

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Les vignobles du sud de la France

Kateřina Kydlíčková

Plzeň 2014

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra románských jazyků

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina – francouzština

Bakalářská práce

Les vignobles du sud de la France

Kateřina Kydlíčková

Vedoucí práce:

PhDr. Mgr. Helena Horová, Ph.D.

Katedra románských jazyků

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2014

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2014

.....

Poděkování :

Ráda bych poděkovala vedoucí mé bakalářské práce, paní PhDr. Mgr. Heleně Horové, Ph.D., za její čas a cenné rady. Také bych chtěla poděkovat všem lidem v mém okolí, kteří mi jakkoliv pomohli.

La table de matière:

1	L'INTRODUCTION.....	1
1.1	Qu'est-ce que le vin ?	2
1.2	Pourquoi boit-on du vin ?	4
1.2.1	Le vin et la santé	4
1.2.2	Les effets de l'alcool sur l'organisme	5
1.3	Le cycle végétatif de la vigne.....	5
2	LA DISTINCTION DU VIN EN FRANCE	7
2.1	Les A.O.C. - Appellation d'origine contrôlée.....	7
2.2	Les VDQS – Vins délimités de qualité supérieure	8
2.3	Les vins de pays	8
2.4	Les vins de table	9
3	LA CLASSIFICATION DES VINS SELON LES NORMES DE L'UNION EUROPEENNE	10
4	COMMENT DISTINGUE-T-ON UN BON VIN D'UN MAUVAIS .	12
4.1	Qu'est-ce qu'un bon vin	12
4.1.1	Les goûts et les couleurs	12
4.1.2	L'équilibre	12
4.1.3	La longueur.....	13
4.1.4	La profondeur	13
4.1.5	La complexité	13
4.1.6	La typicité	14
4.2	Qu'est-ce qu'un mauvais vin.....	16

5 LES VINS : LA PRODUCTION, LES DIFFERENCES, LA RICHESSE EN SUCRE	17
5.1 Le vin blanc	17
5.2 Le vin rouge.....	18
5.3 Le vin rosé	18
5.4 Les autres blancs.....	20
6 LES CEPAGES.....	21
6.1 Les cépages blancs	21
6.1.1 Chardonnay	21
6.1.2 Sauvignon Blanc.....	21
6.1.3 Autres cépages blancs	22
6.2 Les cépages rouges.....	22
6.2.1 Cabernet-Sauvignon.....	22
6.2.2 Merlot.....	22
6.2.3 Autres cépages rouges.....	23
7 L'ETIQUETTE D'UN VIN FRANÇAIS	24
7.1 Les indications obligatoires.....	24
7.2 Les indications facultatives	24
8 LA CAPSULE	25
8.1 Sa fonction.....	25
8.2 Les différentes couleurs de capsule.....	25
8.3 Les information sur la capsule	26

9	LA DEGUSTATION	27
9.1	Les étapes de la dégustation	27
9.1.1	L'examen visuel	27
9.1.2	L'examen olfactif.....	28
9.1.3	L'examen gustatif.....	28
9.2	Vocabulaire de la dégustation	29
10	COMMENT SERVIR LE VIN	31
10.1	Quel verre pour quel vin	31
11	LA COMMERCIALISATION DU VIN.....	32
11.1	Les éléments constitutifs du prix	32
11.2	L'importation du vin français en 2012.....	33
11.3	L'importation du vin français en 2013.....	33
11.4	Le consommateur tchèque.....	34
12	LES CHATEAUX VITICOLES	35
12.1	Le Château de l'Aumérade	35
12.1.1	L'histoire	36
12.1.2	Les domaines	36
12.1.3	Les vins du Château de l'Aumérade Cru Classé	37
12.2	Le Château Canet.....	37
12.2.1	Le vignoble	38
12.2.2	Ce qu'ils offrent.....	38
12.3	Le Château de Crouzeilles	39
12.3.1	AOC Madiran.....	40
12.3.2	AOC Pacherenc du Vic-Bilh.....	40

12.3.3	AOC Bearn	41
12.3.4	Leurs récompenses de Concours général Agricole 201341	
13	LE GLOSSAIRE.....	42
14	TESTEZ VOS CONNAISSANCES.....	48
15	LA CONCLUSION	50
16	LE RÉSUMÉ	52
16.1	Le résumé en français	52
16.2	Le résumé en tchèque	52
17	LA BIBLIOGRAPHIE	54
18	LES ANNEXES	65

1 L'INTRODUCTION

Le thème des « *Vignobles du sud de la France* » a été choisi parce que ce domaine m'intéresse beaucoup depuis l'été 2012, lors d'une visite d'un vignoble en Provence où nous avons découvert le monde du vin et où j' ai participé à ma première dégustation professionnelle.

En lisant des écrits concernant ce domaine, nous avons constaté qu'il y avait beaucoup de thèses ou mémoires contenant les mots clé *vin* ou *vignoble*, mais quand nous les avons consultés, nous étions déçus. Dans la plupart, il n'y avait que peu de mentions du vin. D'un autre côté, nous y avons aussi trouvé des travaux intéressants concernant le thème du vin français.

Ces ouvrages contenaient trop de régions viticoles et c'est la raison pour laquelle seulement 3 de ces régions ont été choisies pour l'étude détaillée. Nous avons également consulté des ouvrages qui décrivaient une région de manière détaillée, mais cela englobait tous les renseignements concernant cette région, comme par exemple l'industrie, l'agriculture, les sites touristiques et autres sujets, alors qu'il n'y avait que peu d'informations sur les vins.

La France dispose de plusieurs régions viticoles et c'est peut-être la raison pour laquelle la plupart des auteurs de travaux similaires s'est orientée vers la description de toutes les régions viticoles françaises comme par exemple « *Francouzské vinařství a jeho odborný slovník* » de 2005 qui distingue les vins selon les territoires viticoles ou « *Les Routes de Vin en France* » qui distingue les vins selon les régions françaises. C'est pourquoi nous avons choisi de ne parler que de la partie des vignobles du Sud de la France. De façon délibérée, nous n'englobons pas Bordeaux dans ces régions viticoles car ce sujet est bien connu et déjà très commenté. Ce type d'ouvrage concernant les régions les plus connues, est par exemple « *Francie – Země tisíce barev, vůní a chutí* » de 2011.

Selon nous, les ouvrages précédents expliquent la classification des vins de manière correcte mais ils montrent peu sur la dégustation, sur les régions viticoles moins connues et des exemples précis de vignobles concrets avec leurs histoires et les vins qu'ils produisent. Une partie de ce travail décrit l'introduction de la nouvelle classification des vins selon les normes de l'Union européenne et comprend un glossaire du vin avec sa traduction en tchèque.

L'objectif de ce travail est de renseigner les lecteurs qui ont un niveau de français intermédiaire et qui veulent apprendre les bases sur les vins, leur classification et la dégustation, leurs cépages principaux dans les régions choisies, leurs étiquettes et leurs capsules et finalement leur présenter trois châteaux viticoles concrets : le Château de l'Aumérade, le Château Canet et le Château de Crouzeilles dont l'histoire et les vins y sont décrits. Après la lecture, les lecteurs peuvent vérifier leurs connaissances dans le chapitre *Testez vos connaissances*, qui est un questionnaire à choix multiple. A la fin de ce questionnaire se trouve la correction, où les lecteurs peuvent vérifier la justesse de leurs réponses. Le corrigé se trouve à la fin de ce questionnaire.

1.1 Qu'est-ce que le vin ?

D'après la réglementation européenne, le vin est « *le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins foulés ou non, ou de moûts de raisins* »¹. Le produit doit titrer au minimum 8,5% vol. d'alcool pour pouvoir être déclaré vin.

Dans le vin qui est titré de 12% vol. d'alcool et de 88% d'eau (en général c'est vers 80-90% d'eau). Ensuite, il y a les alcools : l'alcool éthylique, ou éthanol, qui provient majoritairement de la fermentation naturelle des sucres du raisin par les levures. Il y a aussi les acides qui participent à la couleur et à la structure du vin. Les acides sont issus soit

¹ CASAMAYOR (2008, p.2-3)

de la fermentation (acides, lactiques, succiniques, acétiques), soit du raisin (acides tartriques, maliques, citriques). Le raisin se charge en ectines et en sucres pendant sa maturation. « *Le vin contient toujours une part de sucres naturels que les levures n'ont pas réussi à transformer en alcool – ce sont les sucres résiduels* ». ²

Le vin, c'est une boisson qui est produite par la fermentation naturelle du jus de raisin mûr. On transforme des sucres du fruit en alcool sous l'action biochimique de levures qui sont les organismes microscopiques qui prolifèrent d'eux-mêmes. On distingue trois sortes de vins : les vins tranquilles qui peuvent être rouges, blancs ou rosés, les vins effervescents et les vins doux naturels ou mutés.

« *Les vins tranquilles dont les deux premières couleurs peuvent être déclinées en vins secs ou vins doux selon la quantité de sucres résiduels (sucres restants non transformés en alcool au cours de la fermentation). Les vins rouges et blancs peuvent subir une seconde fermentation qui est artificielle cette fois, la malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique sous l'action de bactéries) pour assouplir les vins. Ces derniers sont ensuite vieillis en barriques de chêne et soutirés (séparation du vin et de la lie), puis clarifiés ou collés avant mise en bouteilles.* » ³

La seconde fermentation des vins effervescents est faite en bouteille. Et concernant les vins doux naturels ou mutés on ajoute une eau-de-vie neutre pour stopper la fermentation, ce qui permet de conserver une certaine teneur naturelle en sucre. ⁴

² CASAMAYOR (2008, p.2-3)

³ <http://www.larvf.com/vin-definition-histoire-production-exportations-france-italie-espagne-dictionnaire-du-vin,10355,4025400.asp>

⁴ <http://www.larvf.com/vin-definition-histoire-production-exportations-france-italie-espagne-dictionnaire-du-vin,10355,4025400.asp>

1.2 Pourquoi boit-on du vin ?

Il est dit que le vin rouge est un allié de notre santé grâce à sa richesse en polyphénols. *« Nombreuses études montrent que les amateurs de vin voient diminuer leur risque de maladies cardiovasculaires. Une étude publiée en 2009 par des chercheurs italiens montre que les buveurs de vin de longue date ont moins de facteurs de risque cardiovasculaire et affichent de meilleurs résultats d'analyse notamment en ce qui concerne le cholestérol, les marqueurs de l'inflammation et l'insuline. »*

La consommation du vin n'est pas associée à une augmentation du risque de nombreux cancers comme la consommation d'autres alcools. *« Une étude de grande envergure publiée en 2009 par docteur Dominique Lanzman montre en effet que les hommes qui consomment du vin ont probablement une mortalité par cancer diminuée de 23%. La consommation de vin diminue notamment de 34% la mortalité par cancers digestif et de 22% la mortalité par cancer du poumon... Une des polyphénols contenus dans le vin, améliore la sensibilité à l'insuline. »⁵*

1.2.1 Le vin et la santé

D'après une étude épidémiologique danoise menée en 1995, les consommateurs de vin réduisent leurs risques de maladies cardiovasculaires de 47%. Les autres recherches mettent en évidence une réduction de 20% des incidences de cancers, si vous ne dépassez pas quatre verres par jour. La consommation de vin pourrait prévenir l'apparition de la maladie d'Alzheimer mais ce n'est pas encore prouvé.⁶

⁵ <http://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-assiette/aliments/l-alcool/vin/8-bonnes-raisons-de-boire-du-vin.html>

⁶ CASAMAYOR (2008, p.12-13)

1.2.2 Les effets de l'alcool sur l'organisme

« L'alcoolémie est le taux d'alcool mesuré dans le sang après la consommation d'une boisson alcoolisée (un verre de vin élève l'alcoolémie de 0,20 g/l). »

L'alcool passe rapidement dans le sang. Tous les gens ne sont pas égaux devant l'alcool. Les femmes sont moins résistantes que les hommes et les personnes minces montrent moins de résistance par rapport aux personnes plus enveloppées. *« L'alcool n'a aucun effet désaltérant : plus on boit plus on a soif. »* A long terme, l'alcool peut provoquer une cirrhose et influence le système nerveux. Il procure également un effet euphorisant mais il est important de préciser que cela induit un effet de dépendance.⁷

1.3 Le cycle végétatif de la vigne

Janvier : Les viticulteurs élaguent les pieds de vigne. On commence traditionnellement le 22 janvier.

Février : Après l'élagage, le vignoble est mis au repos mais le cultivateur travaille sur le vin jeune qui mûrit en caves.

Mars : Les viticulteurs complètent l'élagage et désherbent le sol. Dans certaines régions, en fonction du type de sol et du climat, des bourgeons apparaissent.

Avril : Les feuilles, les pousses et les bourgeons de fleurs se développent rapidement. Les bourgeons de fleurs éclosent, à la suite de quoi les fruits apparaissent.

Mai : On utilise souvent un chauffage au fuel ou au bois pour protéger les vignes contre le gel. On commence alors à pulvériser contre l'oïdium et contre d'autres champignons ou maladies et le sol est enrichi en engrais.

⁷ CASAMAYOR (2008, p.14-15)

Juin : La vigne est pollinisée et imprégnée. Elle s'épanouit rapidement et on voit les grappes de raisin. Après la floraison certaines pousses sont fixées au fil guide, d'autres sont coupées. On continue à pulvériser contre les maladies.

Juillet : Les pieds de vigne réagissent à la saison chaude et les petites baies sont devenues des grains. Le producteur supprime quelques grappes pour concentrer l'énergie du cep de vigne dans les grappes restantes. Il continue à pulvériser contre les maladies.

Août : C'est le temps de la véraison – beaucoup de changements importants. La couleur des feuilles change, le raisin prend sa couleur de maturité et le taux de sucre dans les raisins augmente rapidement. Ce processus dure une quinzaine de jours.

Septembre : Les producteurs taillent les rameaux supérieurs indésirables des ceps de vigne et de temps en temps, ils font la vendange en vert, cela veut dire qu'ils enlèvent une partie des grappes en mauvais état pour concentrer la sève dans les grappes restantes pour en améliorer la qualité. En fonction de la position du vignoble et de la maturité du raisin, les vendanges commencent, et se terminent à la fin du mois.

Octobre : Dans la plupart des régions, les vendanges sont terminées. Une fois les raisins pressés, les résidus, peaux, les tiges et les pépins sont dispersés sur le sol au pied des ceps de vigne avec les amendements.

Novembre : La sève descend dans les racines, le vignoble est nettoyé et préparé pour l'hiver.

Décembre : La majorité des vignerons livre le vin à leurs clients avant Noël.⁸

⁸ JOSEPH (2000, p.22-23)

2 LA DISTINCTION DU VIN EN FRANCE

Dans le chapitre *La distinction du vin en France*, on va expliquer ce que sont les désignations AOC, VDQS, les vins de pays et les vins de table. On va tirer les informations du livre intitulé *Introduction à la dégustation* écrit par Raphaëlle Dedourge et de deux sites Internet : *Terroir France* qui est le guide de vins de France et *Dico du vin* qui est le dictionnaire du vin de A à Z.

2.1 Les A.O.C. - Appellation d'origine contrôlée

« La définition d'une A.O.C. repose sur la production de vins issus d'un terroir délimité géographiquement. A chaque A.O.C. est associée une définition d'un encépagement spécifique et traditionnel (variétés de plants de vigne autorisées pour chaque appellation). Les pratiques culturales et de vinification reposent sur les usages locaux, loyaux et constants. Au cours de ces dernières décennies, elles ont parfois été améliorées grâce au progrès technique mais elles ne sont, en aucun cas, venues modifier l'originalité du vin.»⁹

L'AOC garantit la qualité supérieure des vins qui sont strictement ordonnés. Leurs règlements comportent « *les méthodes de culture et de production, la localisation, le cépage, le minimum d'alcool...* » C'est l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) qui déguste et analyse les vins de ce type. « *Souvent la zone d'origine remplace la mention 'origine' comme dans 'Appellation Beaujolais Contrôlée'.* »¹⁰

Pour produire le meilleur vin, on sélectionne les cépages d'après les conditions climatiques et le terroir exact. On conserve les méthodes traditionnelles les procédés de vinification et de culture.¹¹

⁹ DEDOURGE (2000, p.10)

¹⁰ <http://terroirs-france.com/vin/grades.html>

¹¹ <http://www.dico-du-vin.com/a/aocaop-appellation-dorigine-controleeappellation-dorigine-protegee/>

2.2 Les VDQS – Vins délimités de qualité supérieure

Les appellations VDQS sont également attribuées et contrôlées par l'INAO. Ces vins sont de bonne qualité juste après les AOC.¹²

En 1935, lorsque les A.O.C. ont été créées, « *certaines régions viticoles productrices de vins de qualité (notamment dans le sud de la France) ne disposaient pas d'une notoriété suffisante pour accéder au statut d'appellation contrôlée. Noyées dans une production de masse de vins de table, elles risquaient de plonger dans l'anonymat, c'est pourquoi la loi de 1949 a créé une nouvelle catégorie dénommée Vins Délimités de Qualité Supérieure (V.D.Q.S.). Toutefois, les crus étaient choisis parmi les meilleurs vins des régions et devaient obligatoirement subir un examen analytique et organoleptique pour obtenir le label VDQS, examen auquel les A.O.C. ne seront contraintes qu'à partir de 1974.* »¹³

Le 18 décembre 1949, les vins délimités de qualité supérieure (VDQS) ont été officialisés par la loi mais en 2011, les principaux crus de cette catégorie sont passés en AOC. Ces vins apparaissent comme « *l'intermédiaire entre les vins de pays et les AOC* »¹⁴

2.3 Les vins de pays

« *La catégorie vin de pays a été créée par le décret du 13 septembre 1968 pour distinguer les meilleures productions de vins de table.* »¹⁵

En France, environs 150 types de vins différents existent sous l'appellation de Vin de Pays. Ces vins représentent « *25% de la production française* ». Le territoire occupé pour la production des vins de pays est donc plus important que celui des AOC. Le Conseil

¹² <http://terroirs-france.com/vin/grades.html>

¹³ DEDOURGE (2000, p.11)

¹⁴ <http://s4.e-monsite.com/2011/05/01/45932548classification-des-vins-francais-1-pdf.pdf>

¹⁵ DEDOURGE (2000, p.11)

Professionnel teste et examine tous les vins. Ces vins sont très populaires actuellement.¹⁶

2.4 Les vins de table

La production française des vins de table atteint de 40 à 50%. Appartenant à la classification la plus basse en France, les vins de table sont les vins de tous les jours. Sur leurs étiquettes, on peut mentionner seulement le pays d'origine. Ces vins sont des mélanges de différents cépages et des raisins dont origine se trouve dans les pays de l'Union européenne.¹⁷

«La mention vin de l'Union européenne signifie que les raisins ont été récoltés dans un pays et vinifiés dans un autre». Les termes comme château, domaine ou moulin y sont interdits même que l'indication d'un millésime et le nom de cépage sur l'étiquette.¹⁸

Les vins de table contiennent de 8,5 à 15 % d'alcool selon la région. Ils sont produits à partir de différents raisins français ou provenant d'autres pays européens.¹⁹

¹⁶ <http://terroirs-france.com/vin/grades.html>

¹⁷ <http://terroirs-france.com/vin/grades.html>

¹⁸ DEDOURGE (2000, p.12)

¹⁹ KUTTELVAŠER (2003)

3 LA CLASSIFICATION DES VINS SELON LES NORMES DE L'UNION EUROPEENNE

Dans ce chapitre, on découvrira ce que sont les normes AOP, IGP et comment sont appelés les AOC, les VDQS, les vins de pays et les vins de table d'après les normes de l'Union européenne.

Selon la réglementation européenne sur les vins qui a été adoptée en 2009, l'Appellation d'origine protégée (AOP) est issue de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC). « *En cas de refus d'enregistrement en AOP, le produit perd le bénéfice de l'AOC. Les producteurs de chaque AOP ont créé un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui a été chargé de la réécriture d'un cahier des charges de l'AOP.* » L'ODG a créé un Organisme d'Inspection (OI) qui veille à la bonne application de ce cahier des charges. Sa création a été suivi par des réunions parmi les Organismes d'Inspection (OI), l'INAO et les Organismes de gestion (ODG).²⁰

L'article 59 de la nouvelle Organisation commune de marché (OCM) « *précise que les produits commercialisés dans la communauté européenne ou destinés à l'exportation doivent obligatoirement comporter* » les termes comme l'Appellation d'origine contrôlée ou l'Indication géographique protégée. En France « *la mention AOP peut être omise* » si l'AOC, le VDQS ou le Vin doux naturel (VDN) sont indiqués sur l'étiquette.²¹

Les vins de pays sont devenus les IGP en août 2009 et ils doivent suivre les critères stricts de productions qui sont déterminés par le cahier des charges. « *Aujourd'hui, les vins à Indication Géographique Protégée (IGP) représentent une consommation annuelle de 22 bouteilles par an*

²⁰ <http://www.dico-du-vin.com/a/aocaop-appellation-dorigine-controleeappellation-dorigine-protegee/>

²¹ <http://www.dico-du-vin.com/a/aocaop-appellation-dorigine-controleeappellation-dorigine-protegee/>

par habitant en France, une production annuelle de plus de 1,6 milliards de bouteilles.»²²

D'après la norme CE 479/2008 on peut en conclure que la catégorie AOC et VDQS a été remplacée par la catégorie AOP. L'IGP avec ou sans mention du cépage utilisé, désormais l'ancienne appellation vin de pays. Les vins de table sont nommés vins de France. Les vins de France peuvent mentionner le cépage et le millésime, mais pas l'indication de provenance sur leurs étiquettes. En plus la classification de Vins de Pays qui existe uniquement en France va « *pouvoir obtenir un label de niveau européen, l'Indication Géographique Protégée* ». ²³

²² <http://www.vins-de-pays.info/producteurs/vins-de-pays-igp.html>

²³ <http://s4.e-monsite.com/2011/05/01/45932548classification-des-vins-francais-1-pdf.pdf>

4 COMMENT DISTINGUE-T-ON UN BON VIN D'UN MAUVAIS

4.1 Qu'est-ce qu'un bon vin

Dans ce chapitre, on va découvrir ce qu'est un bon vin et spécifier et caractériser les critères qui permettent de constater si un vin est bon ou pas. On va expliquer les goûts et les couleurs, l'équilibre, la longueur, la profondeur, la complexité et la typicité.

4.1.1 Les goûts et les couleurs

Les goûts et les couleurs sont les instruments qui nous permettent de mesurer la qualité du vin. Tous les hommes sont différents et c'est la raison pour laquelle nous avons tous des opinions diverses sur l'appréciation d'un bon vin. On peut dire qu'un vin est bon pour le profane, si vous l'appréciez quand vous le buvez. Des experts entraînés ont établi une série de critères et adoptés des concepts très originaux comme : l'équilibre, la profondeur, la complexité et le caractère. Tous ces concepts sont mesurés de manière objective.²⁴

4.1.2 L'équilibre

L'équilibre indique les relations mutuelles entre douceur, acidité, taux de tanin et alcool. Si aucun de ces paramètres ne prédomine (comme ce serait le cas dans un vin trop tannique ou trop doux), alors on dit de ce vin qu'il est équilibré. La plupart des personnes trouve la grande majorité des vins équilibrée. « *L'équilibre général d'un vin correspond donc à la proportion entre son côté dur et son côté doux, et l'équilibre participe à la grandeur du vin.* »²⁵

Le vin est équilibré quand il est bien constitué et harmonieux. Cela veut dire que l'acidité, les moelleux et l'astringence (ou le tannin)

²⁴ McCARTHY, EWING-MULLIGAN, BEAUMARD (2012, p.37-38)

²⁵ McCARTHY, EWING-MULLIGAN, BEAUMARD (2012, p.38-39)

s'équilibrent.²⁶ « *L'équilibre d'un vin est caractérisé par deux ou trois axes, selon qu'il est blanc ou rouge.* »²⁷

4.1.3 La longueur

On dit que le vin peut être long ou court en bouche. Le cheminement peut être décrit par la longueur. « *Un vin qui possède une bonne longueur peut ainsi rencontrer tous les territoires gustatifs de la langue et laisse même une présence une fois que vous l'avez avalé.* »²⁸

« *La longueur en bouche correspond au temps pendant lequel les arômes restent en bouche une fois que vous avez recraché ou avalé le vin.* » Les arômes de certains vins peuvent disparaître ou rester dans la bouche au bout de cinq, dix ou vingt secondes.²⁹

4.1.4 La profondeur

La profondeur est un des autres critères qui désignent les vins de grande qualité. Si on peut percevoir clairement les différentes couches de saveurs on dit que le vin est profond. Au contraire le vin ne peut pas avoir une saveur plate. Il ne s'agit pas alors d'un grand vin.³⁰

4.1.5 La complexité

Le vin complexe est celui qui est long et profond en bouche. Le vin de la meilleure qualité est un vin qui conserve les saveurs cachées et qui nous permet de les découvrir pendant la dégustation.³¹ La complexité,

²⁶ <http://www.caves-direct.com/content/page/-/id/276>

²⁷ <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/3-regles-pour-distinguer-un-bon-vin-dun-mauvais-vin/>

²⁸ McCARTHY, EWING-MULLIGAN, BEAUMARD (2012, p.39)

²⁹ <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/3-regles-pour-distinguer-un-bon-vin-dun-mauvais-vin/>

³⁰ McCARTHY, EWING-MULLIGAN, BEAUMARD (2012, p.39)

³¹ McCARTHY, EWING-MULLIGAN, BEAUMARD (2012)

c'est une richesse en arômes « *qui se combinent de façon subtile* ». ³² Il est difficile d'analyser sa provenance ou de la déterminer. ³³

4.1.6 La typicité

Le terme de typicité est associé aux différents savoir faire, aux cépages, à l'histoire, au terroir ou au sol sur lequel la vigne est cultivée. Pour pouvoir juger un type de vin, il faut très bien le connaître, et en distinguer exactement les traits de caractère formels. ^{34 35}

4.1.6.1 La typicité des vins d'après les régions

Dans ce sous-chapitre on va découvrir les différents types des vins avec leurs descriptions assez détaillées d'après les régions du sud de la France, que sont la Provence, le Languedoc Roussillon et le Sud-Ouest. Grâce aux informations trouvées sur le site Internet décrivant la qualité et la typicité des vins de chaque région <http://s3.e-monsite.com/2011/01/03/43775155la-qualite-et-la-typicite-des-vins-de-chaque-region-pdf.pdf>, on a construit ce tableau pour la clarté de ce sous-chapitre.

Provence	
Bandol	Vin sec, souple et très fruité, nez de raisin mûr et griotte.
Cassis	Vin couple, finesse de bouche, saveur de framboise et pivoine.
Côtes de Provence	Grande diversité selon la production, vin souple, charpenté, corps soutenu.
Coteaux Varois	Vin généreux, souple en blanc, nez de fruits rouge pour les rouges et rosés.

³² <http://www.caves-direct.com/content/page/-/id/276>

³³ <http://www.cavesa.ch/definition/complexite,5141.html>

³⁴ McCARTHY, EWING-MULLIGAN, BEAUMARD (2012)

³⁵ <http://www.dico-du-vin.com/t/typicite-vin/>

Languedoc-Roussillon	
Côtes du Roussillon	Souple, riche en alcool, aux arômes de fruits rouges, baies et d'épices.
Maury	Vin puissant, généreux, très aromatique à forte personnalité de café, cacao et fruits rouges confits.
Rivesaltes	Vin aux arômes de fruits rouges murs, épices et fruits confits.
Banyuls	Vin aux arômes de fruits secs confits, d'eau – de – vie de noix, de café, vin de grande famille.
Corbières	Vin aromatique, complexe de fruits rouges bien mûrs, chaud et rond en bouche, tannique selon les millésimes.
Clairette de Die	Vin expressif, aromatique, corsé, et généreux.
Muscat de Frontignan	Vin généreux, aromatique et complexe, nez de fruits frais, exotiques, riche et long en bouche.
Muscat de Mireval	Nez envoûtant de fleurs, de raisin, d'agrumes, pulsant et long en bouche.

Sud-ouest	
Bergerac	Vin fruité, fin, nez de fruits rouges, agréable à boire.
Rosette	Vin rare et précieux aux arômes floraux et fruités.
Monbazillac	Vin de couleur paille, moelleux, puissant et long en bouche, arômes de miel, pêche et acacia. Demande à vieillir.
Buzet	Vin charnu sans être tannique, aux bouquets fins de fruits rouges.
Cahors	Vin à la robe soutenue, bouquet de fruits rouges, tannins corpulents, bouche chaude de confiture, d'épices et de sous bois.
Gaillac	Vin riche proche du terroir, note d'épices, de fruits rouges confits.
Côtes du Frontonnais	Vin fruité, souple, nez de fruits rouges aux nuances florales et épices.
Marcillac	Vin franc, direct et chaleureux, note de fruits rouge et d'épices.
Madiran	Vin marqué par le terroir et son cépage (tannat), riche en tannins et matière colorantes, note de fruits rouges mûrs, structuré en bouche.
Jurançon	Vin des Rois et Prince des Vins » palette Aromatique complexe, puissance de miel, fleurs blanches, fruits confits, pain, épices, bouche prenante et longue.

Iroulégy	Vin au nez intense de fruits rouges, fruits noirs, épices et sous - bois.
----------	---

36

4.2 Qu'est-ce qu'un mauvais vin

Il existe très peu de mauvais vins sur le marché. Dans le cas des vins mauvais, il s'agit plutôt de mauvaises bouteilles de vin, « *des bouteilles manipulées sans précaution ayant entraîné la ruine de leur contenu.* »³⁷

On peut désigner un mauvais vin selon quelques caractéristiques comme : fruit blet, vinaigre, odeur chimique ou organique (avec mauvaise odeur d'ail), vins oxydés (avec une odeur fade ou même cuite et une saveur dans le même genre), arômes et saveurs de brûlé ou goût de bouchon (avec une odeur de carton mouillé qui empire au contact de l'air).³⁸

³⁶ <http://s3.e-monsite.com/2011/01/03/43775155la-qualite-et-la-typicite-des-vins-de-chaque-region-pdf.pdf>

³⁷ McCARTHY, EWING-MULLIGAN, BEAUMARD (2012, p.39-40)

³⁸ McCARTHY, EWING-MULLIGAN, BEAUMARD (2012)

5 LES VINS : LA PRODUCTION, LES DIFFERENCES, LA RICHESSE EN SUCRE

Dans ce chapitre, on va observer les différences essentielles entre les vins blancs, rouges et rosés. Dans les annexes, se trouve une explication détaillée des procédés de vinification du vin blanc, rosé et rouge avec les commentaires tirés de « serredesvignes.com » où toutes les étapes sont très bien expliquées. Il y est décrit à quelle température il faut servir les différents vins.

5.1 Le vin blanc

*« Il résulte d'une fermentation de raisins à pulpe blanche, sans étape préalable de macération. La couleur des vins blancs peut varier en fonction du cépage, du mode de vinification, et du taux de sucre. »*³⁹

Il est possible de boire du vin blanc pour toutes les occasions, par exemple avant, pendant et après le repas. Il peut être servi à l'apéritif ou en accompagnement du dessert. *« Le vin blanc se sert frais, mais pas glacé. »* Les vins blancs peuvent avoir plusieurs saveurs, par exemple le vin très sec, sec, demi-sec, moelleux, liquoreux, pétillant, mousseux, madérisé, etc.⁴⁰

« Le vin blanc est plus acide que le vin rouge. La saveur acide est soulignée et mise en avant par le froid. » Mais il existe aussi du vin blanc moins acide. C'est le cas des vins blancs de garde, qui sont plus ronds en bouche. Le vin blanc sec et vif (c'est à dire non sucré et acide) sera servi entre 8 et 10°C, alors qu'un blanc de garde pourra être servi entre 10 et 13°C.⁴¹

³⁹ <http://www.france.fr/visiter/art-de-vivre/vignobles-et-decouvertes/article-ancien/rouge-blanc-mousseux-les-differents-types-de-vin>

⁴⁰ <http://www.terroirs-france.com/vin/vinblanc.html>

⁴¹ <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/comment-savoir-a-quelle-temperature-servir-le-vin/>

5.2 Le vin rouge

Le vin rouge est élaboré à partir de raisins noirs. La peau des baies de raisin donne la couleur au jus. La structure du vin est déterminée par la quantité et par la qualité des tanins. Pendant la fermentation alcoolique, on transforme des sucres du raisin en alcool sous l'effet de levures présentes dans la cuve. « *La plupart des vins rouges subissent une seconde fermentation.* » En Languedoc-Roussillon et dans le Sud-Ouest, on produit essentiellement du vin rouge.⁴²

D'habitude, le vin rouge est moins acide que le vin blanc. On distingue la température de service du vin rouge selon deux facteurs : la présence de tanins et l'acidité plus faible. Un vin rouge léger (c'est à dire acide et peu tannique) sera servi entre 13 et 15°C, alors qu'un rouge charpenté (c'est à dire tannique, plus gras) pourra être servi entre 15 et 18°C.⁴³

5.3 Le vin rosé

« *Le vin rosé est produit selon le même mode de vinification que le rouge, le rosé observe un temps de macération très court, de l'ordre de quelques heures.* »⁴⁴

La durée de la macération pelliculaire diffère le vin rouge et le vin rosé. « *Dans le cas du vin rosé, la macération pelliculaire se déroule dans le moût avant fermentation alors que pour le vin rouge elle a lieu avant, pendant et après la fermentation.* » La différence essentielle entre le vin rosé et le vin blanc repose sur la nature des cépages. Des cépages blancs et des cépages noirs sont très différents en couleur, en

⁴² <http://www.larvf.com/,vin-rouge-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique,10355,4025342.asp>

⁴³ <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/comment-savoir-a-quelle-temperature-servir-le-vin/>

⁴⁴ <http://www.france.fr/visiter/art-de-vivre/vignobles-et-decouvertes/article-ancien/rouge-blanc-mousseux-les-differents-types-de-vin>

composition aromatique et même en texture. Il est possible de consommer le vin rosé à tout moment de la journée. Sa couleur, ses arômes et son goût sont harmoniques.

« Un mélange de vin blanc et de vin rouge ne permet pas d'obtenir des couleurs identiques à celles des vins rosés. » Après avoir goûté le vin rosé, on reconnaît sa texture très particulière en bouche.⁴⁵ Le procédé de vinification du vin rosé est la même que celui de la vinification du vin rouge. Dans la peau des raisins noirs, se trouvent les colorants naturels qui colorent le moût.⁴⁶

On distingue trois types de rosés : le rosé de macération, de pressurage et de saignée. Le rosé de macération *« est élaboré à partir d'une vendange de raisins noirs mise en cuve jusqu'à 24 heures avant le début de fermentation afin que les baies libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Durant cette courte période de cuvaison, les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin imprègnent le jus et la teinte au point de donner sa couleur au rosé. On presse alors le moût pour séparer la partie solide (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température de 18 à 20 degrés pour préserver au maximum les arômes. »*⁴⁷ Le rosé de pressurage est une technique qui consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées (la rafle enlevée étant la structure interne de la grappe), juste après la vendange. Quand le jus est récolté, il est mis en cuve et la fermentation débute. *« Dans ce cas, le rosé possède une robe plus claire, de couleur saumon, que le rosé de macération. »* Le rosé de saignée libère une partie du jus contenu dans la cuve après quelques heures de macération.⁴⁸

⁴⁵ http://www.centredurose.fr/actu%20vins%20roses/identite_vinrose.pdf

⁴⁶ <http://www.labivin.net/article-21622640.html>

⁴⁷ <http://www.larvf.com/,vin-rose-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique-maceration-pressurage-saignee,10355,4025336.asp>

⁴⁸ <http://www.larvf.com/,vin-rose-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique-maceration-pressurage-saignee,10355,4025336.asp>

Le vin rosé est très similaire au vin blanc, sauf que ne possédant pratiquement pas de tannin ils ne sont pour la plupart pas tanniques. On le sert frais (8-10°C) pour souligner son acidité et sa fraîcheur.⁴⁹

5.4 Les autres blancs

Il existe le vin moelleux qui est sucré et il se dénomme ainsi car c'est un vin dont le taux de sucre est compris entre 12g/l et 45g/l. Les vins qui dépassent ce taux sont considérés comme des vins liquoreux. Les vins moelleux ou liquoreux sont servis entre 8 et 10°C. Dans le cas des vins effervescents (crémants ou Champagne), il est nécessaire de marquer leur fraîcheur en raison de leur acidité, c'est pourquoi ils doivent être servis à plus basse température entre 8 et 10°C.⁵⁰

⁴⁹ <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/comment-savoir-a-quelle-temperature-servir-le-vin/>

⁵⁰ <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/comment-savoir-a-quelle-temperature-servir-le-vin/>

6 LES CEPAGES

Dans ce chapitre concernant les cépages, on va apprendre les différentes sortes de cépages du sud de la France et on va distinguer les cépages blancs des cépages rouges en ne mentionnant que les principaux cépages. Ces informations proviennent de plusieurs sites Internet, comme par exemple : le site du Vin de Pays, le Dico du vin, Le Figaro et Terroirs France.

« *Ils existent plus de 6 000 cépages à travers le monde.* » Parmi les plus grands cépages du sud de la France on peut compter le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay, le Merlot et le Syrah.⁵¹

6.1 Les cépages blancs

6.1.1 Chardonnay

Le Chardonnay est un cépage blanc qui est produit en Languedoc-Roussillon. Ce vin vieillit bien, donc il peut être conservé plusieurs années. Les raisins possèdent des arômes variés aux notes d'agrumes, de brioche ou de fruits secs.⁵²

« *Le Chardonnay est également l'un des raisins principaux pour le Champagne.* » On le compte parmi les vins blancs les plus fin.⁵³

6.1.2 Sauvignon Blanc

Ce cépage est produit en Languedoc-Roussillon et au Sud-Ouest de la France. « *Ce raisin blanc d'une qualité exceptionnelle fournit d'excellent vins, qui varient beaucoup selon les régions de production.* » Le Sauvignon Blanc est vif et minéral.⁵⁴

⁵¹ www.dico-du-vin.com/c/cepage-variete-de-vigne/

⁵² <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepapes/chardonnay>

⁵³ <http://www.terroirs-france.com/vin/chardonnay.html>

⁵⁴ http://www.vins-de-pays.info/vinsIGP/pages_D17_cepapes.php?idpage=611&iddetail=75

6.1.3 Autres cépages blancs

Parmi les autres cépages blancs du sud de la France, on peut nommer par exemple le Sémillon, le Muscadelle, le Mauzac, le Len de l'El (ou Loin de l'Oeil), L'Arrufiac, le Courbu, le Ruffiat, le Camaralet, l'Ugni Blanc ou l'Ondenc qui sont produits dans le Sud-Ouest. Le Terret Noir peut être aussi bien cépage blanc qu'un cépage rouge. Le Grenache Blanc, l'Ugni Blanc, le Mauzac, le Muscat, le Bourboulenc, le Picpoul, le Macabea, le Malvoisie, le Vermentino, la Clairette, le Marsanne et le Roussanne sont des cépages produits en Languedoc-Roussillon. En Provence-Côte-d'Azur, on produit de l'Ugni Blanc, de la Clairette, du Sémillon et du Rolle.⁵⁵

6.2 Les cépages rouges

6.2.1 Cabernet-Sauvignon

Le Cabernet-Sauvignon est produit dans toutes les régions du Sud de la France, ce qui signifie en Languedoc-Roussillon, dans le Sud-Ouest et en Provence-Côte-d'Azur.⁵⁶

C'est un grand cépage rouge parce que c'est le 2^{ème} cépage le plus planté d'après sa superficie. Ce vin vieillit très bien donc sa structure, sa complexité et sa puissance se révéleront mieux après quelques années de garde.⁵⁷

6.2.2 Merlot

Le Merlot est composé des petites baies noires. « *De couleur sombre et dense, avec des arômes de fruits rouges et noirs et une superbe palette aromatique, le merlot se transforme au cours de son*

⁵⁵ <http://www.dico-du-vin.com/c/cepage-variete-de-vigne/>

⁵⁶ <http://www.dico-du-vin.com/c/cepage-variete-de-vigne/>

⁵⁷ <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/cabernet-sauvignon>

*vieillessement pour laisser place à des notes de pruneaux, de sous-bois, d'épices. En bouche, il est souple avec des tanins distingués.»*⁵⁸

Le Merlot est produit dans le Sud-Ouest ainsi qu'en Languedoc-Roussillon.⁵⁹

6.2.3 Autres cépages rouges

Dans le Sud-Ouest, se trouvent des cépages comme : le Malbec ou le Cot, le Petit Verdot, le Tannat, le Duras, le Braucol, le Fer Servadou, le Manseng, la Négrette, l'Abouriou et le Gamay. Le Carignan, l'Aramon, le Grenache Noir, le Cinsault, le Mourvèdre, le Picpoul et l'Iladoner Pelut sont eux produits en Languedoc-Roussillon.. Le Cournoise, le Mourvèdre, le Tibouren et le Braquet sont produits en Provence-Côte-d'Azur. Le Syrah est produit dans le Sud-Ouest, en Languedoc-Roussillon et même en Provence-Côte-d'Azur. Le Carignan et le Cinsault sont tous les deux produits en Languedoc-Roussillon ainsi qu'en Provence-Côte-d'Azur.⁶⁰

⁵⁸ <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/merlot>

⁵⁹ <http://www.dico-du-vin.com/c/cepage-variete-de-vigne/>

⁶⁰ <http://www.dico-du-vin.com/c/cepage-variete-de-vigne/>

7 L'ÉTIQUETTE D'UN VIN FRANÇAIS

Dans la section suivante on va voir quelles sont les mentions obligatoires et facultatives se trouvant sur les étiquettes des vins français. Dans la partie des annexes on va observer des exemples des étiquettes où toutes ces mentions sont bien décrites.

7.1 Les indications obligatoires

Parmi les mentions obligatoires de l'étiquette, il y a la zone de production du vin AOC, le nom de l'embouteilleur (l'adresse de sa raison sociale), l'indication de la teneur en alcool, le volume du vin contenu dans la bouteille, le nom du pays d'origine et la mention qui signifie que le vin a été mis en bouteille sous la responsabilité du viticulteur ou du négociant.⁶¹

7.2 Les indications facultatives

Parmi les mentions facultatives, on peut nommer la couleur du vin, le type de vin (sec, demi-sec, moelleux, doux), le mode d'élaboration (vin nouveau, claret, primeur), le millésime, le nom du ou des cépages, la marque commerciale, le nom d'une personne qui a participé au circuit commercial, des conseils donnés au consommateur, des signes ou symboles, des dessins, des photos, des illustrations, le nom d'une exploitation agricole, la mise en bouteille à la propriété ou dans la région de production, l'histoire du vignoble; du vin ou de l'entreprise commerciale, les indications de classement (grand cru, cru classé), le nom de la commune ou d'une partie de la région et le numéro de la bouteille.⁶²

⁶¹ <http://www.toutlevin.com/les-habits-du-vin/lire-l-etiquette-d-un-vin-francais>

⁶² DEDOURGE (2000, p.22-23)

8 LA CAPSULE

Pour le chapitre suivant, on a consulté le site de *Vigne et sens*, plus précisément l'article rédigé par Philippe Berger qui y explique à quoi servent les différentes capsules. La seconde source c'est le site de *Mise en bouteille* où l'on peut trouver des informations détaillées sur les capsules.

La capsule est d'un diamètre de 23mm au moins. La couleur du fond nous permet de déterminer du premier coup d'œil la nature du produit qui se trouve dans la bouteille.⁶³

8.1 Sa fonction

« *Les capsules (capsules-congés) ou CRD (capsules représentatives des droits) apposées sur le bouchon des bouteilles de vin, indiquent que les droits du vin ont été acquittés auprès de la Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects (D.G.D.D.I.).* » La capsule permet la libre circulation et la commercialisation du vin sur le territoire français.⁶⁴

8.2 Les différentes couleurs de capsule

La couleur verte de la capsule indique les vins tranquilles ou mousseux qui ont les appellations d'origine contrôlée (AOC) et les vins délimités de qualité supérieure (VDQS). La capsule bleue marque les vins de pays et les vins de table. Les vins doux naturels et les vins de liqueur sont désignés par la couleur orange et le Cognac ou l'Armagnac par la couleur jaune d'or. Il existe encore les capsules grises pour les autres produits intermédiaires, rouges pour le rhum traditionnel des DOM et blanches pour les autres alcools.⁶⁵

⁶³ <http://www.miseenbouteille.info/definition.htm>

⁶⁴ <http://www.vigne-et-sens.com/post/2013/01/29/Salon-des-vins-bio-%C3%A0-Montpellier>

⁶⁵ <http://www.miseenbouteille.info/definition.htm>

8.3 Les information sur la capsule

Les capsules ont les mentions obligatoires qui ne peuvent figurer que sur la couronne :

- 1) « *Le numéro d'agrément de la personne responsable de l'embouteillage du produit ou du répartiteur pour les capsules collectives qui se composent d'une lettre : R pour Récoltant, N ou E pour Non Récoltant ou Négociant, encadrée à droite du numéro d'ordre et à gauche du numéro du département où il exerce son activité.*»
- 2) La marque du fabricant des capsules qui se trouve sur la jupe ou la coiffe de la capsule.
- 3) « *Des mentions spécifiques à certains produits.* » Autour de l'image de Marianne, on peut trouver le centilitrage (pe. : 75cl.), la mention République française et D.G.D.D.I.⁶⁶



⁶⁶ <http://www.vigne-et-sens.com/post/2013/01/29/Salon-des-vins-bio-%C3%A0-Montpellier>

9 LA DEGUSTATION

Pour le chapitre suivant, on a tiré les informations du cours de Technologie appliquée de Madame Fournier au Lycée Professionnel Condé pendant mon court stage à Besançon le 12 novembre 2013. Ce cours est très utile pour les futurs serveurs, parce qu'ils y étudient comment déguster du vin, quel met s'accommode avec quel vin, comment le servir, etc pour pouvoir bien guider les clients concernant le choix dans les meilleurs restaurants.

9.1 Les étapes de la dégustation

On utilise le goût, la vue et l'odorat pendant la dégustation du vin et on a besoin d'un verre spécial qui s'appelle le verre I.N.A.O.

9.1.1 L'examen visuel

L'examen visuel consiste en l'étude de la couleur et de la teinte, la limpidité, la brillance et les larmes. On examine un disque et la transparence pour vérifier l'état sanitaire du vin, la robe pour désigner la couleur du vin et pour permettre de savoir si le vin est jeune ou non. L'examen des larmes nous permet de déterminer la structure du vin, le degré alcoolique et la puissance.

On s'oriente soit vers un vin blanc ou un vin rouge. Le vin blanc peut être incolore, jaune pâle, jaune paille, jaune ambré, doré, jaune orangé, vieil or, cuivré ou acajou. On distingue les nuances du vin rouge comme rouge vermillon, rouge cerise, grenat, rouge violacé, rubis ou foncé. On choisit l'aspect du vin qui peut être brillant, terne, limpide ou trouble.

9.1.2 L'examen olfactif

L'odorat nous apporte de nombreux renseignements sur l'état du vin. On peut regrouper les odeurs en grandes familles : sucrées, âcres, putrides, acides, florales, animales ou sauvages, herbées etc. L'examen olfactif est divisé en deux parties : au premier nez et au deuxième nez. Pendant la première partie, on étudie la première impression, l'intensité aromatique, la complexité aromatique et la nuance aromatique alors que pendant la deuxième étape, on refait les mêmes étapes encore une fois pour découvrir si l'intensité aromatique, la complexité et les nuances ont changé après un certain temps. On fait l'examen du premier nez pour pouvoir déterminer les premières impressions comme les arômes les plus volatiles dit arômes primaires. Pendant l'examen du deuxième nez, on détermine les arômes secondaires.

La première impression du vin peut être agréable, désagréable ou ordinaire. L'intensité est puissante, faible ou inexistante. Il existe plusieurs caractères de l'arôme, par exemple : fruité, végétal, floral, minéral, animal, épicé, boisé et empyreumatique (léger goût de brûlé). Et finalement, on décrit la qualité comme très bien, ordinaire, distinguée ou désagréable.

9.1.3 L'examen gustatif

L'analyse du goût se fait sur la langue. Notre bouche est sensible à l'acidité, au sucré, à l'amertume, à la température, à la viscosité, à la présence de gaz carbonique, à l'astringence et à la longueur. On examine l'attaque pour déterminer les premières impressions à la prise en bouche. On fait l'examen de l'évolution pour vérifier la persistance du vin et confirmer si l'on retrouve les informations décrites aux premières étapes. *« Un bon vin se distingue d'un grand vin par sa construction rigoureuse et puissante, quoique fondue et par son ampleur dans la complexité aromatique. »*

On distingue la douceur sucrée, sèche ou douce et l'acidité excessive, équilibrée ou insuffisante. La puissance en alcool peut être capiteuse, suffisante ou légère. On dit que la chair du vin est grasse, ronde, mince ou maigre. L'examen gustatif nous permet de distinguer le tanin comme équilibré et bon, astringent, insuffisant ou amer. On se rend compte s'il y a des incidents tels que : goût de croupi, de lie, de bois, âcre, de sulfure d'hydrogène, de moisi; de bouchon, de métal, herbacé ou phéniqué (pourri). On qualifie la longueur en bouche comme longue, courte ou moyenne.

A la fin de la dégustation on peut ajouter nos observations personnelles ou l'association avec des mets.

9.2 Vocabulaire de la dégustation

Dans cette partie, sont montrés les termes utilisés pour décrire une certaine couleur, l'odeur et le goût du vin. Pour pouvoir mieux les comprendre, observez le tableau ci-dessous.

Phases	Points à examiner	Vocabulaire vin blanc	Vocabulaire vin rouge
Visuel	Disque et la transparence	Clair, limpide, cristallin	
		Trouble, irisé, présence de dépôts	
	Robe	Robe de faible Intensité,	Robe de faible intensité,
		Intense ou très intense	Intense ou très intense.
		Or blanc, or vert, doré	Rouge violacé, rouge
		Jaune clair, jaune	Carmin, rubis, grenat,
		Paille, vieil or, ambré.	Grenat tuilé, pourpre.
Larmes	Larmes inexistantes, peu nombreuses, fugaces,		

		Courtes, longues.		
		Jambes fines et longues, courtes, grasses.		
Olfactif	1er nez	Odeurs minérales, végétales, florales, Animales,		
		De fruits.		
		Nez plat, agréable, expressif, puissant.		
	2ème nez	Minéral: soufre, iode,	Minéral: terre, mine de	
		Silex, pierre à fusil	Crayon, pierre à fusil...	
		Végétal: herbe, fougère...	Végétal: bois, champignons...	
		Floral: acacia, aubépine...	Floral: violette, rose...	
		Epicé: cannelle, vanille...	Animal: musc, cuir...	
		Fruité: pomme, poire...	Fruité: cassis, cerise...	
	Gustatif	Attaque	Attaque franche, impression de fraîcheur (vin blanc)	
Ou de chaleur (vin rouge), vin plat sans expression				
Evolution		Vin agressif, vif, rond	Vin agressif, tannique,	
		Souple, charnu, structuré	Apre, structuré, équilibré...	
		Équilibré, vin sec, doux	Vin léger, corsé, charpenté	
		Moelleux, liquoreux		

67

⁶⁷ Élaboré sur le fondement de la participation au Cours de la Technologie Appliquée de Madame Fournier au Lycée Condé, (2013)

10 COMMENT SERVIR LE VIN

Avant que le serveur ouvre une bouteille de vin, il faut qu'il la présente au client. Le serveur donne le nom du vin, son millésime et si le client demande, il lit l'étiquette. Le serveur doit savoir lire l'étiquette et même de connaître l'origine des différents vins. Si le client est satisfait de cette présentation du vin, le serveur peut ouvrir la bouteille.

Après l'ouverture de la bouteille, le vin est servi en premier à la personne qui l'a commandé. Si cette personne est satisfaite, on sert les autres gens du côté droit. Lorsque le vin est versé, l'étiquette doit être visible de tous. Si le vin est bu à la maison, c'est l'hôte qui doit le déguster.

La température idéale pour servir le vin rouge riche, lourd et de garde se situe entre 15 et 20 °C. Des vins rouges légers seront servis entre 12 et 15 °C et les vins blancs et rosés entre 10 et 12 °C. Les vins moussants et les vins de liqueur sont servis entre 5 et 9 °C.⁶⁸

10.1 Quel verre pour quel vin

Ils existent des verres universels pour déguster le vin. Il faut utiliser des verres longs pour les vins mousseux et les champagnes mais les vins de desserts exigent des verres plus petits en forme de tulipe. On ne remplit jamais le verre à ras bord, il faut s'arrêter au tiers ou à la moitié du verre.⁶⁹

⁶⁸ MALÍK (2003, p.158-161)

⁶⁹ <http://blogues.radio-canada.ca/millesime/2012/04/24/dans-quel-verre-deguster-son-vin/>

11 LA COMMERCIALISATION DU VIN

« *Les importateurs du vin sont spécialisés selon la nature, la qualité et la provenance des vins. Le vin est importé chez les détaillants* », dans la grande distribution, dans le canal CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants) et les magasins spécialisés. Certaines chaînes de grande distribution achètent des vins directement au producteur. Les plus grandes quantités de vin vendues par les producteurs le sont à la grande distribution.

Dans les zones rurales, les marchés traditionnels toujours sont importants. Ce n'est pas le cas de la vente à distance (Internet) qui a peine à se développer et la vente aux cafés, hôtels et restaurants qui est affectée par la crise économique et les nouvelles contraintes du code de la route. « *Les vins de moyenne et haute gamme ont été les plus impactés.* » Les vins nouveaux et de qualité supérieure sont proposés dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration spécifiquement à Prague qui bénéficie de l'essor du tourisme.⁷⁰

11.1 Les éléments constitutifs du prix

« *Une taxe sur les vins a été introduite récemment, d'un montant de 10 CZK/L, soit 0,4 Euro. Les vins et spiritueux sont soumis à une TVA de 20%.* » Les marges commerciales varient entre 10 et 30%. Comme la République tchèque fait partie de l'Union Européenne, « *il n'y a pas de droits de douane à l'entrée pour le vin exporté* » de France mais le prix des vins français à l'importation est plus élevé. Chez un détaillant, on peut acheter le vin français en moyenne à environ 10,36 Euros.⁷¹

⁷⁰ <http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/republique-tcheque/vin/circuits-de-distribution.html>

⁷¹ <http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/republique-tcheque/vin/circuits-de-distribution.html>

11.2 L'importation du vin français en 2012

La France est un des pays principaux qui nous importe son vin. En plus elle est, avec ses « *19,6% des parts de marché* » le second le plus grand fournisseur de notre pays. La République tchèque « *a acheté des vins de meilleur qualité en provenance de la France* ». On « *a importé 5,3 millions des litres de vin français pour une valeur de 18, 23 millions d'euros* » en 2012. « *Entre 2010 et 2012, les importations de vin français ont augmenté de 30,3% en volume et de 50,8% en valeur.* »

En 2012, on a importé environ 5 363 000 litres de vin en volume total pour une valeur de 18 236 000 d'Euros. Dans ce nombre total, on compte 1 892 000 litres de vin blanc dont la valeur atteint la somme de 4 949 000 d'Euros et 3 471 000 litres de vin rouge dont le montant atteint 13 287 000 d'Euros.⁷²

11.3 L'importation du vin français en 2013

D'après le Bureau UBIFRANCE (l'Agence pour le développement international des entreprises)⁷³ de Prague, on a enregistré une augmentation en volume et en valeur de 17% des importations des vins français en 2013. La France était donc « *le 1^{er} fournisseur avec une part de marché de 22% en valeur des importations totales tchèques de vins* ». ⁷⁴

72

<http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/republique-tcheque/vin/importation-de-vin.html>

73

<http://www.ubifrance.fr/republique-tcheque/export-republique-tcheque-avec-notre-bureau.html>

74

<http://www.ubifrance.fr/republique-tcheque/001B1400973A+le-marche-des-vins-en-republique-tcheque.html>

11.4 Le consommateur tchèque

Depuis quelques années, on a remarqué une évolution « *au niveau de la consommation* » et de la distribution du vin. « *Le consommateur tchèque s'intéresse de plus en plus à l'origine du vin, à son histoire et à l'éventuelle obtention d'une médaille dans le cadre d'un concours.* » Les gens désirent « *une certaine connaissance des cépages et savoir s'orienter sur le marché du vin* ». Le consommateur achète du vin de plus en plus chez les cavistes ou dans les chaînes de la grande distribution. « *Selon l'acheteur de vins de la société SPAR, les ventes en 2012 ont été composées de 54% de vins blancs, de 37% de vins rouges et de 9% de vins rosés.* »⁷⁵

⁷⁵

<http://www.ubifrance.fr/republique-tcheque/001B1400974A+republique-tcheque-l-engouement-du-consommateur-pour-les-vins-de-qualite-.html>

12 LES CHATEAUX VITICOLES

Dans cette partie on va découvrir trois vignobles effectifs qui se trouvent dans le Sud de la France. Le premier vignoble, le Château de l'Aumérade, est un domaine que j'ai visité pendant l'été 2012 et où j'ai participé à ma première dégustation professionnelle. Les deux autres châteaux viticoles sont des vignobles que je voudrais visiter dans le futur. On a recherché les informations sur les sites Internet de ces châteaux et de plus je me souviens de beaucoup de renseignements très intéressants qu'on a retenus pendant la visite.

12.1 Le Château de l'Aumérade



Le Château de l'Aumérade se trouve en Côtes de Provence, dans la région de Hyères et Pierrefeu-du-Var. Il produit plus de 2 500 000 bouteilles et les exporte dans le monde entier. Il dispose d'une superficie de 550 hectares. « *Hendri Fabre junior, sa sœur Marie-Christine Fabre-Grimaldi et son mari Vincent Grimaldi, sur les traces de leur grand-père et de leur père, perpétuent la tradition en s'appuyant sur 400 ans de passion.* » On peut y visiter le jardin, la cave et le musée du santon. Le vin du Château de l'Aumérade est un vin unique, qui symbolise la famille, le terroir, l'histoire, la passion et le savoir-faire.^{77 78}

⁷⁶ <http://www.aumerade.com/>

⁷⁷ <http://www.aumerade.com/cotes-de-provence-cru-classe.htm>

⁷⁸ <http://www.aumerade.com/histoire-du-chateau-de-l-aumerade.htm>

12.1.1 L'histoire

Au 16^{ème} siècle le château recevait les lettres de noblesse et il est dit qu'il a été découvert par le Roi Henri IV. Le bon Roi a ordonné d'introduire ceux vins à la cour de France et de planter le premier mûrier de France et des platanes magnifiques qui se trouvent dans le jardin jusqu'à aujourd'hui. Le château a été considéré comme l'un des plus beaux de Provence mais au 18^{ème} siècle, il a été morcelé et repris par la famille Aumerat et a changé son nom en Château de l'Aumérade.

« Le château est devenu un des premiers embouteilleurs et fondateur des Côtes de Provence, Henri Fabre et Charlotte, son épouse, restructurèrent le château et obtinrent en 1955 le titre de Cru classé dont seulement 18 propriétaires peuvent se prévaloir en Provence. » Grâce à aide de leur fils, ils ont développé l'exportation et la commercialisation des vins. En 1950, ils ont créé leur propre bouteille comme une des premières en Provence.⁷⁹

12.1.2 Les domaines

Le Château de l'Aumérade est le cœur des domaines Fabre et c'est le seul château qui propose des visites. Tous les domaines Fabre sont divisés en trois catégories :

- 1) Terroir argilo calcaire épicé et minéral de Pierrefeu qui se compose de Château de l'Aumérade Cru Classé à Pierrefeu (300 hectares), Château de la Dédière à Pierrefeu (80 hectares) et Domaine du Jas de Cape à Pierrefeu (50 hectares).
- 2) Terroir argilo calcaire épicé à tendance bord de Mer qui se constitue du Château de la Clapière Cru Classé à Hyères (50 hectares), du Château La Forêt à Hyères (18 hectares) et du Domaine du Mont Fenouillet à Hyères (4 hectares).

⁷⁹ <http://www.aumerade.com/histoire-du-chateau-de-l-aumerade.htm>

- 3) Terroir bord de mer sableux et schisteux qui est formé du Château Saint-Honoré à La Londe (60 hectares)⁸⁰

12.1.3 Les vins du Château de l'Aumérade Cru Classé

Parmi ces vins on peut trouver la cuvée Elégance (blanc 2012, rosé 2012), la cuvée Marie-Christine (rosé 2012, rouge 2011), la cuvée Sully (blanc 2012), la cuvée Seigneur de Piegros (rosé 2012), la cuvée Dame de Piegros (rouge 2011), et la cuvée Louis Fabre (rouge 2011).⁸¹

La cuvée Sully Blanc de 2012 a gagné la médaille de bronze au Concours des vins de Mâcon et la médaille de bronze au Concours de Saint Tropez et la cuvée Seigneur de Piègros rosé de 2009 a obtenu la médaille d'or au Concours Général de Paris.⁸²

12.2 Le Château Canet



83

Le Château Canet se trouve au cœur du Languedoc-Roussillon et est formé de 45 hectares de vignes, 3 hectares d'oliviers et 65 hectares de champs et de pinèdes au cœur desquels les bâtiments sont installés.

⁸⁰ <http://www.aumerade.com/cotes-de-provence-cru-classe.htm>

⁸¹ <http://www.aumerade.com/les-vins-du-chateau-de-l-aumerade-cru-classe.htm>

⁸² <http://www.aumerade.com/vins/recompenses-des-vins-du-chateau-de-l-aumerade.htm>

⁸³ <http://www.chateaucanet.com/le-domaine-propriete.php>

Depuis sa création au 14^{ème} siècle le domaine évolue et la première cave utilisée est toujours là.⁸⁴

12.2.1 Le vignoble

Le vignoble de Château Canet est situé dans le Balcon de l'Aude, sur l'appellation Minervois (80%) qui est idéal pour la viticulture. On obtient de belles récoltes en respectant l'environnement et en préservant la santé à long terme. « *Les vignes profitent du chaud climat méditerranéen et d'un régime de vents particulièrement favorable.* » Le principal cépage, c'est le Syrah qui couvre 25 hectares ce qui représente plus de la moitié du domaine. Le Chardonnay est planté dans un sol plus minéral sur 4,5 hectares. Le Grenache et le Merlot occupent le reste. La production qui ne bénéficie pas de l'appellation Minervois est classée en vin de Pays d'Oc I.G.P. (Indication Géographique Protégée).⁸⁵

Le Château Canet a obtenu sa dernière récompense (médaille d'or) en 2007 dans la compétition du Concours Général Agricole.⁸⁶

12.2.2 Ce qu'ils offrent

Le Château Canet dispose d'un cave qui est située au coeur du domaine où l'on peut participer à une visite ou à une dégustation commentée où l'on a une chance unique d'apprendre comment sont combinées les techniques anciennes et celles les plus modernes. La dégustation est toujours suivie par une balade dans les vignes.⁸⁷

Ce vignoble nous offre la possibilité d'y passer des séjours personnalisés sur demande ou des weekends à thème selon nos intérêts parmi lesquels on peut citer : *vin & vendanges, vin & chasse, vin &*

⁸⁴ <http://www.chateaucanet.com/le-domaine-propriete.php>

⁸⁵ <http://www.chateaucanet.com/les-vins-vignes.php>

⁸⁶ <http://www.chateaucanet.com/nouvelle-nos-recompenses.php>

⁸⁷ <http://www.chateaucanet.com/degustation-visite-de-cave.php>

gastronomie, vin & truffe et *vin & vin*. Ce genre de weekend est utile et apprécié par les personnes qui s'intéressent au vin. Pendant *vin & vendanges* on devient vigneron pour une journée. On peut participer aux vendanges avec des professionnels qui nous expliqueront les techniques de vendanges, les assemblages, un cours de dégustation ou le travail en cave. *Vin & chasse* nous permet d'apprendre à préparer un diner de chasse. « *Ce weekend est idéal pour apprendre à préparer un repas gastronomique.* » Pendant *vin & vin* on apprend tout sur le vin comme l'assemblage, la dégustation ou les techniques de vinifications.

Cette idée de weekends spécialisés est née entre amis et membres de la famille qui sont venus au Château Canet, et où tout le monde participe à l'activité viticole.⁸⁸

12.3 Le Château de Crouseilles



89

Le vignoble de Château de Crouseilles se trouve au milieu des AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh. Le Château prestigieux et sa cave viticole sont très bien connus dans le village de Crouseilles. En 1950, les vignerons pionniers ont créé la Cave de Crouseilles au pied de la Chaîne des Pyrénées.

Ce domaine viticole s'étend sur une superficie de 658 hectares dont 35% est d'origine AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh. 65% des vins sont vendus dans les chaînes de grande distribution et 10% est réservé pour l'exportation. Le vignoble emploie 130 vignerons et 15 salariés.⁹⁰

⁸⁸ <http://www.chateaucanet.com/weekends-autour-du-vin.php>

⁸⁹ <http://www.crouseilles.com/>

⁹⁰ <http://www.crouseilles.com/la-cave-de-crouseilles-et-son-ch%C3%A2teau/>

12.3.1 AOC Madiran

Au début du 11^{ème} siècle, des moines bénédictins ont développé une viticulture qui a été orienté à la consommation locale. Le vin de Madiran est devenu un vin de messe. *« Aujourd'hui, l'appellation couvre 1400 hectares de vignes composées en majorité du cépage emblématique local, le Tannat. »* L'AOC Madiran nous offre des vins Classiques, Nouveau genre ou des Grands Vins.

Ils y existent trois types de sols : *« les argilo-calcaires, les argiles et les galets roulés. »* Le climat y est *« humide au printemps, sec et frais en été, et relativement sec et chaud sur l'arrière saison qui permet la maturation du Tannat dans les meilleures conditions. »* Les vins de Madiran classiques sont intenses, fruités et frais et sont prêts à boire immédiatement. Ces vins sont *« l'assemblage de Tannat, Cabernet-Sauvignon et Cabernet-Franc »*. Les Madiran Grands Vins sont élégants et puissants avec des arômes d'épices, de pain grillé, de réglisse ou de cuir.⁹¹

12.3.2 AOC Pacherenc du Vic-Bilh

Cette partie de vignoble bénéficie d'une superficie de 300 hectares qui profitent des meilleurs conditions pour la maturation des cépages locaux comme l'Arrufiac, le Petit Manseng, le Gros Manseng et le Petit Courbu. Seuls des vins blancs y sont produits. *« Les vins doux, vendangés à la main entre octobre et décembre offrent un très bel équilibre, des arômes de fruit exotique et des parfums de fruit confits. »*⁹²

⁹¹ <http://www.crouseilles.com/aoc-madiran/>

⁹² <http://www.crouseilles.com/aoc-pacherenc-du-vic-bilh/>

12.3.3 AOC Bearn

L'AOC Bearn est consacrée aux vins rosés. Ce vignoble qui ne se trouve pas loin des Pyrénées est constitué de Cabernet Franc, Tannat et Cabernet Sauvignon. Ces vins « *offrent des arômes d'agrumes et de fruits des bois suivis d'une belle rondeur en bouche et des notes de groseilles fraîches.* »⁹³

12.3.4 Leurs récompenses de Concours général Agricole 2013

Ils ont obtenu la médaille d'or pour l'AOC Béarn précisément la sélection Bio de 2012 des Hautains rosés, la médaille d'or pour les Hautains rosés de 2012 et la médaille d'or pour l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh Sec, Comte d'Orion de 2012. En 2011 ils ont gagné la médaille d'argent pour la Folie de Roi 2011 sous l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh. En 2011 le Château Crouseilles a reçu deux médailles d'or pour le Château La Motte de 2011 et la Folie de Roi de 2010 dans le domaine AOC Madiran.⁹⁴

⁹³ <http://www.crouseilles.com/aoc-b%C3%A9arn-igp-comt%C3%A9-tolosan/>

⁹⁴ <http://www.crouseilles.com/palmar%C3%A8s-concours-g%C3%A9n%C3%A9ral-agricole-2013/>

13 LE GLOSSAIRE

Le glossaire est une partie pratique de ce mémoire qui permet aux lecteurs de vérifier le sens de mots utilisés dans ce travail. On a constitué ce chapitre grâce à plusieurs sites Internet, notamment *Le Dico du Vin*, *Global Wines*, *Vin et Passion* et *Inter France* ainsi que grâce aux ouvrages de Johnson et Robinsonová, Saint-Roche, Rey-Debove ou Ackermann et col. On a profité également des connaissances du propriétaire tchèque d'une boutique de vin qui nous a aidé en ce qui concerne les expressions tchèques correctes. Les mots mentionnés sont les mots clés qui peuvent aider le lecteur à mieux apprendre la partie théorique.

A

Acidité, f. (kyselost) : contribue à l'équilibre du vin, en lui apportant fraîcheur et nervosité. Mais lorsqu'elle est très forte, elle devient un défaut.

Acre (štiplavé): vin qui irrite les muqueuses.

Amer (hořké) : normal pour certains vins rouges jeunes et riches en tannin, mais dans les autres cas c'est un défaut.

Animal (animální/živočišné): expression aromatique de fourrure, poils, rôti, venaison, ambre, cuir ou tripes.

Assemblage, m. (assemblage): mélange de plusieurs vins.

B

Boisé (dřevnaté):goût de bois, le vin qui sent le fût mal lavé ou neuf.

Bouchon, m. (špunt, zátka) : objet qui sert à fermer une bouteille.

Bouquet, m. (buket): synonyme d'odeur, de nez et d'arômes.

C

Capsule, f. (záklopka lahve vína) : morceau de plastique ou de métal se vissant ou se fixant sur le goulot d'une bouteille.

Cépage, m. (odruďa vinné révy/cépage) : variété de vigne cultivée

Château, m. (château):terme utilisé pour désigner une exploitation vinicole, même si elle ne comporte pas de véritable château.

Côte, f. (svah): région au terrain pentu ininterrompu.

Couleur, f. (barva) : se qualifie selon trois couleurs fondamentales: rouge, rosé, blanc.

Cru, m. (cru):délimitation d'un terroir produisant du vin de qualité supérieure.

Cru classé, m. (označení prestižního vína) : désigne un vignoble ou domaine officiellement reconnu comme étant de qualité supérieure.

Cuvée, f. (cuvée) : assemblage de vins à caractère spécifique.

D

Demi-sec (polosuché): goût légèrement sucré.

Déséquilibré (nevyvážený):manque d'harmonie.

Domaine, m. (statek, panství, vinařství na něm provozované) : producteur de vin en AOC ou Vin de Pays.

Doux (sladké) : avec une sensation douce, sucrée.

Dur (tvrdé) : vin avec un excès de tanin et de tartre.

E

Epais (silné) : vin très coloré, donnant en bouche une impression de lourdeur et d'épaisseur.

Epicé (kořeněné) : vin dont les arômes évoquent le poivre ou le tabac.

Équilibré (vyrovnané) : avec l'harmonie entre les éléments du vin (fruit, acidité, tannins, alcool).

F

Faible (mdlé) : vin sans ampleur ni caractère.

Fermentation, f. (kvašení) : procédé chimique naturel transformant le jus en alcool sous l'action du sucre.

Floral (květinové) : aux arômes de fleur. Concerne les vins racés, d'une grande finesse.

Fruité (ovocné) : transmission des arômes, des bouquets et du goût de raisin: vins agréables, aromatiques, délicats et moelleux.

H

Herbacé (bylinné) : désigne des odeurs ou arômes rappelant l'herbe.

I

Intensité, f. (intenzita) : degré de force ou de puissance.

L

Léger (lehké) : extrait sec et couleurs faibles.

Lie, f. (usazenina) : résidu précipité laissé par le vin.

Longueur, f. (dochut') : le vin dispose d'une longueur si ses arômes laissent en bouche une impression plaisante et persistante après la dégustation.

Lourd, m. (tříslovina) : vin épais, trop coloré qui est riche en tanin et parfois en alcool.

M

Madérisé (madeirizované) : vin blanc qui, en vieillissant, prend une couleur ambrée et un goût rappelant d'une certaine façon celui du madère.

Maigre (bez těla) : vin sans vinosité, sans acidité.

Millésime, m. (ročník vína) : correspond à l'année de récolte des raisins qui ont servis à faire le vin.

Moelleux (polosladké) : vin riche en sucres, en glycérol et en matières pectiques.

Mûrir (zrát) : acquérir de la maturité, rendre mûr.

N

Nez, m. (nos vína) : désigne les arômes ou bouquet d'un vin.

Nuance, f. (odstín) : différence dans une couleur.

O

Odeur, f. (vůně) : sensation que les émanations du vin produisent sur l'odorat.

P

Parfumé (s výrazným aroma) : vin qui laisse dégager des arômes agréables des vins floraux et aromatiques.

Persistence, f. (perzistence): phénomène se traduisant par la perception de certains caractères du vin après celui-ci ait été bu.

Puissant (mocné): vin qui a des tanins fermes, une texture riche, une grande intensité olfactive bref, riche en alcool autorisant une longue garde.

R

Riche (bohaté): vin qui réunit toutes les qualités d'un grand vin en termes d'intensité, de richesse en alcool, d'amplitude.

Robe, f. (barva): désigne la couleur et l'aspect extérieur du vin.

Rond (kulaté): vin équilibré, souple, sans aspérité.

S

Sauvage (plané): la plante pousse et se développe naturellement, sans être cultivée.

Sec (suché): vin qui ne présente aucun goût sucré.

Sucré (sladké): vin qui désigne ce qu'on appelle les demi-sec, les moelleux, les doux ou liquoreux, en fonction de la concentration dans ces vins de sucre résiduel.

T

Tanin, m. (tanin): substance se trouvant dans la rafle, la peau et les pépins de raisin.

Terroir, m. (půda) : ensemble de facteurs caractérisant un vignoble (sol, sous-sol, climat, exposition).

V

Vieillessement, m. (zrání): élevage du vin bien gardé en bouteille afin d'atteindre une certaine maturité.

Vignoble, m. (vinohrad, vinice) : terrain planté de vignes ou ensemble des vignes d'une région ou d'un pays.

Vinification, f. (vinifikace): méthode réunissant l'ensemble des techniques d'élaboration du vin, de la récolte à la mise en bouteille.

Volatil (prchlavý): vin qui s'évapore facilement.

95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107

⁹⁵ <http://www.interfrance.com/fr/vin/wine-terms.html>

⁹⁶ <http://www.dico-du-vin.com/mots-du-vin/aromes/>

⁹⁷ <http://www.dico-du-vin.com/mots-du-vin/couleur-du-vin-mots-du-vin/>

⁹⁸ <http://www.dico-du-vin.com/mots-du-vin/degustation/>

⁹⁹ <http://www.global-wines.cz/slovník>

¹⁰⁰ <https://www.vinetpassion.com/information-pratique/glossaire-vin.html>

¹⁰¹ <https://www.vinetpassion.com/information-pratique/glossaire-vin2.html>

¹⁰² <https://www.vinetpassion.com/index.php?module=CMS&id=33&newlang=fra>

¹⁰³ JOHNSON, ROBINSONOVÁ (2002)

¹⁰⁴ SAINT-ROCHE (1988) – Comment faire sa Cave à Vins

¹⁰⁵ SAINT-ROCHE (1988) – L'harmonie des Vins et des Mets

¹⁰⁶ REY-DEBOVE (2004)

¹⁰⁷ ACKERMANN, Petr, BURG, Patrik, JABOREK, Christian et col. (2007)

14 TESTEZ VOS CONNAISSANCES

Plusieurs réponses possibles

- 1) Quel terme utilise-t-on pour indiquer la meilleure qualité de vin ?
 - a. AOC
 - b. VDQS
 - c. Vin de pays
 - d. Vin de table
- 2) Quelles sont les étapes de la dégustation ?
 - a. L'examen olfactif
 - b. L'examen gustatif
 - c. L'examen visuel
 - d. L'examen dégustatif
- 3) Qu'examine t'on pendant la phase visuelle ?
 - a. Les larmes
 - b. Disque et la transparence
 - c. L'évolution
 - d. La robe
- 4) Qu'examine t'on pendant la phase olfactive ?
 - a. L'attaque
 - b. La robe
 - c. 1^{er} nez
 - d. 2^{ème} nez
- 5) Qu'examine t'on pendant la phase gustative ?
 - a. Les larmes
 - b. L'attaque
 - c. L'évolution
 - d. 2^{ème} nez

- 6) Quelles régions viticoles sont concernées par ce travail ?
- Provence
 - Languedoc-Roussillon
 - Bordeaux
 - Sud-Ouest
- 7) Quelles sont les caractéristiques d'un mauvais vin ?
- Vinaigre
 - Complexité
 - Odeur chimique
 - Equilibre
- 8) Quels cépages compte-on parmi les cépages blancs ?
- Cabernet-Sauvignon
 - Chardonnay
 - Merlot
 - Sauvignon Blanc
- 9) Quel cépage compte-on parmi les cépages rouges ?
- Sauvignon Blanc
 - Chardonnay
 - Muscat
 - Cabernet-Sauvignon
- 10) Qu'est-ce que la capsule verte indique ?
- les vins de pays
 - les vins de table
 - les vins tranquilles ou mousseux d'AOC ou de VDQS
 - les vins de liqueur

Les réponses :

1)a 2)a,b,c 3)a,b,d 4)c,d 5)b,c 6)a,b,d 7)a,c 8)b,d 9)d 10)c

15 LA CONCLUSION

Le but de ce mémoire consiste à approcher le thème typique de la France – le vin. Nous apprenons comment distinguer le vin selon plusieurs critères. Nous découvrons le vocabulaire du vin que nous utilisons pendant la dégustation pour pouvoir décrire les qualités et les défauts d'un vin. De plus, nous étudions les informations sur les châteaux viticoles concrets du Sud de la France.

Ce mémoire est divisé en plusieurs chapitres et sous-chapitres. Dans l'introduction nous décrivons le domaine de vin. Nous y expliquons ce que c'est le vin, pourquoi nous le buvons et le cycle végétatif de la vigne. Ensuite, nous mentionnons la distinction du vin en France en AOC, VDQS, vins de pays et vins de table suivie par la classification des vins selon les normes de l'Union européenne. Puis, nous expliquons comment distingue-t-on un bon vin d'un mauvais. Ce qui suit ce sont les différents types des vins selon leur production, leurs différences et leur richesse en sucre. Nous donnons également les informations sur les cépages, l'étiquette d'un vin français et la capsule et sa fonction. Nous décrivons les étapes différentes de la dégustation accompagnée par le vocabulaire de la dégustation. Après, nous apprenons comment servir du vin et dans quel verre. Ensuite, nous présentons comment nous commercialisons le vin. Nous y nommons notamment les éléments qui constituent le prix, l'importation du vin français en 2012 et 2013 et finalement nous décrivons un consommateur tchèque typique. Dans la dernière partie théorique, nous trouvons les informations sur le Château de l'Aumérade, le Château Canet et le Château de Crouseilles.

Enfin, le travail présente la partie pratique où on effectue un choix des mots souvent utilisés dans la terminologie du vin et on les arrange dans le chapitre *Glossaire*. Nous enrichissons cette liste de mots par leurs définitions en français et par leurs traductions en tchèque pour que le lecteur tchèque puisse mieux comprendre le contexte et l'utilisation des mots choisis en pratique. C'est suivi par le chapitre *Testez vos*

connaissances où les lecteurs peuvent vérifier s'ils ont bien lu et compris le mémoire.

L'objectif de ce travail a été rempli grâce à l'explication détaillée du savoir-faire du vin français. Nous espérons que ce travail sera un ensemble des informations utiles pour le grand public.

16 LE RÉSUMÉ

16.1 Le résumé en français

Ce mémoire présente le domaine du vin en France en général et puis plus en détail la zone du sud de la France. Ce travail est principalement théorique mais à la fin il y a également les traits pratiques.

La partie théorique de ce travail est dédiée à toutes les informations nécessaires sur les vins, comme par exemple leur distinction en France ainsi que leur classification selon les normes de l'UE, leurs critères pour distinguer un bon vin d'un mauvais, les fonds de la production des vins, leurs différences et leurs cépages. Nous étudions les informations se trouvant sur l'étiquette et sur la capsule d'un vin. Nous y décrivons également les étapes différentes et le vocabulaire de la dégustation et nous introduisons la commercialisation du vin. Nous y ajoutons les renseignements sur les châteaux viticoles concrets qui se situent dans la zone mentionnée.

La partie pratique est composée d'un glossaire des mots souvent utilisés en viticulture et d'un test qui vérifie les connaissances reçues par la lecture.

16.2 Le résumé en tchèque

Tato bakalářská práce představuje nejprve vinařství ve Francii obecně a poté detailněji pro oblast jižní Francie. Tato práce je převážně teoretická, ale na konci nalezneme i krátkou část praktickou.

Teoretická část této práce je věnována všem důležitým informacím, týkajících se vína, jako například jejich rozdělení v rámci Francie, stejně tak jako jejich klasifikaci dle norem EU, jejich kritéria, jak rozlišit dobré víno od toho špatného, základy výroby vín, jejich rozdílů a odrůd vinné révy. Studujeme také informace, které se nacházejí na etiketě a na zá-

klopce lahve vína. Popisujeme také různé etapy degustace a její terminologii a představujeme obchodování s vínem. Připojujeme podrobnosti o konkrétních vinařstvích, která se nacházejí ve zmíněné oblasti.

Praktická část se skládá z glosáře často se vyskytujících vinařských termínů a z testu, který ověřuje získané znalosti čtenáře.

17 LA BIBLIOGRAPHIE

Les sources livresques :

1. ACKERMANN, Petr, BURG, Patrik, JABOREK, Christian, et col., 2007. *Velký vinařský slovník*. Praha: Radix, spol. s.r.o.. ISBN: 978-80-86031-70-5.
2. CASAMAYOR Pierre, 2008a. *Le vin en 80 questions*. Hachette Pratique, ISBN : 978-2-012-30132-0.
3. CASAMAYOR Pierre, 2008b. *Le vin en 80 questions*. Hachette Pratique, p. 21-22. ISBN : 978-2-012-30132-0.
4. CASAMAYOR Pierre, 2008c. *Le vin en 80 questions*. Hachette Pratique, p. 23-24. ISBN : 978-2-012-30132-0.
5. JOHNSON, Hugh, ROBINSONOVÁ, Jancis, 2002. *Světový atlas Vína*. Praha: Fortuna. ISBN 80-7321-003-7.
6. JOSEPH Robert, 2000. *Francouzská vína – Nepostradatelný průvodce víny a pěstitelskými oblastmi Francie*, Euromedia Group – Ikar, p. 22-23. ISBN : 0-7513-0793-9.
7. JOSEPH, Robert, 2000. *Francouzská vína : Nepostradatelný průvodce víny a pěstitelskými oblastmi Francie*. Praha : Euromedia Group Ikar. ISBN 0-7513-0793-9.
8. KUTTELAŠER, Zdeněk, 2003. *Abeceda vína*. Praha : Radix, spol. s.r.o., p. 171. ISBN 80-86031-43-8.
9. LAURENT, Nicolas, DELAUNAY, Bénédicte, 2012. *Bescherelle : La grammaire pour tous*. Paris : Hatier. ISBN : 978-2-218-95200-5.
10. MALÍK Fedor, 2003. *Ze života vína*. Pardubice : Filip Trend Publishing, p. 158-161. ISBN 80-86282-27-9.

11. McCARTHY Ed, EWING-MULLIGAN Marry, BEAUMARD Éric, 2012. *Le vin pour les nuls*. Paris : First Editions, p. 54-55, ISBN 978-2-754-043496.
12. REY-DEBOVE, Josette, 2004. *Dictionnaire du français. Le Robert & Clé international*. Paris.
13. SAINT-ROCHE, Christian, 1988. *Comment faire sa Cave à vins*. Paris : Publication Jean-Pierre Taillandier. ISBN : 2-87636-015-2.
14. SAINT-ROCHE, Christian, 1988. *L'harmonie des Vins et des Mets*. Paris : Publication Jean-Pierre Taillandier. ISBN : 2-87-636-002-0.
15. VLASÁK, Václav, 2004. *Francouzsko-český a česko-francouzský slovník*. Praha : LEDA spol. s.r.o.. ISBN : 80-85927-97-7.

Sources électroniques :

1. BERGER, Philippe. Vigne et Sens. *Les Capsules congés ou capsules CRD*. [En ligne], le 12 février 2013, [Consulté : le 26 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.vigne-et-sens.com/post/2013/01/29/Salon-des-vins-bio-%C3%A0-Montpellier>
2. Bulletin officiel des douanes. *Définition et Description des Capsules*. [En ligne], le 19 avril 2001, [Consulté: le 26 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.miseenbouteille.info/definition.htm>
3. Bureau UNIFRANCE de Prague. *Le marché des vins en République tchèque*. [En ligne], [Consulté: le 28 février 2014] Disponible sur: <http://www.ubifrance.fr/republique-tcheque/001B1400973A+le-marche-des-vins-en-republique-tcheque.html>
4. Bureau UNIFRANCE de Prague. *République tchèque à votre service à l'export*. [En ligne], [Consulté: le 28 février 2014] Disponible sur:

<http://www.ubifrance.fr/republique-tcheque/export-republique-tcheque-avec-notre-bureau.html>

5. Bureau UNIFRANCE de Prague. *République tchèque : L'engouement du consommateur pour les vins de qualité*. [En ligne], [Consulté: le 28 février 2014] le 17 février 2014, Disponible sur: <http://www.ubifrance.fr/republique-tcheque/001B1400974A+republique-tcheque-l-engouement-du-consommateur-pour-les-vins-de-qualite-.html>

6. Caves direct. *Dictionnaire de la dégustation*. [En ligne], [Consulté: le 7 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.caves-direct.com/content/page/-/id/276>

7. Centre du rosé. [En ligne], [Consulté: le 14 octobre 2013] Disponible sur: http://www.centredurose.fr/actu%20vins%20roses/identite_vinrose.pdf

8. Château Canet. *Dégustation, Visite de cave*. [En ligne], [Consulté: le 7 février 2015] Disponible sur: <http://www.chateaucanet.com/degustation-visite-de-cave.php>

9. Château Canet. *La Propriété*. [En ligne], [Consulté: le 28 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.chateaucanet.com/le-domaine-propriete.php>

10. Château Canet. *Le Vignoble*. [En ligne], [Consulté: le 28 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.chateaucanet.com/les-vins-vignes.php>

11. Château Canet. *Nos Récompenses*. [En ligne], [Consulté: le 28 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.chateaucanet.com/nouvelle-nos-recompenses.php>

12. Château Canet. *Weekends Autour du Vin*. [En ligne], [Consulté: le 7 février 2014] Disponible sur: <http://www.chateaucanet.com/weekends-autour-du-vin.php>

13. Château de Crouseilles. *AOC Bearn, IGP Comte Tolosan*. [En ligne], [Consulté: le 18 février 2014] Disponible sur: <http://www.crouseilles.com/aoc-b%C3%A9arn-igp-comt%C3%A9-tolosan/>
14. Château de Crouseilles. *AOC Madiran*. [En ligne], [Consulté: le 18 février 2014] Disponible sur: <http://www.crouseilles.com/aoc-madiran/>
15. Château de Crouseilles. *AOC Pacherenc du Vic-Bilh*. [En ligne], [Consulté: le 18 février 2014] Disponible sur: <http://www.crouseilles.com/aoc-pacherenc-du-vic-bilh/>
16. Château de Crouseilles. *Bienvenue à la Cave de Crouseilles et son Château*. [En ligne], [Consulté: le 18 février 2014] Disponible sur: <http://www.crouseilles.com/>
17. Château de Crouseilles. *Le Château de Crouseilles, La Cave de Crouseilles*. [En ligne], [Consulté: le 18 février 2014] Disponible sur: <http://www.crouseilles.com/la-cave-de-crouseilles-et-son-ch%C3%A2teau/>
18. Château de Crouseilles. *Une année en Or pour la Cave de Crouseilles*. [En ligne], [Consulté: le 18 février 2014] Disponible sur: <http://www.crouseilles.com/palmar%C3%A8s-concours-g%C3%A9n%C3%A9ral-agricole-2013/>
19. Château de l'Aumérade. [En ligne], [Consulté: le 27 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.aumerade.com/>
20. Château de l'Aumérade. *L'Histoire du Château de l'Aumérade*. [En ligne], [Consulté: le 27 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.aumerade.com/histoire-du-chateau-de-l-aumerade.htm>
21. Château de l'Aumérade. *Les domaines Fabre*. [En ligne], [Consulté: le 27 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.aumerade.com/cotes-de-provence-cru-classe.htm>

22. Château de l'Aumérade. *Les vins du Château de l'Aumérade Cru Classé*. [En ligne], [Consulté: le 27 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.aumerade.com/les-vins-du-chateau-de-l-aumerade-cru-classe.htm>
23. Château de l'Aumérade. *Récompenses*. [En ligne], [Consulté: le 27 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.aumerade.com/vins/recompenses-des-vins-du-chateau-de-l-aumerade.htm>
24. Club des Amateurs de Vins Exquis. *Encyclopédie de la Vigne, du Vin et des Alcools*. [En ligne], [Consulté: le 18 mars 2014] Disponible sur : <http://www.cavesa.ch/definition/complexite,5141.html>
25. Confédération Française des Vins de Pays. *Vins – Encyclopédie des cépages : Sauvignon Blanc*. [En ligne], [Consulté: le 17 octobre 2013] Disponible sur: http://www.vins-de-pays.info/vinsIGP/pages_D17_cepages.php?idpage=611&iddetail=75
26. Confédération Française des Vins de Pays. *Les vins IGP de France*. [En ligne], [Consulté: le 17 septembre 2013] Disponible sur: <http://www.vins-de-pays.info/producteurs/vins-de-pays-igp.html>
27. DEDOURGE, Raphaëlle, 2000a. *Introduction à la dégustation*, publié par iacchos.com, p.10.
28. DEDOURGE, Raphaëlle, 2000b. *Introduction à la dégustation*, publié par iacchos.com, p.11.
29. DEDOURGE, Raphaëlle, 2000c. *Introduction à la dégustation*, publié par iacchos.com, p.12.
30. DEDOURGE, Raphaëlle, 2000d. *Introduction à la Dégustation*, publié par iacchos.com, p. 22-23.

31. Dico du vin. [En ligne], [Consulté: le 17 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.dico-du-vin.com/c/cepage-variete-de-vigne/>
32. Dico du vin. *Cépage : Variété de vigne*. [En ligne], le 14 janvier 2012, [Consulté: le 17 octobre 2013] Disponible sur: www.dico-du-vin.com/c/cepage-variete-de-vigne/
33. Dico du vin. *L'appellation d'origine contrôlée/L'appellation d'origine protégée*. [En ligne], le 4 février 2013, [Consulté: le 9 septembre 2013] Disponible sur: <http://www.dico-du-vin.com/a/aocaop-appellation-dorigine-controleeappellation-dorigine-protegee/>
34. Dico du vin. *Mots du vin : Arômes*. [En ligne], [Consulté: le 2 mars 2014] Disponible sur: <http://www.dico-du-vin.com/mots-du-vin/aromes/>
35. Dico du vin. *Mots du vin : Couleur*. [En ligne], [Consulté: le 3 mars 2014] Disponible sur: <http://www.dico-du-vin.com/mots-du-vin/couleur-du-vin-mots-du-vin/>
36. Dico du vin. *Mots du vin : dégustation*. [En ligne], [Consulté: le 4 mars 2014] Disponible sur: <http://www.dico-du-vin.com/mots-du-vin/degustation/>
37. France. *Différents types de vin*. [En ligne], [Consulté: le 14 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.france.fr/visiter/art-de-vivre/vignobles-et-decouvertes/article-ancien/rouge-blanc-mousseux-les-differents-types-de-vin>
38. GEORGES, Ronald. Radio-Canada. *Dans quel verre déguster son vin*. [En ligne], le 24 avril 2012, [Consulté: le 22 novembre 2013] Disponible sur: <http://blogues.radio-canada.ca/millesime/2012/04/24/dans-quel-verre-deguster-son-vin/>
39. Global wines. *Slovník*. [En ligne], [Consulté: le 4 mars 2014] Disponible sur: <http://www.global-wines.cz/slovník>

40. Inter France. *Glossaire du vin*. [En ligne], [Consulté: le 2 mars 2014] Disponible sur: <http://www.interfrance.com/fr/vin/wine-terms.html>
41. La Nutrition. *8 Bonnes raisons de boire du vin*. [En ligne], [Consulté: le 30 septembre 2013] Disponible sur: <http://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-assiette/aliments/l-alcool/vin/8-bonnes-raisons-de-boire-du-vin.html>
42. La Revue de Vin de France. *Définition : Qu'est-ce que le vin*. [En ligne], [Consulté: le 28 septembre 2013] Disponible sur: <http://www.larvf.com/,vin-definition-histoire-production-exportations-france-italie-espagne-dictionnaire-du-vin,10355,4025400.asp>
43. La Revue du Vin de France. *Le Dico du Vin : Définition : Vin rosé*. [En ligne], [Consulté: le 14 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.larvf.com/,vin-rose-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique-maceration-pressurage-saignee,10355,4025336.asp>
44. La Revue du Vin de France. *Le Dico du Vin*. [En ligne], [Consulté: le 14 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.larvf.com/,vin-rouge-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique,10355,4025342.asp>
45. Labivin, une Sommelière à votre Service. *Fabrication, Comment fait-on du vin rosé*. [En ligne], [Consulté: le 14 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.labivin.net/article-21622640.html>
46. Le Figaro : Vin. *Guide des Cépages : Cabernet Sauvignon*. [En ligne], [Consulté: le 17 octobre 2013] Disponible sur: <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/cabernet-sauvignon>
47. Le Figaro : vin. *Guide des cépages : Chardonnay*. [En ligne], [Consulté: le 14 octobre 2013] Disponible sur: <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/chardonnay>

48. Le Figaro : Vin. *Guide des Cépages : Merlot*. [En ligne], [Consulté: le 17 octobre 2013] Disponible sur: <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/merlot>
49. Le vin pas à pas. *3 règles pour distinguer un bon vin d'un mauvais vin*. [En ligne], [Consulté: le 8 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/3-regles-pour-distinguer-un-bon-vin-dun-mauvais-vin/>
50. Le vin pas à pas. *Comment savoir à quelle température servir le vin*. [En ligne], [Consulté: le 15 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/comment-savoir-a-quelle-temperature-servir-le-vin/>
51. LEVASSORT, Xavier. Classification et Réglementation des vins Français. *La législation et le vin*. [En ligne], [Consulté: le 9 septembre 2013] Disponible sur: <http://s4.e-monsite.com/2011/05/01/45932548classification-des-vins-francais-1-pdf.pdf>
52. LEVASSORT, Xavier. La qualité et la typicité des vins de chaque région. *L'Harmonie des Mets et Boissons*. [En ligne], [Consulté: le 7 octobre 2013] Disponible sur: <http://s3.e-monsite.com/2011/01/03/43775155la-qualite-et-la-typicite-des-vins-de-chaque-region-pdf.pdf>
53. Slovníky Lingea. Moderní slovníky on-line. *Francouzsko-český slovník*. [En ligne], Disponible sur: http://slovniky.lingea.cz/?set=_frcz&n=7ffff
54. Sud de France. *Circuits de distribution*. [En ligne], [Consulté: le 12 février 2014] Disponible sur: <http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/republique-tcheque/vin/circuits-de-distribution.html>

55. Terroirs France : Guide des Vins de France. *Chardonnay*. [En ligne], [Consulté: le 21 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.terroirs-france.com/vin/chardonnay.html>
56. Terroirs France : Le Guide des Vins de France. *Grades de classification du vin*. [En ligne], [Consulté: le 9 septembre 2013] Disponible sur: <http://terroirs-france.com/vin/grades.html>
57. Terroirs France : Le Guide des Vins de France. *Vinification du vin blanc*. [En ligne], [Consulté: le 14 octobre 2013] Disponible sur: <http://www.terroirs-france.com/vin/vinblanc.html>
58. Tout le vin. *Lire l'étiquette d'un vin français*. [En ligne], [Consulté: le 26 décembre 2013] Disponible sur: <http://www.toutlevin.com/les-habits-du-vin/lire-l-etiquette-d-un-vin-francais>
59. Vin et Passion. *Glossaire du vin : A-G*. [En ligne], [Consulté: le 11 mars 2014] Disponible sur : <https://www.vinetpassion.com/information-pratique/glossaire-vin.html>
60. Vin et Passion. *Glossaire du vin : H-O*. [En ligne], [Consulté: le 11 mars 2014] Disponible sur : <https://www.vinetpassion.com/information-pratique/glossaire-vin2.html>
61. Vin et Passion. *Glossaire du vin : P-U.* [En ligne], [Consulté: le 11 mars 2014] Disponible sur : <https://www.vinetpassion.com/index.php?module=CMS&id=33&newlang=fra>

Autres Sources:

1. Sujet: La dégustation du vin. Les informations fournis par Mme Fournier. Le Cours de la Technologie Appliquée, Lycée Condé, Besançon, France. Le 12 novembre 2013.

Sources des annexes :

1. 4 x 5 vin. *Comprendre une étiquette de vin*. [En ligne], le 25 août 2008 [Consulté: le 20 mars 2014] Disponible sur : <http://4x5vin.mabulle.com/index.php/L-art-de-la-degustation>
2. Atlas du Patrimoine Historique et Culturel. *Crouseilles*. [En ligne], [Consulté: le 19 mars 2014] Disponible sur : <http://www.lebrelblanco.com/anexos/atlasBE-Crouseilles-VicBilh.htm>
3. Château Canet. The Estate. [En ligne], [Consulté: le 19 mars 2014] Disponible sur : <http://www.chateaucanet.com/le-domaine-estate.php>
4. Château de l'Aumérade. Côtes de Provence: Cru Classé. [En ligne], [Consulté: le 18 mars 2014] Disponible sur : <http://www.aumerade.com/cotes-de-provence-cru-classe.htm>
5. Château de l'Aumérade. Via sélection. [En ligne], [Consulté: le 19 mars 2014] Disponible sur : <http://www.via-selection.com/fr/galerie/galerie-photos/id-252-chateau-de-l-aumerade>
6. Crouseilles : Un Vignoble sur les Pyrénées. *Séjournes chez les vigneron*s. [En ligne], [Consulté: le 19 mars 2014] Disponible sur : <http://www.crouseilles.com/s%C3%A9journes-chez-les-vignerons/>
7. Dico du vin : Le dictionnaire du vin en ligne. *Typicité*. [En ligne], [Consulté: le 19 mars 2014] Disponible sur : <http://www.dico-du-vin.com/t/typicite-vin/>
8. Domaine Serre des Vignes. *La vinification*. [En ligne], [Consulté: le 14 octobre 2013] Disponible sur : <http://www.serredesvignes.com/fr/notre-savoir-faire/notre-savoir-faire/la-vinification>
9. GEORGES, Ronald. Le Blogue Vin de Radio-Canada. *Dans quel verre déguster son vin*. [En ligne], 24 avril 2012, [Consulté: le 22 novembre

- 2013] Disponible sur : <http://blogues.radio-canada.ca/millesime/2012/04/24/dans-quel-verre-deguster-son-vin/>
10. GEORGES, Ronald. Le Blogue Vin de Radio-Canada. *Les verres*. [En ligne], 24 avril 2012, [Consulté: le 22 novembre 2013] Disponible sur : <http://blogues.radio-canada.ca/millesime/files/2012/04/verres.jpg>
11. Le vin pas à pas. *3 règles pour distingué un bon vin d'un mauvais*. [En ligne], [Consulté: le 8 octobre 2013] Disponible sur : <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/3-regles-pour-distinguer-un-bon-vin-dun-mauvais-vin/>
12. Sujet: La dégustation du vin. Les informations fournis par Mme Fournier. Le Cours de la Technologie Appliquée, Lycée Condé, Besançon, France. Le 12 novembre 2013.
13. Vin, Vigne. *Guide des vins et des vignes de France*. [En ligne], [Consulté: le 19 mars 2014] Disponible sur : <http://www.vin-vigne.com/commune/Canet-11200.html>
14. Vins de pays. *Carte interactive*. [En ligne], [Consulté: le 17 septembre 2013] Disponible sur : <http://www.vins-de-pays.info/igp/carte-interactive.html>

18 LES ANNEXES

1. La carte des IGP avec la description
2. L'équilibre d'un vin avec la description
3. Le procédé de vinification avec la description
4. Les verres
5. La fiche de dégustation
6. Les exemples d'étiquettes
7. Le Château de l'Aumérade
8. Le Château Canet
9. Le Château Crouseilles
10. La liste des abréviations

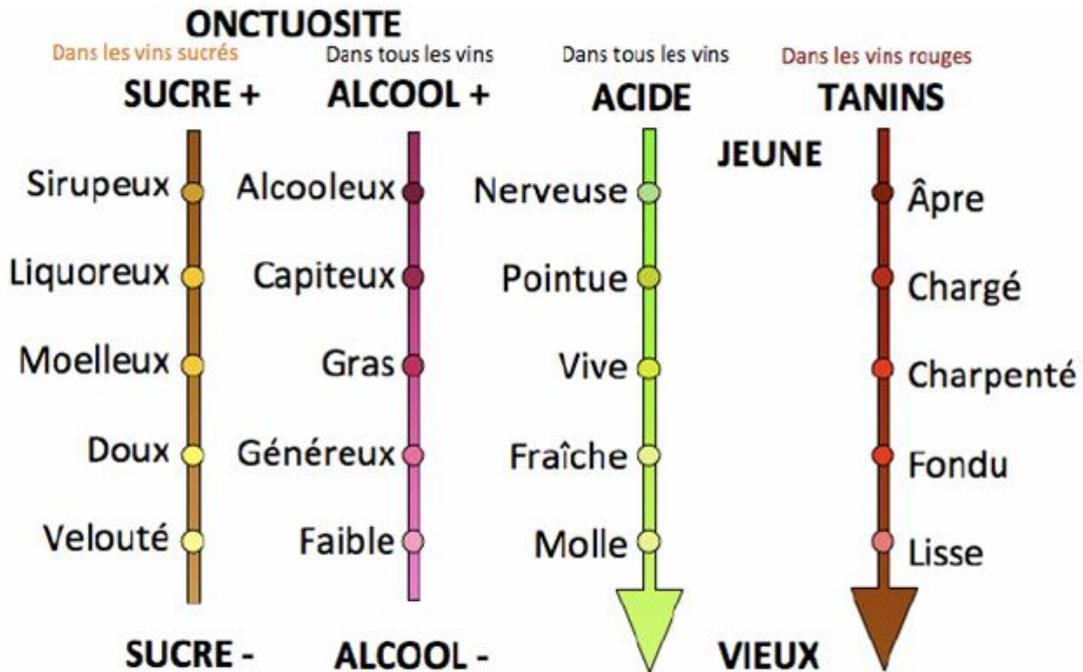
L'annexe 1: La carte des IGP avec la description



- 1 : Côtes de Meuse
- 2 : Coteaux de Coiffy
- 3 : Franche-Comté
- 4 : Sainte-Marie-la-Blanche
- 5 : Coteaux de l'Auxois
- 6 : Coteaux de Tannay
- 7 : Côtes de la Charité
- 8 : Coteaux du Cher et de l'Arnon
- 9 : Vin des Allobroges
- 10 : Urfé
- 11 : Collines Rhodaniennes
- 12 : Coteaux des Baronniees
- 13 : Maures
- 14 : Mont Caume
- 15 : Alpilles
- 16 : Cévennes
- 17 : Coteaux du Pont du Gard
- 18 : Duché d'Uzès
- 19 : Sable de Camargue
- 20 : Côtes de Thongue
- 21 : Côtes de Thau
- 22 : Coteaux du Libron
- 23 : Coteaux d'Ensérune
- 24 : Vicomté d'Aumelas
- 25 : Saint-Guilhem-le-Désert
- 26 : Haute Vallée de l'Orb
- 27 : Coteaux de Narbonne
- 28 : Cité de Carcassonne
- 29 : Vallée du Paradis
- 30 : Vallée du Torgan
- 31 : Haute Vallée de l'Aude
- 32 : Coteaux de Peyriac
- 33 : Le Pays Cathare
- 34 : Côte Vermeille
- 35 : Côtes de Gascogne
- 36 : Agenais
- 37 : Thézac-Perricard
- 38 : Lavilledieu
- 39 : Côtes du Tarn
- 40 : Coteaux de Glanes

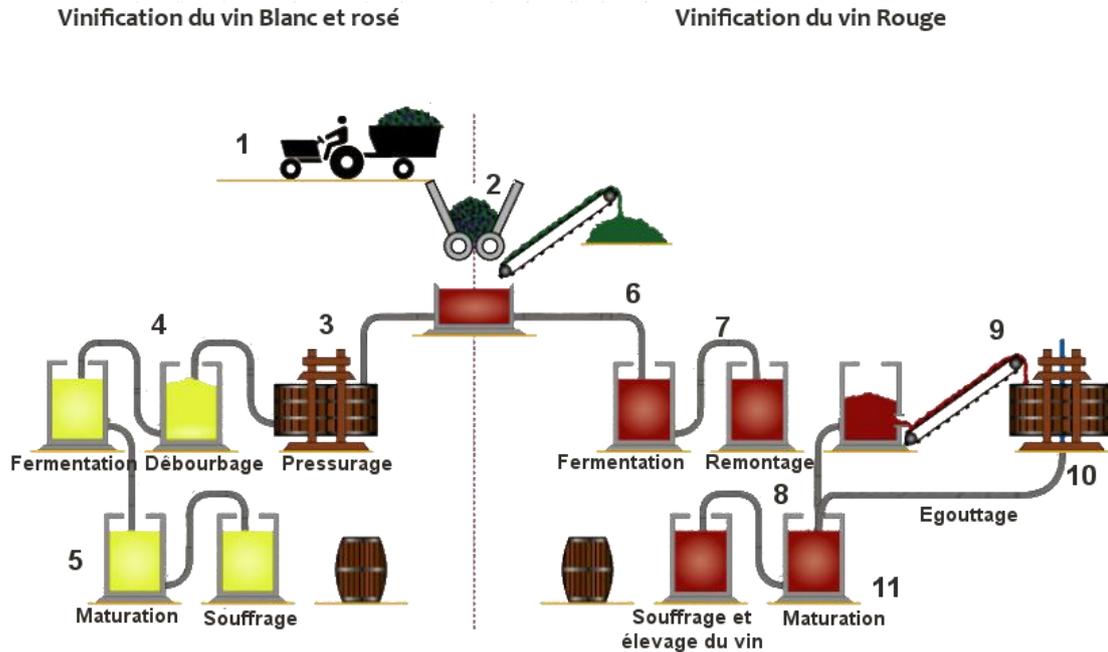
L'annexe 2 : L'équilibre d'un vin

Le vin blanc est équilibré sur deux axes: l'acidité et l'onctuosité (sucre, alcool) alors que le vin rouge c'est l'équilibre sur trois axes : l'acidité, l'onctuosité (sucre, alcool) et le tanin.



¹¹⁰ <http://www.le-vin-pas-a-pas.com/3-regles-pour-distinguer-un-bon-vin-dun-mauvais-vin/>

L'annexe 3 : Le procédé de vinification et sa description



« Etape 1: La réception

Les grappes de raisin récoltées sont transportées au chai et réceptionnées dans une cuve en forme d'entonnoir qui s'appelle l'érafloir.

Etape 2: L'éraflage

Cette opération consiste à séparer les raisins de leurs rafles et les fouler légèrement pour libérer leur jus. Le produit obtenu s'appelle le mou et est composé de jus, de peau, de pulpe et de pépins. A ce moment, la vendange reçoit une dose de soufre pour assurer la stabilité microbienne et chimique du vin. C'est à ce stade que se fait toute la différence entre un vin blanc, rosé et un rouge. C'est le pressurage qui change tout. Pour le rouge c'est après fermentation et pour le blanc ou le rosé c'est avant fermentation.

Etape 3: le pressurage

Pour le blanc et le rosé, le mou est directement envoyé dans le pressoir, pour extraire un maximum de jus.

Etape 4: le débouillage et la fermentation

Le jus précédemment extrait est pompé dans une cuve, et repose quelques heures afin d'éliminer un maximum de résidus issu du pressurage et ainsi commencer la clarification du vin. Ensuite c'est la fermentation, moment magique où les cuves bouillonnent : le sucre grâce aux levures se transforme en alcool.

Etape 5: la maturation et le soufrage

La transformation étant faite, la fermentation est finie. On peut alors soutirer le vin afin de l'élever jusqu'à ce qu'il soit net et limpide.

Etape 6: la fermentation du vin rouge

Pour le rouge, le mou est pompé dans une cuve de fermentation.

Etape 7: le remontage

La macération des peaux, des pépins, de la pulpe permet la transformation du sucre en alcool. Cette fermentation est favorisée par une aération journalière qui active les levures. L'opération est appelée le remontage.

Etape 8: l'égouttage

Lorsque la macération est finie, en ouvrant le robinet en bas la partie liquide de la cuve est écoulée dans une autre cuve. L'égouttage, partie noble du vin, est aussi le vin de goutte.

Etape 9: l'écoulement

Le décuvement consiste à extraire le marc (les parties solides, résidus du mou de raisin) resté dans la cuve après l'écoulement.

Etape 10: le pressurage

Ce marc est pressé ; le vin ainsi obtenu est très riche en tanin, couleur et alcool. Il peut être assemblé avec le vin de goutte ou élevé séparément.

Etape 11: le soutirage

La fermentation malolactique est une seconde fermentation qui désacidifie naturellement le vin. Des bactéries transforment l'acide malolactique (fort) entraînant la formation de saveurs et arômes nouveaux. Lorsqu'elle est finie, la séparation des bourbes (résidus du vin tombés au fond de la cuve) et du vin clair peut se faire par un soutirage. La 1^{ère} phase est ainsi terminée, il ne reste plus qu'à élever le vin. » ¹¹¹

¹¹¹ <http://www.serredesvignes.com/fr/notre-savoir-faire/notre-savoir-faire/la-vinification>

L'annexe 4 : Les verres



Le verre I.N.A.O. - un verre universel¹¹²



113

Le verre pour le vin rouge doit être assez large et assez grand au calice pour permettre au vin « *de mieux s'oxygéner et aux arômes de se développer* ». Contrairement au vin rouge, il n'est pas nécessaire de faire tourner le vin blanc dans le verre pour réléver son bouquet c'est pourquoi les verres sont moins larges.¹¹⁴

¹¹² <http://blogues.radio-canada.ca/millesime/2012/04/24/dans-quel-verre-deguster-son-vin/>

¹¹³ <http://blogues.radio-canada.ca/millesime/files/2012/04/verres.jpg>

¹¹⁴ <http://www.toutlevin.com/blog/un-verre-pour-chaque-vin-et-si-on-n-en-choisissait-qu-un>

L'annexe 5 : La fiche de dégustation

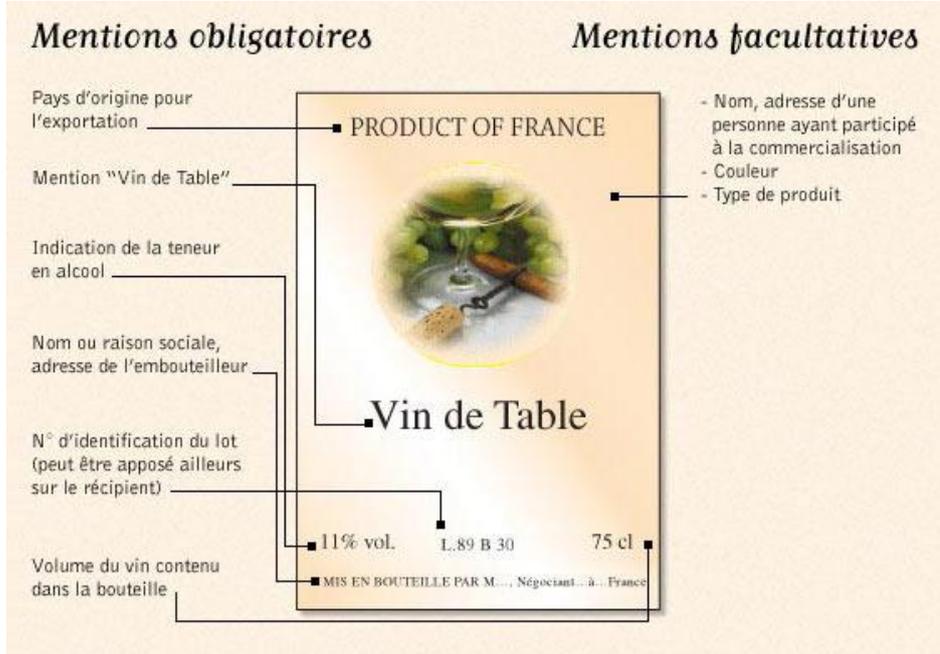
FICHE DE DÉGUSTATION

Appellation des vins :
 Verre n°1 à gauche :
 Verre n°2 au milieu :
 Verre n°3 à droite :
 Lieu de la dégustation :

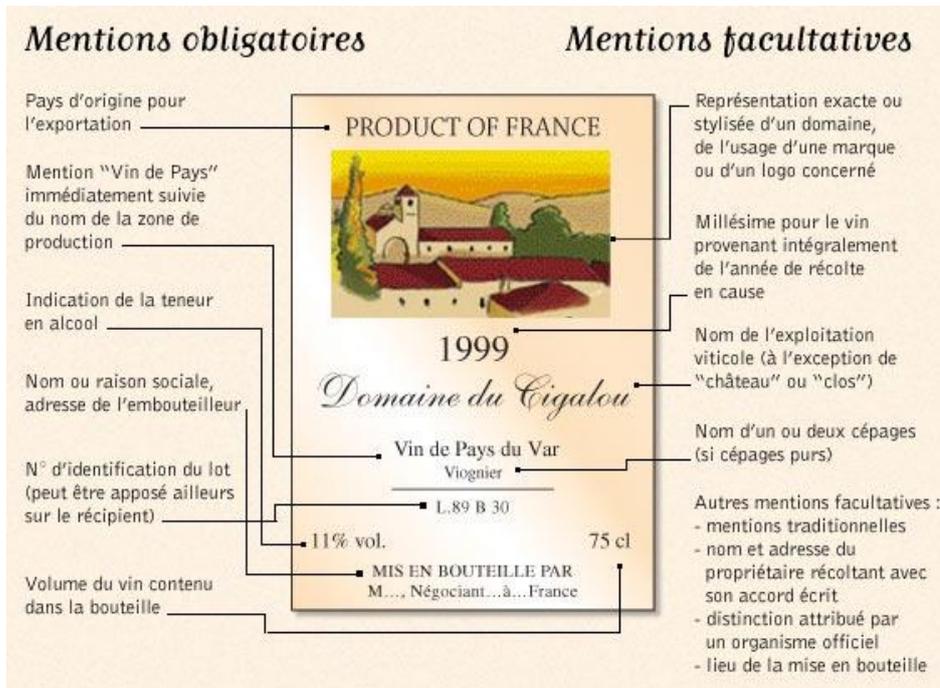
1		2		3	
Examen visuel		Examen visuel		Examen visuel	
Couleur		Couleur		Couleur	
<i>Vin blanc</i>	<i>Vin rouge</i>	<i>Vin blanc</i>	<i>Vin rouge</i>	<i>Vin blanc</i>	<i>Vin rouge</i>
<input type="checkbox"/> Incolore	<input type="checkbox"/> rouge vermillon	<input type="checkbox"/> Incolore	<input type="checkbox"/> rouge vermillon	<input type="checkbox"/> Incolore	<input type="checkbox"/> rouge vermillon
<input type="checkbox"/> jaune pâle	<input type="checkbox"/> rouge cerise	<input type="checkbox"/> jaune pâle	<input type="checkbox"/> rouge cerise	<input type="checkbox"/> jaune pâle	<input type="checkbox"/> rouge cerise
<input type="checkbox"/> jaune paille	<input type="checkbox"/> grenat	<input type="checkbox"/> jaune paille	<input type="checkbox"/> grenat	<input type="checkbox"/> jaune paille	<input type="checkbox"/> grenat
<input type="checkbox"/> jaune ambré	<input type="checkbox"/> rouge violacé	<input type="checkbox"/> jaune ambré	<input type="checkbox"/> rouge violacé	<input type="checkbox"/> jaune ambré	<input type="checkbox"/> rouge violacé
<input type="checkbox"/> doré	<input type="checkbox"/> rubis	<input type="checkbox"/> doré	<input type="checkbox"/> rubis	<input type="checkbox"/> doré	<input type="checkbox"/> rubis
<input type="checkbox"/> Jaune orangé	<input type="checkbox"/> foncé	<input type="checkbox"/> Jaune orangé	<input type="checkbox"/> foncé	<input type="checkbox"/> Jaune orangé	<input type="checkbox"/> foncé
<input type="checkbox"/> Vieil or		<input type="checkbox"/> Vieil or		<input type="checkbox"/> Vieil or	
<input type="checkbox"/> Cuivré		<input type="checkbox"/> Cuivré		<input type="checkbox"/> Cuivré	
<input type="checkbox"/> Acajou		<input type="checkbox"/> Acajou		<input type="checkbox"/> Acajou	
Aspect		Aspect		Aspect	
<input type="checkbox"/> Brillant	<input type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Brillant	<input type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Brillant	<input type="checkbox"/> Limpide
<input type="checkbox"/> Terne	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Terne	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Terne	<input type="checkbox"/> Trouble
Autres observations :		Autres observations :		Autres observations :	
.....		
.....		
Examen olfactif		Examen olfactif		Examen olfactif	
Première impression :		Première impression :		Première impression :	
<input type="checkbox"/> Agréable	<input type="checkbox"/> Ordinaire	<input type="checkbox"/> Agréable	<input type="checkbox"/> Ordinaire	<input type="checkbox"/> Agréable	<input type="checkbox"/> Ordinaire
<input type="checkbox"/> Désagréable		<input type="checkbox"/> Désagréable		<input type="checkbox"/> Désagréable	
Intensité :	<input type="checkbox"/> Puissant	Intensité :	<input type="checkbox"/> Puissant	Intensité :	<input type="checkbox"/> Puissant
	<input type="checkbox"/> Inexistant		<input type="checkbox"/> Inexistant		<input type="checkbox"/> Inexistant
	<input type="checkbox"/> Faible		<input type="checkbox"/> Faible		<input type="checkbox"/> Faible
Caractère de l'arôme	<input type="checkbox"/> Fruité	Caractère de l'arôme	<input type="checkbox"/> Fruité	Caractère de l'arôme	<input type="checkbox"/> Fruité
	<input type="checkbox"/> Végétal		<input type="checkbox"/> Végétal		<input type="checkbox"/> Végétal
	<input type="checkbox"/> Floral		<input type="checkbox"/> Floral		<input type="checkbox"/> Floral
	<input type="checkbox"/> Minéral		<input type="checkbox"/> Minéral		<input type="checkbox"/> Minéral
	<input type="checkbox"/> Empyreumatique		<input type="checkbox"/> Empyreumatique		<input type="checkbox"/> Empyreumatique
Qualité	<input type="checkbox"/> Très fin	Qualité	<input type="checkbox"/> Très fin	Qualité	<input type="checkbox"/> Très fin
	<input type="checkbox"/> Ordinaire		<input type="checkbox"/> Ordinaire		<input type="checkbox"/> Ordinaire
	<input type="checkbox"/> Distingué		<input type="checkbox"/> Distingué		<input type="checkbox"/> Distingué
	<input type="checkbox"/> Désagréable		<input type="checkbox"/> Désagréable		<input type="checkbox"/> Désagréable
Autres observations :		Autres observations :		Autres observations :	
.....		
.....		
Examen gustatif		Examen gustatif		Examen gustatif	
Douceur :	<input type="checkbox"/> Sucré	Douceur :	<input type="checkbox"/> Sucré	Douceur :	<input type="checkbox"/> Sucré
	<input type="checkbox"/> Doux		<input type="checkbox"/> Doux		<input type="checkbox"/> Doux
	<input type="checkbox"/> Sec		<input type="checkbox"/> Sec		<input type="checkbox"/> Sec
Acidité	<input type="checkbox"/> Excessive	Acidité	<input type="checkbox"/> Excessive	Acidité	<input type="checkbox"/> Excessive
	<input type="checkbox"/> Insuffisante		<input type="checkbox"/> Insuffisante		<input type="checkbox"/> Insuffisante
	<input type="checkbox"/> Équilibrée		<input type="checkbox"/> Équilibrée		<input type="checkbox"/> Équilibrée
Puissance en alcool	<input type="checkbox"/> Capiteux	Puissance en alcool	<input type="checkbox"/> Capiteux	Puissance en alcool	<input type="checkbox"/> Capiteux
	<input type="checkbox"/> Léger		<input type="checkbox"/> Léger		<input type="checkbox"/> Léger
	<input type="checkbox"/> Suffisant		<input type="checkbox"/> Suffisant		<input type="checkbox"/> Suffisant
Chair	<input type="checkbox"/> Gras	Chair	<input type="checkbox"/> Gras	Chair	<input type="checkbox"/> Gras
	<input type="checkbox"/> Mince		<input type="checkbox"/> Mince		<input type="checkbox"/> Mince
	<input type="checkbox"/> Rond		<input type="checkbox"/> Rond		<input type="checkbox"/> Rond
	<input type="checkbox"/> Maigre		<input type="checkbox"/> Maigre		<input type="checkbox"/> Maigre
Tanin	<input type="checkbox"/> Équilibré et bon	Tanin	<input type="checkbox"/> Équilibré et bon	Tanin	<input type="checkbox"/> Équilibré et bon
	<input type="checkbox"/> Insuffisant		<input type="checkbox"/> Insuffisant		<input type="checkbox"/> Insuffisant
	<input type="checkbox"/> amer		<input type="checkbox"/> amer		<input type="checkbox"/> amer
	<input type="checkbox"/> Astringent		<input type="checkbox"/> Astringent		<input type="checkbox"/> Astringent
Accidents	<input type="checkbox"/> Goût de croupi	Accidents	<input type="checkbox"/> Goût de croupi	Accidents	<input type="checkbox"/> Goût de croupi
	<input type="checkbox"/> de lie		<input type="checkbox"/> de lie		<input type="checkbox"/> de lie
	<input type="checkbox"/> de bois		<input type="checkbox"/> de bois		<input type="checkbox"/> de bois
	<input type="checkbox"/> âcre		<input type="checkbox"/> âcre		<input type="checkbox"/> âcre
	<input type="checkbox"/> herbacé		<input type="checkbox"/> herbacé		<input type="checkbox"/> herbacé
	<input type="checkbox"/> phéniqué		<input type="checkbox"/> phéniqué		<input type="checkbox"/> phéniqué
Longueur en bouche :	<input type="checkbox"/> Longue	Longueur en bouche :	<input type="checkbox"/> Longue	Longueur en bouche :	<input type="checkbox"/> Longue
	<input type="checkbox"/> Courte		<input type="checkbox"/> Courte		<input type="checkbox"/> Courte
	<input type="checkbox"/> Moyenne		<input type="checkbox"/> Moyenne		<input type="checkbox"/> Moyenne
Conclusion		Conclusion		Conclusion	
Observations personnelles :		Observations personnelles :		Observations personnelles :	
.....		
Association avec des mets :		Association avec des mets :		Association avec des mets :	
.....		

L'annexe 6 : les exemples d'étiquettes

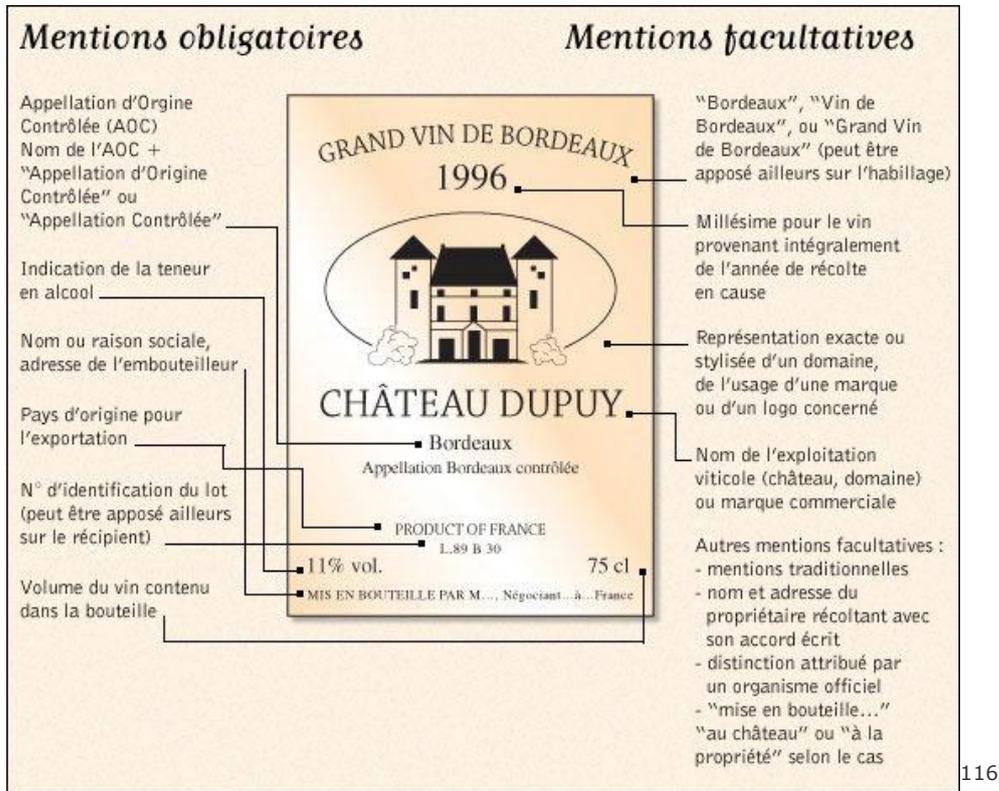
L'étiquette d'un vin de table:



L'étiquette d'un vin de pays:



L'étiquette d'une AOC:



116

L'annexe 7 : Le Château de l'Aumérade



117



118

L'annexe 8 : Le Château Canet



119



120

¹¹⁹ <http://www.chateaucanet.com/le-domaine-estate.php>

¹²⁰ <http://www.vin-vigne.com/commune/Canet-11200.html>

L'annexe 9 : le Château Crouseilles



121



122

¹²¹ <http://www.lebrelblanco.com/anexos/atlasBE-Crouseilles-VicBilh.htm>

¹²² <http://www.crouseilles.com/s%C3%A9journez-chez-les-vignerons/>

L'annexe 10 : La liste des abréviations

Initiale	Description
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
CHR	Cafés, Hôtels, Restaurants
CRD	Capsules Représentatives des Droits
DGDDI	Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects
DOM	Département d'Outre-Mer
IGP	Indication Géographique Protégée
INAO	Institut National de l'Origine et de la Qualité
ODG	Organismes de Gestion
OI	Organismes d'Inspection
TVA	Taxe à Valeur Ajoutée
VDN	Vin Doux Naturel
VDQS	Vins Délimités de Qualité Supérieure