le dégustateur est le suivant :  
bourbeux - trouble - flou ≠ limpide

## 3.1 L'analyse sensorielle



Diapo x :  
L'examen visuel

### La couleur

Le dégustateur doit aussi examiner la couleur qui lui révélera **l'âge relatif du vin** et **son degré d'évolution**. Le vocabulaire traditionnel de la dégustation parle de la robe du vin. Il s'agit de la nuance, qui est la couleur à proprement parler, et de l'intensité qui est la profondeur de cette couleur.

#### • La nuance

Dans chacune des catégories de vins (blancs, rosés et rouges), **un très large éventail de nuances existe**.

Pour chaque vin, cette nuance évolue avec son âge. Le vin rouge, qui est violacé, pourpre, cerise ou grenat en jeunesse, passe au rubis brun et au tuilé. Un vin rouge qui présente une nuance très proche du café est un vin altéré par l'oxydation.

Cette évolution se vérifie aussi avec les vins blancs. Les jeunes vins blancs peuvent être verdâtres (si issus de raisins non mûrs), jaunes, pailles ou dorés. Toutes les nuances de doré sont possibles, depuis l'or jaune jusqu'au vieil or aux reflets cuivrés.

Un grand vin liquoreux ambré est au sommet de son évolution. Un vin sec ambré est, lui, dépassé et fini. À plus forte raison s'il tourne au brun.

#### • L'intensité

Les vins présentent aussi une **grande variété d'intensités de couleurs**. Le rouge va du presque noir (on dit un vin d'encre) au plus clair. La profondeur de la robe des blancs peut aller du plus intense au plus léger.

L'examen de l'intensité se fait en regardant le disque à la verticale. Le vin est qualifié de foncé quand le pied (au fond du verre) n'est presque plus visible. Même si les vins foncés ou opaques impressionnent beaucoup, certains vins un peu plus pâles peuvent se révéler après dégustation être de grands vins. De plus, **l'intensité de la couleur diminue avec les années**. Un vieux vin n'est jamais opaque car il pâlit avec l'âge.

Pour décrire l'intensité de la couleur d'un vin, le dégustateur utilise le vocabulaire suivant : clair - pâle - moyen ≠ foncé (ou soutenu) - opaque - noir

La couleur ne permet cependant pas de décompter les années pour révéler l'âge exact d'un vin. Elle révèle son âge relatif et son degré d'évolution pour établir si un vin est encore jeune et fringant (même si l'étiquette précise qu'il a plus de 20 ans) ou s'il est déjà vieux et épuisé (même si en réalité il n'a que 2 ou 3 ans de bouteille).

Un vieux vin qui est plutôt rubis avec des nuances tuilées affiche simplement son âge véritable alors qu'un vin jeune de 2 ou 3 ans, qui aurait la même nuance rubis, est, lui, indiscutablement un vin en mauvaise santé. Cela ne veut pas dire qu'il sera désagréable à boire, mais il devra être bu le plus tôt possible.

## 3.1 L'analyse sensorielle



### L'examen olfactif

L'**examen olfactif** est la deuxième phase de la dégustation. Le dégustateur hume et sent le vin pour en capter les arômes.

#### Le mécanisme

L'odorat fait partie de nos cinq sens. L'organe de l'odorat se trouve dans la partie supérieure du nez, en haut des fosses nasales. Les molécules odorantes se dissolvent dans le mucus et agissent sur les cils olfactifs. On distingue l'odeur perçue par **voie nasale directe** (par inspiration par les narines) de l'arôme perçu par la **voie rétro-nasale** (rétro-olfaction par passage interne de la cavité buccale aux fosses nasales).

Pour identifier la substance correspondante à l'arôme ressenti, le cerveau enregistre la stimulation et la compare au répertoire olfactif de sa mémoire qui peut être enrichi par des entraînements.

La première impression odorante donne une idée de l'intensité aromatique du vin :

- peu d'arôme : vin discret ou fermé qui n'a pas encore libéré son potentiel aromatique
- quelques odeurs : intensité moyenne (ou vin mono-odorant avec seulement un arôme)
- beaux parfums : vin aromatique, proposant plusieurs arômes
- vin fin et complexe : les arômes apparaissent successivement, le vin "fait la queue de paon"

#### La classification des odeurs

Le nez humain est sensible à près de **10 000 odeurs différentes**. On répertorie **onze familles aromatiques** pour les vins :

- animale
- balsamique
- boisée
- chimique
- éthérée
- épicée
- empyreumatique
- florale
- fruitée
- minérale
- végétale

Diapo x :  
L'examen olfactif

## 3.1 L'analyse sensorielle



Diapo x :  
L'examen olfactif

### Les arômes

Pour qu'une substance en solution soit perçue comme odorante, il faut qu'elle soit **volatile**. La volatilité dépend du coefficient de volatilité, de la surface d'évaporation, du renouvellement de cette surface et de la température.

Il est important de faire la différence entre les termes « **arômes** » qui est l'ensemble des principes odorants des vins jeunes, et « **bouquet** » qui est l'odeur acquise par l'élevage, la conservation et le vieillissement d'un vin.

Il existe trois catégories d'arômes dans le vin :

- **Les arômes primaires** sont des arômes variétaux qui proviennent du raisin (cépage). Ces arômes s'observent immédiatement sans agitation circulaire du verre (1<sup>er</sup> nez). Ils correspondent aux substances les plus volatiles et sont influencés par le climat, le terroir, le millésime. Ils donnent à chaque cépage une caractéristique olfactive.

- **Les arômes secondaires** s'observent pendant 10-20 min après agitation circulaire du verre (2<sup>ème</sup> nez). Ils sont issus des transformations du sucre en alcool par les levures (fermentation alcoolique) ou de l'acide malique en acide lactique par les bactéries (fermentation malolactique) qui produisent des molécules aromatiques (réactions secondaires). La macération carbonique est responsable de la production de molécules odorantes produites par voie enzymatique à l'intérieur des cellules des grains. Les souches de microorganisme et les conditions de fermentation, notamment la température et les nutriments disponibles, seront à l'origine de la variabilité de ces arômes.

- **Les arômes tertiaires** se développent au cours de l'élevage des vins en cuves, en barriques ou en bouteilles. La naissance de ces arômes est fortement liée aux réactions d'oxydoréductions auxquelles le vin est soumis. La quantité d'oxygène joue un rôle prépondérant. Dans le cas de l'élevage en barrique, l'action ménagée et lente de l'oxygène pendant les soutirages est couplée à la diffusion de molécules aromatiques issues du bois de chêne brûlé constitutif de la barrique. Une oxydation plus importante est pratiquée sur certains vins doux naturels (Banyuls, Rivesaltes...) par un élevage dans des récipients en vidange. Dans la bouteille, l'absence d'oxygène provoque des réactions de réduction, responsables de l'arôme du vin.



## 3.1 L'analyse sensorielle



Diapo x :  
L'examen gustatif

## L'examen gustatif

L'**examen gustatif** est la phase ultime de la dégustation avec la prise d'une gorgée de vin en bouche. Afin d'identifier toutes les saveurs, le vin doit être gardé en bouche et aéré en faisant passer un peu d'air entre les lèvres. Ainsi tous les arômes du vin se développent et peuvent être analysés par le dégustateur.

### Le mécanisme

Lors de la dégustation, le cerveau fait la synthèse entre les arômes perçus par voie rétro nasale et les sensations psycho-chimiques pour donner naissance au goût.

Les organes récepteurs gustatifs sont surtout localisés dans **les papilles de la langue**. Les cellules sensibles sont inégalement réparties sur la surface de la langue : elles sont rassemblées surtout au bout de la langue et sur les pourtours (elles sont absentes dans la partie centrale). Ces cellules ont une capacité de renouvellement rapide.

### Les saveurs élémentaires

Saveurs	Caractéristiques
<b>Sucré</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- se perçoit immédiatement</li><li>- sensation qui atteint son maximum après 2 sec. et disparaît après 10 sec.</li><li>- donne des éléments de souplesse, de gras et de moelleux</li><li>- saveur la plus primitive perçue par le nourrisson</li><li>- sensation amplifiée par l'alcool, un vin au titre alcoolique plus élevé paraîtra plus sucré</li><li>- expression : un vin jeune «n'a pas encore mangé ses sucres »</li></ul>
<b>Acide</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- se perçoit rapidement sur les parties latérales de la langue</li><li>- fait saliver</li><li>- persiste comme la saveur salée</li><li>- résulte des différents acides du vin (malique, tartrique, citrique)</li><li>- donne de la fraîcheur en bouche</li></ul>
<b>Salé</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- se perçoit rapidement</li><li>- persiste davantage que le sucré</li><li>- saveur communiquée par les sels minéraux</li><li>- saveur souvent masquée par les autres saveurs</li><li>- donne de la fraîcheur et relève la sapidité</li></ul>
<b>Amer</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- lent à se développer</li><li>- augmente et demeure longtemps</li><li>- s'associe souvent à une sensation d'astringence (assèchement) liée aux tanins</li></ul>
<b>Umami</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- indicateur des saveurs et de la sapidité</li><li>- considéré comme la 5<sup>ème</sup> saveur</li><li>- saveur caractéristique du glutamate</li></ul>

## 3.1 L'analyse sensorielle



Diapo x :  
L'examen gustatif

### Les perceptions du vin

Après la prise en bouche du vin, le dégustateur recherche des facteurs essentiels comme :

- **la franchise du vin** qui traduit la netteté du vin et l'absence d'arômes négatifs
- **l'équilibre** qui est l'harmonie entre l'acidité et l'alcool du vin et leur mariage avec ses tanins et son corps
- **la « note de persistance »** considérée comme le label des grands vins, qui est le temps en **caudalie** (une seconde) pendant lequel l'arôme persiste en bouche après que le vin ait été avalé

La structure d'un vin est aussi très importante car elle indique la constitution du vin :

- un vin maigre est un vin peu structuré
- un petit vin est un vin qui a une structure légère
- un vin charpenté, solide est un vin bien structuré
- un vin qui a du corps est un vin charnu, généreux, évocateur d'un vin complet.

### Le toucher dans la dégustation

Dans la dégustation, il faut aussi penser au sens du toucher. **La langue et les gencives** renseignent sur la température, l'effervescence éventuelle, la densité (fluidité, viscosité, concentration) et l'astringence du vin, et donc sur la finesse ou la grossièreté des tanins.

**La bouche** renseigne aussi sur le degré d'acidité pour les vins blancs (de piquant, vert, à plat).

Les descripteurs pour qualifier les sensations sont innombrables.

Un vin pourra par exemple être qualifié de :

- « velouté » parce que celui-ci donne la sensation du velours
- « soyeux » parce que le goût de ce vin fait penser au toucher de la soie

### La salivation

Une substance n'a de goût que si elle est soluble dans la phase liquide de notre alimentation et dans la salive. Les aliments les plus savoureux (ayant plus de goût) et acides font saliver davantage.

- sucré : production de salive épaisse et visqueuse
- acide : production de salive fluide et abondante
- salé : pas de modification de la salivation
- amer : diminution de la salivation et apparition d'une certaine sécheresse.

## 3.1 L'analyse sensorielle



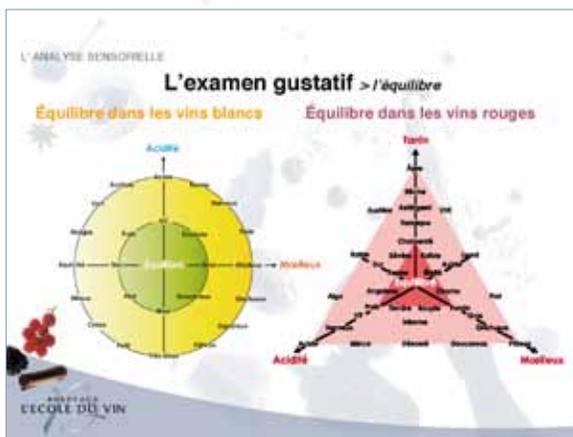
Diapo x :  
L'examen gustatif

### Les autres sensations gustatives

D'autres sensations gustatives peuvent apparaître lors de la dégustation :

Sensations gustatives	Caractéristiques
<b>Tanins</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- éléments solides du vin (rouge uniquement) qui constituent le « corps » du vin, sa structure, sa charpente</li> <li>- en bouche donnent du relief, une sensation tactile sur la langue par rapport à un vin creux</li> <li>- une température plus basse exacerbe la dureté des tanins et leur côté astringent</li> </ul>
<b>Astringence</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- provoque l'assèchement de la bouche et des gencives ainsi qu'une impression de rugosité (langue râpeuse)</li> <li>- liée à la présence de tanins trop jeunes ou de mauvaise qualité</li> </ul>
<b>Gras</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caractère onctueux d'un vin</li> <li>- permet d'assouplir les tanins un peu trop rêches d'un vin rouge en les enveloppant</li> <li>- pour un vin blanc, un côté gras révèle une fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique)</li> </ul>
<b>Pétillant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- présence de bulles de CO<sub>2</sub> dégagé par la fermentation alcoolique</li> <li>- recherché dans des vins tranquilles pour donner un peu de fraîcheur dans des millésimes très chauds comme 2003</li> <li>- dans un vin pétillant (crémant), recherche de la finesse et de la persistance des bulles</li> </ul>
<b>Sensations pseudo-thermiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- peuvent être différentes sur deux vins servis à la même température</li> <li>- sensation de chaleur souvent associée à une présence plus marquée d'alcool (éthanol)</li> <li>- sensation de fraîcheur due à des éléments mentholés, eucalyptés, acides ou au pétillant (CO<sub>2</sub>)</li> </ul>

## 3.1 L'analyse sensorielle



Diapo x :  
L'examen gustatif

### L'analyse gustative

L'analyse d'un vin en bouche s'effectue par la détermination de son attaque, de son équilibre, de son évolution et de sa longueur.

**L'attaque**, qui est la 1<sup>ère</sup> sensation après l'ingestion du vin, est toujours moelleuse. Le moelleux est apporté par les alcools (éthanol, glycérol) que contiennent tous les vins et par les sucres résiduels (glucose et fructose) dans le cas des vins dits moelleux. Cette sensation peut être courte, moyenne ou longue. Elle sera longue si le moelleux est important et/ou si les saveurs acides, amères ou l'astringence ne prennent le dessus que progressivement. L'évaluation de la longueur de l'attaque moelleuse est donc relative.

**L'équilibre** consiste à déterminer la puissance et surtout le rapport entre les différents constituants d'un vin :

- moelleux (ou sucré), acide et alcool pour les vins blancs
- moelleux, acide, tanins et alcool pour les vins rouges

De leur équilibre dépend l'harmonie de la constitution du vin.

**L'évolution** : Au cours de la dégustation d'un vin, des goûts successifs sont ressentis. Souvent les dernières impressions (finale amère) sont différentes des premières (attaque moelleuse). L'analyse de l'évolution du vin en bouche (attaque -> évolution -> fin de bouche) reflète les qualités gustatives d'un vin.

**La longueur** ou persistance aromatique intense (PAI) est le temps en secondes (ou caudalies) pendant lequel l'arôme persiste en bouche après que le vin ait été avalé ou recraché. Lorsque la persistance de l'arôme (due aux constituants les moins volatils, c'est-à-dire les plus tenaces) n'est plus perceptible en bouche (en deçà de notre seuil de perception), il y a une reprise de la salivation.

Plus un vin sera long, plus il sera intéressant de l'associer à un mets adapté. En effet, il y aura un espace plus important pour la superposition des saveurs vin / mets.

Ne pas confondre la longueur en bouche (persistance d'un goût semblable à la dégustation) avec un arrière-goût (goût différent de la dégustation).

## 3.1 L'analyse sensorielle



Diapo x :  
L'analyse globale

### L'analyse globale

Après avoir analysé en détail le vin sous trois angles fondamentaux (œil, nez, bouche), il s'agit d'en dégager une **évaluation globale** en essayant de juger le vin pour ce qu'il est (vin de cépage, vin technologique ou vin de terroir), sa garde potentielle dans le temps et son accord gastronomique.

#### Évaluer le vin

Un vin technologique est un vin qui a subi nombre de manipulations de la part du vigneron lors de son élaboration. Les vins technologiques sont en général flatteurs, attrayants et faciles à boire. Si leur dégustation est agréable, ne pas oublier en revanche que leurs arômes sont stables dans le temps (donc peu d'évolution à en attendre) et leur goût uniforme d'un terroir à l'autre.

Un vin de terroir est à l'opposé d'un vin technologique. On y privilégie la complexité originelle olfactive et gustative de la matière première et du terroir.

L'analyse des commentaires établis lors des trois phases de dégustation, de leur concordance et des contradictions éventuellement observées permet d'évaluer un vin. Ainsi, si dans un vin blanc on a observé des reflets verts, senti une pointe végétale et constaté un goût acerbe en bouche, alors on est à même d'affirmer qu'il y a de grandes chances que les raisins n'aient pas été récoltés à maturité suffisante.

#### Potentiel de garde du vin

La détermination du potentiel de garde d'un vin, en années, est basée sur son état d'équilibre actuel et son degré d'ouverture. Pour ce faire, laisser un verre rempli de vin à l'air libre (test de la résistance à l'oxydation). Observer l'évolution sensorielle du vin. Dans le cas où l'évolution est négative, il n'y a pas intérêt à le garder au-delà.

Comme règle générale :

- une heure d'aération correspond à un an
- deux heures correspondent à deux ans
- une journée correspond à quinze ans

## 3.1 L'analyse sensorielle



### EXERCICES SUR LES SAVEURS DE BASE

- **Pour la saveur acide**

Mettre 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc dans 50 cl d'eau  
ou

1 cuillère à soupe de jus de citron

- **Pour la saveur sucrée**

Mettre une cuillère à soupe de sucre semoule dans 50 cl d'eau  
ou

2 cuillères à café de miel dans un mug de tisane

- **Pour la saveur amère**

Mettre une cuillère à soupe de café en poudre dans de l'eau puis filtrer  
ou

1 cuillère à café de Campari dans 8 cl d'eau

- **Pour la sensation de chaleur en bouche**

Goûter une gorgée d'eau de vie

- **Pour la sensation de froid en bouche**

1 dose de menthe glaciale dans 20 cl d'eau

- **Pour la sensation piquante en bouche**

½ cuillère à café de piment moulu dans 20 cl d'eau

*Augmenter ou diminuer les doses données pour éprouver une sensation faible, moyenne ou forte.*

## 3.2 Accords mets et vins de Bordeaux



Diapo x

## 3.2 Accords mets et vins de Bordeaux



Diapo x :  
Principes d'accords

### Méthodologie pour accorder un vin avec un menu

Pour que le plaisir de la dégustation du vin soit total, il convient de respecter quelques principes :

- Analyser le niveau du menu afin de déterminer le nombre de vins et la gamme de prix
- Rechercher les types de vins adaptés afin de regrouper les mets qui peuvent s'accorder avec le même vin
- Chercher les appellations et producteurs correspondants aux types de vins et à la gamme de prix
- Vérifier les accords
- Rechercher la complémentarité entre le mets et le vin. L'excellence des éléments ne suffit pas à garantir un mariage harmonieux. Il est souhaitable que les saveurs du mets et du vin correspondent quant à leur intensité, leur nature et leur texture afin d'éviter qu'un des éléments l'emporte sur l'autre.

## 3.2 Accords mets et vins de Bordeaux

ACCORDS METS ET VINS DE BORDEAUX

### Principes d'accords

> règles d'accords horizontaux

- Privilégier les accords régionaux  
plat régional → vin de la même région
- Servir le même vin ou le même cépage si la recette utilise du vin
- Harmoniser des couleurs  
assiette pâle → vin blanc ; assiette brune → vin rouge
- Tenir compte de l'intensité du mets  
plat corsé → vin corsé ; plat fin → vin fin
- Tenir compte de la complexité du plat  
grand plat → grand vin ; mets rustique → vin rustique
- Respecter les saisons  
été → vins légers ; hiver → vins corsés
- Les plats épicés appellent des vins chauds et épicés

BORDEAUX L'ÉCOLE DU VIN

ACCORDS METS ET VINS DE BORDEAUX

### Principes d'accords > règles d'accords verticaux

Intensité de la perception

acidité

moelleux

tanins

Saturation en protéines lourdes (viandes et fromages)

Durée du repas

Quelques exemples de règles à suivre pour le service des vins :

- Du plus jeune au plus vieux
- Du plus léger au plus corsé
- Du plus frais au plus chambré
- Du moins alcoolisé au plus alcoolisé
- Du plus sec au plus moelleux

BORDEAUX L'ÉCOLE DU VIN

### Les accords

Pour choisir la bonne alliance, **le respect des accords horizontaux** (harmonie plat et vin) et **verticaux** (harmonie plat et vin en considérant les autres vins du repas) est important.

L'accord doit se réaliser à la fois sur l'intensité, la nature et la qualité des impressions ressenties.

Il faudra tenir compte de l'acidité du vin, de sa finesse, de sa puissance et de son type.

### Les règles d'accords horizontaux

- Privilégier les accords régionaux : à plat régional, vin de la même région
- Servir le même vin ou le même cépage si la recette utilise du vin
- Harmoniser des couleurs : assiette pâle, vin blanc ; assiette brune, vin rouge
- **Tenir compte de l'intensité du mets** : à plat corsé, vin corsé ; à plat fin, vin fin
- **Tenir compte de la complexité du plat** : à grand plat, grand vin ; à mets rustique, vin rustique ; les vins vieux parfois difficile à accorder s'apprécient seuls ou associés à un mets simple, voire neutre
- Respecter les saisons : l'été appelle des vins légers, l'hiver des vins corsés
- Les plats épicés appellent des vins chauds et épicés

### Les règles d'accords verticaux

- Du plus jeune au plus vieux
- Du plus léger au plus corsé
- Du plus frais au plus chambré
- Du moins alcoolisé au plus alcoolisé
- Du plus sec au plus moelleux
- Avec un cru unique, varier les millésimes
- Les vins tanniques doivent venir en fin de repas
- Au cours d'un grand repas, pas plus de 4 vins différents
- Un vin ne doit pas faire regretter le précédent
- Les odeurs doivent aller crescendo
- Les vins effervescents mettent en appétit
- Un apéritif trop typé risque de faire souffrir le premier vin
- On peut chercher à ne proposer que des vins d'une même région
- Le dessert constitue une rupture dans le repas et permet de transgresser toutes les règles précédentes

Diapo x :  
Principes d'accords

## 3.2 Accords mets et vins de Bordeaux



Diapo x :  
Principes d'accords

### Les harmonies en bouche

Il est également possible de **jouer avec les saveurs dominantes des mets et des vins**. On trouve alors différents type d'associations :

- **Association par addition** : un mets et un vin s'associent, c'est-à-dire que les principaux constituants unissent leurs textures, leurs consistances, leurs arômes, leurs composants.  
*Exemple* : iode des fruits de mer + acidité des vins blancs ; sauce à base de vin rouge + tanins du vin rouge.
- **Association par implication** : elle se produit lors de l'attaque d'un élément par un autre constituant, par l'intermédiaire ou non des diverses salives sécrétées.  
*Exemple* : pain et acidité + tanins des vins ; chocolat + certains tanins des vins.
- **Association par opposition et contraste** : l'harmonie, étonnamment, se produit par opposition de certains constituants. Le résultat n'est pas toujours heureux mais il peut être réussi.  
*Exemple* : acidité d'une vinaigrette + acidité d'un vin ; certains fromages + certains vins rouges ; tomate + vin rouge ; froid d'un sorbet + feu d'une eau-de-vie ; fraîcheur d'un mets + chaleur relative des tanins.
- **Association par nappage ou enrobage** : un mets est enrobé par certains constituants ou par tout un vin.  
*Exemple* : sauce onctueuse + vin légèrement moelleux à très moelleux.
- **Association par substitution partielle ou totale** : tout ou partie d'un mets épouse tout ou partie d'un vin. Le résultat produit un fondant très agréable.  
*Exemple* : foie gras ou certaines viandes avec acidité + tanins des vins ; chocolat + vins tanniques et sucrés.
- **Association par nappage et amalgame** : produit un enrobage et une fusion du mets et du vin.  
*Exemple* : pâtisserie + vin moelleux ou vin doux naturel.
- **Association par superposition** : les constituants se superposent en bouche et créent ainsi par feuilletage, une harmonie.  
*Exemple* : textures filamenteuses de certaines viandes et acidité du vin (blanc) + tanins de vins rouges légers.
- **Association par fusion ou substitution totale** : fusion de l'ensemble qui se fond pour ne faire qu'un produit de texture crémeuse et mousseuse.  
*Exemple* : foie gras + vin blanc moelleux ou vin doux naturel.

## 3.2 Accords mets et vins de Bordeaux



Diapo x :  
Écueils à éviter

L'union du vin et de l'aliment peut générer ou renforcer des arômes désagréables. Il y a des donc des associations à éviter.

### Quelques erreurs à ne pas commettre :

- Vins rouges tanniques et légumes verts ou chocolat : les tanins renforcent l'amertume.
- Vins rouges tanniques et mets salés (fruits de mer, plats en croûte de sel, aliments fumés et salés type quiches, charcuterie, etc.) : les tanins renforcent le salé.  
L'acidité des vins blancs et des vins rouges légers est une meilleure alternative car elle atténue à la fois les sensations de salé et d'amertume.
- Vins doux et légumes ou chocolat sucré : la sucrosité renforce l'amertume.
- Vins rouges tanniques et poisson ; dinde et bordeaux rouge qui développent un arôme métallique.

Enfin, il faut se méfier du vinaigre, des œufs, des tomates et du chocolat, servis seuls ou presque, ils peuvent "tuer" tous les vins.

## 3.2 Accords mets et vins de Bordeaux



Cocktails made by Bordeaux

### **Des cocktails originaux qui mettent en valeur les arômes des Bordeaux :**

*Cocktails pour 1 personne*

#### **Bordeaux Impérial**

Couper 3 grosses fraises en morceaux. Les mettre dans un shaker.

Ajouter 1 cl de sirop de pêche-abricot.

Ajouter 3 cl de vin blanc doux de Bordeaux et un trait de gin.

Shaker et passer dans une coupe.

Allonger de Crémant de Bordeaux.

*L'astuce : Préparer le mélange à l'avance et le garder au frais, en servant avec le Crémant de Bordeaux au dernier moment pour épater vos amis.*

#### **Bordeaux Zest**

Ecraser un demi-citron vert coupé en morceaux avec 1 cuillère à café de cassonade.

Ajouter 2 cl de sirop de litchi.

Remplir le verre de glace pilée et allonger de vin blanc sec de Bordeaux (6-7 cl max).

Bien remuer et servir avec une paille.

*L'astuce : Travailler longuement le citron vert et la cassonade pour libérer au maximum les arômes du zeste de citron. Utiliser un vin blanc de Bordeaux sec et fruité.*

#### **Cosmo Bordeaux**

Dans un shaker, verser 5 cl de clairet, 1 cl de triple sec, 1 cl de jus de cranberry et un quartier de citron vert.

Shaker et servir sans glace dans un verre à cocktail.

*L'astuce : Utiliser un Bordeaux Clairet ou un Bordeaux Rosé pour leur côté fruité et frais.*

#### **Bordeaux Rubis**

Travailler ensemble au pilon une branche de menthe effeuillée, 4 belles framboises et 2 cl de crème de fruits rouges.

Ajouter de la glace pilée jusqu'en haut du verre et allonger de vin rouge de Bordeaux (6-7 cl max).

*L'astuce : Ne pas déchirer les feuilles de menthe pour en préserver le goût.*

### 3.3 La modération



**L'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) recommande la consommation de vins suivant certaines règles à ne pas dépasser :**

- 2 verres de vin par jour si vous êtes une femme\* (valable également pour les jeunes et les personnes âgées)
- 3 verres de vin par jour si vous êtes un homme\*\*
- 4 verres successifs en une seule occasion, pour les hommes comme pour les femmes.

Il faut également se rappeler de **s'abstenir de boire de l'alcool au moins 1 jour par semaine**. Des sites Internet comme « [vinsetsociété.fr](http://vinsetsociété.fr) » permettent de bien comprendre les risques liés à une consommation trop importante et guide l'internaute dans les conduites à adopter lors de diverses occasions.

Les règles de bases sont tout d'abord de savoir **s'abstenir lors de situations à risques** : grossesse, allaitement, traitement médical...

Il faut aussi **se connaître** car la taille, la corpulence, l'état physique sont autant de facteurs qui feront varier votre seuil.

Enfin, **il ne faut pas abuser de la consommation de vin**, car les conséquences sur la santé peuvent être dévastatrices.

Et en aucun cas, **les doses fixées ne peuvent se reporter d'un jour à l'autre** : un jour sans vin ne vous autorise pas à une tournée de 6 verres le lendemain !

N'oubliez pas que le vin se déguste et doit bien évidemment être consommé avec modération.

\* 1 verre de vin = 12,5 cl à 11°

\*\* La corpulence et la répartition corporelle aboutissent à une assimilation inégale de l'alcool par l'organisme, selon le sexe

## **PARTIE 4 :** Le client : gestion, vente et service du vin au restaurant

### **4/ Le client : gestion, vente et service du vin au restaurant**



**4.1** Les circuits d'approvisionnements



**4.2** Le stockage et la conservation



**4.3** Le marketing



**4.4** La vente du vin



**4.5** Le service du vin



BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN

Diapo x

## 4.1 Les circuits d'approvisionnement



Diapo x

## 4.1 Les circuits d'approvisionnement



Diapo x

Acheter de petits ou de grands vins n'est pas toujours facile. Pour ne pas se tromper dans ses achats, il est une règle à suivre impérativement : il faut toujours déguster avant d'acheter et cela quel que soit l'endroit ou le vendeur.

### Les circuits d'approvisionnements

**Les producteurs :** ce moyen est le meilleur pour en savoir plus sur un vin mais il importe que la dégustation n'exerce qu'une influence objective sur la décision d'achat. Il est conseillé de prendre rendez-vous et de se concentrer sur les productions qui font la réputation de l'appellation plutôt que sur les productions marginales. Une cave bien entretenue est un signe qu'il ne faut pas négliger. L'intérêt de ce type d'achat réside dans l'économie des frais de transport mais les bouteilles achetées doivent être munies de capsules congés ou accompagnées du congé pour le transport. De nombreux châteaux du Bordelais ne font pas de vente au particulier, il faut donc passer par des maisons de négoce.

**Les caves coopératives :** les producteurs s'associent pour mettre leurs matériels, leurs récoltes et leurs connaissances en commun et produire le plus souvent des vins de bonne qualité comparables aux vins des producteurs indépendants. Les achats de vins en bouteille ou en vrac s'effectuent, à bon prix, après dégustation.

**Le négoce :** cette pratique existe dans presque toutes les régions viticoles de France. A Bordeaux, certains négociants distribuent seulement les grands crus, d'autres vendent des vins de propriété et des vins de marque (vins réguliers d'une année sur l'autre). Un négociant s'entourera d'un courtier expérimenté, consciencieux, connaissant la région dont il s'occupe, sachant avec quels cépages et quels soins le vin a été élaboré.

**Les entrepôts :** seuls les entrepôts tenus par des professionnels sérieux permettent de faire des économies. On y trouve des petits et des grands vins dans toutes les appellations. Ils assurent une rotation rapide des produits et des conseils judicieux. La suppression des intermédiaires entre le producteur et le vendeur, les économies de frais de stockage, de manutention et de présentation des produits leur permettent de pratiquer des prix de vente intéressants.

## 4.1 Les circuits d'approvisionnement



**Les ventes aux enchères :** il vaut mieux prendre conseil auprès de l'expert qui donne l'origine des vins (cave de restaurant, d'amateur, négociant étranger, etc.). Au moment de la vente, il ne faut pas se laisser impressionner par les prix apparemment bas car des frais sont à rajouter. Le paiement s'effectue au comptant ou par chèque certifié.

**Les grandes et moyennes surfaces :** ce moyen de distribution souvent discuté à cause des conditions d'exposition et de stockage, propose, surtout au moment des foires aux vins, des prix intéressants. Il s'agira d'opérer une sélection parmi les vins de qualité moindre et les grands vins qui sont exposés.

**Les salons spécialisés :** la plupart du temps le vigneron est présent et renseigne ses clients. L'intérêt de ces manifestations réside dans le fait que toutes les régions viticoles sont représentées en un même lieu avec des prix plus attractifs que dans les magasins ou entrepôts et la possibilité de comparer les différents producteurs entre eux.

**Le caviste de magasin spécialisé :** indépendant des producteurs, il sillonne le vignoble et connaît les meilleurs vignerons et coopératives. L'achat en masse avec des frais de transport réduits permet des prix quelquefois très compétitifs.

**Internet :** il peut s'agir de sites de producteurs, d'importateurs ou de structures spécialisées. Ce réseau donne des informations sur les vignobles, les prix, les sélections des vins et des conseils d'accords de mets et de vins.

**L'agent commercial :** il est indépendant et conclut des achats, des ventes ou des prestations de service pour son propre compte ou celui de producteurs.

**Le représentant :** il visite la clientèle (grossistes, détaillants, particuliers) d'entreprise(s) dont il est le salarié.

## 4.1 Les circuits d'approvisionnement



### Les autres formes d'achat

**L'achat en " cubitainer" :** il se réalise principalement dans les caves coopératives et dans les vignobles de la Loire, du Beaujolais, du Languedoc-Roussillon, des Côtes du Rhône. La mise en bouteille est faite par l'acheteur qui réalise une économie mais qui doit posséder du matériel d'embouteillage (étiquettes fournies à la demande), prendre quelques précautions (nettoyage des bouteilles par exemple) et tenir compte des lunaisons et de la température.

**Le vin acheté en primeur :** il ne faut pas le confondre avec le vin primeur (vin vendu à l'automne de l'année de la récolte). Il s'agit d'acheter ferme de grands vins qui seront livrés 1 à 2 ans plus tard. Les ventes se font généralement au mois de mai ou juin suivant l'année de récolte. Au moment de l'achat, le fournisseur donne un titre de propriété en contrepartie du paiement du montant hors taxes de la commande. Le reste du paiement sera effectué avec le transport à la livraison.

**Les achats par correspondance :** la presse spécialisée (guides gastronomiques et viticoles, revues gourmandes) établissent des carnets d'adresses mais il convient de se renseigner sur les conditions de ventes car les frais de transport sont élevés. Il en va de même pour certains mailings de producteurs.

**Les clubs de vins :** ils sélectionnent des vins souvent cautionnés par des experts pour un rapport qualité-prix intéressant.

**Les ventes de particulier à particulier :** la prudence est conseillée. Il importe de se renseigner sur les conditions de conservation des vins proposés.

## 4.2 Le stockage et la conservation



Diapo x

## 4.2 Le stockage et la conservation



Stocker et conserver le vin nécessitent une cave répondant à certains critères de qualité. Si le vin engendre un effort financier à l'achat, il mérite d'être conservé dans de bonnes conditions dans une cave "idéale" de manière à pouvoir être dégusté de façon optimale.

### La cave idéale

**Température :** les écarts brutaux de températures sont à éviter. La chaleur provoque une accélération de certaines réactions chimiques en entraînant un vieillissement prématuré. La température moyenne d'une cave se situe entre 10 et 12°C. La mise en place d'un thermomètre dans la cave est importante pour surveiller l'évolution de la température.

**Aération :** une aération lente mais constante apporte aux vins l'oxygène et l'humidité indispensables à leur murissement. La présence d'ouvertures facilite la circulation de l'air mais les courants d'air sont à éviter. L'hygrométrie idéale est de 75 à 80 %. L'excès d'humidité, nuisible à l'état des étiquettes qui deviennent illisibles et se décollent, peut être corrigé par l'installation d'un absorbeur d'humidité ou le dépôt de mâchefer sur le sol. Une sécheresse trop importante provoque la dessiccation des bouchons donc l'évaporation du vin. Recouvrir le sol de sable ou de graviers humides, placer un récipient rempli d'eau ou installer un climatiseur à eau ou à air, permet de lutter contre la sécheresse de certains sols.

**Lumière :** l'obscurité est nécessaire au bon vieillissement du vin. Au besoin, les ouvertures de la cave peuvent être occultées ou l'intensité de l'éclairage changée car la lumière altère la couleur du vin.

**Odeurs :** une bonne cave à vin ne contient que du vin. L'atmosphère doit être exempte de toutes odeurs nuisibles. Celles-ci altèreraient les vins qui respirent à travers le bouchon.

**Trépidations et vibrations :** elles sont principalement néfastes aux vieilles bouteilles car elles accélèrent le vieillissement.

**Sécurité de la cave :** pour protéger les bouteilles contre les vols, une porte blindée fermant à clé peut être installée.

Diapo x :  
La cave idéale

## 4.2 Le stockage et la conservation



Diapo x :  
Cave idéale

### Le matériel de stockage

Il existe différents types de casiers, rayonnages de bois ou de béton, spécialement conçus pour le stockage des bouteilles.

**Les casiers métalliques :** leur montage s'effectue facilement par l'accroche de panneaux pleins et à grilles de part et d'autre de montants. Utilisés principalement pour le stockage de bouteilles debout (apéritif, eau-de-vie, jus de fruits...), leur inconvénient majeur réside dans l'instabilité de certains modèles pour les stockages couchés.

**Les casiers de stockage en ciment armé :**

- **en pierre volcanique d'Auvergne (pouzzolane) :** de couleur lie de vin, poreuse, elle régule l'hygrométrie. Excellent isolant, elle absorbe les écarts thermiques. L'empilage des bouteilles s'effectue sur des plaques de capacités diverses pleines ou cannelées assemblées par un ciment colle.

- **en murrhinite :** elle possède des caractéristiques semblables à celles de la pierre volcanique. D'une grande modularité, elle permet de nombreuses combinaisons suivant les besoins.

**Les casiers en polystyrène :** par leurs propriétés isothermiques et isolantes de la lumière et des odeurs, ils offrent la possibilité de stocker peu de bouteilles (modules de 12 logements indépendants) et conviennent pour les fins de stock.

**Les casiers artisanaux :** réalisés en bois ou en brique, ils ont l'avantage de correspondre aux dimensions de la cave ou des besoins. Ils sont souvent bien moins chers que les autres matériaux.

**Les casiers nid d'abeille :** ils sont pratiques pour les fonds de caveaux car ils permettent de monter des parois et de disposer à même le sol de gros stocks de vins. En argile cuite, ils sont très modulables mais aussi très fragiles.

**Les armoires à vin :** pour une petite quantité de bouteilles (environ 500) ou en l'absence de cave, elles permettent de conserver le vin dans de bonnes conditions en intérieur. Dans le cas où la cave principale est éloignée ou difficile d'accès, une cave d'intérieur à proximité du lieu de distribution (cave du jour) facilite le travail et permet de proposer des vins à température de service. Ces appareils possèdent un échelonnement de températures sur 12 à 14 niveaux différents.

**Les caves en kit :** posées d'un bloc dans le sous sol, elles se composent d'un escalier en colimaçon fait de modules autobloquants et de casiers de rangement (1000 bouteilles pour un modèle de taille moyenne).

## 4.2 Le stockage et la conservation



Diapo x :  
Cave idéale

### L'organisation d'une cave

La rotation des stocks (vins à conserver et vins à consommer jeunes) doit être surveillée. Les vins doivent être rangés de manière logique, par type (blanc, rouge, rosé, mousseux) et par régions, dans des casiers numérotés avec pour chaque millésime et appellation un numéro de code.

Les vins à rotation rapide sont à stocker dans des endroits facilement accessibles. Les vins de garde peuvent être conservés dans des endroits moins accessibles.

A chaque bouteille doit correspondre une fiche de stock (manuelle ou informatique) qui permet de connaître le numéro du casier où elle est stockée, les mouvements du stock, le nom et l'adresse du fournisseur, la valorisation du stock.

### Les inventaires

Inventaires théoriques à l'aide des fiches de stock et des bulletins de livraisons ou/et inventaires physiques, ils doivent être faits régulièrement, à la fin de l'exercice comptable ou par semaine ou par mois, de manière à déceler les écarts qui pourraient résulter de vols, de mauvaises transcriptions comptables, d'erreurs de manipulations dans le stockage ou la distribution des vins, d'erreurs de livraisons, etc.

## 4.2 Le stockage et la conservation



Diapo x :  
Durée de garde des vins  
de Bordeaux

Le vin est dépendant du travail des hommes mais également des caprices de la nature. C'est ainsi qu'aucun millésime ne ressemble exactement à un autre du fait des aléas météorologiques qui créent, chaque année, des vins ayant leur propre personnalité et espérance de vie.

Globalement, la qualité des millésimes a augmenté grâce aux nombreux progrès réalisés dans les domaines viticoles et œnologiques, tant au niveau des connaissances que de la maîtrise des techniques. Néanmoins, chaque couple cépage-terroir réagit différemment aux conditions climatiques et chaque vigneron possède son propre savoir-faire. Il ne faut donc pas juger trop vite de la qualité d'un millésime, ni la généraliser sur l'ensemble d'un vignoble. Par ailleurs, la réputation d'un millésime ne reflète pas la qualité des vins mais leur plus ou moins grande aptitude à se conserver. Il y a donc des bons vins dans tous les millésimes, il s'agit seulement de les boire au bon moment. Voici les spécificités des derniers millésimes :

- 2008** - bonne qualité
- 2007** - bonne qualité
- 2006** - grande qualité
- 2005** - exceptionnel
- 2004** - bonne qualité
- 2003** - grande qualité et hétérogène
- 2002** - hétérogène
- 2001** - hétérogène sauf en liquoreux
- 2000** - exceptionnel
- 1999** - hétérogène
- 1998** - très grande qualité
- 1997** - qualité moyenne et hétérogène
- 1995** - très grande qualité
- 1994** - bonne qualité
- 1993** - bonne qualité
- 1992** - qualité moyenne et hétérogène
- 1991** - qualité moyenne et très faible production
- 1990** - très grande qualité, richesse exceptionnelle
- 1989** - très grande qualité

## 4.3 Marketing



Diapo x

## 4.3 Marketing



Diapo x :  
Nouvelles occasions de  
consommation

### La consommation de vin en mutation

Nous sommes passés d'un **schéma traditionnel** où la consommation des vins était étroitement liée aux repas vers **un modèle plus informel** lié à une consommation plus festive et conviviale et donc plus occasionnelle (CCE – septembre 2009). On assiste, selon les études menées par l'INRA depuis 1980, à une augmentation dans la société française de la part des consommateurs occasionnels et des non-consommateurs. Sur un marché de 31 millions de consommateurs de vin en 2005, la France comptait **33% de consommateurs réguliers** (dont un tiers de femmes) et **66% de consommateurs occasionnels** à parité hommes-femmes.

On parlera d'un nouveau consommateur en raison de son approche du vin qui donne naissance à de nouvelles occasions de consommation.

Le développement de ce nouveau modèle de consommation de vin est marqué par :

- l'intégration des préceptes **ligne, santé, forme** qui bénéficie au vin au détriment des alcools forts
- l'ouverture des répertoires alimentaires à **une mosaïque de cuisines étrangères**
- **la consommation de vin par les femmes** qui encourage la consommation de vin chez les hommes
- l'adoption du vin comme boisson de socialisation et de partage
- l'amélioration du rapport qualité-prix de l'offre vin
- la recherche d'une **consommation plus qualitative et valorisante**

*(Studio Forni & Associati – fév 2010)*

Autant de facteurs qui donnent naissance à de nouvelles occasions de consommation des vins de Bordeaux en réponse à ces nouveaux codes : **buffets, apéritifs, apéros dinatoires, BBQ, pique-niques, salades, etc.** On tend aujourd'hui à **la simplification de la convivialité** et la grande diversité des vins de Bordeaux permet de couvrir l'ensemble des besoins de ces nouveaux consommateurs en toutes circonstances.

## 4.3 Marketing



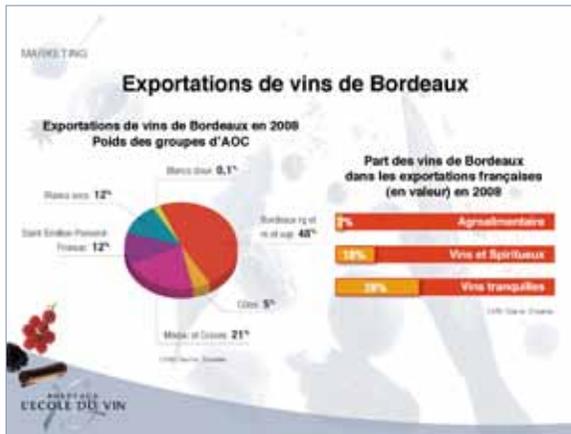
Le service marketing du CIVB renforce cette tendance grâce à des campagnes promotionnelles impactantes :

- « **Les Moments Bordeaux autrement** » qui mettent en scène diverses occasions de consommer les vins de Bordeaux.
- Les spots radio **Valentine** : 7 occasions de consommer du vin de Bordeaux, plébiscitées par une jeune femme trentenaire dynamique.
- Les « **Apéros Vintage de Bordeaux** » : associent les vins de Bordeaux à un mode de consommation actuel et tendance, l'apéritif afterwork du mardi soir.
- **L'Ecole du vin du CIVB** : elle innove avec la création des cocktails « made by Bordeaux » ou encore les ateliers Oenochefs qui mettent en scène les vins de Bordeaux avec la cuisine de tous les jours.

Retrouvez toutes les opérations promotionnelles du CIVB sur Facebook  
<http://www.facebook.com/bordeauxwine>

Diapo x :  
Nouvelles occasions de  
consommation

## 4.3 Marketing



Diapo x :  
Place des vins de Bordeaux  
dans le monde

La consommation mondiale de vin se concentre sur les principaux pays producteurs européens ou sud-américains. Néanmoins, au cours de ces 20 dernières années, un transfert de la consommation mondiale s'est opéré des zones traditionnellement productrices vers des zones de consommation où la boisson alcoolisée de référence n'est pas culturellement le vin.

En 2008, dans un contexte de valorisation modérée des échanges français et de fort recul du 4<sup>ème</sup> trimestre, les exportations de vins ont affiché une réelle performance à laquelle ont activement participé les vins de Bordeaux : ils représentaient pour les produits exportés 3 % des produits agroalimentaires, 18 % des vins et spiritueux et 38 % des vins tranquilles. Ces exportations, en recul, s'établissaient à 1,8 million d'hectolitres pour près de 1,7 milliard d'euros soit 34 % de la commercialisation des vins de Bordeaux. L'UE, qui représentait 59 % des volumes exportés et 47 % de la valeur, a concentré le repli.

Ces expéditions ont été réalisées pour 95 % en bouteilles en 2008. Au sein de ces expéditions en bouteilles, en repli de 6 % en volume, les vins partant à moins de 6 € le litre, ont constitué près des 3/4 des quantités exportées mais 23 % de la valeur.

### Deux gammes de prix se sont distinguées :

- les vins à plus de 15 € le litre prix de départ, représentant 1/10<sup>ème</sup> des vins expédiés en volume mais 6/10<sup>ème</sup> de la valeur. Le succès de ces vins est à relier aux expéditions du millésime 2005.
- les vins situés entre 2 et 3 € le litre. Le développement de ces vins concerne surtout les USA, la Chine et la Grande-Bretagne.

## 4.3 Marketing



Diapo x :  
Flaconnages et packaging

La notion de packaging regroupe le conditionnement d'un produit et son emballage.

Le conditionnement est le contenant qui a pour fonction d'assurer la protection du produit. Les principaux conditionnements proposés pour le vin sont :

- **la bouteille** : selon leur contenance, les bouteilles portent des noms différents. Ainsi, dans la région de Bordeaux, on trouve :

- la Fillette : 0,375 L
- le Magnum : 0,75 L
- la Marie-Jeanne : 2,25 L
- le Double magnum : 3 L
- le Jéroboam : 5,25 L
- l'Impérial : 6 L

- **le Bag in Box ou BiB** : emballage à usage unique, écologique, d'une contenance allant de 1,5 l à 1000 l, il offre une excellente protection à la lumière, une possibilité de service au verre avec conservation sous vide, une manutention facile et une économie pour le consommateur mais est souvent associé à une image de vin de peu de qualité.

- **la cannette et la cannette bouteille** : idéales pour une consommation individuelle, elles permettent de limiter les pertes mais sont souvent refusées par les producteurs (image de vin de mauvaise qualité, de mauvaise conservation). Elles sont amenées à se développer sur des produits à base de vin dans les nouveaux lieux de consommation (bar, discothèque, etc.).

## 4.3 Marketing



### Diapo x : Flaconnages et packaging

L'emballage doit permettre une manutention facile du produit (en particulier lors du transport, de la mise en linéaire dans les points de vente, du stockage) et assurer la présentation du produit et sa mise en valeur afin d'inciter à l'achat.

Pour les vins, les principaux emballages proposés sont :

- **le carton** : léger, de manutention facile, il ne procure cependant pas une bonne protection contre la casse des bouteilles.
- **la caisse en bois** : elle augmente la sécurité des bouteilles mais, lourde, elle peut être difficile à manipuler.

Quelques innovations voient le jour dans le packaging des vins :

- **Le flacon de vin « tube à essai »** : plus gadget que véritable outil de consommation, il peut avoir un intérêt comme idée cadeau pour le consommateur ou comme conditionnement de produit de dégustation pour le producteur.
- **Le tétra pack** moderne est destiné à des consommations individuelles.
- **L'étiquette « aide mémoire »**, détachable, peut se conserver après un repas.

## 4.4 La vente du vin



Diapo x

## 4.4 La vente du vin



Diapo x :  
Etiquettes et contre-étiquettes

L'étiquette est le signe distinctif d'une bouteille, sa signature. C'est aussi un certificat de garantie qui donne l'assurance d'acheter un produit authentique. Support principal pour la vente d'un vin, elle doit donc le représenter.

### Mentions obligatoires et mentions facultatives

L'étiquetage du vin doit être conforme aux règlements communautaires et comprend pour les vins d'AOC :

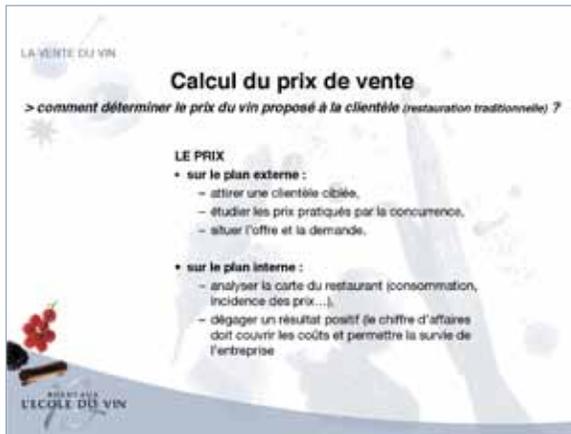
- **des mentions obligatoires** : dénomination du produit, teneur en alcool, message sanitaire pour les femmes enceintes, volume, pays d'origine et informations sur l'embouteilleur (nom, commune, état membre). Ces mentions doivent être regroupées dans un même champ visuel en une ou plusieurs étiquettes. L'emplacement est libre pour les mentions concernant la présence de sulfites et le lot.
- **des mentions facultatives** : marque commerciale, nom de l'exploitation viticole (château, domaine, clos...), couleur (rouge, blanc, rosé), millésime, distinctions décernées par un organisme officiel, conditions d'élaboration (élevé en fût de chêne, issu de la viticulture biologique, etc.).

Jusqu'à présent, les étiquettes étaient très classiques et similaires : texte noir sur fond blanc avec souvent un visuel de château. L'évolution principale de ces dernières années est la colorisation des étiquettes, tout particulièrement pour les vins rosés. La couleur apporte souvent un sentiment de légèreté, de fraîcheur qui correspond bien à ces vins. La couleur mauve se rencontre sur les étiquettes des vins rouges, cette couleur étant l'expression du lien entre l'homme et Dieu, donc entre la terre et le ciel, toute une symbolique dans le monde de la vigne.

### La contre-étiquette

À l'opposé de l'étiquette, se trouve une contre-étiquette plus petite, mais cependant non obligatoire. Elle présente le ou les cépages sélectionnés pour élaborer le vin, la région viticole d'origine, les caractéristiques aromatiques du vin, les accords possibles avec des plats et parfois un code barre. Ces informations peuvent être traduites en d'autres langues. Certaines mentions facultatives prévues sur la contre-étiquette peuvent figurer dans le même champ visuel que celui des mentions obligatoires mais de manière séparée.

## 4.4 La vente du vin



Diapo x :  
Calcul du prix de vente

La fixation du prix de vente du vin par le restaurateur est une décision stratégique. Plusieurs paramètres sont à prendre en considération. La politique d'un palace ou celle d'un restaurant de type traditionnel plus courant sera différente. Dans le premier cas, une cave prestigieuse comprenant de grands crus et des millésimes anciens sera un moyen de communication renforçant la renommée de l'établissement. Dans le second cas, l'achat du vin proposé à la carte constituera une immobilisation de trésorerie conséquente que le restaurateur cherchera à limiter. Dans ce cas, le restaurateur travaillera en flux tendus, afin de :

- renouveler le stock régulièrement,
- commercialiser le vin le plus rapidement possible,
- s'adapter à l'évolution de la demande de la clientèle,
- avoir une carte des vins avec des millésimes actualisés,
- lancer des opérations de promotion.

À partir de ces considérations, comment déterminer le prix du vin proposé à la clientèle dans le cadre d'une restauration traditionnelle ?

### Le prix

La liberté des prix, le renforcement de la concurrence et les nouvelles exigences des consommateurs (ils comparent, négocient, « zappent », etc.) accroissent l'importance et la fréquence des ajustements en matière de prix.

Le prix fixé tient compte des objectifs de vente mais aussi de l'environnement et des contraintes internes et externes.

- **Sur le plan externe :**
  - attirer une clientèle ciblée,
  - étudier les prix pratiqués par la concurrence,
  - situer l'offre et la demande.
- **Sur le plan interne :**
  - analyser la carte du restaurant (consommation, incidence des prix, etc.),
  - dégager un résultat positif (le chiffre d'affaires doit couvrir les coûts et permettre la survie

## 4.4 La vente du vin

LA VENTE DU VIN

**Calcul du prix de vente**  
-> composition du prix de vente

Personnel de salle non rémunéré au service		Personnel de salle rémunéré au service 15 %	
Coût d'achat Hors Taxes	50,00	Coût d'achat Hors Taxes	50,00
Marge du restaurateur	150,00	Marge du restaurateur	130,00
TVA 19,60 %	39,20	Service 15 %	27,00
		TVA 19,60 %	40,57
<b>Prix de vente TTC</b>	<b>239,20</b>	<b>Prix de vente TTC</b>	<b>247,57</b>

BORDEAUX L'ÉCOLE DU VIN

Pour mémoire et à titre d'exemple, les principaux éléments constitutifs du prix de vente sont présentés ci-dessous.

### LA COMPOSITION DU PRIX DE VENTE

Personnel de salle non rémunéré au service		Personnel de salle rémunéré au service 15 %	
Coût d'achat Hors Taxes	50,00	Coût d'achat Hors Taxes	50,00
Marge du restaurateur	150,00	Marge du restaurateur	130,00
TVA 19,60 %	39,20	Service 15 %	27,00
		TVA 19,60 %	40,57
<b>Prix de vente TTC</b>	<b>239,20</b>	<b>Prix de vente TTC</b>	<b>247,57</b>

#### Remarques :

La TVA à 5,5 % est interdite sur les boissons alcoolisées.

Le restaurateur doit dégager une marge pour la survie de son entreprise.

#### Problèmes :

Le restaurateur doit fixer un prix acceptable en fonction de la typologie de la clientèle, de son pouvoir d'achat, de ses goûts, de sa recherche d'une reconnaissance sociale.

Quelle marge retenir, variable ou fixe ?

#### La marge variable

Il faut en terminer avec cette formule, qui consistait à calculer ainsi :

Prix d'achat HT x coefficient = Prix de vente TTC

Le coefficient appliqué peut varier de 2,5 à 5. Lorsque le coût d'achat d'un vin est élevé, le coefficient est faible pour ne pas limiter les ventes. À l'inverse lorsque le coût d'achat est faible, le coefficient peut être élevé.

Pour remédier aux conséquences induites par l'application d'un coefficient, le restaurateur peut choisir d'appliquer une marge fixe.

Diapo x :  
Calcul du prix de vente

## 4.4 La vente du vin

LA VENTE DU VIN

### Calcul du prix de vente

> quelle marge retenir, fixe ou variable ?

Marge variable : Prix d'achat HT x coefficient = Prix de vente TTC

Vins	Coût d'achat HT	Coefficient multiplicateur	Prix vente TTC	Prix vente HT	Marge brute HT	Ratio «Matières»*
Château Lauduc 2006, AOC Bordeaux	3,10	5	15,50	12,95	9,86	23,92 %
Château Noaillac 1999, AOC Médoc	12,80	5	64,00	53,51	40,71	23,92 %

\* Ratio matières = coût matières / prix de vente HT

Marge fixe : Ajout d'un montant fixe au prix de la bouteille

Vins	Coût d'achat HT	Marge brute	Prix vente HT	Prix vente TTC	Ratio «Matières»*
Château Lauduc 2006, AOC Bordeaux	3,10	10,00	13,10	15,67 → 15,50	23,66 %
Château Noaillac 1999, AOC Médoc	12,80	10,00	22,80	27,27 → 27,50	50,14 %

BORDEAUX L'ÉCOLE DU VIN

Diapo x :  
Calcul du prix de vente

### EXEMPLE

Vins	Coût d'achat HT	Coefficient multiplicateur	Prix vente TTC	Prix vente HT	Marge brute HT	Ratio «Matières»*
Château Lauduc 2006, AOC Bordeaux	3,10	5	15,50	12,95	9,86	23,92 %
Château Noaillac 1999, AOC Médoc	12,80	5	64,00	53,51	40,71	23,92 %

\* Ratio matières = coût matières / prix de vente HT

### La marge fixe

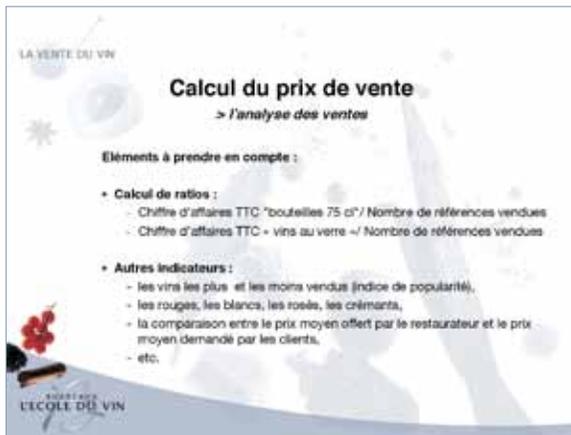
Au lieu d'appliquer un coefficient au prix d'achat du vin, on ajoute au prix d'achat un montant fixe quelle que soit la bouteille vendue. De nombreux restaurants et bars à vin appliquent par exemple une marge de 10 €. Ce système permet de proposer de « belles bouteilles » au client à des prix acceptables, tout en permettant une meilleure rotation des stocks.

Cependant, il est rare d'utiliser une marge identique de 10 € sur une bouteille dont le coût d'achat est de 5 € ou 80 €. Il est possible d'avoir plusieurs marges au regard du prix d'achat.

### EXEMPLE

Vins	Coût d'achat HT	Marge brute	Prix vente HT	Prix vente TTC	Ratio «Matières»
Château Lauduc 2006, AOC Bordeaux	3,10	10,00	13,10	15,67 → 15,50	23,66 %
Château Noaillac 1999, AOC Médoc	12,80	10,00	22,80	27,27 → 27,50	50,14 %

## 4.4 La vente du vin



LA VENTE DU VIN

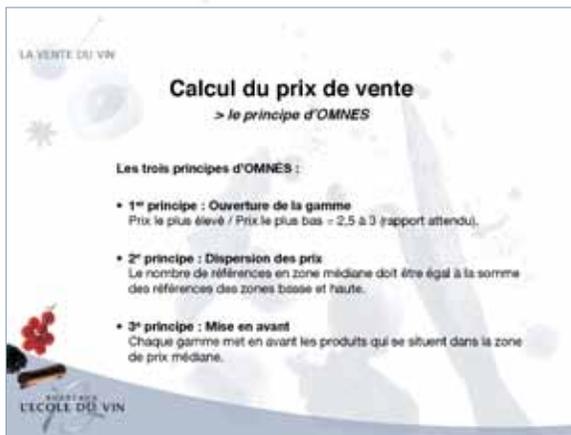
### Calcul du prix de vente

> l'analyse des ventes

Éléments à prendre en compte :

- **Calcul de ratios :**
  - Chiffre d'affaires TTC « bouteilles 75 cl » / Nombre de références vendues
  - Chiffre d'affaires TTC « vins au verre » / Nombre de références vendues
- **Autres indicateurs :**
  - les vins les plus et les moins vendus (indice de popularité),
  - les rouges, les blancs, les rosés, les crémants,
  - la comparaison entre le prix moyen offert par le restaurateur et le prix moyen demandé par les clients,
  - etc.

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN



LA VENTE DU VIN

### Calcul du prix de vente

> le principe d'OMNÈS

Les trois principes d'OMNÈS :

- **1<sup>er</sup> principe : Ouverture de la gamme**  
Prix le plus élevé / Prix le plus bas = 2,5 à 3 (rapport attendu).
- **2<sup>e</sup> principe : Dispersion des prix**  
Le nombre de références en zone médiane doit être égal à la somme des références des zones basse et haute.
- **3<sup>e</sup> principe : Mise en avant**  
Chaque gamme met en avant les produits qui se situent dans la zone de prix médiane.

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN

### L'analyse des ventes

Est-ce que nos propositions de vins correspondent aux attentes de nos clients ?

Avant toute fixation de prix et modification de la carte, il est essentiel de connaître les goûts de la clientèle. L'analyse des ventes est un bon indicateur. On pourra ainsi calculer différents ratios par exemple :

- Chiffre d'affaires TTC « bouteilles 75 cl » / Nombre de références vendues
- Chiffre d'affaires TTC « vins au verre » / Nombre de références vendues

D'autres éléments peuvent être pris en considération :

- les vins les plus et les moins vendus (indice de popularité),
- les rouges, les blancs, les rosés, les crémants,
- la comparaison entre le prix moyen offert par le restaurateur et le prix moyen demandé par les clients,
- etc.

Les principes d'OMNÈS peuvent permettre de vérifier la cohérence de la carte par rapport à la clientèle ciblée. Lorsque les prix sont déterminés, il est nécessaire de procéder à l'analyse des écarts entre le prix le plus bas et le prix le plus haut afin de vérifier leur répartition. Le principe d'OMNÈS permet ces vérifications.

### La mise en application à partir du principe d'OMNÈS

#### Les trois principes d'OMNÈS :

- 1<sup>er</sup> principe : Ouverture de la gamme

Prix le plus élevé/Prix le plus bas = 2,5 à 3 (rapport attendu).

- 2<sup>e</sup> principe : Dispersion des prix

Le nombre de références en zone médiane doit être égal à la somme des références des zones basse et haute.

- 3<sup>e</sup> principe : Mise en avant

Chaque gamme met en avant les produits qui se situent dans la zone de prix médiane.

Présentation d'un exemple avec un prix de vente moyen TTC d'une bouteille de 75 cl à 30 €.

Diapo x :  
Calcul du prix de vente

## 4.4 La vente du vin



Diapo x :  
Calcul du prix de vente

### Quelques particularités

- ne pas brader des vins d'exception ce qui nuirait à leur image et notoriété,
- la carte des vins doit être en harmonie avec la carte des mets,
- le prix du vin au verre est en général fixé en appliquant : prix de la bouteille / 4 = prix du verre.

### Quelques pratiques commerciales

- afin de proposer des produits « à découvrir », des actions promotionnelles peuvent être mises en place, par exemple : « vente à prix coûtant\* » (cf. Code de Commerce),
- la vente du vin « à la ficelle » (celle qui sert à mesurer ce qui reste dans la bouteille) en fonction de ce qui est réellement consommé,
- la vente du vin laissant la possibilité d'emporter une bouteille entamée. Revenir chez soi avec la bouteille que l'on n'a pas terminée, permet de ne plus hésiter à en prendre une, même si l'on est seul. Ce système est également avantageux pour le restaurateur qui vend une bouteille au lieu d'une demi-bouteille ou d'un verre. Le restaurateur propose parfois un petit sac pour emporter la bouteille.
- la possibilité d'apporter son vin sans droit de bouchon, prix d'appel pour composer un menu autour du vin apporté par le client.

*\*le prix coûtant ou « le prix d'achat effectif est le prix unitaire figurant sur la facture majoré des taxes sur le chiffre d'affaires, des taxes spécifiques afférentes à cette revente et du prix du transport » Code de Commerce, article L. 442-2, alinéa 2.*

## 4.4 La vente du vin



Diapo x :  
Cartes et supports de vente

### Rédaction de la carte des vins

La rédaction de la carte des vins est très importante car elle doit permettre une bonne commercialisation des produits mais également une information claire pour le consommateur. Certaines mentions sont obligatoires, d'autres sont facultatives mais dans tous les cas, elles doivent correspondre à la réalité.

**Les indications obligatoires** à faire figurer sur la carte sont les suivantes :

- l'appellation exacte sous laquelle le vin est vendu
- la contenance : bouteille, magnum, demi-bouteille, etc.
- les prix nets ou service compris avec indication du taux du pourcentage du service
- l'indication du cru

Certaines **informations facultatives** sont cependant appréciées par la clientèle, à savoir :

- la mise en bouteilles au château ou au domaine (si c'est le cas)
- l'indication du millésime. Le restaurateur est tenu de vendre la bouteille de l'année qui est mentionnée sur la carte et de ne pas la remplacer par une autre année, même en cas de rupture de stock.

Des erreurs sont fréquemment commises par les restaurateurs lors de la rédaction de la carte des vins. Elles sont à éviter sous peine de se voir verbaliser. Il faut donc veiller à :

- ne pas faire figurer dans la liste des vins ayant une appellation, ceux qui n'en ont pas
- faire figurer les vins sous leur appellation exacte
- préciser l'appellation dans le cas d'un vin vendu sous une marque déposée car l'indication de la marque ne suffit pas
- ne pas confondre le domicile du vendeur et l'appellation. L'appellation précède la mention « appellation contrôlée » ou est comprise entre les mentions « appellation » et « contrôlée »
- classer les vins de table à part et ne pas oublier de mentionner pour ces vins le titre alcoométrique volumique exprimé en % (ex : la cuvée du patron 12,5 % Vol).

Pour la vente de vins au verre, s'ils n'apparaissent pas sur la carte des vins, ils devront être mentionnés sur des supports de vente ou mis en avant d'une autre manière.

## 4.4 La vente du vin



Diapo x :  
Cartes et supports de vente

### Affichage des vins à l'extérieur du restaurant

Il existe une réglementation qui impose aux professionnels de la restauration d'afficher sur la devanture de leur établissement une carte des prix des vins proposés. Cette carte doit comporter les prix de cinq vins choisis par l'exploitant (moins si le nombre de vins proposés est inférieur à 5). En pratique, cet affichage peut être apposé contre une vitrine, devant une porte d'entrée ou tout autre endroit permettant une bonne visibilité de l'extérieur.

### Les supports de vente et actions commerciales

Il existe différents moyens de mettre en avant le vin :

- **le chevalet** : ce système consiste à mettre un chevalet en vue sur la table des clients, avec une liste de vins proposés à la vente au verre. Les particularités des vins peuvent également apparaître. Ce type de promotion est peu coûteux et permet de changer régulièrement les vins proposés.
  - **le buffet** : il est possible de réaliser un buffet de présentation pour mettre en avant certains vins proposés au verre ou certaines formules suggérées. Ce moyen de promotion permet d'animer et de capter l'attention du client dans le restaurant. Il est particulièrement recommandé pour faire découvrir de nouveaux produits. Le personnel pourra ainsi renseigner le client sur le vin et lui donner envie de le déguster accordé à ses mets.
  - **l'ardoise** : pour promouvoir des vins au verre, il est possible de les inscrire simplement sur une ou plusieurs ardoises disposées de façon stratégique à la vue des clients. Technique peu coûteuse, elle ne s'adapte cependant pas dans tous les types de restauration.
  - **les formules** : différentes formules sont possibles. Celle qui se développe le plus est un menu avec un verre de vin accordé pour chacun des plats pour un prix fixe ou variable selon le nombre de vins. Cette formule est très appréciée pour découvrir des vins régionaux ou tout simplement pour déguster plusieurs vins au cours d'un même repas, sans pour autant commander une bouteille complète.
- Le vin de la semaine, du mois, peut ainsi être mis en avant durant une période précise. Les clients sont incités à découvrir ce produit conseillé par le restaurateur et qui est souvent d'un très bon rapport qualité/prix.
- **l'armoire de présentation** : grâce aux armoires à vin que proposent les fabricants, il est possible d'opter pour des celliers disposés dans la salle de restaurant. Dans ce cas, on optera pour une armoire avec des portes vitrées fumées, un habillage... Les clients peuvent ainsi voir une partie des bouteilles proposées par le sommelier.

## 4.4 La vente du vin

LA VENTE DU VIN

**Situation de vente > procédure de vente**



**Phases à suivre**

- prise de contact
- découverte du client (besoins, attente, budget)
- proposition d'un produit avec argumentation et réponse aux objections
- prise de commande
- suivi du client tout au long du repas

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN

LA VENTE DU VIN

**Situation de vente > prise de contact**



- saluer la table en s'adressant à tout le monde (ne pas s'adresser seulement aux hommes)
- se présenter (par le prénom, en précisant la fonction en particulier si sommelier)
- présenter la carte des vins dans son ensemble (sa structure)

La tenue peut affirmer le statut du vendeur (ex : tablier de sommelier)

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN

La réussite de la vente du vin au restaurant est liée à deux connaissances fondamentales :

- la connaissance parfaite des vins constituant la carte (y compris la région d'origine)
- la connaissance du client

La situation de vente sera différente selon le statut du vendeur : serveur ou sommelier. Toutefois, les techniques exposées peuvent s'appliquer dans les deux cas, le sommelier ayant en plus une connaissance très technique du produit.

### Procédure de vente adaptée à la vente de vin au restaurant

Pour connaître le client et réaliser l'objectif de vente, différentes phases sont à suivre :

- la prise de contact
- la découverte du client (besoins, attente, budget)
- la proposition d'un produit avec argumentation et réponse aux objections
- la prise de commande
- le suivi du client tout au long du repas

### Prise de contact

La prise de contact consiste à :

- saluer la table en s'adressant à tout le monde (ne pas s'adresser seulement aux hommes)
- se présenter (par le prénom, en précisant la fonction en particulier si sommelier)
- présenter la carte des vins dans son ensemble (sa structure)

La tenue (ex : tablier de sommelier) peut affirmer le statut du vendeur.

Diapo x :  
Situation de vente

## 4.4 La vente du vin

### Exercices sur les cartes et supports de vente

#### EXERCICE 1

*Quels éléments composent le prix de vente du vin ?*

**Réponse :** coût d'achat HT, marge restaurateur, TVA 19,6%, service 15% (si le personnel de salle est rémunéré au service).

#### EXERCICE 2

*Comment le restaurateur peut-il calculer sa marge ?*

**Réponse :** Il existe deux types de marge, la marge variable et la marge fixe.

- La marge variable est ainsi faite : le coefficient appliqué peut varier de 2,5 à 5. Lorsque le coût d'achat d'un vin est élevé, le coefficient est faible pour ne pas limiter les ventes. À l'inverse lorsque le coût d'achat est faible, le coefficient peut être élevé. Cela permet d'avoir une bonne flexibilité.

- Pour la marge fixe, au lieu d'appliquer un coefficient au prix d'achat du vin, on ajoute au prix d'achat un montant fixe quelle que soit la bouteille vendue. De nombreux restaurants et bars à vin appliquent par exemple une marge de 10 €. Ce système permet de proposer de « belles bouteilles » au client à des prix acceptables, tout en permettant une meilleure rotation des stocks. Cependant, il est rare d'utiliser une marge identique de 10 € sur une bouteille dont le coût d'achat est de 5 € ou 80 €. Il est possible d'avoir plusieurs marges au regard du prix d'achat.

## 4.4 La vente du vin

### EXERCICE 3

Voici une liste de vins et leurs prix d'achat HT, à vous de construire une carte cohérente. Certains de ces vins seront également vendus au verre, vous définirez les prix et les différents supports de vente à votre disposition pour les faire connaître de vos clients.

- Château Noaillac, 1999, AOC MEDOC, 13 euros
- Château Soudars, 2004, AOC HAUT MEDOC, 15 euros
- Château Lauduc, 2004, AOC BORDEAUX, 3 euros
- Château Les dames de la Renardière, 2003, AOC BX SUP, 7 euros
- Château L'Ecuyer, 2006, AOC POMEROL, 25 euros
- Château Pressac, 2000, AOC ST EMILION GC, 28 euros
- Château Clos Chaumont, 2001, AOC 1ères Côtes de Blaye, 13 euros
- Château Cantelaudette, 2006, AOC Graves de Vayres rouge, 8 euros
- Château Rochemorin 2008, AOC Pessac Léognan Blanc, 20 euros
- Château Magneau 2007, AOC Graves blancs, 10 euros
- Château Vrai Caillou 2008, AOC Entre 2 Mers, 5 euros
- Château Laville 2003, AOC Sauternes, 23 euros
- Château Farfulet 2007, AOC Barsac, 15 euros
- Château Lestrille Capmartin 2008, AOC BX CLAIRET, 7 euros
- Château Le tros 2009, AOC BX ROSE, 3 euros

## 4.4 La vente du vin

LA VENTE DU VIN

**Situation de vente** > découverte du client



- prendre connaissance de la commande de la table (source d'argumentation future)
- poser une question introductive type « Avez-vous des préférences dans la carte des vins ? ».
- écouter le client et lui poser quelques questions simples pour :
  - en déduire son niveau de connaissance des vins (notion fondamentale pour adapter l'argumentation) et son approche du vin (technique, plaisir...)
  - tenter de découvrir son budget vin dans le ticket moyen du repas

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN

LA VENTE DU VIN

**Situation de vente**  
> proposition d'un produit, argumentation et réponse aux objections



- proposer le vin en fonction :
  - des plats choisis
  - du profil du client
  - du niveau de budget souhaité par le client
- argumenter et répondre aux objections grâce à une parfaite connaissance des vins proposés

BORDEAUX  
L'ÉCOLE DU VIN

### Découverte du client

Il est nécessaire de :

- prendre connaissance de la commande de la table (source d'argumentation future)
  - poser une question introductive type « Avez-vous des préférences dans la carte des vins ? ».
- Cette première question doit inciter le client à s'exprimer seul à propos de ses goûts et de son approche consommation du vin au restaurant.
- écouter le client
  - relancer le client par quelques questions simples pour :
    - en déduire son niveau de connaissance des vins (notion fondamentale pour adapter l'argumentation) et son approche du vin (technique, plaisir...)
    - tenter de découvrir son budget vin dans le ticket moyen du repas

Cette phase de découverte du client doit mener aux conclusions suivantes :

- le client fait confiance au serveur qui devra proposer un vin ou le client choisira lui-même le vin, le serveur n'aura qu'à justifier le choix
- le client est connaisseur ou non connaisseur

### Proposition d'un produit, argumentation et réponse aux objections

La proposition se fera en fonction :

- des plats choisis
- du profil du client découvert dans la phase précédente
- du niveau de budget souhaité par le client

L'argumentation et les réponses aux objections seront facilitées par une parfaite connaissance des vins proposés.

Diapo x :  
Situation de vente

## 4.4 La vente du vin



LA VENTE DU VIN

### Situation de vente

**Prise de commande**

- rassurer le client par rapport à son choix (sans trop insister)
- signaler au client que sa satisfaction sera suivie durant le repas

**Suivi du client durant le repas**

- Selon le niveau du restaurant
  - dans un restaurant haut de gamme : évaluation de la satisfaction en temps réel
  - dans un restaurant classique : évaluation au moins une fois au cours du repas puis à la fin, lors de l'évaluation globale du repas
- importance de l'évaluation client qui permet de :
  - fixer une relation client
  - affiner les argumentations et les réponses aux objections futures
  - mettre à jour la carte (supprimer un vin, ajouter un nouveau vin répondant à une attente récurrente...)

ANNEE 2014  
L'ÉCOLE DU VIN

Diapo x :  
Situation de vente

### Prise de commande

Toute situation d'achat provoque un sentiment de doute voire de culpabilisation.

Il est donc important de :

- rassurer le client par rapport à son choix (sans trop insister)
- signaler au client que sa satisfaction sera suivie durant le repas

### Suivi du client durant le repas

Le suivi sera adapté au niveau du restaurant

- dans un restaurant haut de gamme, le vin est servi et la satisfaction est évaluée en temps réel
- dans un restaurant classique, le serveur doit interroger le client au moins une fois dans le repas puis à la fin, lors de l'évaluation de la satisfaction globale du repas.

L'évaluation de la satisfaction client est importante pour diverses raisons :

- elle fixe une relation client
- les remarques des clients permettent d'affiner les argumentations et les réponses aux objections futures
- les remarques des clients peuvent amener à mettre à jour la carte (supprimer un vin, ajouter un nouveau vin répondant à une attente récurrente...).

### Conclusion

Pour parfaire la situation de vente, un certain nombre de critères complémentaires doivent être pensés voire travaillés comme la tenue, le sourire, la gestuelle, la voix (ton, débit...), le vocabulaire utilisé, etc.

La réussite de la vente est soumise certes à un ensemble de techniques issues de l'apprentissage, mais elle est également étroitement liée à la nature du vendeur, à ses connaissances du produit et à sa manière de les communiquer.

## 4.4 La vente du vin

### EXERCICE

#### Exemples de jeux de rôles de vente

- Travailler avec une carte des vins définie (comprenant des vins de Bordeaux)
- Travailler avec une carte de plats

Pré-requis :

- Connaître les deux cartes
- Connaître les techniques de vente et leur mise en œuvre.

Quelques exemples de situations à jouer :

- 1- Le client est très connaisseur et il le montre.
- 2- Le client est très connaisseur mais ne le montre pas car il veut vous tester.
- 3- Le client se considère connaisseur mais en fait ne l'est pas.
- 4- Le client est modeste, ne se considère pas connaisseur mais en fait il l'est.
- 5- Le client n'est pas connaisseur et il vous le dit.
- 6- Le client n'est pas connaisseur et est très peu consommateur.
- 7- Le client est très connaisseur et veut un très bon vin.
- 8- Le client souhaite consommer un vin plaisir.
- 9- Le client souhaite un vin qui convienne à l'ensemble de la table et celle-ci est très hétérogène en terme de goût.
- 10- Le client a choisi un vin et en est très mécontent.
- 11- Vous avez choisi un vin pour le client et il en est très mécontent.
- 12- Le client considère que le vin n'est pas adapté aux plats.

## 4.4 La vente du vin

### DO YOU SPEAK BORDEAUX ?

#### Exercice d'anglais

##### EXERCISE 1

##### Training : matching food and wine

Utiliser la carte du Bar à vin du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux en pairwork (un sommelier/ un client) pour conseiller des clients ayant choisi les plats suivants :

- Scallops in cream sauce
- Lemon meringue pie
- Roast leg of lamb
- Smoked salmon
- Shellfish platter
- Venison stew
- Creamy cheese: camembert
- Exotic fruit salad
- Spiced terrine of foie gras
- Rabbit casserole
- Breadcrumbed veal escalope
- Flamed peaches
- Sirloin steak with Béarnaise sauce

##### EXERCISE 2

##### Training: jumbled dialogue between a wine waiter and a customer

##### Put in the correct order :

- 1- Would you prefer to keep to the same wine or to have a red and a white wine?
- 2- Good evening, Sir.
- 3- Thank you.
- 4- Here's the wine list.
- 5- I would suggest a dry white Bordeaux wine to start for example a Entre-deux-mers or 1<sup>ères</sup> Côtes de Blaye. They are both fruity with a wonderful fresh taste that is perfect with fish.
- 6- I am the wine waiter...
- 7- Would you like to order some wine with your meal?
- 8- What do you think of this Médoc? Is it worth its price!
- 9- You're welcome, Sir. Enjoy your dinner!
- 10- A good choice, sir!
- 11- Actually, I don't have to drive tonight, so let's have both!
- 12- I think a full-bodied wine such as a Médoc or a Saint Emilion would go well.
- 13- Then you have chosen a fillet steak with truffles for the main course, haven't you?
- 14- Yes, please, I'm having today's menu: salmon mousse as a starter, then a fillet steak with truffles.
- 15- It's an excellent choice, Sir! You won't regret it!
- 16- I'll try 1<sup>ères</sup> Côtes de Blaye!
- 17- Thank you for your advice. You've been very helpful.
- 18- That's right! What do you recommend?

Answer: 2-6-4-3-7-14-1-11-5-16-10-13-18-12-8-15-17-9

### DO YOU SPEAK BORDEAUX ? Exercice d'anglais

#### EXERCISE 3 : Les vins de bordeaux dans la littérature anglaise

- 1- Pick up the 5 vineyards with their characteristics.
- 2- Pick up all the adjectives used to qualify St Julien wine

TASTE in Someone like you by Roald Dahl (1948)

Richard Pratt is a guest at Mike's household. Mike challenges Richard to name the breed and vintage of a wine. In return Richard bets the hand of Mike's daughter in marriage.

Slowly he lifted the glass to his nose. The point of the nose entered the glass and moved over the surface of the wine, delicately sniffing. He swirled the wine gently around in the glass to receive the bouquet. His concentration was intense. He had closed his eyes, and now the whole top half of his body, the head and neck and chest, seemed to become a kind of huge sensitive smelling-machine, receiving, filtering, analysing the message from the sniffing nose.... [...]

"um", he said, "yes. A very interesting little wine - gentle and gracious, almost feminine in the after-taste".

"Now we can start to eliminate", he said. "You will pardon me for doing this carefully, but there is much at stake. Normally i would perhaps take a bit of a chance, leaping forward quickly and landing right in the middle of the vineyard of my choice. But this time - I must move cautiously this time,

must I not ?" He looked up at Mike and smiled, a thick-lipped, wet-lipped smile. Mike did not smile back.

"First, then, which district in Bordeaux does this wine come from? That's not too difficult to guess. It is far too light in the body to be from either St Emilion or Graves. It is obviously a Médoc. There's no doubt about that.

"Now - from which commune in Médoc does it come? That also, by elimination, should not be too difficult to decide. Margaux? No. It cannot be Margaux. It has not the violent bouquet of a Margaux. Pauillac? It cannot be Pauillac, either. It is too tender, too gentle and wistful for Pauillac. The wine of Pauillac has a character that is almost imperious in its taste. And also, to me, a Pauillac contains just a little pith, a curious dusty, pithy flavour that the grape acquires from the soil of the district. No, no. This - this is a very gentle wine, demure and bashful in the first taste, emerging shyly but quite graciously in the second. A little arch, perhaps, in the second taste, and a little naughty also, leasing the tongue with a trace, just a trace of tannin. Then, in the after-taste, delightful - consoling and feminine, with a certain blithely generous quality that one associates only with the wine of the commune of St Julien. Unmistakably this is a St Julien".

## 4.5 Le service du vin



Diapo x

## 4.5 Le service du vin



Diapo x :  
Carafage et décantation

**Décanter ou carafier**, faut-il mettre le vin en **carafe avant de le servir** ? En dehors de **raisons purement esthétiques**, la mise en carafe peut être une décision judicieuse mais il faut bien faire la distinction entre « **mettre en carafe** » et « **décanter** ».

Même si le résultat est le même, le vin se trouvant finalement dans une carafe, les deux opérations s'adressent à des vins différents et le but poursuivi est différent.

- On optera pour la **mise en carafe** de **vins rouges jeunes et tanniques**, encore **un peu fermés** : le vin va **évoluer au contact de l'oxygène**, le bouquet s'ouvre, les tanins s'adoucissent et par voie de conséquence, le vin est plus agréable. La mise en carafe peut également être effectuée pour les **vins blancs fins et racés** tel un Pessac-Léognan.
- Le fait de « **décanter un vin** » concerne les vins vieux. Ils peuvent former des **dépôts** au fil du temps. Le transvasement aide alors à les séparer du vin : cela s'appelle « **décanter un vin** ». Le transvasement est alors précis et délicat afin de ne pas remettre le dépôt en suspension et de limiter l'apport d'oxygène.

## 4.5 Le service du vin

### Exercices sur le carafage et la décantation

#### EXERCICE 1

- Pourquoi faut-il carafier un vin et quelles sont les principales caractéristiques du carafage ?
- Quel type de récipient allez-vous utiliser ?

*Réponse : On carafe les vins jeunes et tanniques, encore un peu fermés : le vin va évoluer au contact de l'oxygène, le bouquet s'ouvre, les tannins s'adoucissent et par voie de conséquence, le vin est plus agréable.*

*On utilisera de préférence une carafe plate avec une large surface de contact avec l'oxygène. Pour les vins blancs, une carafe ronde suffira. La mise en carafe peut également être effectuée pour les vins blancs fins et racés afin d'ouvrir leurs bouquets.*

#### EXERCICE 2

- Pourquoi faut-il décanter un vin et quelles sont les principales caractéristiques du décantage ?
- Quel type de récipient allez-vous utiliser ?

*Réponse : Le fait de décanter un vin concerne les vins vieux. Ils peuvent former des dépôts au fil du temps. Le transvasement aide alors à les séparer du vin.*

*On préférera une carafe ronde pour ne pas modifier l'équilibre du vin par un apport trop important d'oxygène.*

#### EXERCICE 3

Voici une liste de plusieurs vins : allez-vous les décanter ou bien les carafier ? Justifiez votre choix pour chaque vin.

- AOC Pessac Léognan 1984

*Décanter : vin vieux, à manipuler avec précaution, éliminer le dépôt*

- AOC Lalande Pomerol 1999

*Carafier : ouvrir le vin*

- AOC Premières Côtes de Blaye 2005

*Carafier : ouvrir le vin et assouplir les tanins*

- AOC Listrac Médoc 1994

*Décanter : éliminer les dépôts éventuels*

- AOC Sauternes 1996

*Carafier : ouvrir le nez*

- AOC Bordeaux Supérieur 2006

*Carafier : ouvrir et assouplir le vin*

- AOC Saint Emilion Grand Cru 2005

*Carafier : ouvrir et assouplir le vin*

## 4.5 Le service du vin



Diapo x :  
Températures de service

Les composants aromatiques du bouquet d'un vin s'expriment selon leur volatilité, qui dépend pour beaucoup de la **température de service et de dégustation**.

Si le vin est servi **trop froid**, il ne révèle pas ou **peu de bouquet**. Les tanins et l'acidité dominent au palais.

Mais si le vin est **trop chaud**, il peut y avoir oxydation, destruction d'arômes **très volatils** ; en même temps, des **arômes lourds** peuvent se développer et détruire l'harmonie du bouquet. L'alcool du vin est alors trop dominant au palais.

La température de service dépend de la **couleur du vin**, de son **âge**, de ses **qualités organoleptiques et du type de plat** sur lequel il est servi. Pour les **vins blancs secs**, les **rosés** et les **clairnets**, la température de dégustation idéale varie entre **8 et 11°C**.

**Les vins rouges** devraient se boire entre **16 et 18°C**, les **vins doux moelleux et liquoreux** entre **9 et 12°C**.

Il ne faut pas oublier qu'après avoir été servi, le vin se réchauffe rapidement dans le verre : jusqu'à 3°C en 5 à 10 minutes selon la température ambiante ! La température de service devrait donc être nettement plus fraîche que la température de dégustation recommandée.

## 4.5 Le service du vin



Diapo x :  
Vins au verre

### Le choix des vins vendus au verre

Il n'est pas souhaitable d'avoir un choix trop étendu de vins servis au verre car le vin perd ses qualités très rapidement. En revanche, une excellente solution consiste à présenter au minimum un vin blanc et un vin rouge classiques et un vin original.

On peut ainsi proposer :

- **des vins « classiques »** de très bon rapport qualité/prix qui permettent au restaurateur de réaliser une marge importante
- **des vins originaux** qui permettent aux clients de découvrir et déguster des vins typiques parfois chers
- **des grands crus** qui permettent aux clients de marier mets et vins selon leurs goûts. Ceci permet aux clients n'ayant pas les moyens de s'offrir une bouteille de cette gamme de choisir malgré tout un grand cru.

Cependant, les grands vins sont fragiles et donc la totalité de la bouteille doit être vendue rapidement.

Les qualités commerciales du sommelier sont ainsi primordiales. Si le client ne souhaite pas prendre une bouteille complète, le sommelier lui proposera de lui vendre au verre s'il sait qu'il pourra vendre le restant durant le service.

## 4.5 Le service du vin



Le choix du verre est tout aussi essentiel que la température de dégustation.

Nous recommandons un **verre à pied forme tulipe** qui ne devrait toutefois être rempli **qu'au tiers**. La raison : on obtient ainsi une **plus grande surface** de contact au niveau du disque, le verre peut être mieux agité et les **arômes s'épanouissent** de façon optimale.

Il convient toutefois que le diamètre du col ne soit pas trop important afin que les arômes restent dans le verre et que nous puissions avoir le temps de les apprécier.

Diapo x :  
Choix du verre

#### EXERCICE 1

**Quel est le verre idéal pour déguster un vin de Bordeaux et pourquoi ?**

Réponse :

- verre à pied : pour ne pas réchauffer le vin au contact de la main
- de forme tulipe : pour permettre d'aérer et d'ouvrir le vin sans que les arômes ne se volatilisent trop rapidement
- rempli au tiers : pour pouvoir agiter le vin correctement

#### EXERCICE 2

**Dessinez le verre idéal.**

#### EXERCICE 3

**Quel problème rencontrerez-vous si vous dégustez un vin rouge de Bordeaux dans :**

- un verre à cognac



- un verre à champagne



- un verre à Whisky



## Adresses utiles :

### **École du Vin de Bordeaux**

1-3 cours du XXX Juillet  
33075 Bordeaux Cedex  
Tél. : +(33) 5-56-00-22-85  
Fax : +(33) 5-56-00-99-30

Courriel : [ecole@vins-bordeaux.fr](mailto:ecole@vins-bordeaux.fr)  
Internet : [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)

### **CIVB – Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux**

1-3 cours du XXX Juillet  
33075 Bordeaux Cedex  
Tél. : +(33) 5-56-00-22-66  
Fax : +(33) 5-56-00-99-77

Courriel : [civb@vins-bordeaux.fr](mailto:civb@vins-bordeaux.fr)  
Internet : [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)

### **Office de Tourisme de Bordeaux**

12, cours du XXX Juillet  
33080 Bordeaux Cedex  
Tél. : +(33) 5-56-00-66-00  
Fax : +(33) 5-56-00-66-01

Courriel : [otb@bordeaux-tourisme.com](mailto:otb@bordeaux-tourisme.com)  
Internet : [www.bordeaux-tourisme.com](http://www.bordeaux-tourisme.com)

D'autres informations sur Bordeaux sur **[www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)**

### Éditeur :

CIVB

Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux  
Roland Féredj

1-3 cours du XXX Juillet  
33075 Bordeaux Cedex  
Tél. : +(33) 5-56-00-22-66  
Fax : +(33) 5-56-00-99-77

Courriel : [civb@vins-bordeaux.fr](mailto:civb@vins-bordeaux.fr)  
Internet : [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)

Crédit photos : archives CIVB

© CIVB – 2010 : toute reproduction ou diffusion des textes  
ou illustrations est strictement interdite sans l'autorisation  
préalable du CIVB.

Powerpoint disponible,  
sur demande à [ecole@vins-bordeaux.fr](mailto:ecole@vins-bordeaux.fr)



**Guide des cours et  
des stages « Bordeaux »**

École du Vin de Bordeaux

L'école du vin du CIVB

(Conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux)