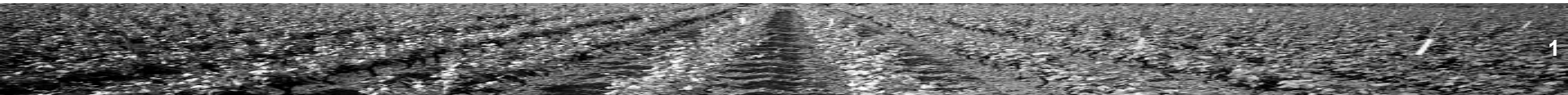




Introduction à "l'Œnologie"

Eric Ovin





Contenu

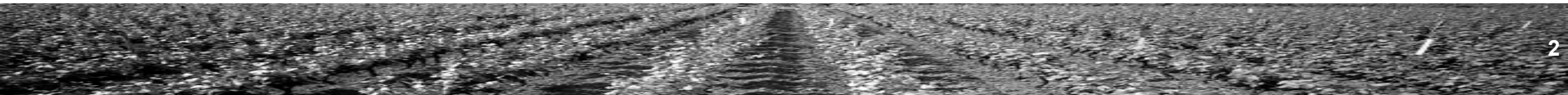


A. Ampélographie

B. Œnologie

- Influence des "facteurs du vin"
- Cycle de la vigne
- Vinification / conservation
- Dégustation
 - Description du vin

C. Le Bordelais / les Graves



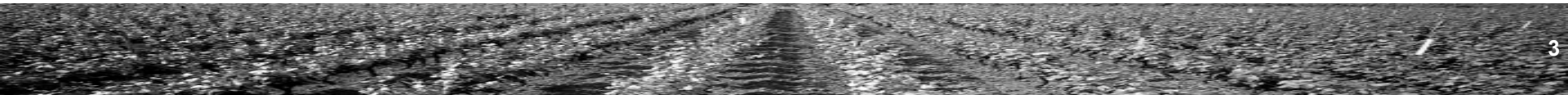


A. Ampélographie



1. Définition

Science qui décrit la vigne dans ses différentes espèces et variétés de cépages





A. Ampélographie



(Dr. Sachs "Ampelographia")

- Etude des cépages par description botanique (feuilles, rameaux, grappes)
- Mondialement : ± 5 000 cépages
... mais > 40 000 noms
- Aptitudes physiologiques et culturelles propres à chaque cépage :
 - Débourrement
 - Floraison
 - Maturité
 - Qualité des raisins et du vin
 - Mode de conduite de la vigne
 - Sensibilité aux maladies et parasites (*)
 - Résistance au froid hivernal

(*) *Phylloxera radiale* (19^e s.)



B. Œnologie



1. Définition

Science qui traite de la préparation du vin et de sa conservation, des éléments qui le constituent et de la façon de le faire



B. Œnologie



2. Vin

■ Influences

- La plante → Cépage (*)
- Le climat → Régional / local / microclimat
- Le terroir → Ensemble de parcelles homogènes
versus nature du sol/sous-sol

Ex. : Sols calcaires

Sols argileux

Graviers & sables

vigueur, corsé

chair

finesse, bouquet

■ Cru : harmonie / équilibre des facteurs précédents

Ex. : Bordeaux → Châteaux
Bourgogne → Communes

**4 règles pour un grand cru : sol maigre / bonne pente /
faible fumure / vieilles vignes**

(*) En Bordelais : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon + Malbec, Petit Verdot

↳ Graves : (Rouges) Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Côt
(Blancs) Sémillon, Sauvignon, Muscadelle



B. Œnologie



3. Cycle de la vigne

		Floraison		
}	3. Débourrement	→	Nouaison	80-100 jours
	4. Nouaison	→	Véraison	50- 60 jours
	5. Véraison	→	Vendanges	35- 40 jours
				85-100 jours





4. Vinification

- Récolte
- Foulage / égrapage (coloration, alcool, souplesse)
- Fermentation (sucre → alcool)
[traitement des moûts : SO₂]
 - Chaptalisation
 - Levures
 - Température de fermentation (B) 17-20 °C
(R) 20-32 °C
 - Chapeau
 - Soutirage
 - Fermentation malo-lactique
 - Clarification
 - Collage
 - Mise en bouteilles

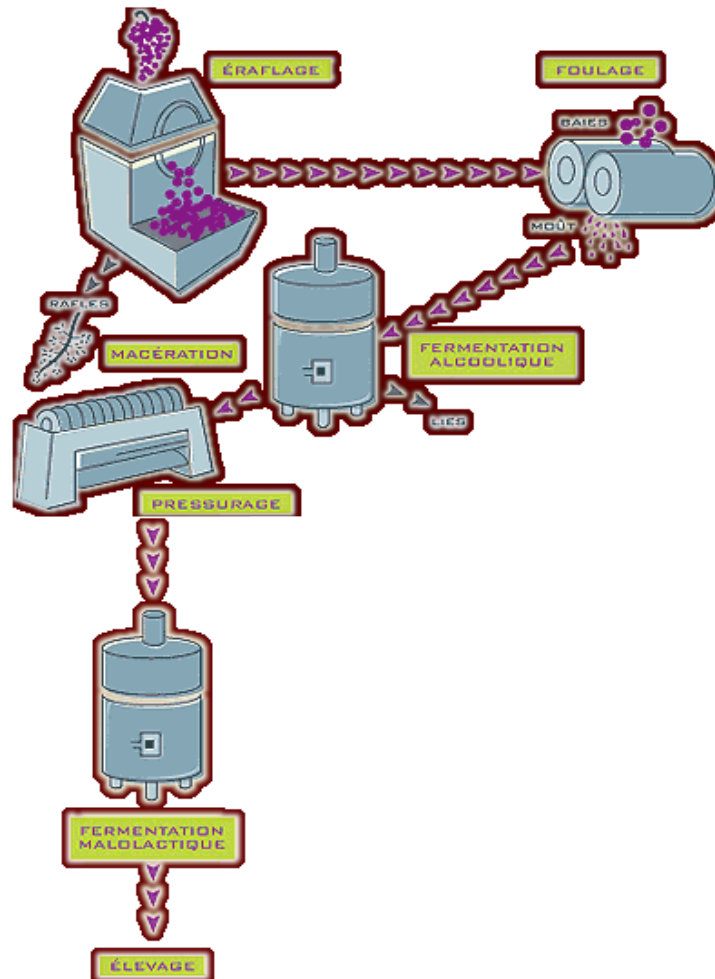
} Vieillissement



B. Œnologie



4. Vinification en rouge

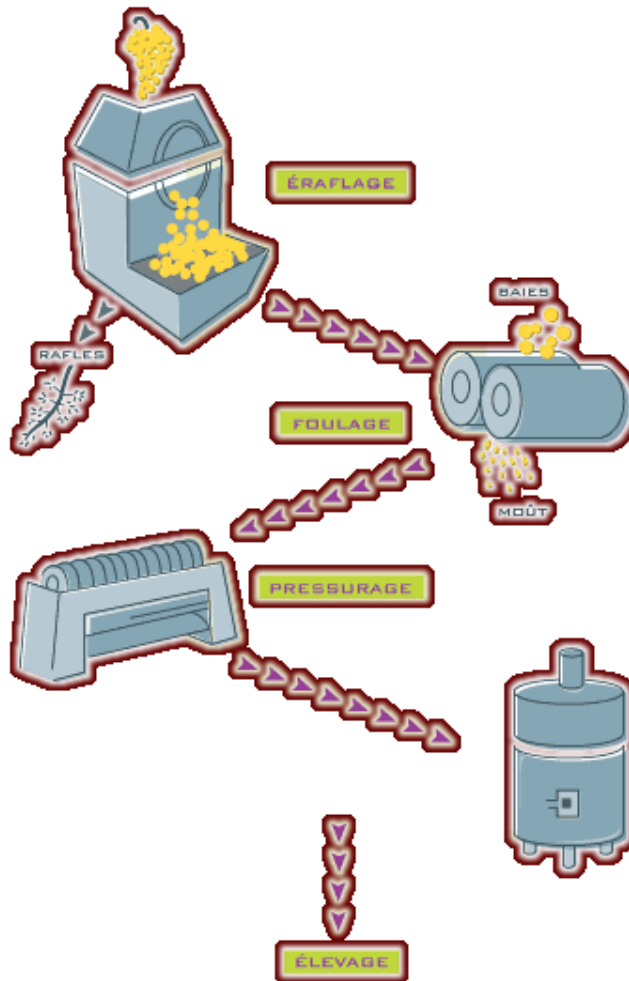




B. Œnologie



4. Vinification en blanc





5. Conservation en cave

- 10-12 °C
- 70 % humidité
- Pas de lumière
- Ventilation (nord-sud)
- Constance



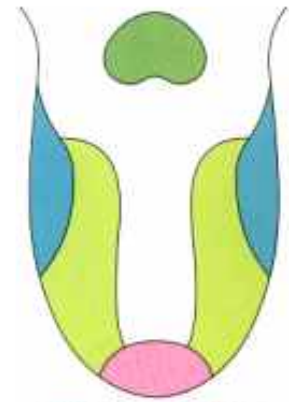
6. Dégustation

6.1. Moyens

- Yeux
- Nez
- La langue / le palais
- La voie rétronasale

Zones de perception de la langue

-  Amertume
-  Acidité
-  Salinité
-  Sucré





6. Dégustation

6.2. Description

- Aspect visuel
 - Clair / trouble / éclat
 - Couleur / robe
 - Larmes

 - Nez
 - Bouche
- } Arômes / saveurs
- ↓
- Fleurs
 - Fruits frais
 - Fruits secs/confits
 - Epices / aromates
 - Feuillages / herbages
 - Arômes de confiserie (vanille, bergamotte...)
 - Arômes torréfiés (cacao, café...)
 - Caractère d'animalité (cuir, ambre, musc, gibier...)
-
- Acidité
 - Moelleux
 - Tanins



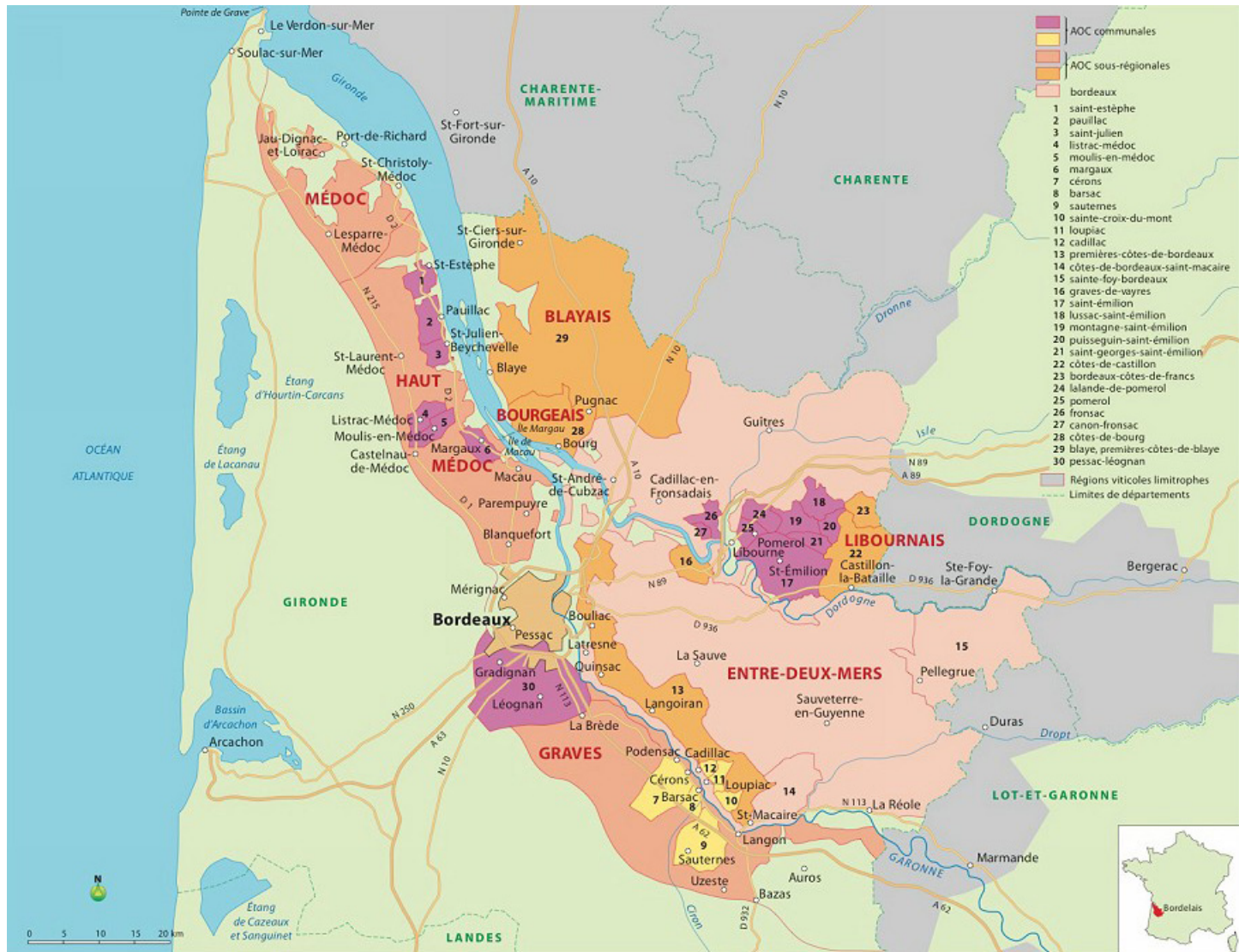
6. Dégustation

6.3. Températures de dégustation

- Blanc sec 7-13 °C
- Blanc liquoreux 6-10 °C
- Champagne 8-9 °C
- Vin jaune 6-7 °C
- Vin rosé 8-12 °C
- Bourgogne 14-17 °C
- Bordeaux 16-19 °C



C. Le Bordelais



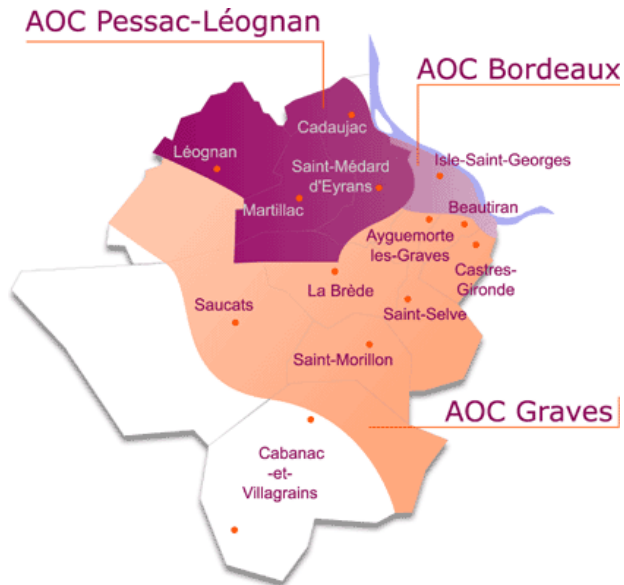


Vins de Bordeaux



■ Classement officiel

Graves



1855
1959

→ Ch. Haut-Brion (R) / Pessac
Ch. Bouscaut (R & B) / Cadaujac
Ch. Carbonnieux (R & B) / Leognan
Dom. De Chevalier (R & B) / Leognan
Ch. Couhins (B) / Villeneuve-d'Ornon
Ch. Couhins-Lurton (B) / Villeneuve-d'Ornon
Ch. Fieuzal (R) / Leognan
Ch. Haut-Bailly (R) / Leognan
Ch. Haut-Brion (R) / Pessac
Ch. Laille-Haut-Brion (B) / Talence
Ch. Malartic-Lagnavière (R & B) / Leognan
Ch. La Mission Haut-Brion (R) / Talence
Ch. Olivier (R & B) / Leognan
Ch. Pape Clément (R) / Pessac
Ch. Smith-Haut-Lafitte (R) / Martillac
Ch. La Tour-Haut-Brion (R) / Talence
Ch. La Tour-Martillac (R & B) / Martillac

- Le secteur des Graves part de Bordeaux, longe la rive gauche de la Garonne et va jusqu'à Langon-Ceron près de Sauternes
- Connue pour ses Blancs, mais quelques grands crus en Rouge
- Le sol est caillouteux, d'où le nom de Gravier, Graves



Merci de votre attention !