

Les conférences du jeudi de l'UIAD
Salle Notre Dame des Neiges
Villard de Lans

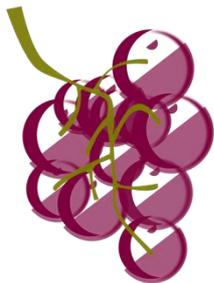
Jeudi 21 novembre 2019 18h00

Soirée œnologie

Que faut-il savoir pour mieux apprécier
et déguster les vins régionaux ?

Annie-Françoise Crouzet Maître sommelier





Aromes vins

Rouges

Vanille
Framboise
Fraise
Cassis
Poivron vert
Mûre
Myrtille
Régλισse
Poivre
Champignon
Note fumée
Cerise
Clou de girofle
Cuir

Blancs

Ananas
Pamplemousse
Violette
Poire
Miel
Litchi
Bourgeon de cassis
Muscat
Acacia
Pain grillé
Tilleul
Vanille
Pêche
Aubépine





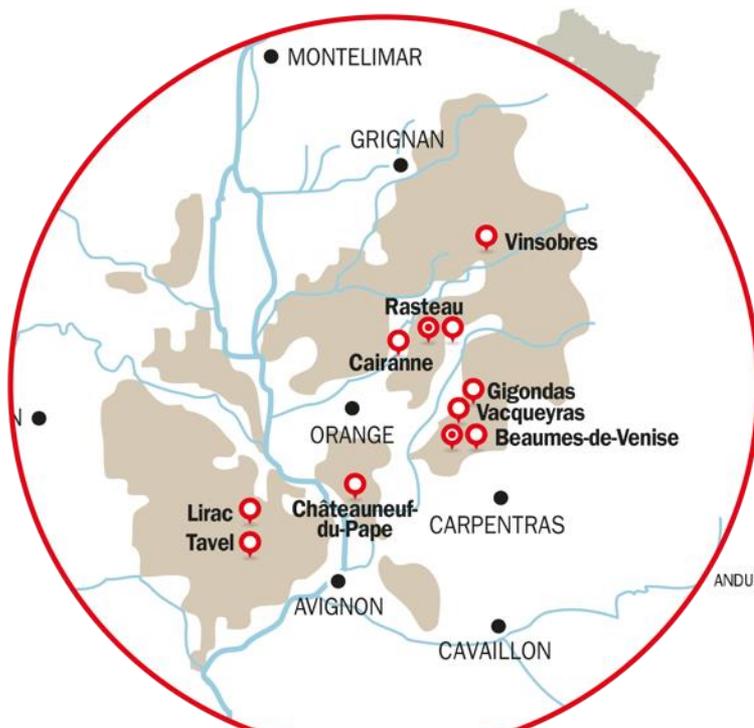
Appellations Millésimes	Examen visuel <i>Sur 5</i>	Le nez du vin et la rétro-olfaction <i>Sur 5</i>	Examen gustatif <i>Sur 10</i>	Note <i>Sur 20</i>	Conclusion : harmonies, avenir, application gastronomie
Blanc Crémant de Die					
Blanc IGP Isère Balmes Dauphinoises					
Rouge St Joseph					
Rouge Vin doux naturel (Grenache)					



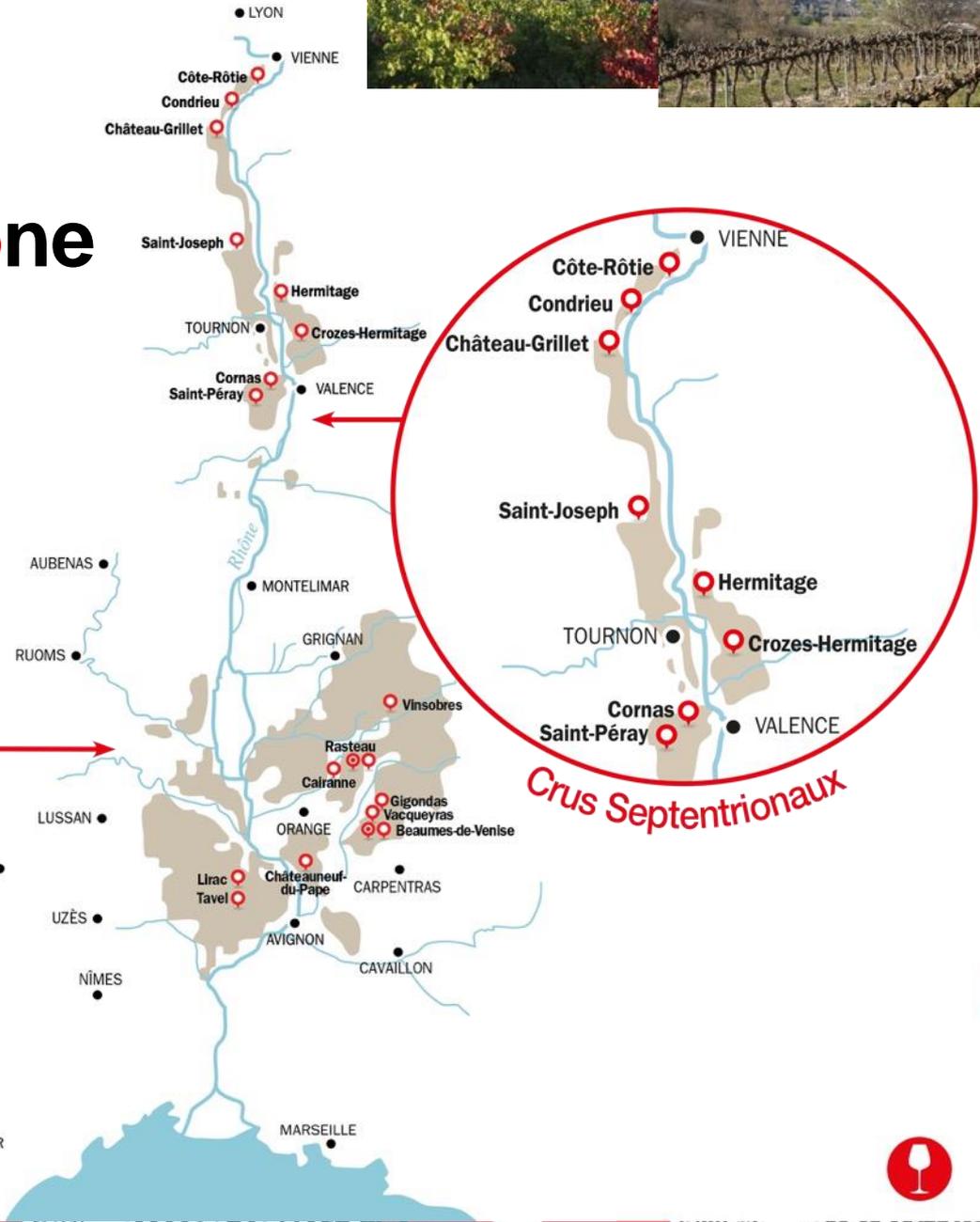




Les Crus des Côtes du Rhône



Crus Méridionaux



Crus Septentrionaux





© Christophe Grilhé

AOC SAINT-JOSEPH

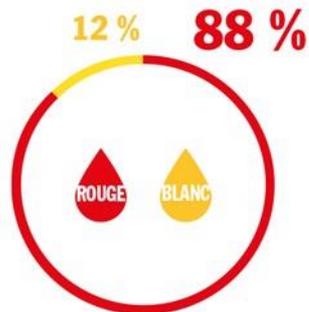


HISTOIRE

AOC CRU
DES CÔTES DU RHÔNE
SAINT-JOSEPH



COULEURS



ENCÉPAGEMENT



Cépages principaux
Syrah N
10 % Marsanne B
& ou Roussanne



Cépages
Marsanne
Roussanne

SOLS

B = Blanc G = Gris N = Noir R = Rosé



CLIMAT



Climat semi-continental
aux influences méditerranéennes

SUPERFICIE DE PRODUCTION**

1 231
HECTARES

EXPORT INTERNATIONAL*

15%



PRODUCTION TOTALE EN 2016



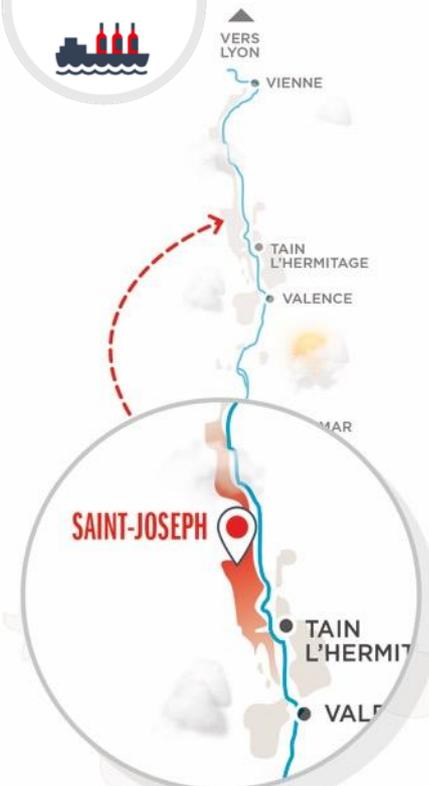
49 781
HECTOLITRES

RENDEMENT MOYEN ANNUEL



PLUS D'INFORMATION SUR :

www.aoc-saint-joseph.fr

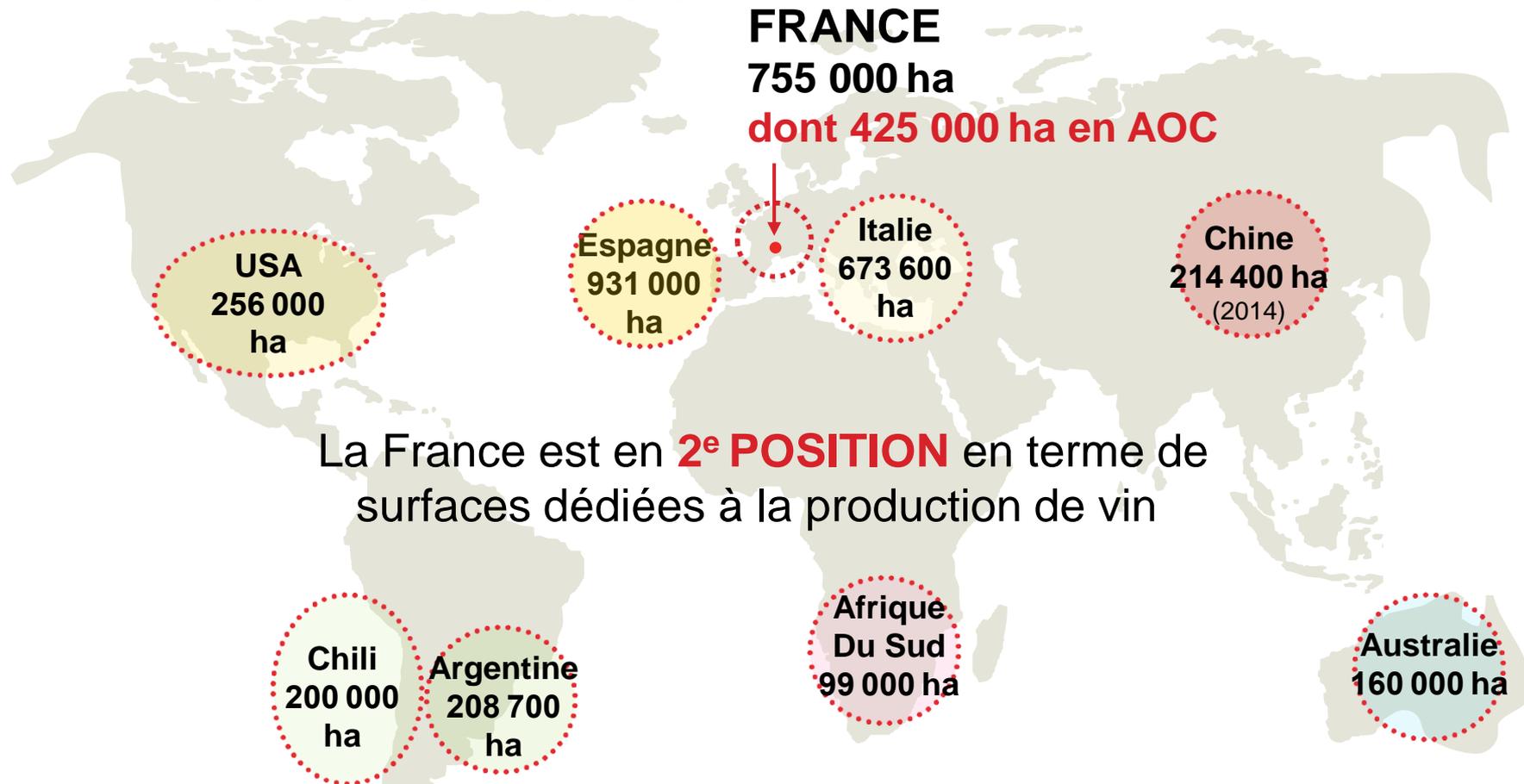


*Dernière étude de flux - ** DREV 2016





Les principaux vignobles dans le Monde



La France est en **2^e POSITION** en terme de surfaces dédiées à la production de vin





La Vallée du Rhône est le 2^e Vignoble en France

CHAMPAGNE
33 800 ha - 2,3 mhl

ALSACE
15 563 ha - 1 176 353
mhl

LOIRE
46 048 ha - 2,4 mhl

BOURGOGNE
29 716 ha - 1,2 mhl

BORDEAUX
111 503 ha - 5,8
mhl

BEAUJOLAIS
14 697 ha - 558 663 hl

BERGERAC
11 493 ha - 585 890
hl

**VALLÉE
DU RHÔNE**
• 70 365 ha
• 3 063 816 hl

SUD-OUEST
13 810 ha - 683 733
hl

ROUSSILLON
21 386 ha - 511 403
hl

LANGUEDOC
35 211 - 1,3 mhl

PROVENCE
26 860 ha - 1,3 mhl

Sources : Interprofessions françaises, données 2015





Les Appellations de la Vallée du Rhône

CLASSIFICATION

Les Côtes du Rhône environ 75 %

- L'AOC
Côtes du Rhône Régionale
- L'AOC
Côtes du Rhône Villages
- Les Crus des Côtes du Rhône

Les 7 Autres AOC de la Vallée du Rhône environ 25 %

- Clairette de Bellegarde
- Costières de Nîmes
- Côtes du Vivarais
- Duché d'Uzès
- Grignan-les-Adhémar
- Luberon
- Ventoux





Un Vignoble bi-millénaire

H 2000 ans d'histoire

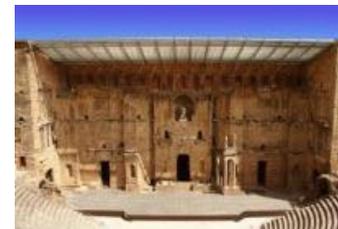
- > **Les Grecs** et principalement **les Romains** sont à l'origine du **1^{er} développement du vignoble de la Vallée**
Le vignoble de Vienne, la villa gallo romaine du Molard à Donzère restent les témoins permanents

XIV^{ème} siècle

- > **La Papauté d'Avignon** marque le **développement économique et la notoriété** des vins de la Vallée du Rhône.

XX^{ème} siècle

- > **Début du mouvement coopératif**, organisation de la filière viticole et consécration des AOC.





Le Rhône : axe fédérateur de la Vallée du Rhône

H Le Rhône

- > **Fleuve navigable : 1^{re} route commerciale** des vins de la région durant l'époque romaine.
- > Les mêmes négociants et metteurs en marché ont valorisé tous ces vins créant une vraie famille de **“vins rhodaniens”**.



- > Un bateau grandeur nature chargé d'amphores et de tonneaux illustre l'important trafic de marchandises sur le Rhône et du vin en particulier.

(collections du musée archéologique de Saint-Romain-en-Gal)





La segmentation européenne

VSIG vin **SANS**
Indication Géographique

Vin de France,
d'Italie, d'Espagne...
Vin de la
Communauté
Européenne

VIG vin **avec**
Indication Géographique

IGP
=
Indication
Géographique
Protégée

AOP
=
Appellation
d'Origine
Protégée
Depuis mai 2009,
le label AOP remplace
le label AOC qui reste
toutefois un pré requis
indispensable
à l'attribution du signe
européen





VSIG / IGP/ AOP

• VSIG

Pas de cahier des charges

Conforme à la définition légale du vin, et aux normes analytiques.

Pas de contraintes agronomiques et culturales.

Tout cépage inscrit au catalogue des variétés autorisées.

Possibilité de mentionner cépages et millésime sur l'étiquette.

Pas de nom d'exploitation.

• IGP

Cahier des charges

Lié aux facteurs naturels et agronomiques

À chaque IGP correspond 1 cahier des charges fixant la zone et les contraintes de production (rendement, cépages...)

Indication de lieu déterminée **suivant une délimitation administrative**

(zone, département, région)

Au moins 85 % des raisins doivent être issus de cette zone géographique.

Possibilité de mentionner millésime et cépages, nom d'exploitation excepté "Château" ou "Clos".

• AOP

Une appellation = 1 cahier des charges

Dénomination zone géographique de production **suivant une délimitation parcellaire.**

Contraintes agronomiques précises et restrictives définies par le cahier des charges : densité de plantation, taille, palissage, charge maximale, rendement, état cultural, encépagement. Les raisins doivent être issus exclusivement de *Vitis Vinifera*.

La totalité de la vendange doit être produite dans la zone de référence. Récolte, transport, maturité.

La transformation du raisin en vin doit être faite dans la zone de production ou dans la "zone de proximité immédiate" définie dans le cahier des charges. Élaboration, élevage, conditionnement. Pratiques œnologiques, normes analytiques.

Obligations déclaratives, contrôles de qualité.

Règles d'étiquetage.





Les techniques d'élaboration en Vallée du Rhône



Les types
de vinification

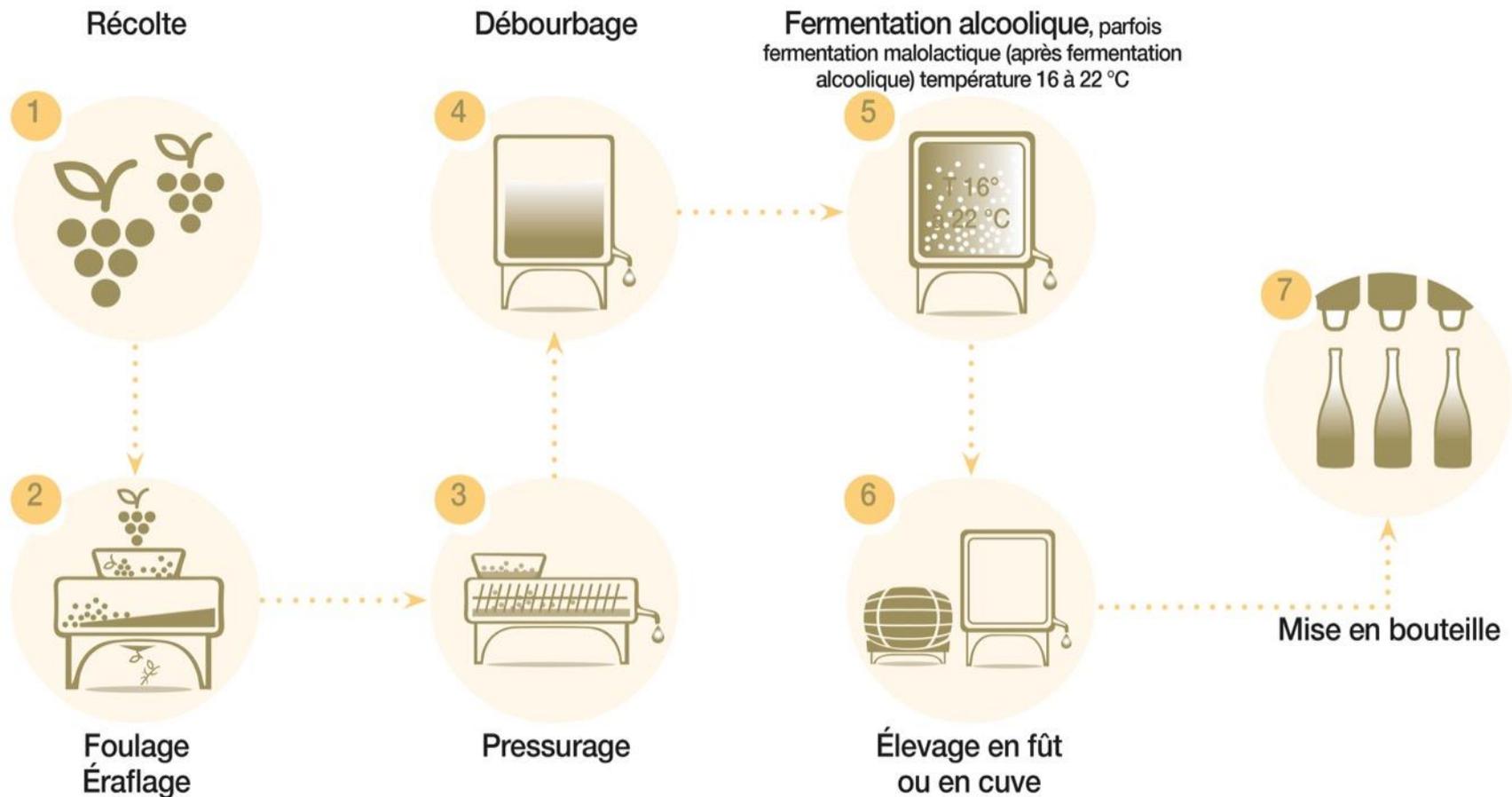
L'assemblage

L'élevage



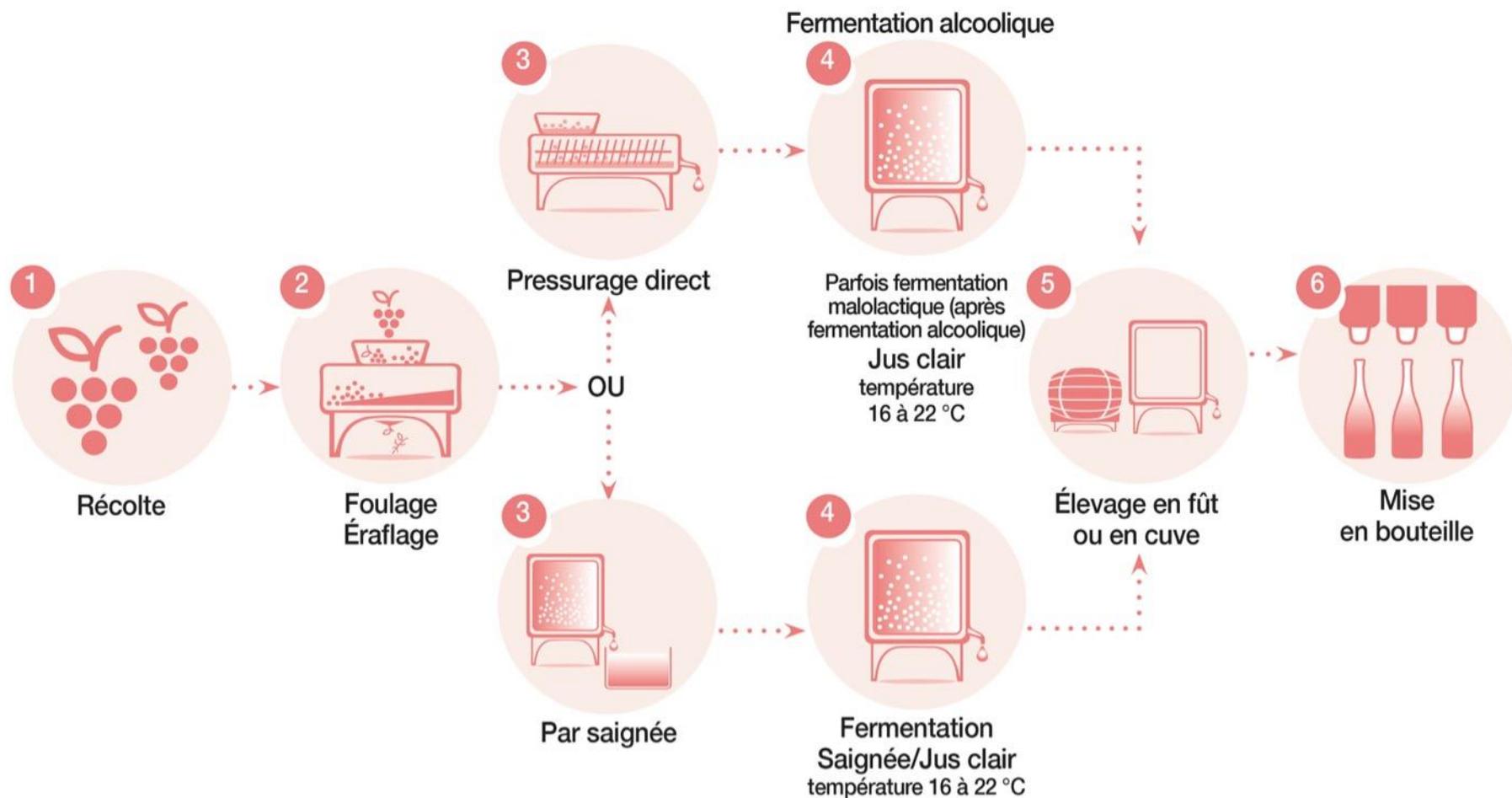


La vinification en BLANC





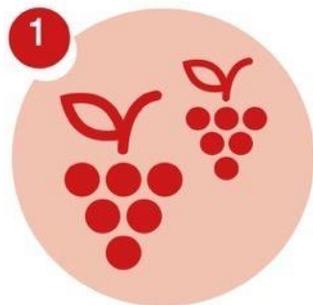
La vinification en ROSÉ



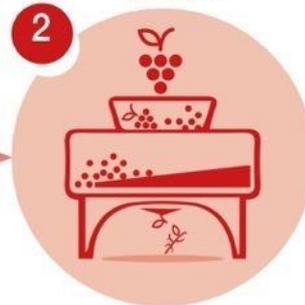


La vinification en ROUGE

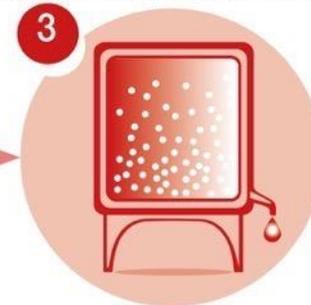
Récolte



Foulage
Éraflage



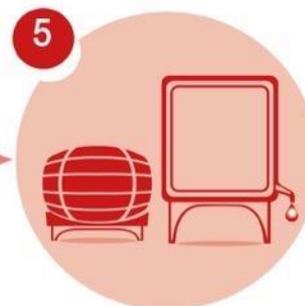
Fermentation alcoolique,
fermentation malolactique
(après fermentation alcoolique)



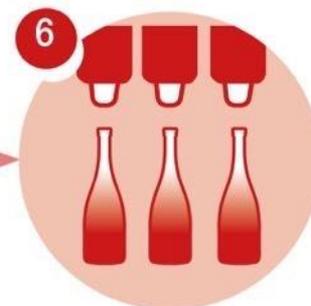
température 25 à 30 °C



Pressurage



Élevage en fût
ou en cuve



Mise en bouteille



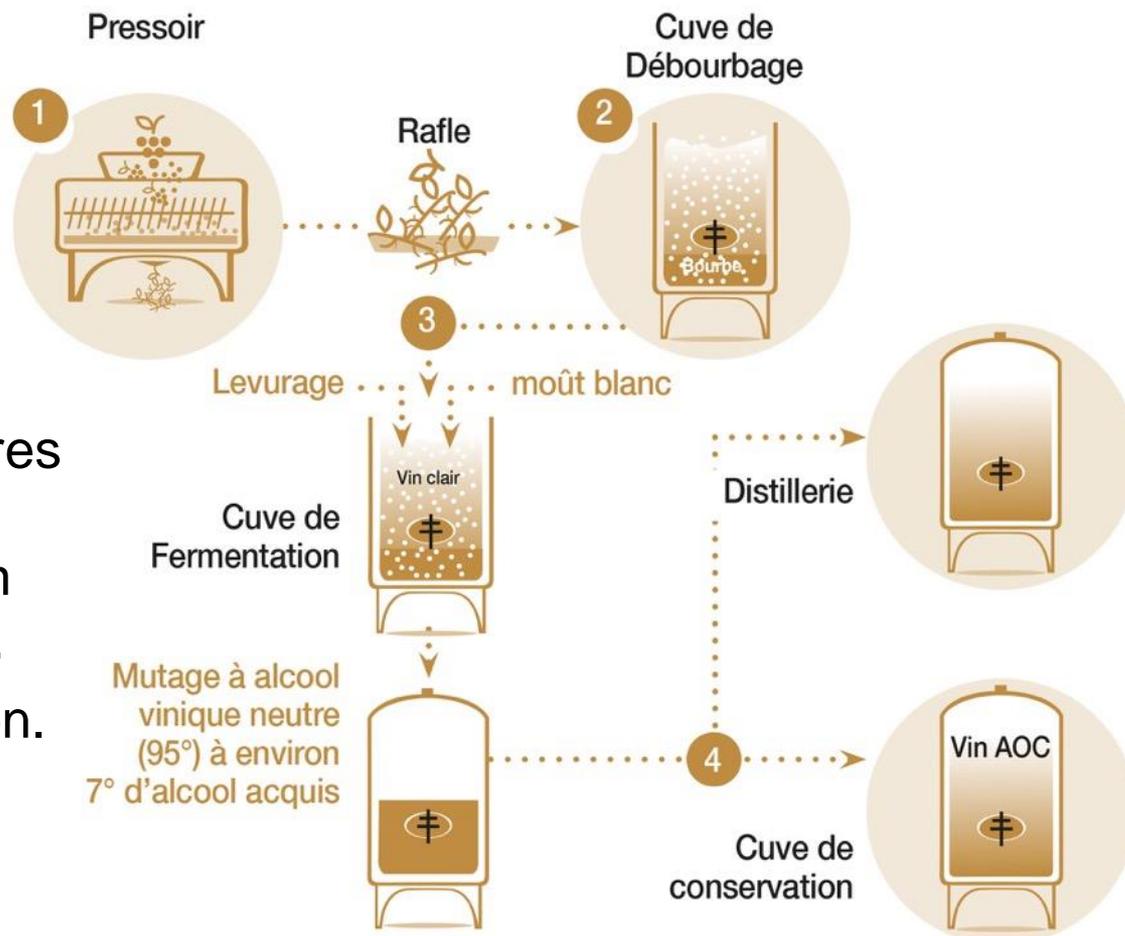


La vinification en VIN DOUX NATUREL

Cépages :
muscat blanc
à petits grains
ou grenache.

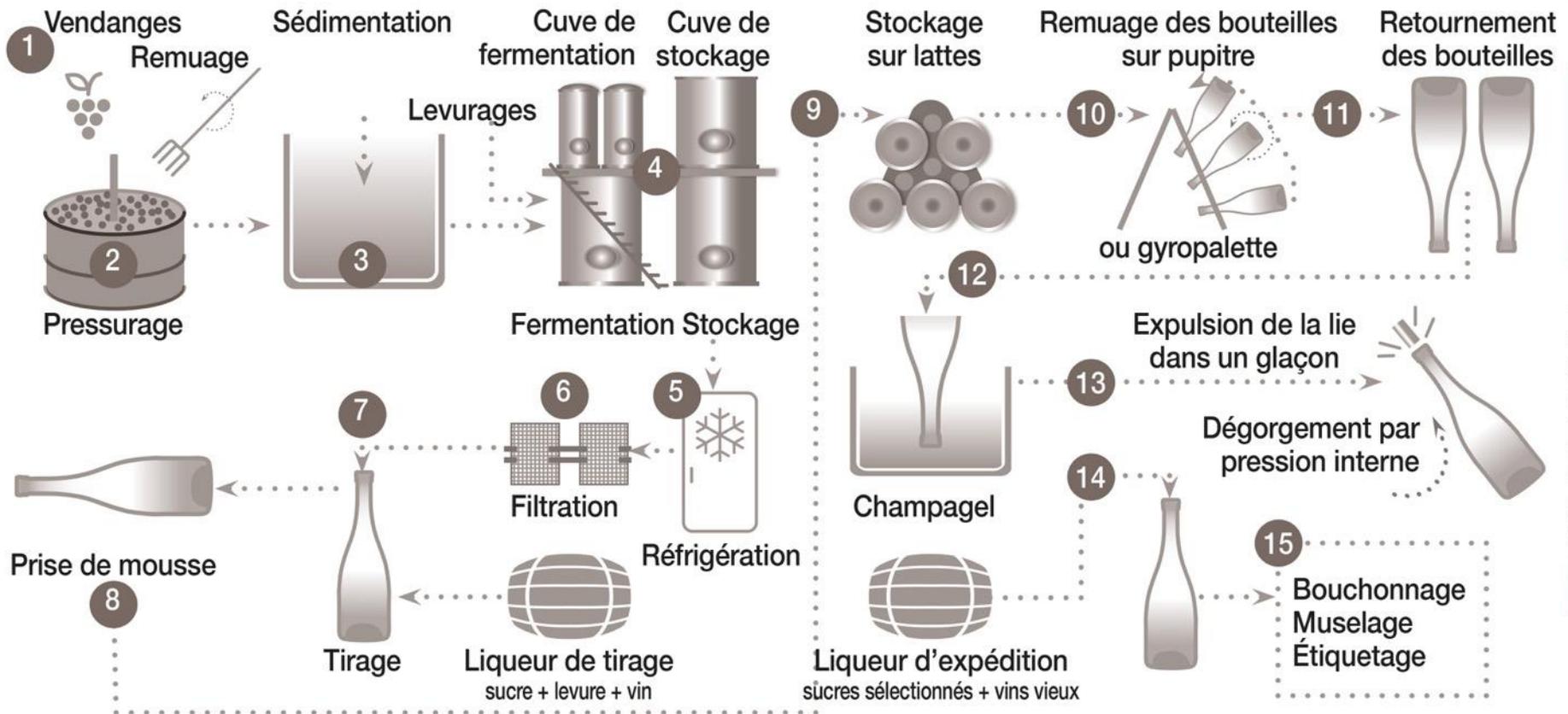
Conservation des sucres
naturels grâce à
l'adjonction d'alcool en
cours de fermentation.

Arrêt de la fermentation.





Vins effervescents méthode traditionnelle Crémants & Saint-Péray





L'élevage des vins

La maturation des vins commence à partir de la fin de la fermentation jusqu'à la mise en bouteilles...

L'élevage a pour but de stabiliser le vin et d'en exacerber les caractères aromatiques et gustatifs.

Pendant l'élevage, le vin se dégaze lentement et se clarifie.





Les cépages **Rouges** 3 principaux



Grenache

Le Grenache cache de nombreux atouts gustatifs. Du côté des rosés, il étonne par son fruit, sa bouche soyeuse et sa teinte pâle. Aux rouges, il apporte une véritable ampleur capiteuse et des arômes de cassis et mûre épicés.

En vieillissant ses tanins se fondent, révélant alors les délicieux arômes de la garrigue environnante, d'**épices** et de **poivre**...



Syrah

La Syrah est un cépage affirmé. Elle permet des vins colorés, aromatiques et délicats quoique **charpentés**. Elle exhale avec grâce, dans les rouges, des senteurs **fruités** (fruits rouges et noirs : framboise, groseille, myrtille, mûre) et florales (violette, réséda), et même **épicées** (truffe, poivre, réglisse, menthol). La Syrah donne aussi naissance à de jolis rosés fruités.



Mourvèdre

Le Mourvèdre donne un vin très **coloré, corsé et structuré**. Jeunes, ses vins dégagent des arômes de poivre et de fruits noirs (cassis, mûre) avec des touches végétales de garrigue ou de laurier. En vieillissant, ils s'épanouissent vers des arômes plus complexes de **truffe**, de **cuir**, de **fruits confiturés**, mais aussi de beaux effluves de **gibier** et d'**épices**. En rosé, il prolonge la fraîcheur et enrichit les arômes.





Les cépages **Blancs** communs à l'ensemble des vignobles



Marsanne

La Marsanne donne des vins **puissants**, d'acidité moyenne.

Des **arômes floraux** et de **noisette** se développent particulièrement avec le vieillissement.



Roussanne

La Roussanne est un cépage délicat et de grande finesse qui révèle des vins de grande **élégance, fins** et **complexes**, développant des parfums floraux (chèvrefeuille, iris).



Viognier

Le Viognier donne des vins blancs très **fins**. Réconciliant les contraires, il procure aux vins secs une étonnante sensation de moelleux. Très parfumé et subtil, il révèle des arômes de **fruits jaunes** (mangue, poire, pêche, abricot, coing), de fleurs fraîches (violette, iris, acacia), de **musc** et d'**épices**, mais aussi de **fruits secs** (amandes et noisettes grillées).

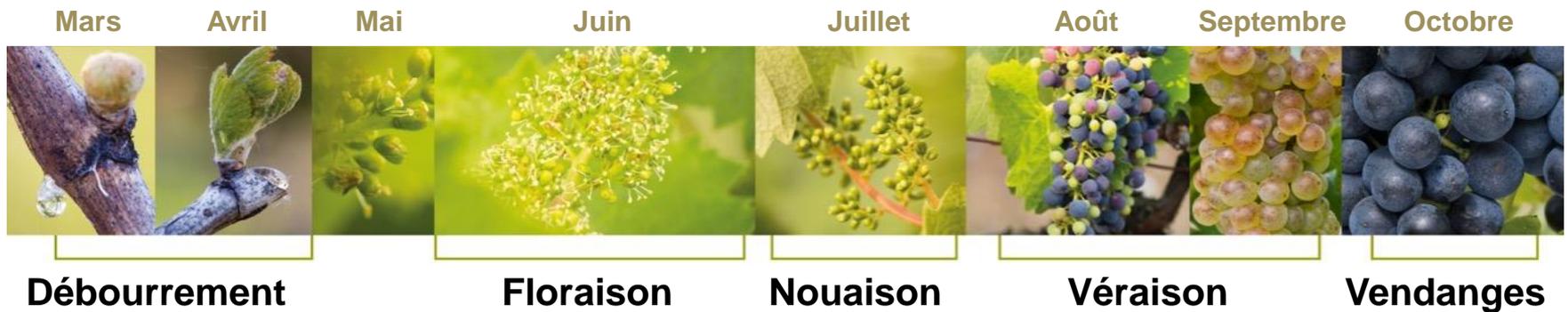




Le cycle de la vigne

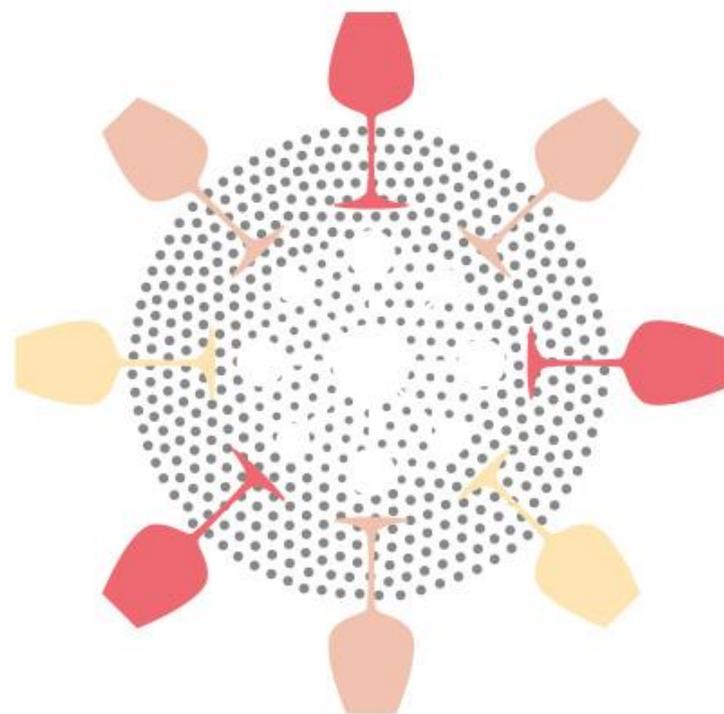


- **Débourrement** (avril)
- **Floraison** (juin)
- **Nouaison** (juillet)
- **Véraison** (août), scandent le rythme des saisons
- jusqu'à la **Vendange** qui débute vers la mi-septembre pour se terminer vers la fin octobre.





Les grands principes de la dégustation



- Principaux arômes
- Les caractéristiques des Cépages
- Accords mets & vins
- Température de service
- Équilibres gustatifs **Rouges**
- Équilibres gustatifs **Blancs**
- L'essentiel à retenir





Les principaux arômes

Les vins des **AOC de la Vallée du Rhône** sont connus comme des vins aux parfums de fruits, d'épices ou de garrigue.

Côté Nord

VINS BLANCS : abricot, aubépine, acacia, violette, miel, mangue, noisette, tabac blond, épices...

VINS ROUGES : violette, fruits rouges, cacao, épices, cuir, vanille, sous-bois, truffe...

Côté Sud

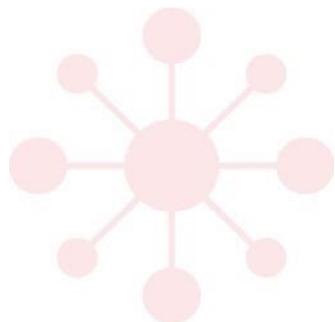
VINS BLANCS : abricot, pêche, rose, genêt, tilleul, pomme, agrume, anis, fruits exotiques...

VINS ROSÉS : fruits rouges, (fraise, framboise, groseille), banane, cerise, pain grillé, caramel...

VINS ROUGES : fruits rouges, (cassis, fraise, framboise), pruneau, cerise, mûre, épices, poivre, cannelle, violette, café, tabac, réglisse, musc, venaison, sous-bois, truffe...

VDN* BLANC (MUSCAT) : agrumes, fruits blancs, litchi, miel, verveine...

VDN ROUGE (GRENACHE) : pruneaux, figes, dattes, noix, écorces d'orange.





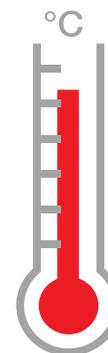
La température de service

Il ne suffit pas d'avoir su choisir et de conserver avec soin un bon vin, il faut aussi le traiter avec délicatesse et respecter ses affinités pour en tirer tout le plaisir qu'il peut vous donner.

Vins

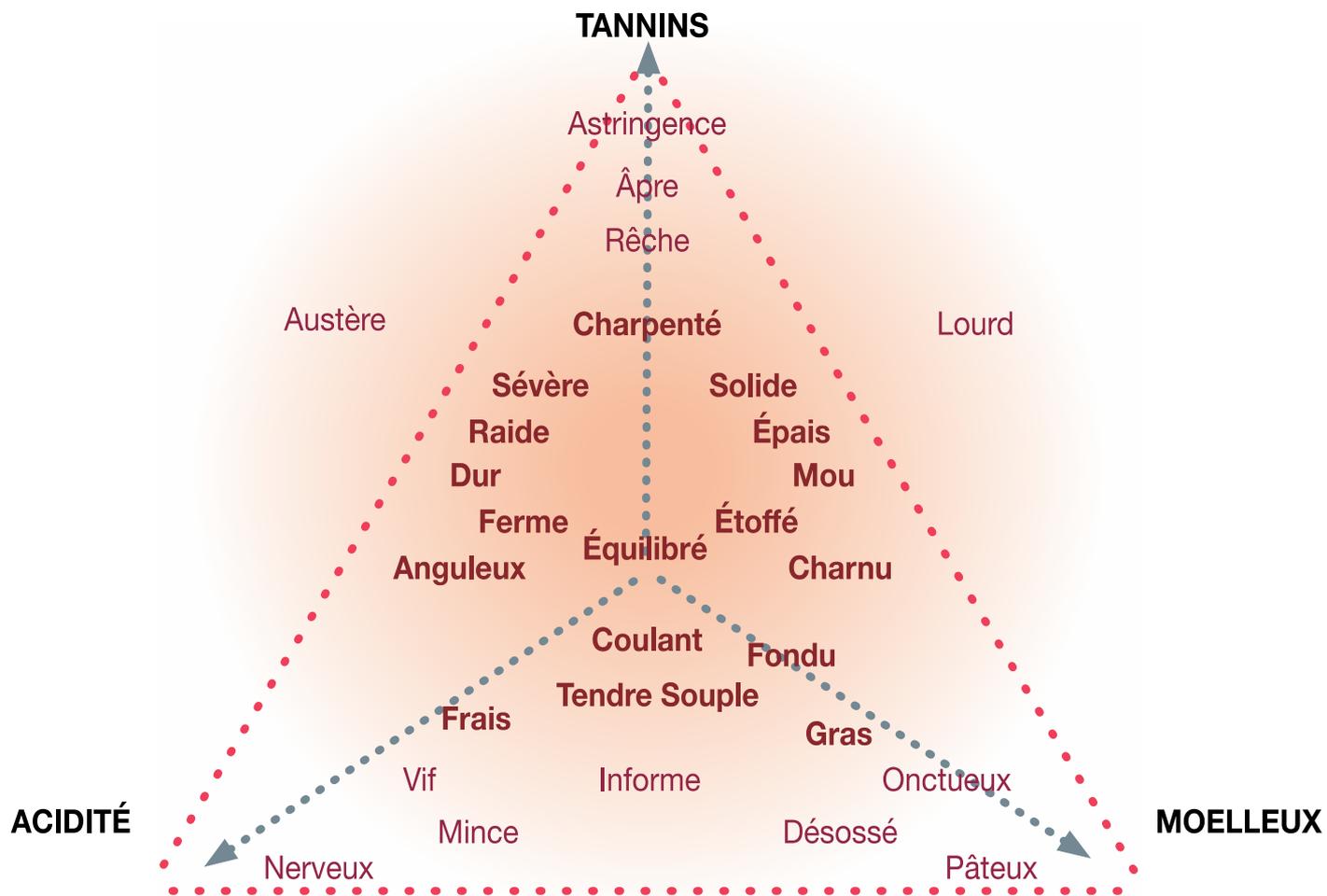
Température

Vin blanc sec et jeune	8/10 °C
Vin de garde ou moelleux	12 °C
Vin rosé	10/12 °C
Vin rouge jeune	13/15 °C
Vin rouge vieux	15/18 °C
Vin Doux Naturel Blanc/Rouge	8/10 // 10 °C
Vin effervescent	6/8 °C





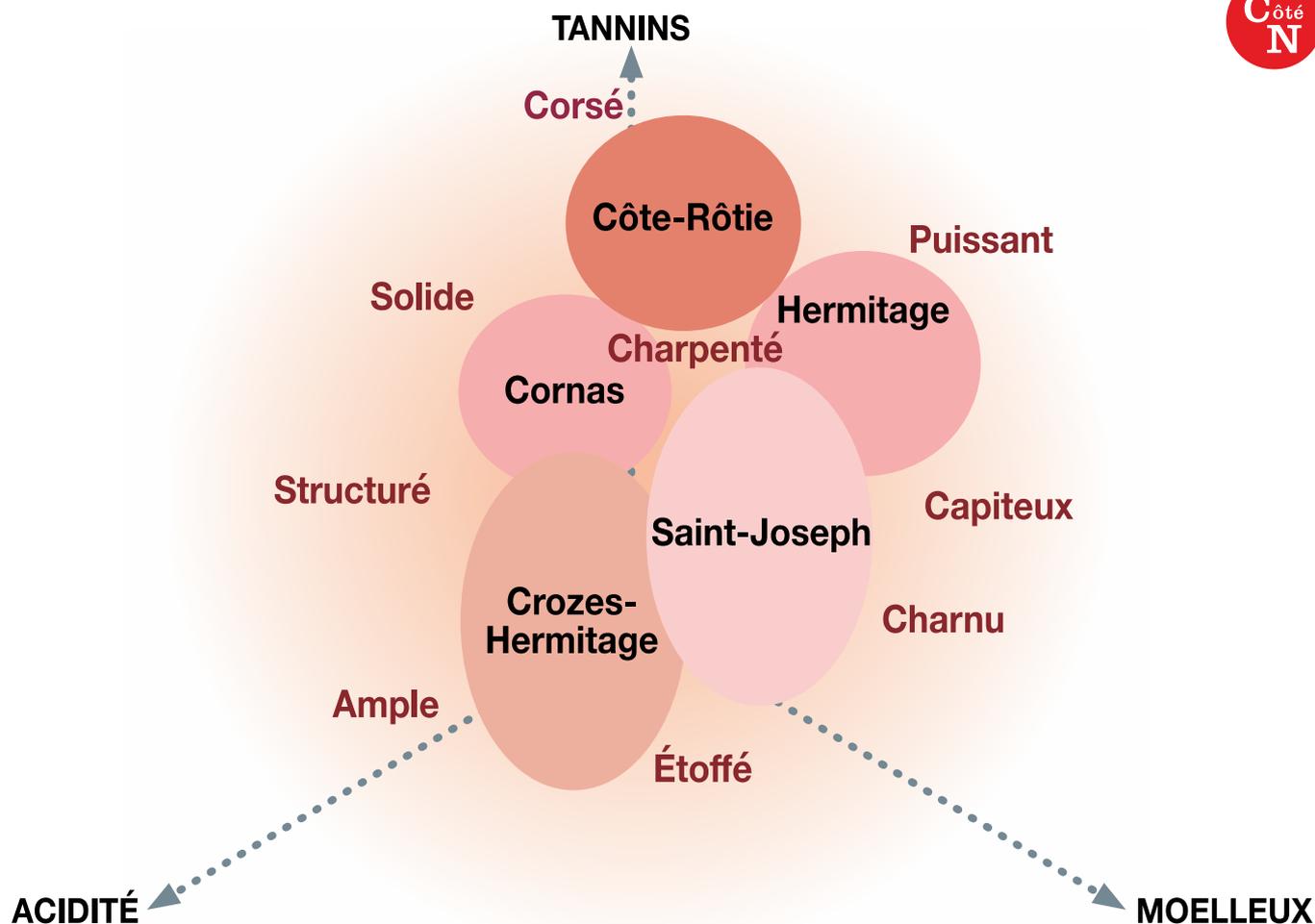
Équilibres gustatifs **Rouges**





Équilibres gustatifs des Crus Rouges

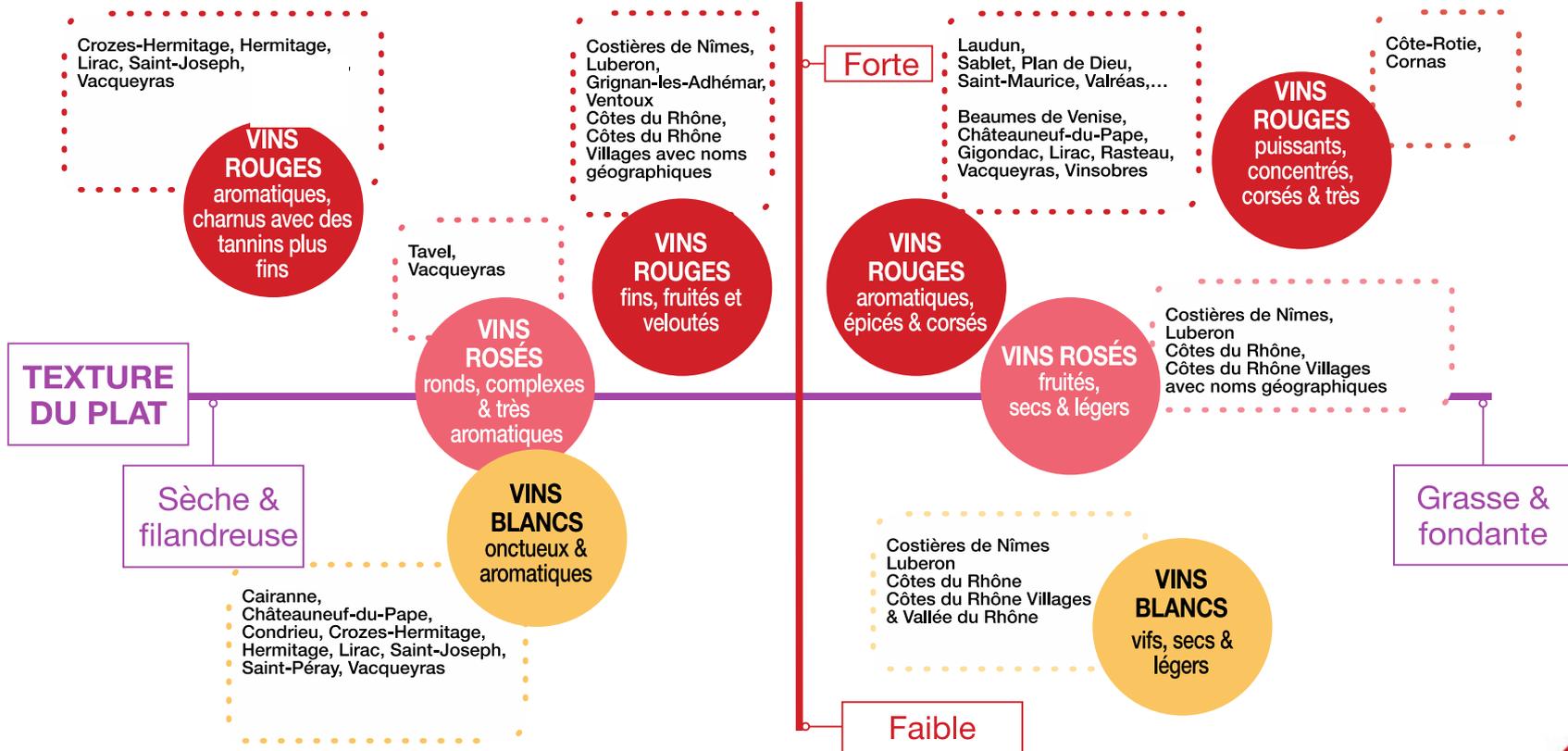
Côte N Nord





Les grands principes d'accords Mets & Vins

INTENSITÉ AROMATIQUE DU PLAT





Accords Mets & Crus Septentrionaux

BLANC

Cannelloni
à la Ricotta



Gratin de
poireaux
pommes
de terre
au manchego



Rôti de
porc confit
au citron et
au romarin



ROSÉ

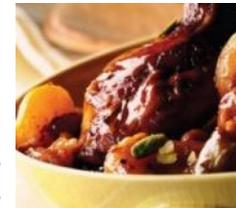
Épaule
d'agneau
confite, purée
aux herbes



Oeufs pochés
au lard,
sauce au vin
rouge



Lapin
mitonné
aux fruits
secs



ST-PÉRAY EFFERVESCENT

Terrine
parmentière
aux harengs
fumés

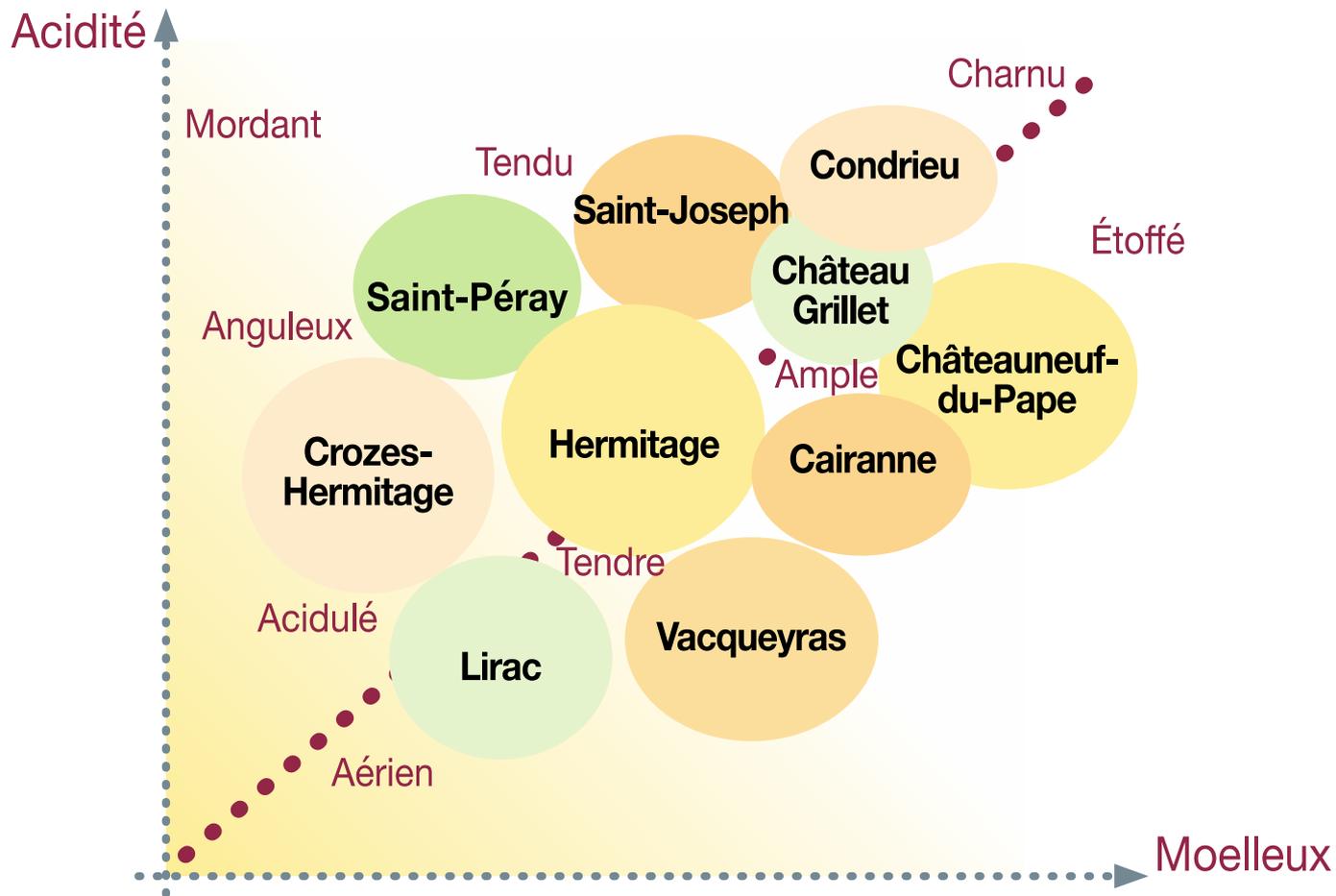


Pressé
de poireaux
au saumon
fumé





Équilibres gustatifs des Crus Blancs





Accords Mets & Crus Méridionaux

BLANC

Terrine de
foie gras
aux noix



Blanquette
d'agneau
au curry



Terrine de
maquereaux
aux
artichauts



ROSÉ

Charlotte
de radis
au chèvre frais



Thon mi-cuit
au sésame &
sauce Satay



Cake
aux tomates
séchées,
câpres
et basilic



ROUGE

Mini pavés
d'agneau farci



Pan con
tomate, pata
negra &
rougets grillés



Risotto
au poivron
rouge
et chips
de chorizo





Accords Mets & Vin Doux Naturels

BLANC

Carpaccio d'oranges
au sirop de fraises



Pavlovas
aux fruits de
la passion



GRENAT

Coeur-coulants
au chocolat noir
& au piment



Timbale de
Salers
aux pommes
de terre





Bonne dégustation!!

