

NOVEMBRE 2016

ÉLÉMENTS SUR LA VIGNE ET LE VIN

interwd.be

CYCLE IWD1
DÉGUSTATEUR APPRENTI

INTER WINE & DINE



LES COURS IWD

CYCLE IWD1 (5 séances)

Les bases de la dégustation
Dégustateur Apprenti

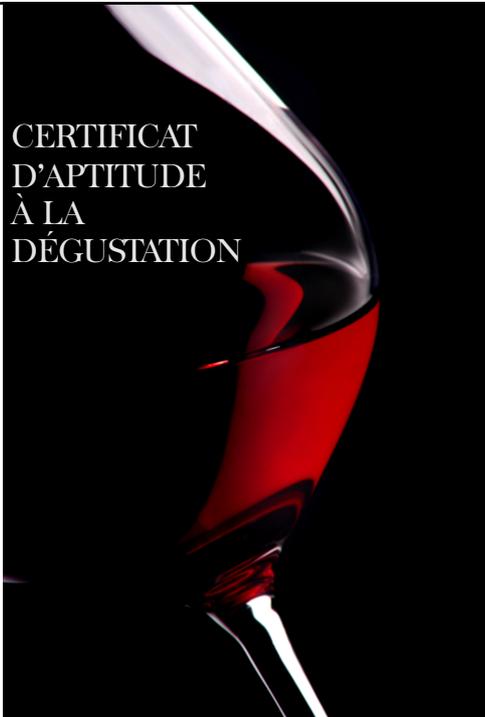
CYCLE IWD2 (5 séances)

Perfectionnement de la dégustation
Dégustateur Confirmé

CYCLE IWD3 (6 séances)

Etude détaillée des vignobles de Bordeaux et
de Bourgogne
Dégustateur Expert

interwd.be



CERTIFICAT
D'APTITUDE
À LA
DÉGUSTATION

TALLEYRAND À FOUCHÉ

(QUI A FAIT CUL SEC AVEC SON COGNAC)



interwd.be

- Si vous le permettez, ce n'est point de cette façon que l'on doit boire le Cognac. Regardez s'il vous plaît
(Il prend la coupe et commence sa démonstration)
- On prend son verre dans le creux de la main, on le réchauffe, on lui donne une impulsion circulaire afin que la liqueur dégage son parfum. Puis, on le porte à ses narines, on le respire
- Et Fouché d'interroger: Et puis ?
- Talleyrand, sec: "Et puis on le repose et on en parle"

3



PLAN

INTRODUCTION SUR LA DÉGUSTATION
HISTOIRE DU VIN
LE VIN DANS LE MONDE
LES RÉGIONS DE FRANCE

interwd.be

4

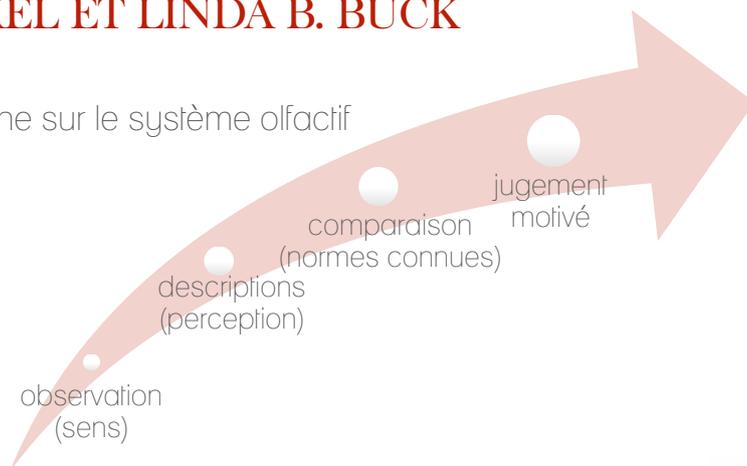


INTRODUCTION LA DÉGUSTATION



PRIX NOBLE MÉDECINE 2004 RICHARD AXEL ET LINDA B. BUCK

Travaux et recherche sur le système olfactif



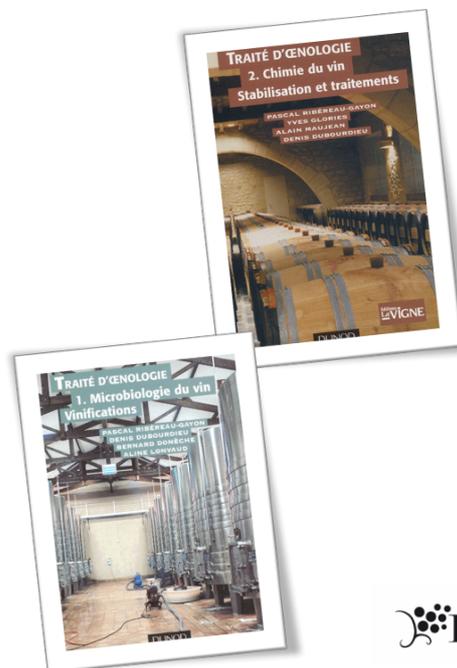
 **ARTICLE PATRICK MAC LEOD**



JEAN RIBÉREAU-GAYON 1930-2011

interwd.be

Déguster c'est goûter avec attention un produit dont on veut apprécier la qualité ; c'est le soumettre à nos sens, en particulier ceux du goût et de l'odorat ; c'est essayer de le connaître en recherchant ses différents défauts et ses différentes qualités et en les exprimant.
C'est étudier, analyser, décrire, juger, classer.



7



ANALYSE SENSORIELLE

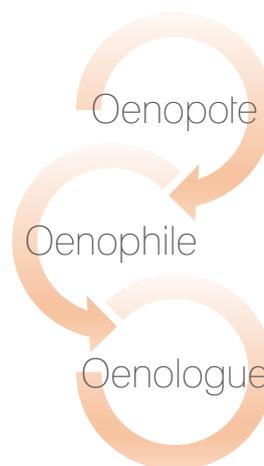
interwd.be

La dégustation du vin est l'élargissement de l'analyse sensorielle.

Le dégustateur fait de l'analyse sensorielle sans le savoir.

La norme NF ISO 5492 définit l'analyse sensorielle comme « l'examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens ».

Le cycle vertueux



8

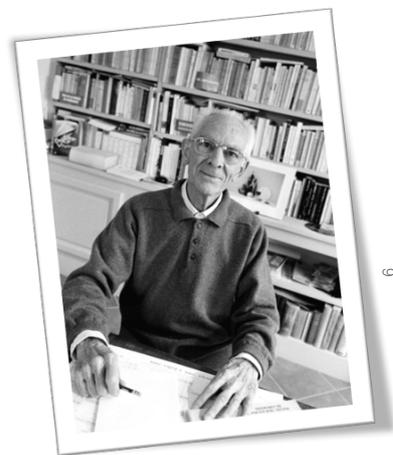


PIERRE POUPON 1917-2009

interwd.be

Déguster, c'est d'abord être attentif, ensuite, c'est analyser, avec ordre, toutes les caractéristiques d'un vin. Plus qu'une méthode, la dégustation développe aussi un art de vivre. Tout se déguste ce qui tombe sous nos sens : oeuvre d'art, moment présent, vision du monde, ...

Déguster, c'est être curieux de tout ce qui fait le vin. Le climat, le terroir, le cépage, le millésime mais surtout l'art du viticulteur et du vinificateur.



 IWD

MIEUX CONNAÎTRE POUR MIEUX APPRÉCIER

interwd.be

Boire bien c'est boire moins



Pour connaître l'origine et la qualité d'un vin, il n'est pas nécessaire de boire le tonneau. Oscar Wilde

 IWD

ENSEIGNEMENT DE LA DÉGUSTATION

interwd.be

La dégustation est un art et une science

Elle s'apprend et peut s'enseigner

La dégustation réalise une éducation au goût et à l'odorat



FUSION DE DEUX ÉCOLES

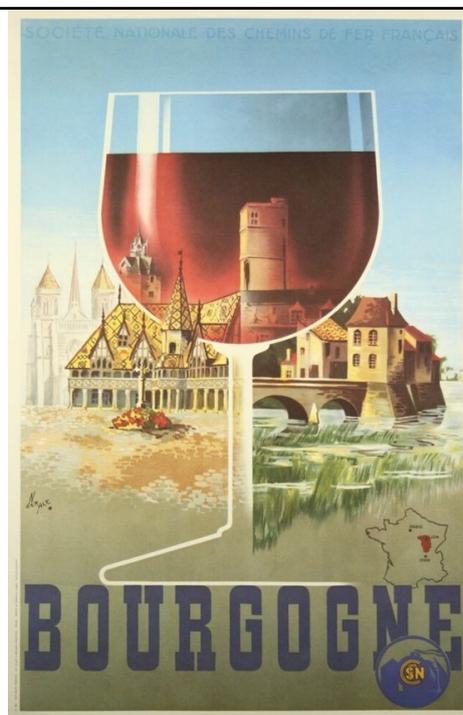
interwd.be

ÉCOLE BOURGUIGNONNE

Persistance aromatique intense (PAI),
arômes, rétro-olfaction

ÉCOLE BORDELAISE

Équilibre des saveurs, volume en bouche,
touché de bouche



QUE SIGNIFIE DÉGUSTER UN VIN ?

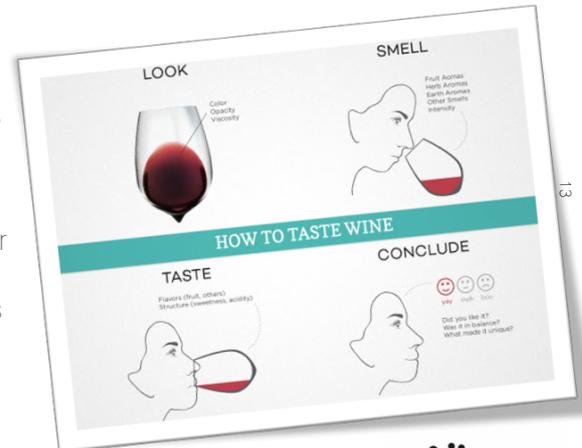
Décrire les sensations perçues

Mettre des mots sur des impressions parfois très fugaces

L'objectif d'une technique de dégustation est, connaissant les caractéristiques d'un vin (appellation, producteur et millésime), de pouvoir le décrire.

Pour cela, la **théorie** est nécessaire car elle nous donne des balises: cépages, techniques de vinification, ...

La **pratique** de l'examen du vin est également nécessaire.



interwd.be

13

LA DÉGUSTATION

Que faut-il pour bien déguster ?

- Des connaissances théoriques
- Un certain entraînement

A la fin de ces cours, vous aurez acquis

- Un talent de la dégustation
- Une meilleure connaissance de vos goûts

Apprenez le geste qui sauve les Vignerons



ÉPAULÉ



JETÉ

Catherine et Pierre Buelon - Vins de Bouquet et Chiron

interwd.be

HISTOIRE DU VIN



À L'ORIGINE

L'œnologie restera « spontanée » jusqu'en 1860 et les travaux de pasteur

On buvait déjà au 8.000 avant JC Georgie, Caucase

6.000 avant JC Sumérie, Mésopotamie, Caucase

3.000 aJC. Les anciens Egyptiens maîtrisaient la fabrication du vin

2.000 aJC. La vigne est cultivée en Grèce

1.000 aJC. Italie, Sicile, Afrique du Nord

753 aJC. Fondation de Rome. La culture du vin s'étend dans le bassin méditerranéen avec l'Empire romain

Kwevri en Kakhétie,
Mission scientifique d'Ernest Chantre en 1881



EPOPÉE DE GILGAMESH

plus ancien texte littéraire connu de l'ancienne Mésopotamie
(3000 ans av. J-C)

interwd.be

Gilgamesh après avoir longuement marché
Arrive au bord de la mer.
Sidouri qui abreuve de **vin** les dieux
Qui habite sur le rivage
L'aperçoit vêtu de peaux de bête
La fatigue et d'épuisement
Marquent son visage défaits
Bien que son corps soit fait de la chair des dieux
Il ressemble à celui qui a fait un long voyage.



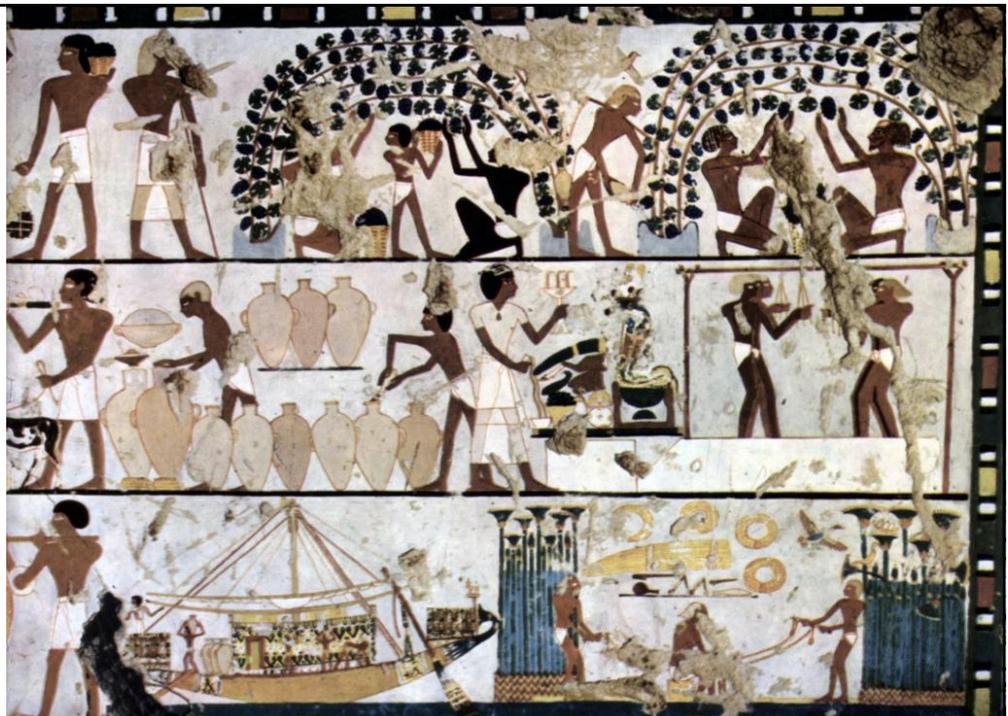
17

17



interwd.be

Tombe de Nakht à Thèbes.
Vendanges sous la XVIIIème dynastie
(-1590 à -1390).





MOYEN-ÂGE

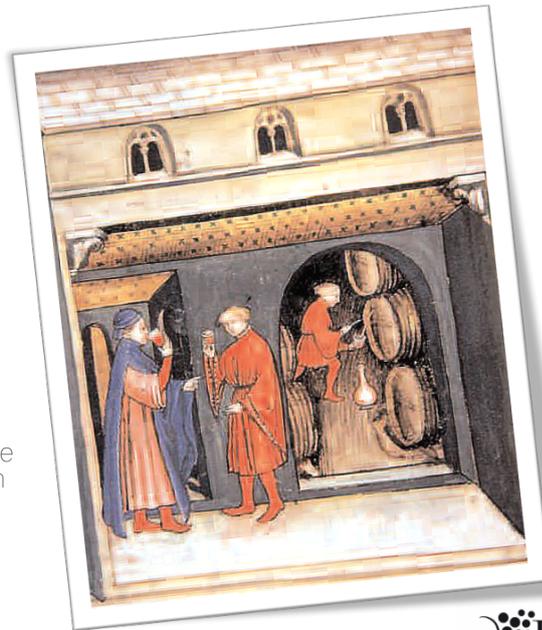
Moyen-Âge, évêchés, abbayes
 910 Cluny
 1120 Clos du Vougeot

Xe. Développement de Bordeaux

XIe. Grande Charte Champenoise
 établit l'un des vastes patrimoines monastiques qui développèrent l'agriculture sous toutes ses formes et qui devinrent l'un des berceaux du vin de Champagne.

Droit banvin

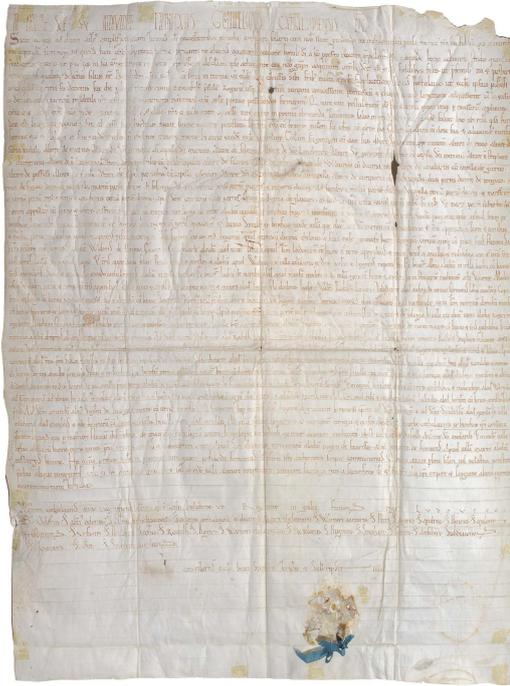
Tout propriétaire de vignes, peut ouvrir une taverne moyennant le paiement de droits



GRANDE CHARTE CHAMPENOISE

Il est très étonnant de constater que les domaines confirmés par cette charte de 1114, sont quasiment tous inclus dans l'actuelle « Champagne viticole ».

Une telle correspondance est surprenante, d'autant qu'elle s'observe non seulement au centre de la zone de l'AOC Champagne (montagne de Reims jusqu'à Saint Sindulfé, vallée de la Marne en amont et en aval de Châlons et Epernay etc.), mais aussi dans ses extrémités.



XVIIe AU XIXe APOGÉE

Expansion du vin dans les vignobles du nouveau monde

Invention bouteille & bouchon de liège par les Anglais

La vigne et le vin deviennent les centres d'activités les plus importants en France et Italie

1855. Classement du Médoc

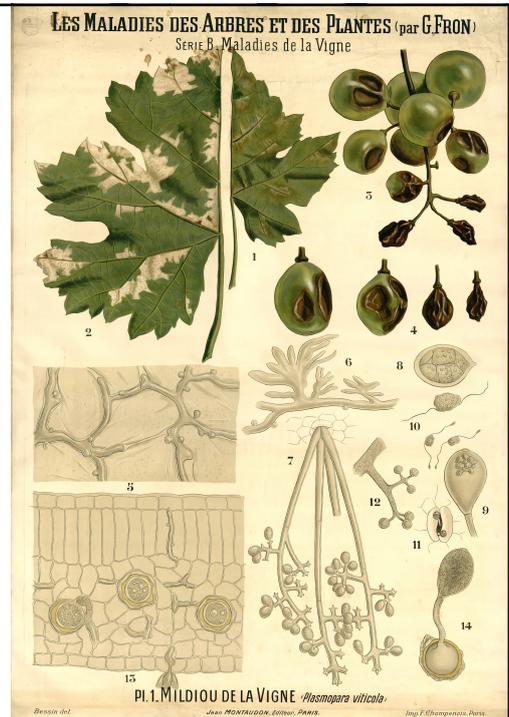
Deux bouteilles à vin de Meuse, dites « voleuses », du Musée de la Gourmandise à Hermalle-sous-Huy en Belgique XVIIe siècle



XIX^e LES CRISES

- 1845. Oïdium
champignon filamenteux microscopique
- 1861-1863. Phylloxera
insectes hémiptères
- 1878. Mildiou
pseudochampignon
- 1885. Black rot (pourriture noire)
champignon phytopathogène
- 1880 à 1910
Reconstruction du vignoble

interwd.be



XX^e NOUVELLES CRISES

- 1907. Révolte des vignerons du Midi
 - 1911. Révolte des vignerons de l'Aube
 - 1914-1918. Grande guerre,
 - 1929. Dépression,
- réponse du gouvernement français
= **CRÉATION DES AOP EN 1935**

interwd.be

Les appellations sont une initiative du Baron Le Roy (photo), vigneron à Châteauneuf-du-Pape et Joseph Capus, parlementaire de Gironde.



24

24

LE VIN DANS LE MONDE



<i>mha</i>	2012	2013	Provisoire 2014	Prévision 2015	Variation 2015/2014
Espagne	1017	1021	1022	1021	-1,0
France	792	793	791	786	-5,0
Italie	713	705	690	682	-8,0
Portugal	233	229	224	217	-7,0
Roumanie	192	192	192	192	0,0
Grèce	110	110	110	107	-3,0
Allemagne	102	102	102	102	0,0
Hongrie	52	56	58	56	-2,0
Bulgarie	67	65	64	64	0,0
Russie	62	62	63	63	0,0
Autriche	44	44	45	44	-1,0
Suisse	15	15	15	15	0,0
Autres Pays d'Europe	694	692	674	676	1,3
Total continental	4093	4086	4050	4024	-25,7
Dont total UE28	3419	3410	3388	3362	-26,1

*Vignes de cuve, de table, ou à sécher, en production ou non encore en production
Sources: OIV, Experts OIV, Presse Professionnelle

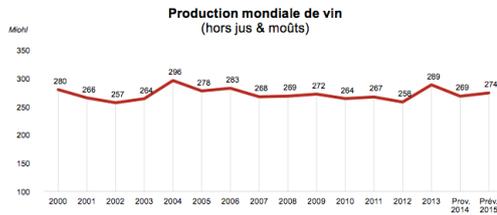
<i>mha</i>	2012	2013	Provisoire 2014	Prévision 2015	Variation 2015/2014
Chine	707	757	796	830	34,0
Turquie	497	504	502	497	-5,0
Etats-Unis	412	422	419	419	0,0
Argentine	222	224	226	225	-1,0
Chili	206	208	211	211	0,0
Australie	162	157	154	149	-5,0
Afrique du Sud	135	133	132	130	-2,0
Brsil	91	90	89	85	-4,0
Nouvelle-Zélande	38	38	38	39	1,0
Autres pays d'Afrique	237	234	234	234	0,0
Autres pays d'Amérique	89	93	96	97	1,0
Autres pays d'Asie	597	592	594	594	0,0
Total hors Europe	3393	3452	3491	3510	19,0

*Vignes de cuve, de table, ou à sécher, en production ou non encore en production
Sources: OIV, Experts OIV, Presse Professionnelle

SUPERFICIES VIGNOBLES EUROPE & MONDE

Vignes de cuve, de table, ou à sécher, en production ou non encore en production





EVOLUTION SUPERFICIES & PRODUCTION MONDIALE

29



CONSOMMATION VIN DANS LE MONDE

litre par an par habitant
chiffres 2014

#	Pays	Conso	#	Pays	Conso
1	France	44,2	9	Uruguay	28,2
2	Slovénie	43,3	10	Grèce	28,2
3	Croatie	42,6	11	Lettonie	26,4
4	Macédoine	41,5	12	Belgique	24,0
5	Portugal	40,9	13	Allemagne	24,0
6	Suisse	40,4	14	Roumanie	23,8
7	Italie	37,5	15	Australie	23,7
8	Autriche	31,9	...	Vatican	73,8

30

30



EVOLUTION CONSOMMATION VIN EN FRANCE

ANNÉE	LITRES par an, par habitant
1958	133
1968	114
1978	96
2005	57
2010	50
2014	44

En 2014, on consomme
le tiers du vin consommé
en 1958.

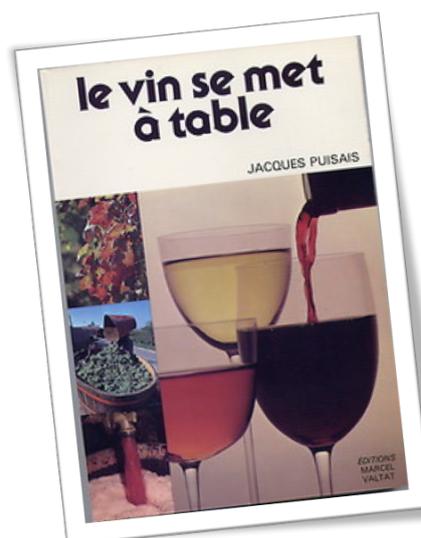


JACQUES PUISAIS 1981

Président de l'Union nationale et
internationale des oenologues.

Aujourd'hui le consommateur porte un
grand intérêt à son alimentation. C'est là
une excellente orientation. Mais le chemin
est plein d'embûches et il faut apprendre à
percevoir les réels dangers.

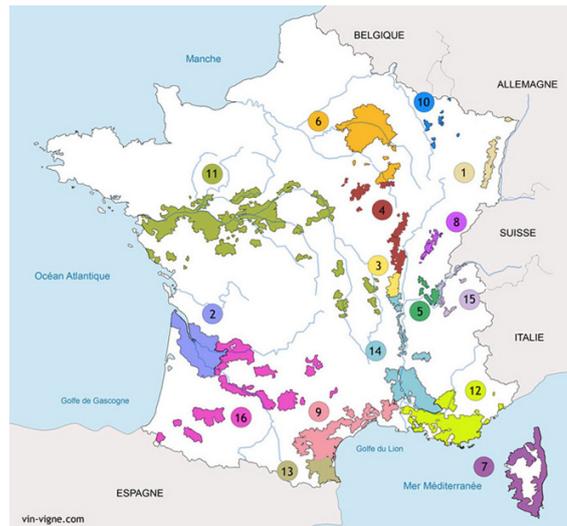
Que deviennent dans mon organisme les
120 litres de vin bus chaque année ?



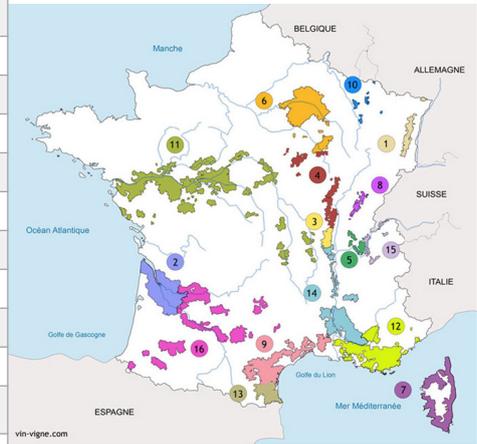
LES RÉGIONS DE FRANCE



SAVEZ-VOUS
RECONNAÎTRE LES
PRINCIPALES
RÉGIONS
VINICOLES DE
FRANCE ?



#	VIGNOBLE	DÉPARTEMENT	SUPERFICIE (AOP)
1	Alsace	67, 68	15.600 ha
2	Bordeaux	33	117.500
3	Beaujolais	69, 71	19.000
4	Bourgogne	89, 21, 71	25.000
5	Bugey (v. Savoie)	73, 74, 01, 25, 38	5.77
6	Champagne	51, 02, 77, 52, 10	33.344
7	Corse	13, 83, 04, 06, 2B, 2A	34.180
8	Jura	39	1.814
9	Languedoc (v. Roussillon)	11, 30, 34, 66	246.000
10	Lorraine	55, 57, 54	180
11	Loire	44, 85, 49, 79, 86, 72, 36,37, 41, 45, 18, 58, 03, 63, 42	52.000
12	Provence	13, 83, 04, 06, 2B, 2A	34.180
13	Roussillon (v. Languedoc)	11, 30, 34, 66	246.000
14	Rhône	69, 42, 07, 30, 26, 84	73.838
15	Savoie (v. Bugey)	73, 74, 01, 25, 38	5.771
16		09, 12, 24, 31, 32, 40, 46, 47, 64, 65, 81, 82	57.500



vin-vigne.com



Il est gouleyant ... Il a de la cuisse ... Il attaque sèchement le palais, il ne manque pas de retour. Vous pouvez servir !

Coluche, L'Aile ou la Cuisse, 1976



POUR EN SAVOIR PLUS

LE SITE IWD

LES PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION sur le site IWD

<http://interwd.be/principes-de-degustation/>

VIDEO DE FABRIZIO BUCELLA sur le HuffPost

<http://www.huffingtonpost.fr/2015/12/24/vid-comment-deguster-du-vin-quand-on-y-connaît-rien-et-pouvo/>

LE VIN AU RESTAURANT de Paul Brunet (BPI)

LE VIN POUR TOUS de Myruam Huet (Dunod)

LE VIN SUPER FACILE, WineFolly (Marabout)

LE GOÛT DU VIN d'Emile Peynaud (Dunod)

LE CYCLE IWD2 DÉGUSTATEUR CONFIRME

LE CYCLE IWD3 DÉGUSTATEUR EXPERT



37

interwd.be



MERCI DE VOTRE ATTENTION

Une question ? nous sommes là !

IWD@INTERWD.BE

interwd.be

38

38



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

39

39



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

40

40



NOTES PERSONNELLES

41

41

interwd.be



NOTES PERSONNELLES

42

42

interwd.be



NOTES PERSONNELLES

43

43

interwd.be



NOTES PERSONNELLES

44

44

interwd.be



NOTES PERSONNELLES

45

45

interwd.be



NOTES PERSONNELLES

46

46

interwd.be



Nom

Prénom

Téléphone

Adresse

Cycles de cours

interwd.be

47

47

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine
iwd@interwd.be ou +32(0)477 06 25 81

