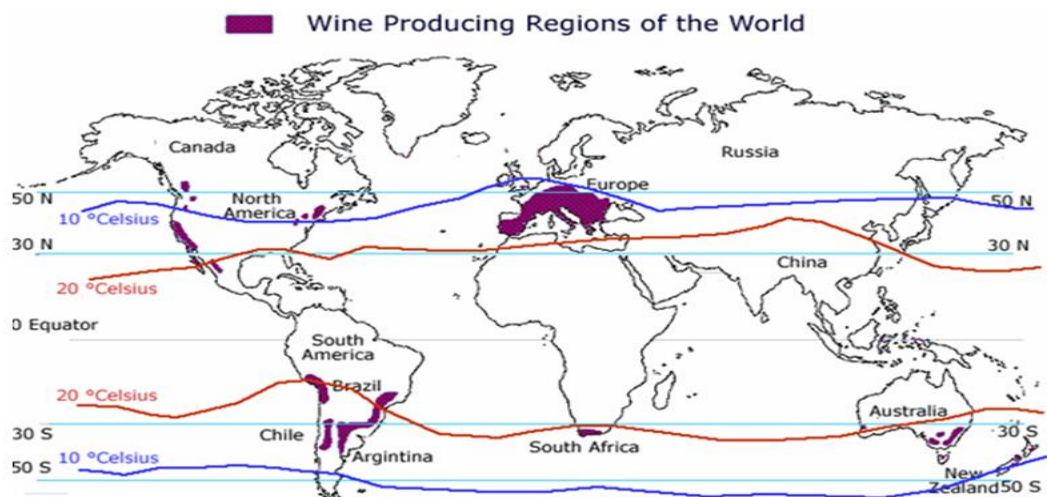


La Feuille de Vigne vous présente son activité lors de l'atelier œnologique du 19 mars 2022

L'animation a été assurée par Rachid Bougherara, caviste de Vigne Envie

L'historique du vin à travers les siècles et les civilisations

Les vignobles du monde entier ne poussent qu'entre les 30^{ème} et 50^{ème} parallèles aussi bien dans l'hémisphère nord que sud. Ils sont répartis comme indiqué sur la carte ci-après :



Les plus vieux vignobles se trouvent dans le bassin méditerranéen.

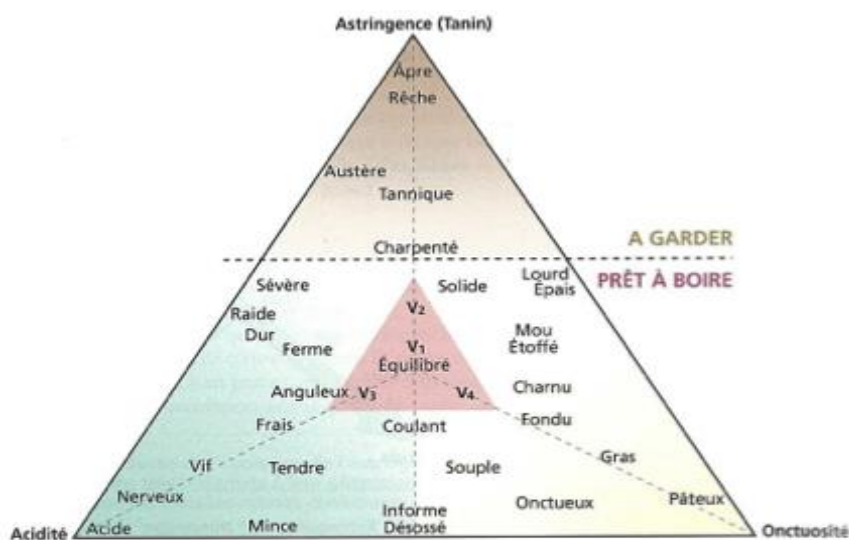
Ils ont été implantés par les Egyptiens, les Grecs et les Romains, mais également par les religieux (hors musulmans)

L'Italie, la France et l'Espagne sont respectivement les plus grands producteurs de vin

La dégustation

Elle se fait à partir de l'observation visuelle, de l'odorat et du goût.

Il faut s'appuyer sur le Triangle de Vedel pour pouvoir définir le vin dégusté



Dégustation de 4 vins blancs :

- 1) Un côte de Blaye, Bordeaux, millésime 2020, sauvignon et muscadet, classé dans les acides 13°
- 2) Un Reuilly 2020, pur sauvignon
- 3) Un Beaujolais blanc, Terres dorées, JP Brun, 2020, chardonnay (13€)
- 4) Un côte de Blaye, identique au premier mais de 2017

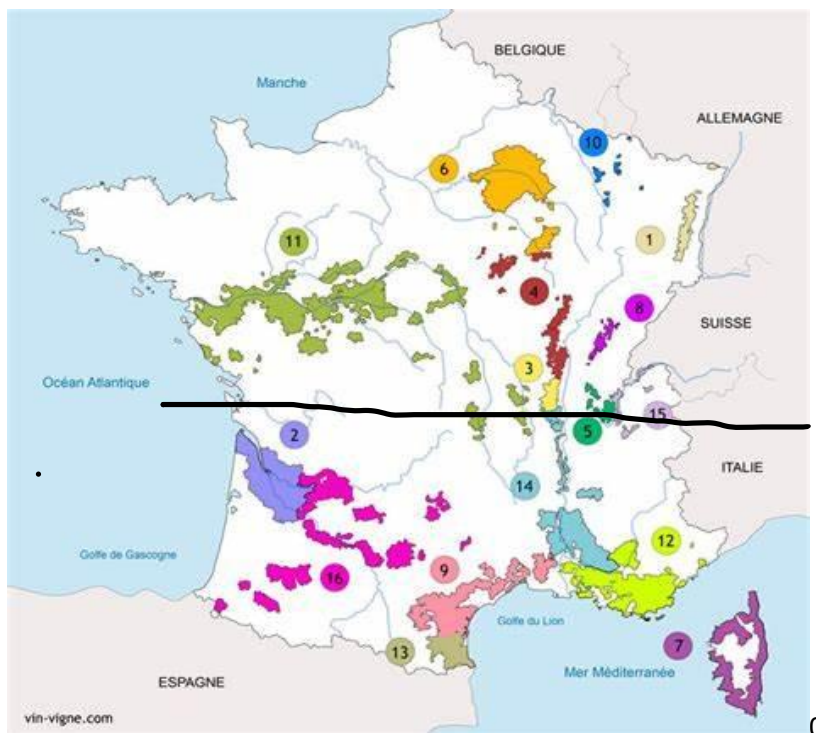
Mais également de 3 vins rouges :

- 1) Un Beaujolais, le Buissy, Terres dorées de Charnay, JP Brun, gamay, 2019, vin frais et vif
- 2) Un Languedoc, Mas Lau, grenache, syrah et malbec, 2019, avec un tanin âpre
- 3) Un St Chinian, 2020, La Maurine, corpulent et équilibré 14,5°(10€ VEV)

L'objectif de nos dégustations est de tenter de reconnaître « à l'aveugle » le vin proposé

Quelques observations basiques et logiques nous aident à identifier les différentes appellations

La France peut être divisée en 4 parties nord /sud et est/ouest



Les gamay et pinot noir principalement, sont des vins clairs (raisin à peau fine) se retrouvent au nord
Il n'y a généralement qu'un seul cépage.

Dans le sud, ce sont des vins plus foncés (raisin à peau plus épaisse). On y trouve du syrah, du merlot, du cabernet, du grenache. C'est là où les vins peuvent être assemblés.

Il y a parfois quelques exceptions comme le Chinon qui est un vin tanique (Cabernet) alors qu'il se situe au nord de la Loire.

La famille des arômes

- 1) Primaire : c'est l'arôme du cépage
- 2) Secondaire : c'est l'arôme d'élevage
- 3) Tertiaire : c'est le bouquet du vin, lorsque tous les arômes se sont imbriqués