



Les vins du France

ALSACE

Le vignoble alsacien, s'étend le long des Vosges, du nord au sud, sur une centaine de kilomètres. Sa position sur les contreforts des Vosges le soumet à un climat subcontinental, aux hivers rigoureux et aux étés souvent orageux. Abrité de l'influence océanique par le massif vosgien, il bénéficie d'un des climats les plus secs de France, avec l'une des pluviosités les plus faibles de France. Ce climat ensoleillé, chaud et sec est propice à une maturation lente et prolongée des raisins et favorise l'éclosion d'arômes d'une grande finesse. Née de l'affaissement il y a 50 millions d'années du massif qui formaient les Vosges et la Forêt Noire, l'Alsace présente une extrême diversité de terroirs : terres argilo-calcaires à Rouffach, terres silico-argileuses à Ammerschwihr, Riquewihr et Ribeauvillé, loess à Eguisheim, calcaire à Ingersheim et Mittelwihr, mais aussi des terrains argileux, granitiques ou constitués d'alluvions caillouteuses. On trouve parfois, sur une seule commune, quatre ou cinq

terroirs différents, comme par exemple à Kientzheim ou Kayzersberg. Ces données géologiques entraînent l'utilisation de nombreux cépages : Gewurtztraminer, Riesling, Tokay-Pinot gris, Muscat, Sylvaner, Pinot blanc ou Klevner et Chasselas pour les blancs, Pinot noir pour les rouges et les rosés.

L'Alsace est l'une des rares régions où les vins sont généralement désignés par le nom du cépage dont ils sont issus à 100%. Seule exception, l'Edelzwicker, produit de l'assemblage de plusieurs cépages alsaciens. L'appellation contrôlée Alsace est donc accompagnée du nom du cépage ou de la dénomination Edelzwicker. Les vins d'Alsace sont toujours mis en bouteille dans la région de production et sont présentés dans la bouteille typique, la flûte d'Alsace, qui leur est réservée.

Les 50 AOC Grand Cru d'Alsace Appellation d'origine contrôlée d'Alsace, réservée aux seuls cépages Riesling, Gewurtztraminer, Muscat et Tokay-Pinot gris, qui obéissent à des conditions de production particulières, concernant le rendement à l'hectare et la richesse en sucre initiale, l'appellation Alsace Grand Cru peut être accompagnée du nom d'un des cinquante lieux-dits autorisés par la réglementation.

En Alsace, les cépages blancs sont rois. Un seul cépage rouge a percé, développant dans ce terroir des qualités particulières: le Pinot noir. Il faut bien se garder de "classer" les cépages blancs alsaciens à la serpe, dans un ordre de qualité croissant, en se basant sur le prix moyen des bouteilles et sur une intensité aromatique croissante: Sylvaner pour commencer, puis Riesling et enfin Gewurtztraminer-le-prestigieux. Chasselas, Muscat, Pinot blanc, Tokay Pinot gris et le grand Pinot noir étant marginaux. Il n'en est rien.



VIATA DE LICEU

se traieste o singura data!

BEAUJOLAIS (MOMMESSIN)

Le Beaujolais est un des plus populaires de nos vins et ne ressemble en rien aux autres. Le gamay s'épanouit comme nulle part ailleurs et s'enracine remarquablement dans le sol granitique du Beaujolais. Il révèle pleinement son potentiel et fournit légèreté et fruité au travers de vins parés d'une superbe couleur violette

Il n'y a pas que le Beaujolais nouveau
Beaujolais Brouilly
Chénas Chiroubles Côtes de Brouilly Fleurie Julienas Morgon

Moulin à Vent Régnié Saint Amour



Une maison de 130 ans au coeur de la Bourgogne : la Maison MOMMESSIN

C'est au coeur de la Bourgogne viticole, près de Mâcon, que s'élève une superbe dépendance de l'Abbaye de Cluny, la Grange Saint Pierre. Et c'est ici qu'en 1865, Jean Marie Mommessin a l'idée de fonder la maison qui, près de 130 ans plus tard, porte toujours son nom. Ancrée dans son terroir, de génération en génération, de concours en concours et de médaille en médaille, la famille Mommessin s'inscrit dans l'histoire du vignoble bourguignon.

Au fil des ans, les générations successives de Mommessin agrandissent le patrimoine viticole qui, parti de Bourgogne, s'étend désormais des Mâcon rouge et Mâcon Villages blanc au Pouilly-Fuissé, Moulin à Vent, Beaujolais et Côtes du Rhône. Une production équilibrée, aujourd'hui exportée dans plus de 70 pays, et qui traduit bien la vitalité de la maison Mommessin.

Grand cru de renommée mondiale et seul Clos de Bourgogne à ne pas avoir été morcelé depuis sa plantation en 1142, le prestigieux Clos de Tart constitue le fleuron des Bourgognes Mommessin et l'illustration de l'excellence du cépage Pinot noir.

Sous l'impulsion de Didier Mommessin, la maison Mommessin cultive l'Art du Bourgogne en perpétuant un héritage familial. Avec la passion qui sied aux grandes oeuvres.

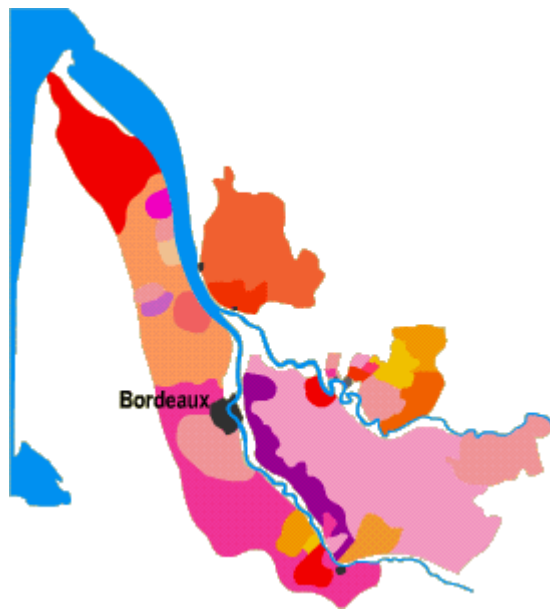


BORDEAUX

Voilà le plus vaste vignoble au monde, organisé autour de trois axes fluviaux, avec plus de 105 000 ha et

53 appellations, entièrement localisé sur le département de la Gironde. Il y a plus de 3 000 châteaux dont 200 sont célèbres. Au nord, le Médoc est un haut-lieu du vin rouge qui résonne de ces noms tant enviés : Pauillac, Margaux, Listrac, Moulis, Saint-Julien, et Saint-Estèphe. Au sud de Bordeaux, les graves (Pessac Léognan) et les vins liquoreux : les domaines produisant les fameux liquoreux, Cérons, Sauternes, Barsac sur la rive gauche de la Garonne, Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac sur la rive droite, sont dans une enclave située à la pointe sud des graves, près de Langon.

Sémillon et sauvignon sont les deux cépages principalement cultivés pour les vins blancs, associés à une géologie comparable à celle du haut Médoc à base de graves, de sable, d'argile et de marne ; le climat est généralement chaud et ensoleillé.



Ces cépages sont complétés par la muscadelle, le merlot blanc, colombar, mauzac, ondenc et saint-émilion. Entre Garonne et Dordogne, l'Entre-deux-Mers, la plus vaste région viticole du Bordelais, propose une large diversité de vins blancs et rouges, issus des cépages cabernets sauvignon et franc, merlot et malbec : Entre-Deux-Mers, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Saint-Foy-de-Bordeaux et Graves de Vayre. De l'autre côté de la Dordogne en remontant au nord, on découvre des vins à dominante Merlot : le Libournais, le Blayais, le Bourgeais, Fronsac, en passant par Pomerol, puis les villages et les coteaux de Saint-Emilion.

BOURGOGNE

La Bourgogne est si morcelée qu'on dirait une mosaïque, dont l'éclatement a donné lieu au plus grand nombre d'appellations au km². Du nord au sud, on trouve d'abord l'Yonne (Chablis, Irancy), puis ensuite la côte de Nuits et la côte de Beaune, avec Meursault et Puligny pour les meilleurs vins blancs. Plus bas encore, arrivent Chalon-sur-Saône et Mâcon avec le célèbre Pouilly-Fuissé. Le Beaujolais s'étale sur une bande de terre large de 15km, et sa popularité rappelle le verre de l'amitié au bistrot et le plaisir d'un saucisson-fromage.

Chaque région de Bourgogne dispose d'un terroir spécifique : granit, calcaire ou argile, pentes douces ou coteaux bien drainés, pour finalement s'adapter avec justesse à son environnement et au climat. On ne trouve en Bourgogne que deux cépages, le pinot noir et le chardonnay. Le pinot noir, le plus noble des cépages, constitue 70% de l'encépagement : ici, il prend toute sa dimension pour des vins rouges le plus souvent considérés comme étant les meilleurs du monde !

Des vins inoubliables Grands Crus de Bourgogne La production de vin de la Côte d'Or dans son ensemble ne représente que le septième de la production bourguignonne. Ce sont pourtant ses Grands Crus des Côtes de Nuits et de Beaune qui ont assuré la renommée universelle de la Bourgogne... Les Grands Crus de Bourgognes



CHABLIS (LA CHABLISIENNE)

Les pentes de Chablis reçoivent à la perfection le chardonnay et comptent quatre appellations : chablis grand cru, chablis premier cru, chablis, petit chablis. Les vins de Chablis sont réputés pour leurs arômes de fleurs. Le vignoble de Chablis ne produit que des vins blancs. Le Chardonnay, seul cépage utilisé, est appelé localement le "Beaunois". Seuls sept climats bénéficient du statut de Chablis Grand Cru : Blanchots, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur, et Vaudésir. Ensemble, ils ne constituent qu'environ 2% de l'ensemble du vignoble chablisien, mais sont au cœur de son histoire. Tous se trouvent sur un sous-sol Kimméridgien. Le saviez-vous ? Historiquement, c'est le vin français que les anglais connaissent le mieux et c'est un des plus vendus Outre-Manche.

CHAMPAGNE

Vignoble le plus septentrional de France, il s'étend sur les départements de la Marne, de l'Aisne, de l'Aube, plus quelques communes des départements de Haute-Marne et de Seine-et-Marne. Les cépages sont répartis à 30% pour le Pinot Noir, 30% pour le Chardonnay (blanc de blancs) et 40% pour le Pinot-Meunier. Les sols sont ingrats (calcaires dans la Marne et marneux dans l'Aube), imposant aux racines des ceps de s'enfoncer très profondément, parfois jusqu'à vingt mètres. La vinification du Champagne fait l'objet de méthodes très particulières dont les principales étapes sont : le pressurage, la fermentation, l'assemblage, la prise de mousse, le remuage, le dégorgement et le dosage. On distingue les Bruts sans année, les cuvées spéciales, les millésimés, les blanc de blancs, les Champagne rosés, les Champagne grands crus 100% et les Crémants. Le mot "Champagne" s'applique toujours à un vin

effervescent ; quant au vin "tranquille" originaire de Champagne, il porte le nom de "Coteaux Champenois", blanc (Bouzy, Sillery, Mareuil,...), rouge ou rosé (Riceys).

LANGUEDOC - ROUSSILLON

La diversité de cette région, vaste terroir qui compte pour près de 40% du vignoble français, provient aussi bien des sols et des climats que des appellations (au nombre de 34) et des cépages. C'est grâce à l'initiative de jeunes viticulteurs que les vins ont beaucoup gagné en qualité, offrant plus d'élégance et de finesse.

Les vins du Languedoc sont rouges ou rosés et proviennent de cépages tels que Carignan noir, Cinsault, Mourvèdre, Curnoise (ou Aubun), Grenaches noir et rouge, Oeillade, Syrah et Terret noir, ainsi que de cépages secondaires admis sans dépasser les 15%.

Le Roussillon, par son histoire et son climat, ne diffère que très peu de sa grande soeur ibérique, si ce n'est par sa taille minuscule et offre ses Banyuls, Rivesaltes, Collioure et autre Maury, ajoutant ainsi leur superbe couleur ambre à la palette régionale.



PROVENCE (B a n d o l)

Un ensoleillement parfait, une pluviométrie très mesurée, un terroir d'exception: cela explique que les vins de Bandol soient renommés depuis près de mille ans ! Les vins blancs; de robe jaune paille clair, ne représentent que 5% environ de la production. Ils sont pourtant délicieusement fruités et fleuris. Les rosés, très pâles de teinte, ne le sont pas de saveur, bien au contraire. Mais ce sont les rouges qui tiennent le haut du pavé. Grenat foncé, ils sont tanniques et quelques

peu rudes dans leur jeunesse, mais ils ne demandent qu'à vieillir pour développer un bouquet subtil de fruits rouges, légèrement poivré, réglissé et vanillé. Ils escortent sans complexe gibiers et viandes rouges en sauce. C ô t e s d e P r o v e n c e L'étendue même de cette aire de production implique qu'il n'y ait pas UN Côtes de Provence mais DES Côtes de Provence. Certes, la dominante climatique est un peu partout la même : ensoleillement et pluviométrie modérée, mais les nuances sont d'importance.

En effet, les terroirs des abords de la Méditerranée connaissent des hivers doux et des chaleurs raisonnables l'été, alors que ceux de l'intérieur du pays gèlent l'hiver et subissent de véritables canicules en juillet et en août. Si l'on ajoute à ces éléments la diversité des vents, la multitude des cépages et tous les facteurs humains, on comprend mieux pourquoi un jour un vin des Côtes de Provence vous enchante et qu'un autre vous déçoit le lendemain.

En règle, générale, les blancs, qui représentent moins de 10% de la production, sont tantôt tendres, quand ils viennent du littoral, tantôt plus agressifs, s'ils descendent des collines. Ils accompagneront agréablement des fruits de mer et les fromages de chèvre.

Les rosés sont très variés, de robe, d'arômes et de saveur, mais lorsqu'ils proviennent de chez un bon vigneron, ils séduisent tout au long d'un repas, surtout si le soleil est de la fête. Plus de 60% de la production provençale leur sont consacrés. Les rouges, moins connus et parfois même méconnus, méritent souvent mieux que la médiocre réputation qu'ils ont auprès des consommateurs méridionaux. Ils se montrent parfois légers, frais, mutins et conviennent bien alors aux viandes grillées et spécialement à l'agneau ; parfois, ils sont au contraire puissants, chaleureux, très bouquetés et escorteront à merveille un plat en sauce, aussi bien que certains "grands" de Bourgogne, de Bordeaux ou des Côtes du Rhône.



SUD-OUEST B u z e t L'appellation Buzet regroupe des vins rouges (85%), blancs et rosés produits dans le Lot-et-Garonne, sur la rive gauche de la Garonne. Ces vins caractéristiques et de bonne garde sont issus des cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon pour les rouges et Sauvignon, Muscadelle et Sémillon pour les blancs. Les vins de Buzet sont des A.O.C. depuis 1973.

Fronton

En sortant de Toulouse, vous apercevez déjà le Fronton et ses vignes qui cascaden sur les larges terrasses entre Garonne et Tarn. Pour un regard profane, elles ressemblent aux autres. Elles recèlent pourtant un cépage original : la négrette. D'où vient ce plant ? Sans doute de Chypre, rapporté par les croisés. Mais toujours est-il qu'il trouva à son goût les sols graveleux de fer et de quartz et qu'il donne depuis lors des vins marqués par d'intenses arômes "violets" (mûre-myrtille-violette) et un arrière-goût "pète-sec". Fronton (du nom de la coopérative de cette ville) est le nom usuel de l'AOC Côtes du Frontonnais, chère aux toulousains.

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT

Bellevue La Forêt est un grand domaine frontonnais de forte notoriété. Un de nos préférés dans ce petit vignoble, qui déroge à l'éthique voulant que chaque cépage corresponde à son vignoble. Ce Château provient des cépages les plus grands : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon pour 25%, Syrah pour 16 Gamay Noir pour 7%, et le cépage le plus

rare : la Négrette pour 52%, exclusif à l'Appellation, que l'on ne trouve nulle part ailleurs dans le monde. Les vins du Chateau Bellevue La Forêt...

VAL DE LOIRE (CHÉREAU CARRÉ)

Le Val de Loire représente de multiples régions le long du fleuve et de ses affluents, qui chacune, individuellement, contribue à son caractère propre au paysage d'ensemble : on ne compte pas moins de 32 appellations et 15 VDQS. Les vins peuvent prendre de multiples caractéristiques : du moelleux délicat au blanc le plus sec, calmes ou effervescents, aux parfums de fraise, de framboise ou de groseille et des éclats de rubis ou de diamant. Cabernet franc, Chenin blanc, Gamay de Saint-Pourçain, Melon de Bourgogne, Sauvignon et Chasselas sont les principaux cépages. Si certains terroirs connaissent des limites relativement précises, d'autres, et c'est le cas de la vallée de la Loire, doivent être considérés comme une mosaïque de vignobles aux contours plus ou moins arbitraires et dont les dénominateurs communs sont, en général, les cépages cultivés et la tradition des vignerons du cru.



VIATA DE LICEU

se traieste o singura data!