

Contexte 1 : Vous travaillez en tant que barman au Grand Hôtel de Bordeaux

**Compétences professionnelles :**

C13 : Confectionner un cocktail au shaker en respectant l'ordre et le dosage

S 122 : Les boissons apéritives : A base de vin : A.B.V., V.D.L., V.D.N.

« *Je suis capable de ...* » *De valoriser les V.D.L. et V.D.N. au bar : historiques, origines, les variétés, élaborations, vieillissement, les modes de stockage, les tarifs et les marques commerciales.*

**Déroulement :**

- 1) **Atelier n°1** : Analyse sensorielle.
- 2) **Atelier n°2** : Dosage.
- 3) **Atelier n°3** : Exercices de découverte.
- 4) **Atelier n°4** : Réaliser la mise en place pour la confection du : **PINEAU COLADA et PORTO FLIP** (Water Cocktails).
- 5) Correction des exercices.
- 6) Synthèse du cours sur les VDN et VDL.
- 7) **Atelier n°5** : Réaliser la mise en place pour la confection du : **PINEAU COLADA et PORTO FLIP**
- 8) Rangement et nettoyage de la salle.

**ATELIER 1 : Analyse sensorielle :**

**Travail** : Compléter la fiche d'analyse sensorielle suivante en fonction des produits proposés à l'analyse.

1	2	3	4	5	6
<b>FAMILLES / SOUS FAMILLES DES PRODUITS</b>					
<b>MARQUES COMMERCIALES / PARTENAIRES</b>					

**ATELIER 2 : Dosage :**

**Travail** : Organiser la mise en place de votre poste pour réaliser les dosages suivants en un seul passage :

1cl – 2cl – 3cl – 4cl – 8cl.

**ATELIER 3 : Le Xérès :**

Travail : A partir de vos connaissances et de l'article Document n°1 répondez aux questions suivantes :

1) **D'où est originaire le Xérès ?**

➤

2) **Comment le Xérès est-il classé ?**

➤

3) **Quels sont les noms donnés au xérès en :**

➤ Angleterre :

➤ Espagne :

4) **Quels sont les principaux cépages ?**

➤

➤

➤

5) **Reclasser les étapes d'élaboration ci-dessous :**

	PASSERILLAGE
	FERMENTATION
	MISE EN BOUTEILLE
	VENDANGES
	FOULAGE
	VIEILLISSEMENT NATUREL
	PRESSURAGE
	VIEILLISSEMENT EN SOLERA

6) **Qu'est-ce que la « flore » ?**

.....

7) **Schématiser ci-dessous le principe de Solera :**

**Les étiquettes :**

**Travail :** A partir des bouteilles devant vous et des indications fournies (Document n°2), compléter le tableau suivant :

NOM DU PRODUIT	FAMILLE	COULEUR/TYPE	ORIGINE
		Rosé	Languedoc-Roussillon
Porto	VDL	(Moyenne de 10 à 19 ans de vieillissement, assemblage)	
Marsala			
	VDN		Languedoc-Roussillon
		Rouge/LBV (Vieillissement 4/6 ans une seule récolte)	Portugal (Porto)
			Espagne (Andalousie)
Porto			Portugal (Porto)
		Blanc	
Floc de Gascogne		Rouge	
Porto		(Vieillissement 2/6 ans, assemblage)	Portugal (Porto)
		Blanc	Charentes
Porto	VDL	(7/8 ans, assemblage)	Portugal (Porto)
		Blanc	Languedoc-Roussillon
Porto	VDL		Portugal (Porto)

**Document n°1 : Atelier n°2 :**

## La fabrication du xérès

Si au Moyen Age le xérès était déjà une boisson alcoolisée fort appréciée, il est aujourd'hui l'un des apéritifs les plus réputés au monde. Ce vin originaire du sud-ouest de l'Espagne provient très précisément d'un petit vignoble andalou situé près de Cadix, dans un triangle formé par Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barremeda et Puerto de Santa Maria. Seuls les vins provenant de ce terroir délimité peuvent revendiquer la Denominacion de Origen (équivalent de notre AOC) Jerez-Xérès-Sherry. Pour la production du sherry il est très important que les raisins poussent dans la proximité de la mer.

Le cépage principal de la région est le Palomino, le Moscatel et pour les vins lourds, le Pedro Ximénez, qui apportent leur note particulière à ces vins. Toutefois, le caractère typique du xérès tient surtout à la méthode utilisée pour le vieillissement et au processus de vinification.

Les cépages Pedro Ximénez ou Moscatel sont destinés à la fabrication de vins doux. Pour augmenter leur teneur en sucre, les grains sont mis à sécher au soleil sur des nattes rondes en esparto ; la nuit, on les couvre pour que l'air frais ne les abîme pas. Cette exposition au soleil dure au moins deux jours.

Il faut attendre que les raisins soient complètement secs avant de les transporter au chai. En outre, il est essentiel pour la fermentation que les raisins aient encore leur pellicule cireuse. Les grains sont d'abord foulés, puis pressés. Il faut 100 kg de raisins pour obtenir 70 litres de moût, qui serviront de base à la fabrication du xérès.

C'est la pellicule cireuse qui déclenche la fermentation du moût. La première phase de fermentation (le « bouillage »), où le vin bouillonne littéralement pendant sept jours au maximum, est suivie d'une deuxième phase plus calme d'une dizaine de semaines.

Commence alors le vieillissement du xérès dans des fûts en chêne américain de 600 litres. Contrairement à la plupart des vins, la maturation du xérès se fait en aérobie. Les fûts n'étant remplis qu'aux 5/6e, une poche d'air se forme, qui permet à une levure de se développer et de former un voile blanchâtre à la surface. La « flor » (fleur) protège le vin, qui n'est pas en contact avec l'air et ne s'oxyde pas. C'est elle aussi qui donnera son arôme caractéristique au xérès.

L'étape suivante de la fabrication utilise le système de la « solera ». Au moins trois rangées de fûts contenant le même type de xérès sont stockées en cascade les unes sur les autres. Dans chaque rangée, le xérès a un degré de maturité différent : en bas le plus vieux, en haut le plus jeune. La rangée de fûts placée au sol s'appelle « solera », celle du dessus « criaderas ».

A intervalles réguliers, on retire de la solera jusqu'à un tiers de xérès destiné à la consommation. A chaque fois qu'on soutire un certain volume de vin, on le remplace par du vin des fûts supérieurs et pour finir, on remplit la rangée supérieure avec du vin de l'année. De cette manière, le vin jeune est transvasé du haut vers le bas et est mélangé avec des xérès plus âgés, le vin vieux « éduquant » le plus jeune. Ainsi, le niveau de qualité des différentes marques de xérès se maintient sur plusieurs années, les défauts d'un vin étant rééquilibrés par le mélange avec des vins d'autres années. Il faut attendre au moins trois ans avant de pouvoir déguster le xérès. Les grands xérès vieillissent encore plus longtemps.

**Document n°2 : Atelier n°4 : Les différents types de vin de Porto :****→ Les Blancs**

Ces Portos ne font pas partie des vins nobles, même s'ils sont parfois délicieux. Ils sont le résultat d'une invention du début du vingtième siècle alors que les vins rouges sont une découverte du dix huitième siècle. Ils ont été "inventés" pour concurrencer les "XERES" et c'est la raison pour laquelle, à l'encontre des "Porto" rouges toujours doux, il existe des blancs doux mais aussi des secs voire très secs.

**→ Les Rouges****• Les « Vintage » :**

Ce sont les plus nobles, les seigneurs des " Porto". Issus d'une seule cueillette exceptionnelle et de raisins classés dans la plus haute catégorie, (il y en a 6), ils font l'objet d'une approbation par l'institut du Vin de Porto. Mis en bouteille après deux ans, ils poursuivent leur vieillissement deux ans en bouteille. Ils peuvent se boire jeunes... mais il est préférable d'attendre au moins 10 ans avant de les déguster sachant que l'on rencontre des Vintages tout à fait exceptionnels après plus d'un siècle. Ils ne représentent que 3% de la production.

**• Les « Late Bottled Vintage » :**

Appelés aussi « L.B.V », ils sont également issus d'une seule récolte, ils sont produits avec les mêmes raisins que les "Vintages" et les mêmes années que les "Vintages". Mais l'assemblage de cépages est différent de celui du "Vintage" et le vieillissement en foudre dure plus longtemps, de 4 à 6 ans. De ce fait le vin est moins puissant qu'un « Vintage » et ses capacités au vieillissement en bouteille n'atteignent pas celle d'un « Vintage ». Il est aussi très agréable de déguster un L.B.V. dès sa mise en bouteille.

**• Les « Ruby » :**

Il s'agit d'assemblage de vins de différentes années avec une moyenne de 3 à 5 ans de vieillissement en foudre. L'appellation "Ruby" désigne des vins courants. C'est en effet pour certaines "maisons" l'assemblage de ce qu'il reste lorsqu'il a fait le meilleur. Arrêtez-vous plutôt sur les « Vintage Character », « Ruby Reserve » ou « Finest reserve » qui désignent des assemblages sélectionnés. Ceux-là présentent un intérêt et la garantie de Qualité.

**• Les « Tawny » :**

Ce sont des vins qui ont vieilli au minimum 5 ans dans des barriques de chêne de 500 litres. Ainsi, si longtemps au contact de l'air et du bois, ces vins se sont oxydés. Ils sont classés en fonction de leur âge. Il y a :

- Les « Tawny » (basique) qui désignent des « Porto » qui ont vieillis 2 à 6 ans.
- Les « Tawny Reserve » pour les « Porto » qui ont vieillis 7 à 8 ans.
- Les « Tawny 10, 20, 30, et plus de 40 ans », tous ces vins sont le résultat d'un assemblage d'années. L'objectif de l'œnologue qui prépare un nouveau lot de « Tawny » consiste à reconstituer les saveurs de celui qui est épuisé. Mais l'âge du vin est en fait l'âge moyen des vins qui le composent. Ainsi, une moitié de 8 ans et une moitié de 12 ans donnerait un dix ans d'âge. Mais il faut savoir que la valeur de cette moyenne est de 10 à 19 ans pour un "Tawny 10 ans", de 20 à 29 ans pour un "Tawny 20 ans" etc....
- Les « Tawny Colheita » qui désignent des « Porto » millésimés (exemple : Colheita 1972). Il s'agit là de « Tawny » véritables, ceux-là même qui servent à l'assemblage des Tawnies âgés.