

Yann Rousselin

LE VIN PAS À PAS

**Apprenez
les clés sur le vin,
et vivez votre
passion !**

LE
COAM 
COURS D'ŒNOLOGIE AND MORE

ellipses

Table des matières

Remerciements	3
---------------------	---

Préambule. La dégustation comme mode de vie

Ce que vous allez apprendre dans ce livre	6
Comment lire ce livre	8
Les 8 facteurs qui font l'identité du vin	10

Partie 1. Itinéraire d'un grain de raisin

Chapitre 1. Entre la terre et le ciel : les clés pour comprendre le rôle de l'environnement sur le vin	16
Leçon 1. Les clés pour comprendre les roches de nos vignobles	17
Leçon 2. Les repères sur la formation des terroirs, en 4 épisodes	25
Leçon 3. Une vue d'ensemble sur les 10 grands ensembles géologiques de France	32
Leçon 4. Comment établir un lien entre le sol et le style de vin ?	35
Leçon 5. Les clés pour comprendre le sol, sa vie, sa formation	46
Leçon 6. Comment classer les climats du vin (et comprendre leur impact sur le style de vin)	53
Leçon 7. Apprenez les facteurs REVES : comment les facteurs environnementaux influencent le climat	59
Leçon 8. Les clés pour comprendre l'effet millésime, ou comment choisir le vin à partir de son année	70
Chapitre 2. La vigne et le cépage. Là où tout commence	74
Leçon 9. Quelques bases sur la morphologie de la vigne	75
Leçon 10. Une introduction au cycle de la vigne, ou la petite histoire du cep	80
Leçon 10. La vigne et l'homme, ou les travaux du viticulteur	86
Leçon 11. L'art de conduire la vigne, et d'interpréter les paysages viticoles : le guide illustré pour le dégustateur	90

Leçon 12. Comment interpréter facilement le rendement d'un vignoble	99
Leçon 13. L'art de classer les cépages par climat, et par zone géographique	104
Leçon 15. L'art de reconnaître les cépages grâce à leur profil (acidité, arômes, tanins, alcool)	112
Chapitre 3. Et l'Homme fit le Vin : les secrets de la vinification	114
Leçon 16. Comment préparer le raisin à devenir vin : l'éraflage et le foulage	115
Leçon 17. La fermentation alcoolique, l'étape clé	119
Leçon 18. Ce que vous devez savoir sur le soufre (les sulfites) dans le vin	124
Leçon 19. Les clés pour comprendre la « malo », ou Fermentation malolactique (FML)	127
Leçon 20. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin rouge	130
Leçon 21. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin blanc	137
Leçon 22. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin rosé	140
Leçon 23. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin effervescent	142
Leçon 24. Ce qu'il faut savoir sur la vinification du vin doux	151
Chapitre 4. Quand le vin se repose : ce que l'élevage apporte au vin	158
Leçon 25. Voici les 2 approches possibles pour élever le vin	159
Leçon 26. Les 3 critères qui définissent le fût	162
Leçon 27. Comment retrouver le fût de chêne dans les vins, le petit guide à l'usage du dégustateur	168
Leçon 283. 3 alternatives pour élever le vin	172

Partie 2. La dure vie du dégustateur

Chapitre 5. La dégustation	184
Leçon 29. L'art de déguster le vin, avec la méthode de la fiche	185
Leçon 30. Trouble, limpidité : ce que vous dit le 1 ^{er} contact avec le verre	200
Leçon 31. Comment interpréter la couleur du vin	204
Leçon 33. La vérité sur la brillance du vin	213
Leçon 34. Les secrets des larmes	215
Leçon 35. Entrez dans le monde des odeurs, et travaillez votre nez au quotidien !	218
Leçon 36. L'art de classer les arômes du vin pour mieux les nommer	224

Leçon 37. Une autre manière de classer les arômes du vin, ou l'art d'interpréter ses sensations	230
Leçon 38. Apprenez la pyramide des arômes du vin, et sentez les fonds de verre !	235
Leçon 39. Les bases sur la chimie des arômes, à l'usage du dégustateur	240
Leçon 40. Les 3 étapes pour bien évaluer le vin en bouche	245
Leçon 41. Tout savoir sur les tanins	251
Leçon 42. L'équilibre du vin, une notion essentielle pour le dégustateur	257
Leçon 43. L'art d'évaluer le corps du vin	260
Leçon 44. L'art d'évaluer la longueur en bouche	263
Leçon 45. Comment savoir si un vin est bon : la méthode CIEL, pour évaluer la qualité du vin	266
Leçon 46. Maîtrisez le profil gustatif, ou l'art de représenter un vin au travers d'un schéma simple	269
Leçon 47. Apprenez à classer facilement les vins par style	275
Leçon 48. Reconnaître les défauts du vin	283
Chapitre 6. Conservation, service, et accords mets et vins	288
Leçon 49. Comment reconnaître un vin de garde, ou les grands principes du vieillissement du vin	289
Leçon 50. Comment le vin vieillit au cours du temps, ou l'art de reconnaître facilement un vieux vin	295
Leçon 51. Carafer, décanter... ou comment mieux servir le vin	300
Leçon 52. Combien de temps conserver une bouteille de vin ouverte ?	304
Leçon 53. Les bases pour bien choisir son verre à vin	307
Leçon 54. Les 5 conditions pour créer votre cave à vin idéale	311
Leçon 55. Comment bien choisir les vins pour sa cave : les 2 principes	315
Leçon 56. Comment choisir et adapter la température de service, pour mieux déguster le vin	318
Leçon 57. Quelques astuces pour bien servir le Champagne	322
Leçon 58. Bien lire les étiquettes : comment s'y retrouver dans les appellations, les Crus... ..	327
Leçon 59. Une autre manière de classer les vins, ou l'art de raisonner par occasion	334
Leçon 60. La base pour réussir ses accords mets et vins : maîtrisez la règle de l'équilibre !	337
Leçon 61. Comment choisir l'ordre de dégustation des vins ?	342

Partie 3. Une vision globale de la géographie viticole

Comment bien utiliser ces cartes, pour progresser dans le vin à chaque dégustation	349
Les cartes viticoles de France	350
Les cartes viticoles d'Europe	363
Les cartes viticoles du monde	371