

ELYXIR MS

Le Club Oeno des Mastères Spécialisés



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIRMS

La dégustation



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIRMS

Déguster un vin consiste en une analyse visuelle, olfactive et gustative.

1. La première phase consiste à élever son verre à la hauteur des yeux. C'est ainsi qu'on juge **la robe du vin**. Elle donne des renseignements sur l'âge du vin et peut donner une indication sur le cépage dont il est issu.



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIR MS

2. La seconde phase est le propre du nez qui permet d'apprécier **le bouquet du vin**.

Le « premier nez » capte les arômes les plus volatils et indique si le vin est franc ou s'il a un défaut (moisi, putride, excès de soufre ...).

Le « deuxième nez » permet de déterminer les arômes secondaires.



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIRMS

Elles seront soit :

- fruitée (abricot, banane, cassis, coing...),
- végétale (foin, tilleul ... ou encore moisi et bouchon),
- florale (rose, acacia, violette...),
- chimique (éventé, piqué, oxydé, réduit, alcooleux ou même, croupi...),
- balsamique (vanille, pin, résineux),
- animale (foxé, musqué, truffé...),
- épicée (poivre, muscade, clou de girofle...),
- boisée, brûlée (cuit, fumé, caramélisé, goudron).



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

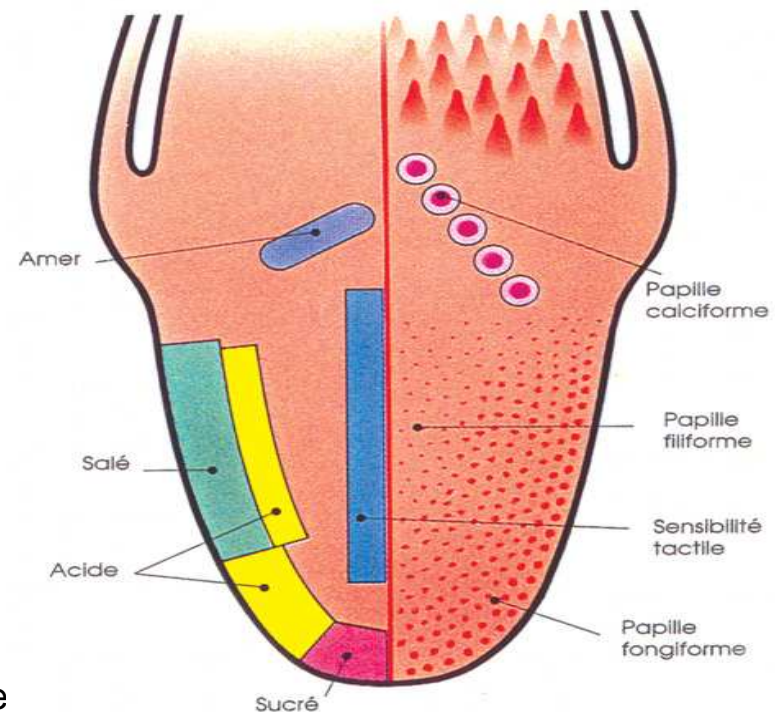
MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIRMS

3. Juger la saveur du vin et son équilibre par la bouche. Il est donc indispensable de bien «mâcher» son vin.

Dans la bouche l'analyse se déroule en trois phases :

- la mise en bouche, étape courte permettant de détecter les saveurs (sucré, salé, acide) ainsi que les sensations chimiques telles que l'astringence, le piquant, le brûlant



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

SPÉCIALISÉS

ELYXIR MS


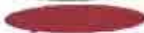


- l'aération (phase permettant la libération des composés volatiles) ;
 - le rétro-buccale (après avoir avalé ou craché on note l'arrière-goût, saveur agréable ou l'amertume, ainsi que la longueur en bouche).
- Les arômes que l'on peut percevoir lors de l'analyse gustative sont dus à la rétro-olfaction: ils arrivent jusqu'au nez par un canal le reliant à la bouche.

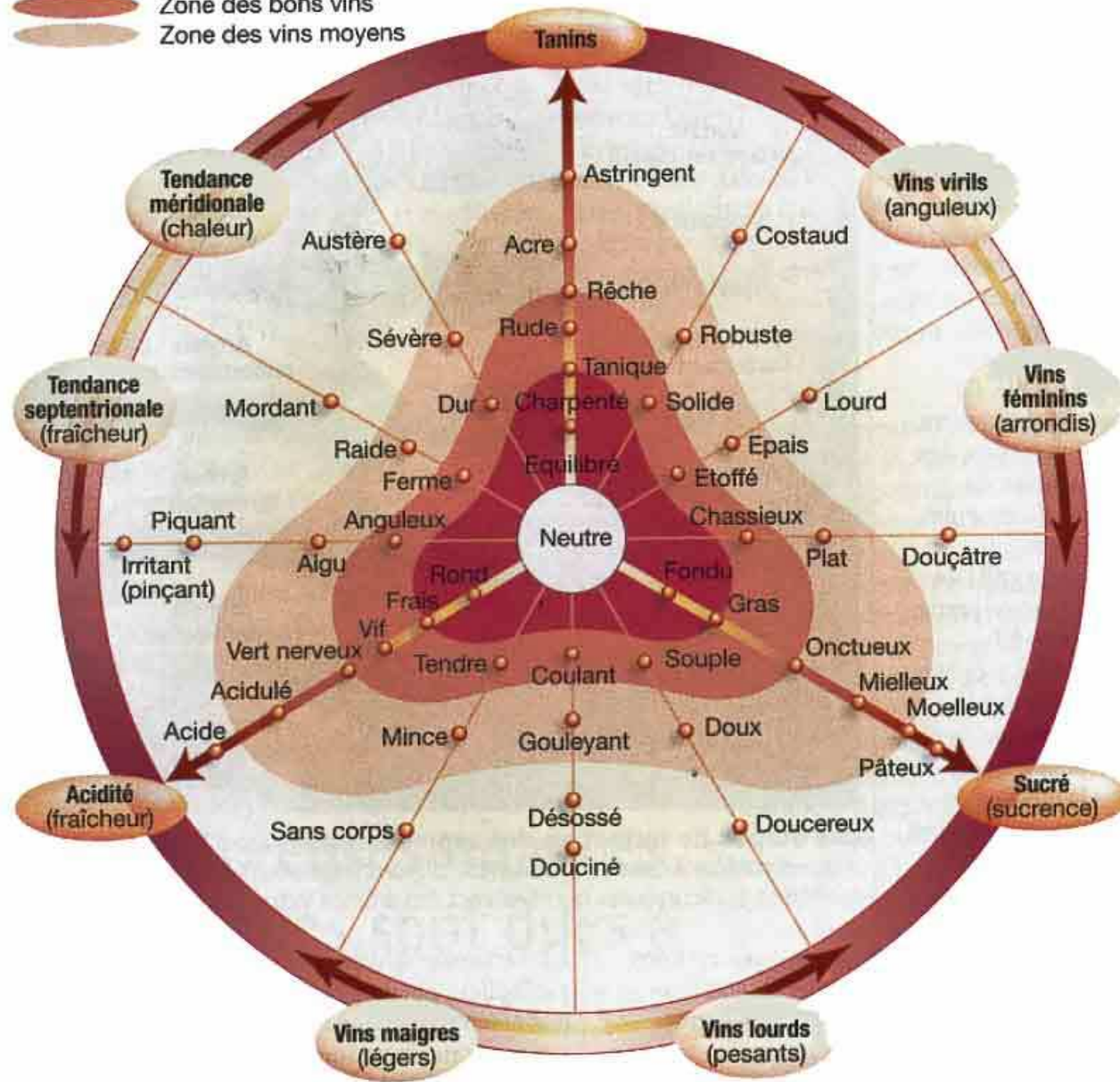


Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

-  Zone neutre où aucun caractère ne ressort
-  Zone des meilleurs vins
-  Zone des bons vins
-  Zone des vins moyens



13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIRMS

La grappe et le grain de raisin

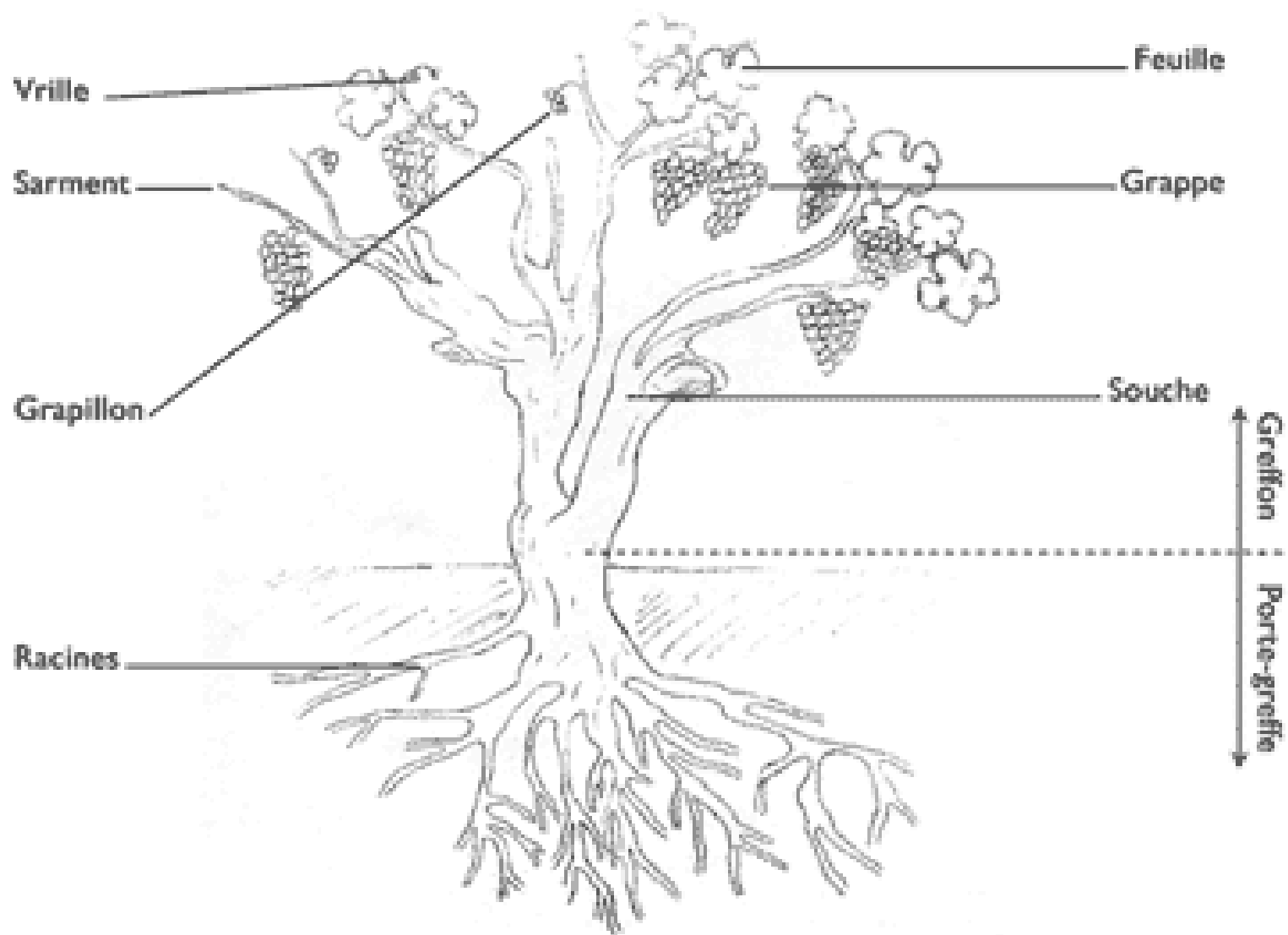


Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIRMS



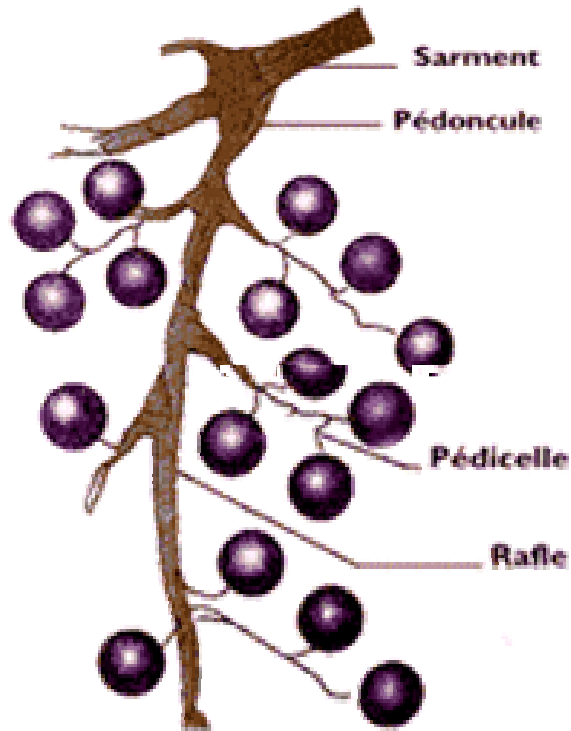
Séance Val de Loire
13 décembre 2007



MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIR MS

La grappe de raisin est constituée par la rafle, partie ligneuse ramifiée, supportant les grains. La rafle est essentiellement constituée d'eau, de fibres, de tanins et de matières minérales.



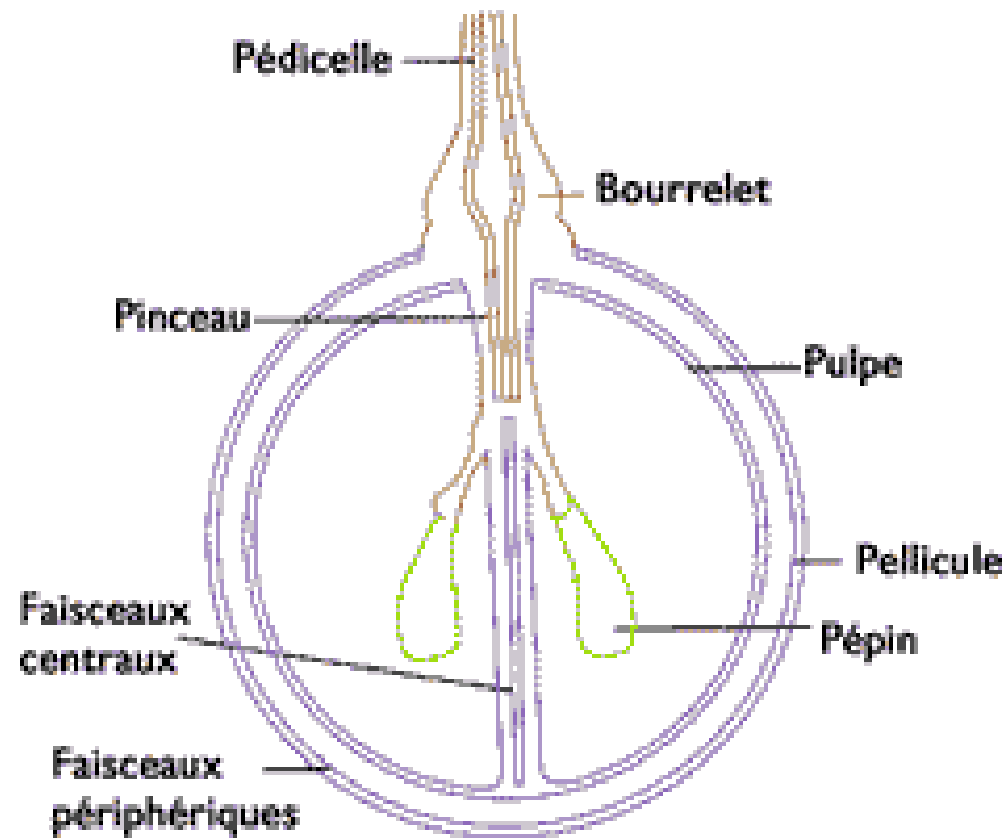
Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIR MS

Le grain de raisin appelé également baie, est constitué par :



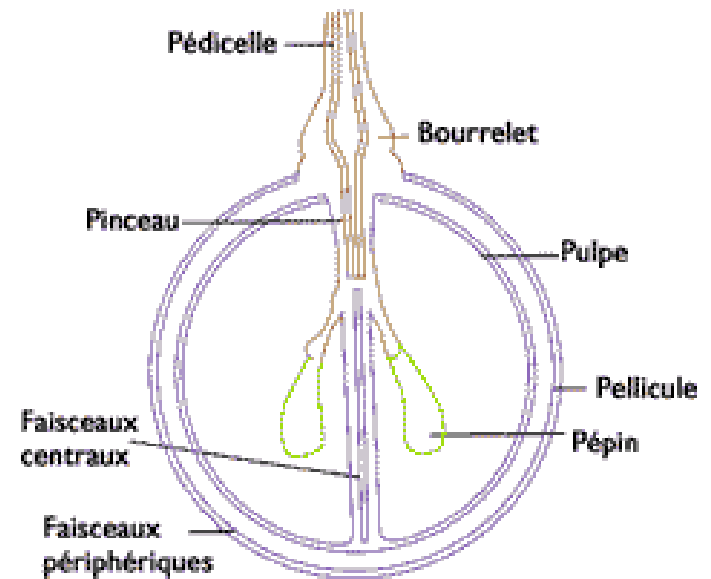
Seance val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIRMS

1. la **pellicule** qui enveloppe le fruit ; elle est recouverte d'une poussière cireuse, la pruine, qui rend la pellicule non mouillable et retient notamment les levures intervenant lors de la fermentation. La pellicule contient des matières odorantes et colorantes mais également des tanins plus fins que ceux de la rafle.



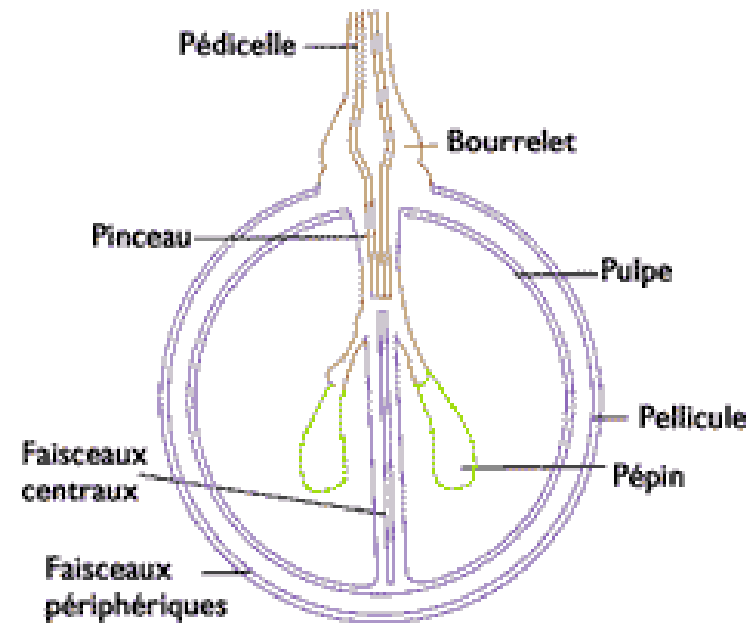
Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIR MS

2. la pulpe, dont les cellules renferment le moût ou jus de raisin, est constituée essentiellement d'eau, de sucres et d'acides.



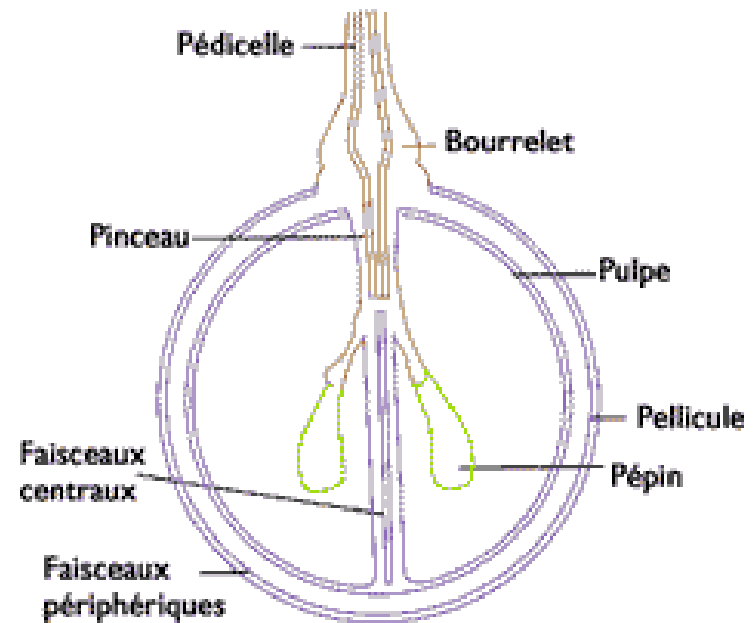
Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIRMS

1. **les pépins**, 1 à 2 en général, renferment des tanins et des huiles non recherchées pour l'élaboration du vin (1 hectolitre de vin produit correspond à une quantité de pépins susceptible de fournir 0,5 litre d'huile !).



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIR MS

Tout au long de sa maturation, la composition chimique du grain de raisin évolue. Le rôle du vinificateur et de l'œnologue consiste dès ce stade à juger de la maturité optimale des raisins, afin de choisir le moment opportun de la récolte.



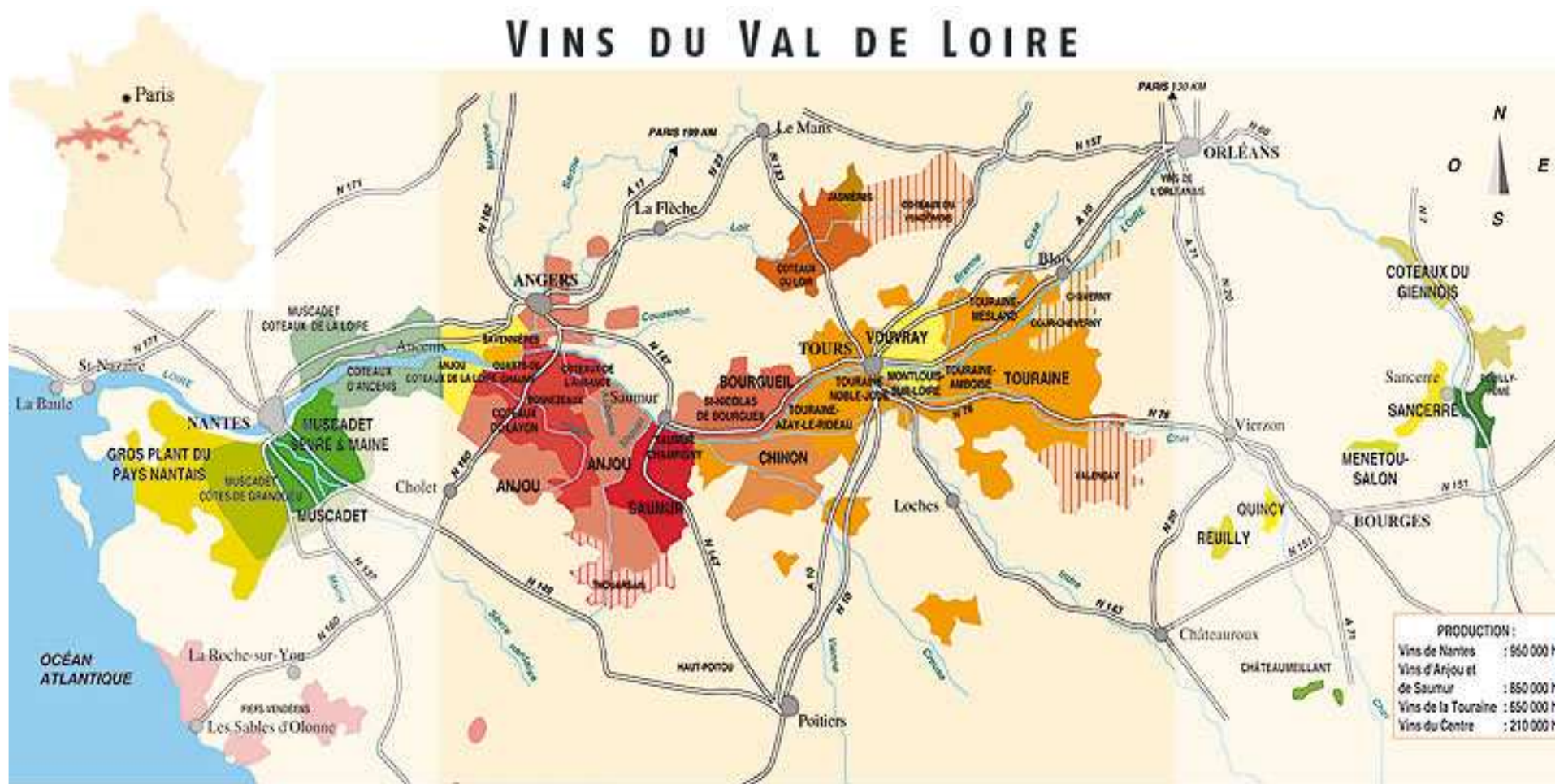
Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

ELYXIR MS

VINS DU VAL DE LOIRE



VINS DE NANTES

VINS D'ANJOU ET DE SAUMUR

VINS DE TOURAINE

VINS DU CENTRE



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

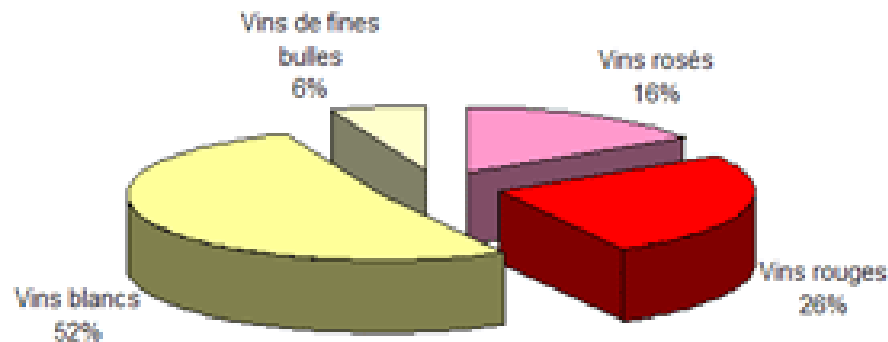
ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

Le vignoble

- 1er producteur de vins blancs
- 1ère région AOC de vins de fines bulles
- 3ème vignoble de France par sa production
4 000 000 hl dont 3 000 000 hl en VQPRD
- 4ème vignoble de France par sa surface
70 000 ha dont 52 000 ha en VQPRD répartis sur 13 départements
- 63 Appellations d'Origine Contrôlée
- 400 millions de bouteilles

Répartition par couleur



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ELYXIR MS

Le climat

- Le climat du Val de Loire est océanique en région nantaise et en Anjou, alors qu'une influence continentale apparaît du Saumurois jusqu'à la Touraine, les flux océaniques étant progressivement arrêtés par le relief des collines.
- Des confins de la Touraine au Centre, le climat se modifie pour devenir semi-continentale avec une influence océanique de plus en plus limitée.
- La Loire et ses nombreux affluents jouent un rôle modérateur appréciable : en favorisant l'existence d'une multitude de microclimats propices à la culture de la vigne, elle contribue à la très grande diversité des vins. Leur effet tampon est déterminant dans l'élaboration des vins moelleux et liquoreux.



Séance Val de Loire
13 décembre 2007

ESSEC

MASTÈRES
SPÉCIALISÉS

Les cépages blancs du Val de Loire

- **Le Chenin**
 - également appelé Pineau de la Loire ou « plant d'Anjou »)
 - cépage tardif,
 - Récolté en début de vendange, donne des vins blancs secs ou de fines bulles.
 - En fin de vendanges, grands vins demi-secs, moelleux et liquoreux du Val de Loire, dont l'aptitude à la garde est exceptionnelle.
- **Le Sauvignon**
 - Originaire du Sud-Ouest et Centre-Loire
 - cépage fragile est très sensible au sol et au climat.
 - vignobles de la Touraine et du Centre, dont il constitue le trait d'union.
- **Le Chardonnay**
 - Originaire de Bourgogne,
 - connu depuis longtemps en Loire sous le nom d'« Auvernat ».
 - Cultivé sur des sols pauvres, caillouteux, argilo-siliceux ou argilo-calcaires, utilisé pour l'élaboration du Crémant de Loire et du Saumur Brut, associé à d'autres cépages blancs.



Les cépages rouges du Val de Loire (1)

- **Le Cabernet Franc**

Premier cépage rouge de la Loire, où son implantation remonte au XI^{ème} siècle, il est utilisé principalement pour l'élaboration des appellations Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saumur, Saumur Champigny, Anjou et Anjou-Villages. Il permet en outre de réaliser des vins rouges d'assemblage, en appellation Touraine. La production de vins rouges ne doit pas occulter la place du Cabernet Franc dans l'élaboration des vins rosés où il est généralement utilisé en monocépage pour le Cabernet d'Anjou et le Cabernet de Saumur, ou encore en assemblage pour certains rosés d'appellation Touraine.

- **Le Gamay**

Originaire du Centre-Est de la France, le Gamay noir à jus blanc est particulièrement répandu en Touraine où il est souvent vinifié seul. Plus à l'aise sur des sols argilo-siliceux et granitiques que sur le calcaire, il peut donner des résultats à la fois surprenants et originaux, notamment lorsqu'il est utilisé en assemblage avec le Cabernet ou le Côt.

Dans la région de Blois, certains millésimes de l'AOC Touraine-Mesland permettent d'élaborer des vins de semi-garde, tandis que pour les AOC Touraine et Anjou Gamay, il permet une vinification en primeur.

- **Le Grolleau (ou Groslot)**

Originaire de Touraine, il donne des rosés faciles à boire, fruités, demi-secs. Après le Cabernet Franc et le Gamay, c'est le cépage rouge le plus planté en Val de Loire. Vigoureux et résistant, il assure encore un sixième de la production totale de la région. Majoritaire en Rosé d'Anjou, il est également utilisé en assemblage avec des rosés plus secs comme Rosé de Loire et Touraine Azay-le-Rideau.



Les cépages rouges du Val de Loire (2)

- **Le Cabernet Sauvignon**

Typique du Médoc et des Graves, il se plaît sur des sols pauvres ou bien drainés. Il s'exprime particulièrement sur les [schistes](#) des AOC Anjou-Villages et Anjou-Villages Brissac et permet d'obtenir une structure tannique intéressante. Il constitue un bon complément du Cabernet Franc auquel il apporte structure tannique et couleur, bien qu'il soit beaucoup moins répandu que ce dernier en Val de Loire.

- **Le Pineau d'Aunis**

A l'image du Grolleau, le Pineau d'Aunis (ou Chenin noir) a été cultivé pour ses gros rendements. Ce cépage, difficile à cultiver et peu alcoolisé, a été remplacé progressivement par le Cabernet Franc, sa production est désormais confidentielle. Sa bouche tonique et sa typicité aromatique très poivrée en font pourtant un cépage très intéressant qui constitue l'originalité des vins des Coteaux du Loir.

- **Le Pinot Noir**

Ce cépage rouge bourguignon est prépondérant dans le Centre-Loire. Précoce, il s'adapte à peu près à tous les climats et s'exprime pleinement sur les sols calcaires. On le trouve également dans l'Est de la Touraine.

- **Le Côt (ou Malbec)**

Ce cépage a trouvé sa zone de prédilection en Touraine et, plus précisément dans la vallée du Cher, jusqu'à Montlouis, où il a sérieusement concurrencé le Grolleau. Il est souvent utilisé en assemblage avec le Cabernet Franc et/ou le Gamay dans le vignoble de la Touraine.

- On peut également citer le Pinot Meunier.

