

LE VIN

et les vins au restaurant

ÉLABORATION
ORIGINES
DÉGUSTATION
CONSERVATION
SERVICE
ACCORDS VINS ET METS

ÉDITION
mise à jour

Paul Brunet

Écoles hôtelières
et centres de formation
(tous niveaux)
Formation continue



Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION RESTAURATION - HÔTELLERIE

- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE, Techniques et préparations de base et Fiches techniques de fabrication - version complète, par M. Maincent (parution 1993 ; mise à jour 2002)
- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 2003)
- CUISINE DE RÉFÉRENCE, Préparations et techniques de base et Fiches techniques de fabrication - en un volume, par M. Maincent (parution 1993)
- LA CUISINE EXPLIQUÉE, par G. Charles (parution 2009)
- TECHNO CULINAIRE Bac Pro 3 ans, par M. Maincent et R. Labat (parution 2009)
- TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent (parution 1995)
- TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 1984)
- PRACTICAL KITCHEN WORK, The basic arts of cooking, par M. Maincent, traduction M. Anker (parution 1988)
- AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER, par R. Labat (parution 1993 ; mise à jour 1999)
- AIDE-MÉMOIRE DES CUISINES EUROPÉENNES ET DES CUISINES RÉGIONALES FRANÇAISES, par R. Labat (parution 2006)
- AIDE-MÉMOIRE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE, par K. Stengel (parution 2006)
- COMPRENDRE LA CUISINE POUR MIEUX LA MAÎTRISER, par D. Béhague (parution 1991)
- BONS GESTES EN RESTAURATION, par M. Brunet (parution 2006)
- LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE, par D. Béhague (parution 2001)
- MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE - en deux tomes + Fiches d'évaluation, par M. Faraguna et M. Muschert.
 - Tome 1 : Les produits. Versions professeur et élève (parution 2001 ; mise à jour 2006)
 - Tome 2. Versions professeur et élève (parution 2002)
- LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ, par M. Grossmann et A. Le franc (parution 2006)
- MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, par I. Saujot, M. Strauss et M. Muschert
 - Tome 1. Versions professeur et élève (parution 2005)
 - Tome 2. Versions professeur et élève (parution 2006)
- CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE - en deux tomes, par S. Ollivier
 - Bac Techno Hôtellerie Snd (parution 2002)
 - Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} (parution 2003)
- SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT - en deux tomes, par C. Ferret
 - Tome 1 : Un savoir professionnel pour un service de qualité (parution 2003)
 - Tome 2 : Organisation et technologie professionnelles (parution 2002)
- TP RESTAURANT, par C. Ferret (parution 2003)
- CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION, par C. Ferret et J.-M. Framery (parution 1999 ; mise à jour 2003)
- PRODUITS DE RESTAURANT, Fiches d'exercices, par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry (parution 2000)
- TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT - en deux tomes, par T. Boulicot et D. Jeuffrault (tome 1) (parution 1987 et 1988)
- FORMATION EN RESTAURATION, par A. Chevais, J. Coadic et R. Ortuño (parution 2010)
- SERVICE ET COMMERCIALISATION, par C. Nadiras et I. Boussange (parution 2009)
- LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS, par P. Brunet (parution 1987 ; mise à jour 2004)
- VINS ET AUTRES BOISSONS - BEP/CAP, par P. Brunet (parution 2008)
- PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS, par M. Cailhol et B. Grosselin (parution 1994)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GESTION 1^{ère} ANNÉE - Bac Pro 3 ans, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2009)
- GESTION 2^{ème} ANNÉE - Bac Pro 3 ans, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2010)
- GESTION HÔTELIÈRE - en deux tomes,
 - Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}, par M.-N. Bontoux et F. Pierson (parution 2002)
 - Bac Techno Hôtellerie Term + Corrigé, par M. Leurion, T. Lautard et J.-J. Cariou (parution 2003)
- CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE - en deux tomes,
 - Bac. Techno. Hôtellerie 1^{ère} + Corrigé, par J.-J. Cariou et F. Rey (parution 2001)
 - Bac. Techno. Hôtellerie Term, par F. Rey (parution 2002). Divisé en deux ouvrages.
- TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION - en deux tomes, par J.-C. Oulé
 - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2000 ; mise à jour 2006)
 - BTS Hôtellerie-Restauration 2^{ème} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2002)
- ÉCONOMIE D'ENTREPRISE - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, par J.-P. Barret (parution 2003)
- DROIT - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, par J.-C. Oulé et J.-J. Cariou (parution 2008)
- DICTIONNAIRE D'HÉBERGEMENT, par H. Enhart et H.-C. Bayol (parution 2009)
- MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE
 - BTS Hôtellerie-Restauration et
 - BTS Tourisme - en deux tomes, par C. Van der Yeught
 - BTS 1^{ère} année + Corrigé (parution 1999 ; mise à jour 2005)
 - BTS 2^{ème} année (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- LEUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE. Versions professeur et élève, par R. Bruzzese et D. Tourreille (parution 2002)
- HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE
 - BTS Hôtellerie - Restauration, par J.-F. Coutelou et J. Hamedouchec (parution 2000)
- ANIMATION D'UNE ÉQUIPE ET DYNAMIQUE COMMERCIALE - Hébergement et BTS Hôtellerie-Restauration, par H. Enhart et H.-C. Bayol (parution 2008)
- ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER - en trois tomes, par M. Hartbrot et B. Leproust
 - Bac Techno Hôtellerie Snd. Versions professeur et élève (parution 2003)
 - Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}. Versions professeur et élève (parution 2001)
 - Bac Techno Hôtellerie Term. Versions professeur et élève (parution 1999)

- INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE, Perspectives nouvelles, par J.-L. Simon (parution 2007)
- ¡ A SU SERVICIO ! - Bac Techno 1^{ère} et Term et TS mise à niveau, par M. Covain Geliot (parution 2006)
- BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT - CAP/BEP 1^{ère} année. Version professeur et élève + Corrigé, par G. Czapiewski, M.-C. Lefer et F. Mainot (parution 1998)
- L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS, Serveurs - Cuisiniers, par É. Brikké traduction E. Cornalba (parution 1988)
- L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS, Serveurs - Cuisinier, par É. Brikké traduction M. Chazal Varela (parution 1990)
- ANGLAIS Bac Pro, Livret d'activités + Corrigé, par G. Raguin (parution 1997)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Restaurant - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Cuisine - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- PRÉPARER LES ÉPREUVES D'ORAL ANGLAIS - Bac Pro. Versions professeur et élève + CD audio (lecture des textes du livre), par S. Bénétou (parution 2008)
- LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise, par D. Zélé (parution 2003)
- RESTAURATION ET GASTRONOMIE POUR LES PERSONNES ÂGÉES EN INSTITUTION, par Y. van de Calseyde (parution 2009)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE - CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, par D. Brunet-Loiseau (parution 1992 ; mise à jour 1999)
- LA DÉMARCHE HQE® EN RESTAURATION, par FCSI France (parution 2007)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna Reiland et M. Muschert (parution 2003)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muscher (parution 2000)
- NUTRITION-ALIMENTATION - CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier (parution 2000)
- TECHNOLOGIE, Équipement - entretien - alimentation - CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- TECHNOLOGIE, Ergonomie - qualité - animation - technologie des produits - CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par M.-F. Collombet et S. Goussé (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES Bac Pro + Corrigé, par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault (parution 2000)
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS, par J.-P. Lebland et O. Dugabelle (parution 1990)
- L'ART DES PRÉSENTATIONS, par J.-P. Lebland (parution 1993)

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - TOURISME

- DROIT DU TOURISME, par D. Rubio-Ayache (parution 2004)
- L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES, par É. Brikké (parution 1992)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME, par J.-C. Dinety et É. Proust (parution 2002)
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX, par Mme Cogen-Verresse, J.-C. Dinety et É. Proust (parution 1997)
- LA FRANCE DES PATRIMOINES, J.-C. Dinety, É. Proust et M. Rossi (parution 2003)

Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

- BEP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2002)
- BEP TECHNOLOGIE RESTAURANT + Cahier d'exercices, par C. Ferret (parution 2005)
- BEP ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)
- BEP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- CAP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2003)

Collection CAP RESTAURANT - CUISINE - SERVICES HÔTELIERS FORMATION PAR ALTERNANCE

- CAP RESTAURANT - en deux tomes, par J.-F. Auguez-Sartral (parution 2002 et 2003)
- CAP SERVICES HÔTELIERS - en deux tomes, par J.-F. Auguez-Sartral et C. Balanger (tome 2) (parution 2002 et 2003)
- CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT + Corrigé, par C. Balanger (parution 2009)

Collection BEP et CAP RESTAURANT - CUISINE

LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES

- BEP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2004)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT, par O. Sapelkine (parution 1998 ; mise à jour 2006)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2002)
- CAP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier, M.-F. Jan et O. Legrand (parution 2004)

Préface



Que représente le vin pour vous ?

Combien de fois cette question m'est posée !

En vous plongeant dans la lecture de cet ouvrage, vous aurez bien sûr, la définition du vin, mais entre les lignes, vous aurez bien plus. En effet, au-delà de l'aspect technique, indispensable dans un support pédagogique, l'auteur nous emmène dans un véritable voyage de bonheur à la rencontre des vins de France et du monde.

Le livre de Paul Brunet est une véritable invitation à la découverte du vin et des vins.

Mais ce livre est aussi l'expression de la passion d'un homme d'expérience qui a voué sa vie à cet univers.

Que vous soyez étudiants, enseignants, sommeliers, professionnels de la restauration ou œnophiles, vous trouverez dans cet ouvrage didactique et convivial, les réponses à vos multiples questions.

Au fil des pages, vous rencontrerez son auteur tour à tour :

- *enseignant, qui nous rassure par la clarté de son propos ;*
- *professionnel de la restauration, qui nous guide par son vécu ;*
- *passionné, qui nous captive par la justesse de ses mots.*

Que représente le vin pour moi ?

Le vin est une boisson, une culture ou plutôt la représentation de différentes cultures. Il est le témoin privilégié de la vie. Il se partage et rassemble les gens par son œcuménisme.

Ernest Hemingway disait «le vin est une des choses les plus civilisées du monde et l'un des produits de la terre qui ait porté au plus haut degré la perfection».

Je partage cet avis qui exprime bien le lien complice entre la terre nourricière et l'une de ses expressions les plus raffinées. Ce propos met aussi en évidence le travail de nombreuses générations de vignerons qui, d'empirisme en recherches scientifiques, ont écrit la fabuleuse histoire du vin.

«Au fond du vin se cache une âme» dit joliment Théodore de Banville, ce livre vous permettra peut-être de la découvrir.

*Philippe Faure-Brac
Meilleur Sommelier du Monde 1992*

Introduction

Vingt ans passés dans la profession, puis de nombreuses années d'enseignement à tous les niveaux : CAP, BEP, BT, BP, BTS, Maîtrise (Ecole Supérieure de Management en Hôtellerie-Restaurant), Formation continue pour professionnels et non professionnels, animations de séminaires destinés aux professeurs enseignant les vins dans les lycées hôteliers, cours et conférences dans de nombreux pays étrangers, etc. ont permis à l'auteur de se faire une idée très précise sur les attentes des professeurs, des élèves, des étudiants, des professionnels, des œnologues, mais aussi des simples amateurs de vin.

Objectifs de cet ouvrage :

Apporter aux élèves et aux étudiants des écoles hôtelières et des centres de formation, un outil où ils trouveront, **quel que soit leur niveau de formation**, tous les thèmes qui figurent dans les programmes d'enseignement.

Aider les restaurateurs quel que soit le type d'établissement dans lequel ils officient, en leur rappelant les bases de l'élaboration, du stockage, de la conservation et du service des vins. Les aider au moment de l'achat des boissons et de la rédaction de la carte des vins (pièges à éviter, présentation, etc.).

Permettre aux amateurs de vins de trouver dans un ouvrage professionnel la réponse aux questions qu'ils se posent très souvent sur des sujets rarement abordés dans la plupart des ouvrages existants.

Principaux thèmes abordés :

Bref historique de la vigne et du vin.

Notions d'œnologie : élaboration, évolution des techniques, conservation et stockage.

Dégustation : analytique et hédonique.

Législation : en constante évolution surtout avec l'introduction des textes de l'UE.

Connaissance des différents vignobles.

Présentation des boissons, autres que le vin.

Commercialisation et service.

Accords vins et mets.

Bref historique

Aussi passionnante soit-elle, la partie historique est traitée de façon succincte, mais les faits les plus marquants sont bien mis en évidence. En effet, un restaurateur peut-il prétendre connaître les vins s'il ignore tout de la catastrophe qui a pratiquement détruit l'ensemble du vignoble français dans la deuxième partie du XIX^e siècle ? S'il ignore les travaux de Pasteur ?

En France, depuis 2009, l'aspect historique est remis en valeur grâce au développement de l'**œnotourisme** avec, entre autres, la mise en place d'un label « vin et patrimoine ».

L'œnologie sous son aspect le plus pratique

La partie œnologique est abordée sous un aspect pratique en prenant en compte l'évolution constante des techniques. Personne ne demande au restaurateur d'être un œnologue. Connaître les phases essentielles de l'élaboration d'un vin ne signifie pas être en mesure d'expliquer au client que c'est grâce aux enzymes pectolytiques et aux polyphénoloxydases que le jus de raisin se clarifie à sa sortie du pressoir. Mais, plus simplement, être en mesure d'expliquer pourquoi il y a parfois quelques petits cristaux au fond de la bouteille, pourquoi certains vins "perlent" légèrement au moment du débouchage, pourquoi un Beaujolais primeur n'a pas la même aptitude à la conservation qu'un Beaujolais classique, etc.

Un chapitre complet est consacré à la conservation et au stockage.

Dégustation

La dégustation est avant tout une école de modestie. Dans le chapitre qui lui est consacré l'auteur explique comment l'aborder en fonction du type de dégustation (analytique ou hédonique). Il propose des exercices pratiques pour les différentes phases : visuelle, olfactive et gustative, ainsi qu'une approche de quelques dégustations particulières : eaux-de-vie, vins effervescents, etc. Sont également abordés : le vocabulaire du vin et les caractéristiques des principaux cépages.

Législation

La législation évolue constamment. Que l'on soit amateur, professionnel, enseignant ou étudiant, œnophile... il faut se tenir au courant des différents changements qui interviennent à tous les niveaux. Quelques exemples : mise en place des signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), regroupement par bassin de production, création des organismes de défense et de gestion (ODG), passage des AOVDQS et des AOC en AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou en IGP (Indication Géographique Protégée), disparition des vins de pays, possibilité pour les vins de table d'indiquer le cépage et le millésime, etc.

Connaissances des principaux vignobles

La présentation des différents vignobles français occupe une place importante dans l'ouvrage. Plusieurs chapitres y sont consacrés. Mais cette présentation ne se limite pas à une énumération fastidieuse de crus plus ou moins connus. En effet, réciter par cœur les crus classés du Médoc en 1855, ou les 13 cépages admis pour l'AOC Châteauneuf-du-Pape, ne sert pas à grand chose si l'on ignore la différence entre un Beaujolais et un Beaujolais Villages... Pour ne citer qu'un exemple. Sont également présentés les vins qu'un restaurateur n'a pas le droit d'ignorer : Château Margaux, Pétrus, Château d'Yquem, Romanée Conti, Château-Chalon, Montrachet, etc. (*les vins dont on rêve à défaut de pouvoir les boire...*). Sinon, il se trouve dans la situation d'un spécialiste de la musique qui ignorerait tout de Mozart ou de Chopin.

D'autre part, un chapitre est consacré aux vins du monde. Eh oui ! Il existe de bons vins étrangers. Je les ai rencontrés... De nos jours, a-t-on le droit d'ignorer les vins d'Australie, du Chili, d'Afrique du Sud ? A plus forte raison ceux d'Espagne, d'Italie et du Portugal pour ne citer que quelques pays.

Présentation des boissons, autres que le vin

Malgré le titre de l'ouvrage, l'auteur a souhaité consacrer un chapitre aux eaux-de-vie et liqueurs qui constituent également un élément non négligeable de notre patrimoine gastronomique. Quelle est leur origine ? Comment sont-elles élaborées ? Comment et quand les servir ?

Sont également présentées les boissons alcoolisées autres que le vin : cidre, bière, etc., puis les boissons chaudes et froides qui peuvent être « consommées sans modération » : eaux, jus de fruits, café, thé, chocolat, etc.

Commercialisation et service

Dernier maillon de la chaîne, la personne qui assure le service des vins (sommelier, restaurateur, maître d'hôtel, chef de rang, etc.) **doit impérativement respecter certaines règles**, sinon les clients boiront "la bonne bouteille" à la maison. D'autant qu'avec le développement d'Internet, des magasins spécialisés et des nombreuses publications dont ils disposent, ils n'auront aucune peine à se procurer la bouteille convoitée. Cela serait dommage pour le restaurateur. C'est la raison pour laquelle un long chapitre est consacré au **service**. Où couper la capsule ? Quels verres choisir ? Différence entre le décantage et le passage en carafe ? Température de service, etc.

Restaurateurs, futurs restaurateurs, attention ! Au début du siècle dernier dans les salons à la mode, les conversations portaient sur : la littérature, le théâtre, la musique... Dieu soit loué, ces sujets de conversation existent toujours, mais il en est un nouveau qui prend chaque jour une place plus importante, **le vin**. Partout en France, des cours sont organisés, les non professionnels s'y précipitent et y travaillent sérieusement. Il y a, et il y aura de plus en plus de clients qui souhaitent parler vin avec vous. Ne les décevez pas ! Le vin, au même titre que la peinture et la musique, fait partie de notre patrimoine culturel. Restaurateurs, vous devez connaître le produit que vous proposez, ne serait-ce que par respect pour toutes les personnes : vigneron, maître de chai, œnologue, éleveur, etc. qui ont œuvré pour élaborer un produit de qualité. Quelle déception pour le client, lorsqu'en quelques minutes, tous ces efforts sont annihilés par un professionnel ou prétendu tel, pour qui le vin n'est qu'une boisson comme les autres.

Accords vins et mets

Il ne faut jamais perdre de vue l'objectif hédoniste de l'accord. Le but recherché est de se faire plaisir ou de faire plaisir à ses clients ou à ses amis. En aucun cas l'accord des vins et des mets doit être considéré comme un code intangible. Un seul impératif : le plaisir des sens doit aller crescendo.

Dans le chapitre consacré aux accords vins et mets sont mis en évidence les différents critères pour des accords réussis : vins disponibles, goûts personnels du consommateur, nombre de convives, qualité des convives, composition et préparation des plats, type de repas, saison, budget... Pour chaque catégorie de mets sont proposées les options suivantes : budget limité, budget confortable, proposition originale, vins étrangers.

Mieux retenir grâce aux moyens mnémotechniques

Afin de faciliter l'étude, des moyens mnémotechniques sont cités ou utilisés. Par exemple, il n'est pas toujours facile de savoir si une appellation produit du vin blanc, du vin rouge ou les deux. Le système de couleurs adopté, utilisé par l'auteur depuis plus de 30 ans, donne de bons résultats : les appellations qui produisent des vins rouges figurent en rouge (**Pomerol**), celles qui produisent des vins blancs en bleu (**Sauternes**). Si l'appellation produit du blanc et du rouge (**Graves**). Pour éviter les confusions avec crus, villes-repères, cépages, etc., seules les appellations d'origine figurent en couleur. Par exemple, pour l'Alsace : riesling n'est pas écrit en couleur, de même pour Ch. Latour appellation Pauillac, seul **Pauillac** figure en couleur. En effet, riesling et Ch. Latour ne constituent pas des appellations d'origine. Autre moyen mnémotechnique proposé : celui qui permet de mémoriser les vins de la Côte-d'Or, en faisant la différence entre ceux qui sont produits en Côte-de-Nuits et ceux produits en Côte-de-Beaune, exercice difficile, même pour les spécialistes de la sommellerie.

Sommelier mon ami...

Les sommeliers, "espèce en voie de disparition" au début des années 1960, sont de plus en plus nombreux. En France, en quelques décennies, ils sont passés d'une cinquantaine à plus de 1500 (dont de nombreuses femmes). Ce dont il faut se réjouir ! Mais la plupart des établissements n'ont pas, ou pas encore de sommeliers. Dans ces restaurants, nombreux sont ceux qui chaque jour doivent en remplir les fonctions. Pour cela, il serait souhaitable qu'ils possèdent des connaissances élémentaires en œnologie, une bonne connaissance des vignobles, une aptitude à la dégustation, sans oublier une bonne dose de psychologie et d'expérience. Vaste programme... Heureusement, la plupart d'entre eux, même s'ils ne s'y consacrent pas entièrement, sont des passionnés du vin, ou le deviendront. Puisse cet ouvrage les aider à découvrir ou approfondir "le monde merveilleux de la vigne et du vin".

Paul BRUNET

* A consommer avec modération.

Remerciements

L'auteur exprime toute sa gratitude aux personnes et aux organismes qui lui ont apporté leur soutien lors de la réédition de cet ouvrage, soit en lui faisant parvenir de la documentation soit en lui permettant de reproduire certains documents. Il est difficile de citer toutes les personnes contactées, surtout au niveau des étiquettes. Que ceux qui ne figurent pas dans cette liste sachent que l'auteur a été très sensible à leur collaboration : l'envoi d'une étiquette, la confirmation d'une anecdote, sont autant de gestes pour lesquels il leur adresse ses remerciements les plus sincères.

- VINIFLHOR - AGRIMER
- ANIVIT - Paris, en particulier à Monsieur J L Maillard.
- I.N.A.O Paris.
- SOPEXA - Paris.
- ONIVINS - Paris.
- LA JOURNEE VINICOLE – Montpellier.
- O.I.V. – Paris.
- CONSEIL INTERPROFESSIONNEL des vins d'Alsace (Monsieur Vézien, Madame Yvelise) - Colmar.
- BUREAU NATIONAL Interprofessionnel de l'Armagnac - Eauze.
- UNION INTERPROFESSIONNELLE des vins du Beaujolais – Villefranche-sur-Saône.
- CONSEIL INTERPROFESSIONNEL des vins de la région de Bergerac - Bergerac.
- CONSEIL INTERPROFESSIONNEL des vins de Bordeaux - Bordeaux.
- SYNDICAT VITICOLE de Saint-Emilion – Saint-Emilion.
- AMBASSADE DES VINS de Sauternes – Sauternes.
- CONSEIL DES VINS du Médoc
- BUREAU INTERPROFESSIONNEL des vins de Bourgogne - Beaune.
- UNION INTERPROFESSIONNELLE des vins de Cahors - Cahors.
- BUREAU NATIONAL Interprofessionnel des Calvados, Eaux-de-vie de cidre et de poiré (Mme Fréné) - Caen.
- COMITE INTERPROFESSIONNEL des vins de Champagne (Mme Batonnet) - Epernay.
- BUREAU NATIONAL Interprofessionnel du Cognac - Cognac.
- COMITE NATIONAL du Pineau des Charentes - Cognac.
- CONSEIL INTERPROFESSIONNEL des vins de Provence (Monsieur Millo) - Les Arcs.
- ASSOCIATION DES VINS de Bandol – Le Beausset.
- INTER-RHONE-Avignon.
- FEDERATION DES SYNDICATS de producteurs de Châteauneuf-du-Pape – Châteauneuf-du-Pape.
- CONSEIL INTERPROFESSIONNEL des vins du Languedoc - Narbonne.
- SYNDICAT des Coteaux du Languedoc (J.P Granier) - Lattes.
- GIP Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon-Villages - Perpignan.
- INAO de Perpignan (M. Paloc) - Perpignan.
- SYNDICAT DE LAOC Corbières - Boutenac.
- COMITE INTERPROFESSIONNEL des vins de Savoie (Mme Lhomme) - Chambéry.
- F.I.V.A.L. Fédération des vins d'appellation d'origine du Val de Loire - Tours.
- BUREAU INTERPROFESSIONNEL des vins de Centre - Sancerre.
- COMITE INTERPROFESSIONNEL des vins de Nantes - La Haie-Fouassière.
- COMITE INTERPROFESSIONNEL des vins d'Anjou et de Saumur - Angers.
- SYNDICAT DE LAOC Cabardès - Aragon.
- COMITE INTERPROFESSIONNEL des vins doux naturels à AOC - Perpignan.
- COMITE INTERPROFESSIONNEL des vins du Sud-Ouest - Castanet-Tolosan.
- PELLENC - Perthuis.
- PHILIPPE FAURE-BRAC, Meilleur Sommelier du Monde - Paris.
- Christian PECHOUTRE et Arnaud CHAMBOST - MOF Sommelierie
- ASI – Association de la Sommelierie internationale (Monsieur Vaccarini).
- BENEDICTINE - Fécamp.
- BRASSEURS DE FRANCE - Paris.
- CACAO BARRY - Meulan.
- CHAMBRAIR Suisse.
- CHAMPAGNE RUINART (Mme Chamtôme, M de Calonne) - Reims.
- CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER - Reims.
- CHAMPAGNE MERCIER - Epernay.
- CHAMPAGNE JACQUART - Reims.
- CAVE DES PRODUCTEURS JURANCON - Gan.
- CAVE DES VIGNERONS - Beaumes-de-Venise.
- CIDIL (Monsieur Rochard) - Paris.
- COINTREAU - St Barthelemy.
- DIRECTION DE LA CULTURE de la ville de Bordeaux.
- DOMAINE DE LA CITADELLE - Menerbes.
- DOMAINE HENRI MAIRE - Arbois.
- DOMAINE DE LISTEL - Sète.
- EUROFINS - Nantes.
- LE HAMEAU EN BEAUJOLAIS - Romanèche-Thorins.
- L'ESPRIT ET LE VIN - Paris.
- INSTITUT PASTEUR - Paris.
- JAILLANCE - Die.
- JEAN LENOIR - Carnoux-en Provence.
- M.M LELIEVRE ET LAROPPE - Côtes de Toul.
- MARIE BRIZARD - Bordeaux.
- MARNIER-LAPOSTOLE - Paris.
- MOET & CHANDON Centre de ressources documentaires - Epernay.
- MUSE DU VIN (Monsieur Croizat) - Paris.
- NICOLAS JOLY La Coulée de Serrant - Savennières.
- DISTILLERIE Bertrand - Uberach.
- COMITE FRANÇAIS du Café - Paris.
- PHOTOTHEQUE CDT JURA - Lons-le-Saunier.
- PRODUCTEURS PLAIMONT - Saint-Mont.
- SAINT-GOBAIN emballage (Monsieur Bonnefous).
- SOCIETE CIVILE de la Romanée-Conti.
- SOCAREL - Manneville-sur-Risle.
- TONNELLERIE RADOUX - Jonzac.
- TORREFACTEURS DE FRANCE - Paris.
- UDSF Union de la Sommelierie Française (Georges Pertuiset et Catherine Doré).
- STATION ENOTECHNIQUE de Champagne - Epernay.
- VINICOLE PERA - Montpellier.

Sommaire



1. LA VIGNE EN FRANCE

Bref historique et évolution du vignoble	P 12
Encépagement	P 16
Position de la France dans le marché mondial du vin..	P 18

2. LE RAISIN ET LE VIN

Le vin.....	P 22
Le raisin	P 23
L'amélioration de la vendange	P 28
La recherche en matière d'œnologie avance sur tous les fronts	P 32

3. LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Rappel de la définition des fermentations.....	P 34
Mécanisme de la fermentation alcoolique	P 34
Rôle de Pasteur	P 36
Les levures	P 36
Surveillance et contrôle de la fermentation alcoolique	P 38

4. LES VINIFICATIONS

Opérations communes aux diverses vinifications.....	P 42
Résumé des différentes opérations de vinification	P 43
Les soins essentiels.....	P 45
les vinifications spéciales.....	P 47

5. LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION DES VINS

Facteurs intervenant dans la conservation d'un vin	P 54
Combien de temps peut-on conserver un vin ?.....	P 54
Millésimes.....	P 59
Importance des conditions de stockage	P 61
Évolution ou révolution	P 66

6. LA DÉGUSTATION

Généralités	P 68
Comment aborder la dégustation	P 70
Phases de la dégustation.....	P 73
Quelques défauts du vin.....	P 78
Vocabulaire du vin.....	P 78
Caractéristiques de quelques cépages français.....	P 80
Quelques dégustations particulières.....	P 81

7. LE VIN ET LA LOI

Notion d'appellation d'origine et recherche de la qualité	P 84
Différentes catégories de vin.....	P 90
Savoir lire une étiquette, carte d'identité du vin.....	P 92
Formalités administratives	P 93
Vin et fiscalité	P 94
Bouteilles et autres contenants.....	P 96
Carte des vins	P 97

8. LE SERVICE DES VINS AU RESTAURANT

Trop d'erreurs	P 100
Le sommelier	P 100
Le service	P 104
Température de service	P 109
Décantage ou passage en carafe ?	P 111

9. L'ÉTUDE DES VIGNOBLES

Une tâche difficile mais pas insurmontable	P 116
Acquisition des connaissances de base	P 117
Les vins étrangers, une chance ou un danger ?	P 120

SUITE

Sommaire



10. LES VIGNOBLES ET LES VINS DE BORDEAUX

Présentation du vignoble Bordelais.....	P 124
Le Médoc et les Graves	P 130
Les grands vins blancs doux et moelleux.....	P 136
Les vins blancs secs du Bordelais.....	P 140
Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac (le Libournais).....	P 141
Les Côtes et autres appellations	P 147

11. LES VIGNOBLES ET LES VINS DE BOURGOGNE, DU BEAUJOLAIS ET DU LYONNAIS

Généralités sur le vignoble et les vins de Bourgogne....	P 152
Les appellations régionales	P 156
Chablis et Grand Auxerrois.....	P 158
Les vignobles de la Côte-d'Or	P 161
La Saône-et-Loire	P 172
Le Beaujolais	P 177
Coteaux du Lyonnais.....	P 182

12. LES VIGNOBLES ET LES VINS DE CHAMPAGNE

Généralités.....	P 184
Élaboration du Champagne.....	P 188
Caractères des vins - Accords avec les mets	P 190

13. LES VIGNOBLES ET LES VINS DE L'EST DE LA FRANCE : ALSACE, LORRAINE, JURA, SAVOIE ET BUGEY

Alsace	P 196
Lorraine	P 204
Jura	P 206
Savoie	P 210
Bugey.....	P 215

14. LES VIGNOBLES ET LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE, DE PROVENCE ET DE CORSE

Vallée du Rhône	P 218
Côtes du Rhône	P 218
Côtes du Rhône septentrionales.....	P 221
Côtes du Rhône méridionales	P 224
Autres vins de la vallée du Rhône	P 227
Provence	P 230
Corse	P 235

15. LES VIGNOBLES ET LES VINS DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

Languedoc et Roussillon.....	P 240
Les appellations de l'Hérault.....	P 245
Les appellations de l'Aude.....	P 246
Les appellations des Pyrénées-Orientales	P 249
Les vins doux naturels (VDN).....	P 251



16. LES VIGNOBLES ET LES VINS DU SUD-OUEST DE LA FRANCE : BERGERACOIS, PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, LANDES, LOT-ET-GARONNE, CAHORS ET AUTRES VINS DU SUD-OUEST DE LA FRANCE

Présentation des différents vignobles.....	P 258
Vins du Sud-Ouest ?.....	P 259
Les vins de Bergerac	P 259
Les vins des Pyrénées-Atlantiques, des Landes et du Gers	P 262
Lot-et-Garonne	P 265
Cahors	P 266
Autres vins du Sud-Ouest de la France	P 268

17. LES VIGNOBLES ET LES VINS DU VAL DE LOIRE ET DU CENTRE

Présentation des vignobles.....	P 272
Centre-Loire.....	P 273
Centre.....	P 276
Touraine.....	P 277
Appellations « limitrophes » de la Touraine.....	P 280
AOC communes à la Touraine et à l'Anjou.....	P 282
Anjou-Saumur.....	P 282
Appellations « limitrophes » de l'Anjou.....	P 288
Les vins de Nantes.....	P 289

18. QUELQUES VIGNOBLES ET QUELQUES VINS ÉTRANGERS

Les vins français et les vins étrangers.....	P 294
Pays producteurs de vin en Europe (1 ^{ère} partie).....	P 296
Pays producteurs de vin en Europe (2 ^{ème} partie).....	P 306
Autres pays producteurs de vin en dehors de l'Europe.....	P 310

19. LES EAUX-DE-VIE ET LES LIQUEURS

Les eaux-de-vie.....	P 316
Les liqueurs et les crèmes.....	P 328

20. LES AUTRES BOISSONS

Boissons alcoolisées.....	P 332
Boissons sans alcool.....	P 337

21. LES APPROVISIONNEMENTS

Achats.....	P 344
Détermination des besoins.....	P 344
Politique d'achat.....	P 345
Où, quand et comment acheter ?.....	P 346
Gestion de la cave.....	P 351

22. LA COMMERCIALISATION

Choix d'une politique.....	P 358
La carte des vins.....	P 362
L'argumentation commerciale et la prise de commande.....	P 367
La prise de commande.....	P 367
Vins et répression des fraudes.....	P 370

23. LES ACCORDS VINS ET METS

Un sujet délicat, comment l'aborder ?.....	P 373
Critères de choix pouvant influencer l'association souhaitable entre les mets et les vins.....	P 374
Combien de vins au cours d'un même repas ?.....	P 375
Faites preuve d'imagination.....	P 376
Quel vin servir avec... ?.....	P 377
Quel vin servir ?.....	P 380
Menus de fêtes.....	P 391
Accords vins et mets : récapitulatif par région.....	P 393

ANNEXES

ANNEXES.....	P 398
--------------	-------

BIBLIOGRAPHIE.....	P 414
--------------------	-------

INDEX DES APPELLATIONS.....	P 415
-----------------------------	-------

Il est rappelé que l'abus d'alcool est dangereux
pour la santé et qu'il convient de consommer
les boissons alcoolisées avec modération.

La vigne en France

BREF HISTORIQUE ET ÉVOLUTION DU VIGNOBLE

Origines

Au temps des Romains

Au temps des Gaulois

La vigne au Moyen Âge

Le passé récent

ENCÉPAGEMENT

Reproduction des cépages

Évolution de l'encépagement

Localisation des principaux cépages

POSITION DE LA FRANCE DANS LE MARCHÉ MONDIAL DU VIN

Connaissances indispensables
pour un restaurateur

Quelques chiffres

Superficies plantées en vigne

Production de vin

Le secteur du vin de l'UE

Vendanges en Beaujolais.



SOURCE : DUBŒUF

Bref historique et évolution du vignoble

DOCUMENT ANIVIT



En Egypte, 1400 ans avant J.C.

PHOTO : BRUNET



Bacchus : dieu du vin pour les Romains (Dionysos pour les Grecs).

SOURCE : HISTOIRE DU VIGNERON, DE LA VIGNE ET DU VIN - ANIVIT

LA GAULE - LA FRANCE Développement du vignoble. Les acteurs de la croissance du vignoble

Pendant la période gallo-romaine, le vignoble suit deux lignes d'implantation ; un itinéraire Narbonne, Toulouse, Gaillac, Bordeaux, un second itinéraire, Avignon, Vienne, Bourgogne, Moselle.



La vigne est considérée comme une des plantes les plus anciennes de la terre. Des traces de son existence relevées dans de nombreuses régions du globe (Groenland, Japon, Islande,...) prouvent que cette plante a précédé l'homme sur la terre. En France, des fossiles du tertiaire ont été retrouvés dans la région de Sézanne, en Champagne ; d'autres du quaternaire dans la région de Montpellier. Il s'agissait alors de vigne sauvage poussant à l'état spontané.

Avant de poursuivre, une précision s'impose. Il faut bien faire la différence entre **la vigne** et **la viticulture**. Comme nous venons de le voir, l'origine de la vigne se perd dans la nuit des temps. En revanche, l'origine de la viticulture (c'est-à-dire la vigne cultivée) est beaucoup plus récente. Elle serait apparue aux environs de 7 000 ans avant J.C.

Origines

Pour de nombreux spécialistes, la vigne que nous connaissons aujourd'hui est originaire d'Asie Mineure. Les habitants de ces régions furent certainement les premiers "consommateurs" de vin. Personne ne sait exactement où et comment est née cette boisson. Peut-être en Perse, si on en croit la légende. Un roi de Perse aurait stocké des raisins dans une jarre, sur laquelle était inscrit "poison" et les y aurait oubliés. Une femme de son harem, délaissée et souhaitant mettre fin à ses jours, but le breuvage. Celui-ci lui redonna force et gaieté. Elle le fit goûter au roi qui l'apprécia. La belle retrouva alors les faveurs du souverain qui décréta qu'il faudrait dorénavant laisser les raisins fermenter. Ainsi serait né le premier vin, mais il ne s'agit que d'une légende...

Notons également que cette boisson est citée plus de 500 fois dans la Bible,

et que le souvenir de la célèbre "cuite" de Noé est parvenu jusqu'à nous. Selon la Genèse, Noé fut le premier vigneron.

De nos jours, nous sommes loin de la vigne poussant à l'état spontané ; la main de l'homme a façonné cette plante qui appartient à la famille des **ampélidacées**. Partie d'Asie Mineure, elle s'est répandue très rapidement. Plus de 2 000 ans avant J.C., elle était déjà présente en Egypte. Ce sont les Egyptiens qui ont appris aux Grecs à cultiver la vigne. Ces derniers ont transmis leur savoir aux Romains puis les Romains aux Gaulois.

Evidemment, la mythologie grecque donne une autre version des faits : ce ne serait pas les Egyptiens qui auraient appris aux Grecs à cultiver la vigne et à élaborer le vin, mais **Dionysos**, dieu grec de la végétation et en particulier de la vigne et du vin. Ce fils de Zeus et de Sémélé, est devenu **Bacchus** pour les Romains. Dans *l'Iliade* et dans *l'Odyssée*, Homère fait souvent référence à la production et au commerce des vins en Grèce. Le vin ne fut-il pas l'arme secrète d'Ulysse face au cyclope Polyphème qui l'avait fait prisonnier ?

Au temps des Romains

Des règles très précises régissent l'élaboration du vin. La date du début des vendanges est annoncée au son de la trompe, pour éviter que la cueillette ne commence avant maturité complète. Il est interdit de vendre ou de goûter les vins avant les **vinalies** (23 avril). Les vins sont déjà collés (clarifiés) au blanc d'œuf.

La première mention d'un "premier cru" réservée au célèbre vin de Falerme date de plus d'un siècle avant J.C.. Du vin pur ou coupé d'eau, était servi dans les échoppes qui bordaient les rues de Pompéi, avant la terrible éruption de 79.

Ces quelques exemples nous montrent que les Romains étaient très attachés à la production de vin de qualité.

Au temps des Gaulois

La vigne apparaît sur les rives de la Méditerranée 6 siècles avant J.C.. Les Gaulois sont de bons cultivateurs. Leur vignoble devient rapidement très prospère et leurs vins très prisés des Romains. Ils sont pourtant victimes de leur propre succès. En 92, l'empereur Domitien décrète l'arrachage de la moitié des vignes plantées en Gaule, prétextant favoriser la culture du blé. En réalité, il s'agissait de sauver la viticulture de la péninsule. Il faudra attendre l'an 281 et l'empereur Probus pour que la culture de la vigne soit à nouveau encouragée. L'extension du vignoble français date de cette époque.

D'après certains auteurs, ce sont les Gaulois qui auraient inventé le tonneau. En réalité, le tonneau n'a pas été inventé par les Gaulois mais par les Celtes.

La vigne au Moyen Âge

De nombreux personnages célèbres ont favorisé l'extension des vignobles de qualité : Charlemagne était propriétaire de vignes en Bourgogne, où un cru très connu porte encore son nom le *Corton-Charlemagne*. Au XIVe siècle, ce sont les papes français qui résidaient alors en Avignon qui ont créé le vignoble de *Châteauneuf-du-Pape*.

L'Église a joué un rôle prépondérant dans la propagation du vignoble et l'amélioration des techniques de vinification. Cela s'explique par le fait que le vin est utilisé pour célébrer la messe. Autour des monastères, les moines défrichent et plantent la vigne. Partout apparaissent alors des ceps. Nous devons aux Cisterciens nos grands vins de Bourgogne par exemple le Clos de Vougeot. La vigne est cultivée à Paris et aux portes de Paris (Passy, Suresnes, Argenteuil, Montmartre...). La plupart de ces vignobles ont disparu, mais il reste encore une petite vigne à Montmartre.

De nombreux documents nous prouvent que les moines font de gros efforts pour améliorer la qualité de leur vin. Pourquoi les ecclésiastiques se contenteraient-ils de vins de qualité médiocre ? Vivant en autarcie, ils favorisent les cultures vivrières et plus particulièrement la vigne. Lorsque l'on se penche sur l'histoire de la gastronomie, une constatation s'impose : presque partout où il y a du vin et du fromage, si l'on "gratte un peu" on trouve des moines...

Au cours du Moyen Âge, les vins français sont largement exportés vers l'Angleterre, les Flandres et les pays nordiques.

Le passé récent

Au cours des siècles derniers, la viticulture a connu des fortunes diverses. Au début du XVIIIe siècle, la France produisait trop de vin et pas assez de blé. Il fallut arracher des vignes et interdire les plantations nouvelles. Par la suite, certains événements ont profondément modifié la structure du vignoble français et la façon d'élaborer les vins. Citons par exemple le développement des moyens de transport et le terrible hiver de **1709**. Cette année-là, la mer gela sur les côtes, de nombreux vignobles subirent d'importants dégâts. Certains furent entièrement détruits. Ce fut le cas du vignoble nantais, entre autres.

D'autre part, il est impossible de parler de l'histoire de la vigne et du vin en France sans mentionner les travaux de **Pasteur**, le "père de l'œnologie moderne". Ses recherches, effectuées dans la deuxième partie du XIXe siècle ont permis de mieux maîtriser les problèmes complexes de la fermentation alcoolique (voir chapitre sur la fermentation alcoolique).

Mais le fait le plus marquant de toute l'histoire récente du vignoble français est incontestablement **l'invasion du phylloxéra**, ennemi numéro un de la vigne.

Il s'agit d'un puceron introduit accidentellement en France, lors d'essais de nouveaux plants. Sa présence fut



Charlemagne possédait des vignes en Bourgogne.



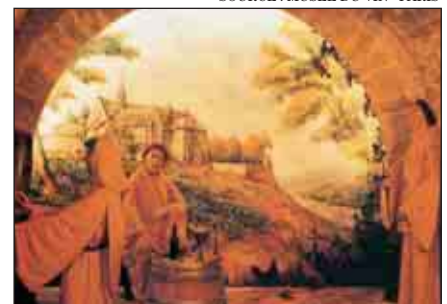
Ce sont les papes qui, au XIVe siècle, ont créé le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

PHOTO : BRUNET



Le Clos de Vougeot : les moines cisterciens y plantèrent la vigne dès le XIIe siècle.

SOURCE : MUSÉE DU VIN - PARIS



L'abbaye de Passy avant la Révolution.

PHOTO STUDIO CLARK

LE PHYLLOXÉRA : UN DANGER PERMANENT

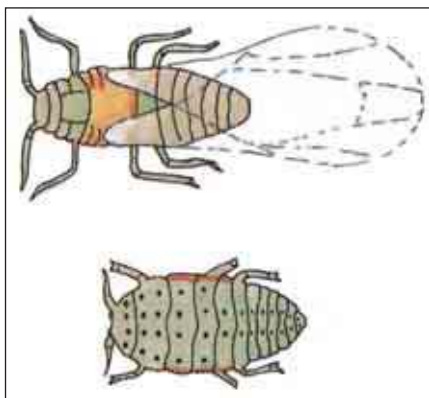
Après la Californie, où il a fait de gros ravages au début des années 1990, le phylloxéra a été signalé dans la région de Yarra Valley, dans l'état de Victoria, en Australie, en 2009.

SOURCE : PÉPINIÈRES HEBINGER À EGUISHHEIM



Partie inférieure : porte-greffe d'origine américaine, partie supérieure : greffon.

DOCUMENT ANIVIT



LE PHYLLOXÉRA

Le phylloxéra est un pou térébrant à forme volante et à forme dévorante. Dans sa forme dévorante ce minuscule insecte s'attaque aux racines de la vigne et provoque la mort des pieds de vigne. Le phylloxéra appartient au milieu biologique des États-Unis.

signalée, pour la première fois, dans le Gard en **1864**. Dix ans après, le vignoble français avait pratiquement disparu. Aucune région ne fut épargnée. Pendant de nombreuses années, les spécialistes cherchèrent, en vain, à lutter contre ce fléau. La submersion des vignes fut pratiquée partout où cela était possible. Seuls les vignobles plantés dans le sable furent épargnés, sans doute parce que dans ce cas l'insecte ne peut pas creuser de galeries pour passer d'un cep à l'autre. C'est à ce moment que sont apparus les vins de sable, dont certains subsistent encore (vignoble de Listel), mais il n'était pas question de reconstituer tout le vignoble sur les plages, même si à cette époque elles étaient souvent désertes.

L'injection de sulfure de carbone dans le sol fut alors essayée. Rien n'y fit. Ce fut une véritable catastrophe. La solution fut enfin trouvée grâce à la vigne d'origine américaine qui résistait particulièrement bien au phylloxéra. D'où l'idée de greffer les cépages français sur des porte-greffes américains. De nos jours tous les vignobles ont adopté ce procédé. Cela ne veut pas dire que les vins français sont issus de cépages américains ! C'est le greffon qui transmet les caractères, pas le porte-greffe.

Cette catastrophe a profondément modifié la structure du vignoble français. Certains secteurs n'ont jamais été replantés, d'autres ne l'ont été que partiellement. Cette invasion eut d'autres conséquences : la pénurie encouragea les fraudes, provoqua la mévente, puis la crise. Le point culminant de cette sombre période se situe en **1907** avec la révolte des vignerons du Midi. Le gouvernement dut faire intervenir la troupe. La Première Guerre mondiale a également eu une influence défavorable : les hommes étant partis au front, des vignobles ont gravement périçité.

En **1935**, la création des AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) et de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine, appelé à l'origine Comité National des Appellations d'Origine contrôlée) ont permis de

mettre en place un système que le monde entier nous envie. Soixante-dix ans après cette création, de nombreux pays ont mis ou mettent en place une législation qui s'inspire fortement de ce qui se fait en France.

En **1956 et 1957**, nouvelle catastrophe, le froid vigoureux et les gelées tardives frappent durement le vignoble, en particulier certaines régions comme Pomerol et Chablis.

L'année **1984** a constitué un tournant dans la politique vitivinicole européenne. Un important rapport remis au Conseil des ministres de la CEE (devenue depuis l'UE) a prévu l'établissement d'un bilan prévisionnel : production, consommation, meilleure coordination pour la distillation des vins excédentaires, limitation du droit de replantation, limitation de la quantité produite à l'hectare pour les vins à appellation d'origine produits dans la CEE et création d'un casier viticole.

Dans le **compromis de Dublin**, publié en décembre 1984, figure notamment la décision suivante : "Pour l'avenir, seuls les investissements ayant pour but l'amélioration de la qualité des vins, sans augmentation de la production feront l'objet d'une aide communautaire." Ainsi, au niveau de l'UE, la recherche de la qualité est favorisée au détriment de la quantité. Les consommateurs que nous sommes ne peuvent que se réjouir de telles décisions.

Actuellement : mise en place, très difficile, de la réforme de l'OCM (Organisation Commune du Marché) vitivinicole de l'UE. Un des objectifs de cette réforme est de rétablir l'équilibre du marché par une plus grande responsabilisation des états membres et un ajustement de la production à la demande. Elle porte sur le potentiel viticole (croissance du vignoble, création d'une réserve communautaire, création d'une réserve nationale ou régionale, aide à la restructuration), les pratiques œnologiques, l'étiquetage (voir le chapitre Législation)...

Que de chemin parcouru depuis l'apparition de la vigne autour du bassin méditerranéen ! De nos jours,

QUELQUES GRANDES ÉTAPES (résumé)

L'origine de la vigne se perd dans la nuit des temps.

Ere tertiaire	La vigne existait certainement en France à l'état sauvage.
6000 ans avant J.C.	Un pressoir datant de 60 siècles avant J.C a été retrouvé dans la région de Damas.
2000 ans avant J.C.	La vigne est présente en Egypte.
600 ans avant J.C.	Apparition de la vigne en Gaule.
92	L'empereur Domitien décrète l'arrachage de la moitié des vignes plantées en Gaule.
281	L'empereur Probus encourage la culture de la vigne en Gaule.
Moyen Âge	L'église prend une part importante dans la propagation du vignoble et l'amélioration des vinifications.
XIIe siècle	Des moines cisterciens plantent de la vigne au Clos de Vougeot.
XVIIe siècle	Apparition de la viticulture en Amérique Latine. Cette étape, très importante, est trop souvent passée sous silence.
XVIIIe siècle	L'utilisation systématique de la bouteille provoque une révolution dans le commerce des vins.
1709	Un hiver terrible provoque la destruction de nombreux vignobles.
1864	Apparition du phylloxéra dans le Gard.
1907	Révolution des vignerons du Midi, la troupe tire sur la foule.
1935	Création des AOC et de l'INAO.
1958	Création de la CEE, début de la réglementation communautaire.
1984	Compromis de Dublin.
1994	La CEE devient l'UE (Union Européenne).
Actuellement	Mise en place de l'OCM (Organisation Commune du Marché).
De 1960 à nos jours	Diminution d'un tiers de la superficie du vignoble français.



UNE NOUVELLE ÉTAPE : DU VIN DANS LES FAST-FOOD !

Même si cette étape n'est pas comparable à celles qui figurent ci-contre, force est de constater que l'apparition du vin, depuis 2009, dans plusieurs chaînes de fast-food américaines constitue plus qu'une innovation... Une véritable révolution.

le vin n'est plus seulement une boisson. Il est devenu un "phénomène de civilisation". Au début du XXe siècle, dans les salons à la mode, les conversations portaient sur la littérature, le théâtre, la musique. Dieu merci ! Ces sujets de conversation existent toujours, mais il en est un nouveau, qui prend chaque jour une place de plus en plus importante : **le vin**. Partout en France, des cours sont organisés, les non-professionnels s'y précipitent et y travaillent sérieusement.

Autre phénomène : les diverses publications sur les vins, pratiquement inexistantes il y a 40 ans, ont envahi kiosques et librairies. De nos jours, les sites Internet consacrés aux vins sont chaque jour plus nombreux et ne se limitent pas aux achats en ligne. Chaque comité interprofessionnel a son site, voire chaque appellation. Les producteurs sont de plus en plus présents sur le web. Certains sites

sont remarquables, d'autres laissent à désirer... Comment choisir ? Difficile de répondre à cette question, mais il existe un critère : vérifier la date de la dernière mise à jour. Si elle est récente pas de problème, sinon passez sur un autre site !



Encépagement

EXTRAIT CAHIER DES CHARGES : APPELLATION « BEAUNE »

1. Encépagement :

- a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
– cépages principaux : chardonnay B et pinot blanc B ;
– cépages accessoires : pinot gris G.
- b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
– cépage principal : pinot noir N ;
– cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2. Règles de proportion à l'exploitation :

- a) Vins blancs : la proportion du cépage pinot gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- b) Vins rouges : les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

SOURCE : CIVDN



PHOTO: J.M. GOHENEIX

Carignan, en très forte régression.

SOURCE : BIVB/DR



Chardonnay, en très forte progression.

SOURCE : PÉPINIÈRES HEBINGER À EGUISHEIM



Jeune pépinière de plants greffés.

Le **cépage** est, par définition, une **variété de plant de vigne**. L'étude des cépages s'appelle l'**ampélographie**. Tous les cépages cultivés en France appartiennent à la même espèce originelle : **vitis vinifera**. Depuis que la culture de la vigne existe, l'homme s'est efforcé de sélectionner les cépages les mieux adaptés au climat, à la nature du sol, mais aussi ceux qui donnent les vins les plus agréables à boire.

Le **choix du cépage est primordial** pour la qualité du vin que l'on souhaite obtenir. Pour chaque "appellation d'origine", la liste des cépages autorisés qui figure dans le cahier des charges est publiée au Journal officiel de la République française (voir exemple ci-contre pour l'appellation Beaune).

Reproduction des cépages

Ils peuvent se reproduire de deux façons : le semis ou le bouturage. Seule cette dernière méthode permet de conserver tous les caractères propres au cépage. La "sélection clonale" est souvent citée. Un **clone** est la descendance végétative d'une même souche.

La « sélection massale », qui avait pratiquement disparu, retrouve la faveur de beaucoup de vignerons. Dans ce cas, la sélection s'effectue à partir d'une masse de souches différentes.

SOURCES : (1) RECENSEMENT AGRICOLE 1988 – INSEE
(2) FRANCE AGRIMER (POUR ACTUELLEMENT)

EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DE CUVE (en milliers d'hectares)

Cépages	1976 (1)	1988 (1)	actuellement
BLANCS			
Ugni blanc (a) ▼▼	128	103	82
Chardonnay ▲▲	13	20	42
Sauvignon ▲▲	7	12	24
Sémillon ▼	23	18	12,5
Melon (Muscadet) ▲	10	11	12,8
Chenin =	10	9	9,7
Riesling ▲	2	3	3,2
ROUGES			
Carignan (b) ▼▼	207	167	92
Grenache noir ▲▲	78	87	98,4
Merlot (c) ▲▲▲	38	60	118
Cabernet Sauvignon ▲▲▲	23	36	73
Syrah (d) ▲▲▲	12	27	68
Gamay =	34	34	35
Cinsault (e) ▼▼	52	48	24,5
Pinot noir ▲	17	22	28

SOURCE : PÉPINIÈRES HEBINGER À EGUISHEIM



Partie inférieure : porte-greffe d'origine américaine, partie supérieure : greffon.

- (a) Cépage principal de l'aire de production du Cognac.
(b) La baisse s'explique essentiellement par la restructuration du vignoble du Languedoc-Roussillon.
(c) Ce cépage qui donne des vins moins tanniques que les Cabernets est de plus en plus apprécié.
(d) Il y a une trentaine d'années, ce cépage était surtout présent dans la partie nord de la Vallée du Rhône. De nos jours, il représente une part de plus en plus importante en Languedoc-Roussillon.
(e) Idem b.

Rappel : depuis la crise phylloxérique, les vignes sont greffées sur des porte-greffes d'origine américaine, plus résistants au phylloxéra.

Evolution de l'encépagement

En France, au cours des siècles, l'encépagement a évolué. Certains cépages très cultivés, le Carignan et le Cinsaut par exemple, ont vu leur aire de production fortement régresser. C'est aussi le cas de la Folle Blanche qui, il n'y a pas très longtemps, constituait encore la base de l'encépagement de la région de Cognac. Elle a pratiquement disparu au profit de l'Ugni blanc moins sensible à la pourriture. D'autres ont vu leur surface progresser fortement : c'est le cas du Chardonnay et du Sauvignon pour les blancs, du Merlot, du Cabernet Sauvignon et de la Syrah pour les rouges.

Les chiffres qui figurent dans le tableau ci-contre permettent de constater une évolution très sensible de l'encépagement du vignoble français au cours des dernières années. Cette évolution s'explique par une demande très forte de certains cépages au niveau mondial (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot), et par le développement spectaculaire des "Vins de cépages".

Il est très difficile d'établir un classement rigoureux des cépages. Un savant russe, le professeur Negrel, a proposé une classification mais celle-ci n'a pas fait l'unanimité. Nous avons vu que pour donner de bons résultats les cépages doivent être adaptés au sol et au climat. Partant de cette constatation, ils sont souvent classés en fonction de la date à laquelle ils arrivent à maturité en faisant référence au Chasselas. Cette classification est intéressante car elle permet de mieux localiser les différents cépages. Ainsi, ceux de première époque sont cultivés dans la moitié nord de la France et ceux de troisième époque dans la région méridionale.

Les quatre types de CÉPAGES sont ainsi définis :

Les cépages précoces : ils mûrissent 8 à 10 jours avant le Chasselas et sont adaptés aux régions septentrionales. Ils ont pratiquement disparu (Madeleine, Cardinal, etc.).

Les cépages de première époque : ils mûrissent sensiblement en même temps que le Chasselas. Ils sont cultivés en Alsace, Champagne, Bourgogne. Parmi ceux-ci figurent : Pinot noir, Gamay, Chardonnay.

Les cépages de deuxième époque : ils mûrissent 12 à 15 jours après le Chasselas. Ils sont cultivés en Alsace, Val de Loire, Sud-Ouest, Côtes du Rhône septentrionales, ... Dans cette catégorie figurent : Sylvaner, Riesling, Chenin, Sémillon, Syrah, etc.

Cépages de troisième époque : ils mûrissent 20 à 30 jours après le Chasselas et sont cultivés dans la région méridionale. Ce sont les Carignan, Mourvèdre, Grenache, etc.

Localisation des principaux cépages

Nous verrons par la suite que certains vins sont issus d'un seul cépage (monocépage) : le Muscadet, le Condrieu, le Sancerre blanc, etc., d'autres sont élaborés à partir de plusieurs cépages, jusqu'à treize pour l'AOC Châteauneuf-du-Pape. En règle générale, le nom du cépage ne figure pas sur l'étiquette, sauf en Alsace où les vins sont essentiellement commercialisés sous le nom du cépage dont ils sont issus (Riesling, Sylvaner, Gewurztraminer, etc.). Le Muscadet présente également cette particularité. Il est à noter que pour de nombreux vins de pays, la tendance s'oriente vers les "vins de cépage". Dans les pays anglo-saxons, l'étiquetage privilégie très souvent le cépage plutôt que l'origine géographique. Même si, depuis quelques temps, ils font de plus en plus souvent référence à cette dernière.

Il est difficile de mémoriser l'ensemble de l'encépagement français. En revanche, il est très facile de retenir les grandes tendances en se référant aux principales zones climatiques.

SOURCE : CIVB BORDEAUX



PHOTO : PIERRE MACHEWICZ

Merlot, en très forte progression.

SOURCE : CIVCP

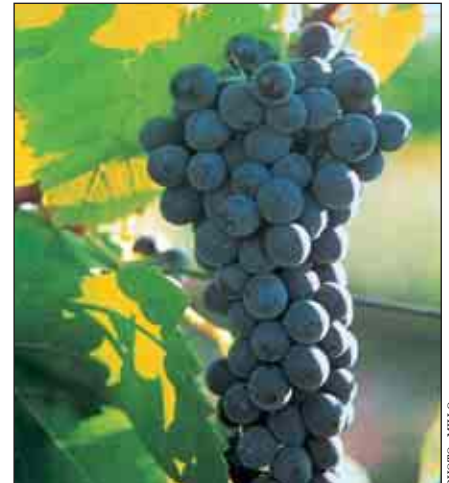
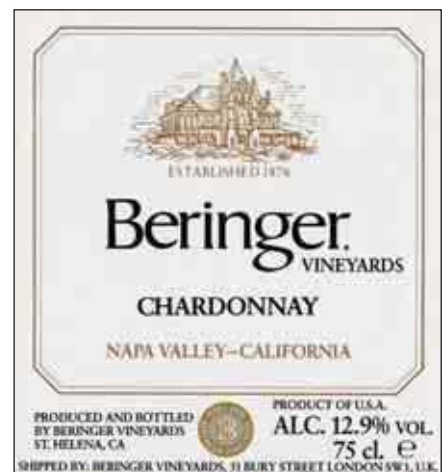


PHOTO : MILLO

Syrah, en très forte progression.



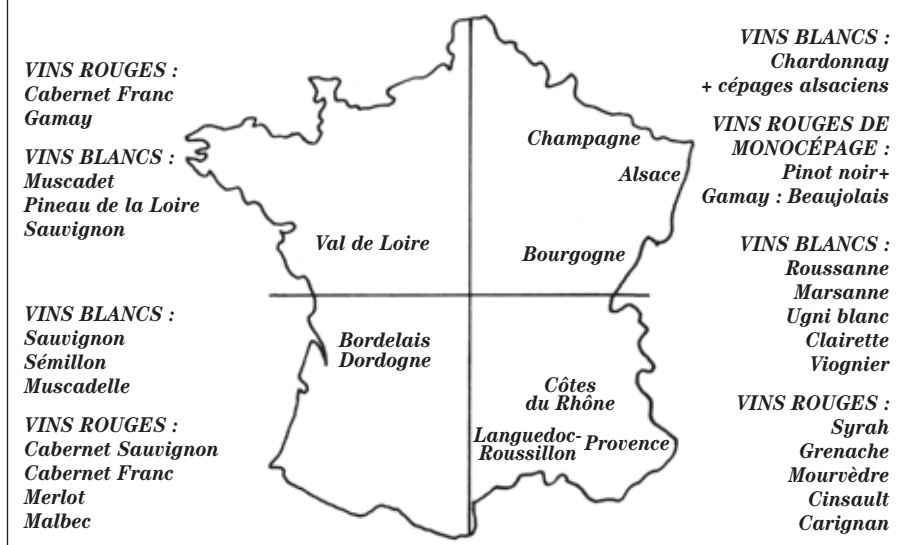
2 vins issus de Chardonnay. Dans les pays anglo-saxons, l'étiquetage privilégie le cépage.

En France, c'est l'appellation d'origine qui est privilégiée.



1. La vigne en France

LOCALISATION DES PRINCIPAUX CÉPAGES



Pour plus d'informations voir annexes.

D'une façon schématique, la France peut être divisée en 4 zones (voir carte ci-dessus). Les caractères des principaux cépages seront étudiés dans le chapitre "Initiation à la dégustation", car pour cette étude, il est absolument

indispensable d'avoir quelques notions de physiologie du goût et quelques connaissances du vocabulaire du vin. Mais dès maintenant, il faut retenir que pour un même cépage on constate, à la dégustation, des différences

CÉPAGES ET RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

À terme, il faut prévoir des modifications importantes sur la localisation des principaux cépages avec un déplacement vers les zones plus septentrionales de cépages dits « méridionaux » : Syrah, Grenache, Mourvèdre... (voir page 29)

importantes en fonction de la région où il est cultivé, de la nature du sol et du mode de vinification. Indépendamment des cépages classiques et très connus, il faut savoir qu'il existe des cépages plus récents, parmi lesquels peuvent être cités : Marsalan, Gamaret, Garanoir... Le Marsalan a été obtenu par l'INRA de Montpellier (croisement entre Cabernet Sauvignon et Grenache noir), Gamaret et Garanoir, par les Suisses (croisement entre Gamay et Reichensteiner).



SOURCE : Réalisé à partir d'un document VINIFLHOR

Les deux principaux pays producteurs de vin dans le monde : la France et l'Italie.



Position de la France dans le marché mondial du vin

Il est impensable de demander à un restaurateur ou à un œnophile de connaître avec précision tous les chiffres concernant la position de la France dans le marché mondial du vin (d'ailleurs ces chiffres varient considérablement d'une année à l'autre).

Une petite enquête menée par l'auteur dans le milieu professionnel donne les résultats suivants. A la question :

"Combien vend-on de bouteilles de Beaujolais en moyenne chaque année ?", les réponses vont de 50 000 à 300 millions. Une différence que l'on peut qualifier de sensible... Auriez-vous donné la bonne réponse ? Bravo ! Mais pour vous convaincre que l'on peut être mis en difficulté par un client désireux de mieux connaître les vins, ou tout simplement soucieux de tester votre savoir, il suffit de faire un petit jeu. Voici quelques questions simples qui peuvent être posées lors d'une conversation. Essayez d'y répondre.

Quels sont les 4 principaux pays producteurs de vin du monde ?

En France, quelle est la production annuelle de vin, en moyenne ?

Connaissances indispensables pour un restaurateur

Si on ne demande pas au restaurateur de connaître toutes les données économiques, en revanche, il doit être en mesure de donner un ordre de grandeur sur la production et la consommation des vins en général. Il doit également être en mesure de fournir à ses clients des renseignements sur la commercialisation des vins produits dans la région où il officie (production, exportation...).

SOURCE : GOBIERNO DE ESPAÑA

Dans cette production, que représentent les vins d'appellation d'origine ?

Quel est le pays du monde où l'on boit le plus de vin (moyenne par habitant) ?

En France, quelle est la consommation moyenne par an et par habitant ?

Combien produit-on de bouteilles de Beaujolais chaque année, en moyenne ?

Combien produit-on de bouteilles de vin chaque année dans votre région ? Si vous n'êtes pas dans une région de production, indiquez le nombre de bouteilles de Champagne commercialisées chaque année.

Restaurateurs, futurs restaurateurs, attention ! Il y a et il y aura de plus en plus de clients qui souhaitent parler vin avec vous : ne les décevez pas ! Le vin, au même titre que la peinture, la musique, fait partie de notre patrimoine culturel. Vous devez connaître le produit que vous proposez, ne serait-ce que par respect pour le vigneron qui n'a ménagé ni son temps ni sa peine pour offrir un produit de qualité. Quelle déception pour le client lorsqu'en quelques minutes tous ces efforts sont anéantis par un professionnel, ou prétendu tel, pour qui le vin n'est qu'une boisson comme les autres et tous les clients des ignorants...

Quelques chiffres

(à partir de chiffres communiqués par l'OIV)

Les chiffres sont parfois difficiles à retenir. Ils sont donnés ici à titre d'information, surtout pour combattre quelques contrevérités ou pour faire découvrir que certains pays, souvent passés sous silence, ont une production importante. C'est le cas de l'Argentine et de la Chine.

Ces chiffres peuvent être utilisés pour établir des graphiques qui montrent les grandes tendances, par exemple la production de vin dans l'UE par rapport à la production mondiale. Etant donné les variations importantes d'une année à l'autre, les chiffres



retenus sont généralement la moyenne sur 5 ans (sauf indication contraire).

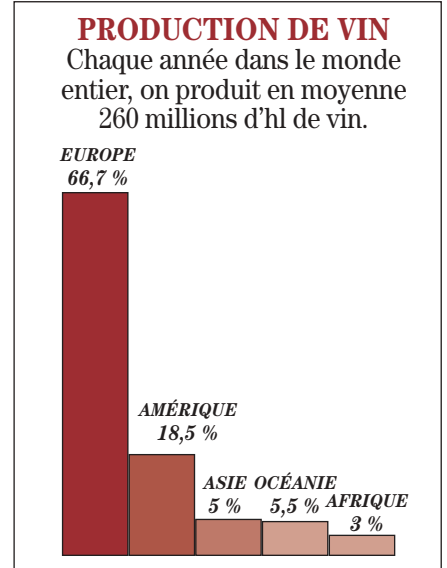
C'est l'Espagne qui, avec près d'un million d'hectares, a le vignoble le plus important du monde.

Superficies plantées en vigne

(SOURCE : Extrait du Bulletin de l'OIV)

“Il s'agit des surfaces totales plantées en vignes, qu'elles soient en production ou non. Après la croissance soutenue jusqu'à la fin de la décennie 1970, les superficies mondiales plantées en vignes ont accusé une décroissance sous l'effet des mesures d'incitation à l'arrachage de l'Union européenne (UE) et des arrachages considérables effectués dans l'ex-URSS. La réduction s'est poursuivie, à un rythme moindre, jusqu'en 1998. Ainsi, à cette date, avec 7,7 Mha, le vignoble mondial a atteint son niveau le plus bas depuis 1950. Cette situation a été suivie d'un redressement rapide sur la période 1998-2002, surtout jusqu'en 2000 (croissance interannuelle supérieure à 1 %), pour atteindre 7,95 Mha. Depuis 2002, on assiste, avec des oscillations, à une quasi-stabilisation de ce niveau.”

Superficie mondiale : Après avoir dépassé les 10 millions d'hectares (10 213 000 en moyenne) pour la



A PARTIR D'UN DOCUMENT ANIVIT

(1) La superficie du vignoble espagnol était de 1 650 000 d'hectares en 1980. Elle est aujourd'hui de 1 000 000 d'hectares environ. Cette chute vertigineuse s'explique, en partie, par la restructuration des vignobles de l'UE. Néanmoins, le vignoble espagnol reste le plus important du monde en superficie. D'autre part, la production de vin (3^{ème} producteur du monde) peut paraître faible eu égard à l'étendu du vignoble. Cela s'explique par de faibles rendements et une importante production de raisins de table.

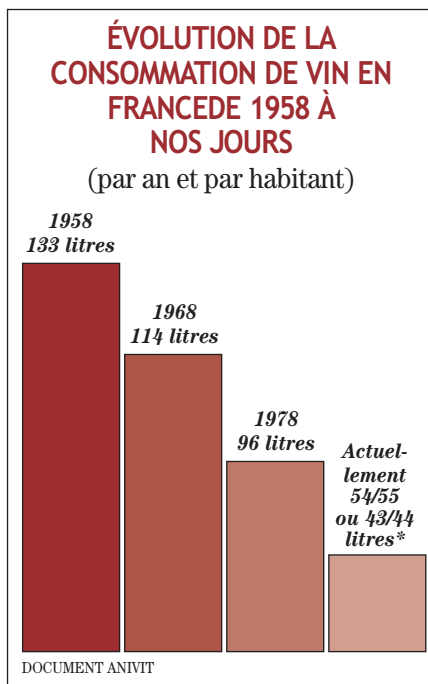
(2) C'est également la production de raisins de table qui permet à la Turquie, premier pays producteur de raisins de table du monde, de se classer en 4^{ème} position. Pour les mêmes raisons, l'Iran a pratiquement autant de vignes que le Portugal. Surprenant !

1. La vigne en France

INFORMATION SUR LA CONSOMMATION DE VIN EN FRANCE

* Les chiffres varient selon les sources : 54/55 litres pour Viniflor-France Agrimer, 43/44 litres pour l'APV (Association de la Presse du Vin). Cette différence s'explique par les critères pris en compte : consommation globale divisée par le nombre d'habitants pour les organismes officiels, déduction des volumes achetés par les frontaliers (parfois en quantités importantes) ou consommés par les étrangers lors de leurs visites en France pour l'APV.

En France, la consommation était de 120 litres par habitant en 1960, et de 110 litres en 1972. La consommation a donc fortement diminué depuis 50 ans.



* Selon les sources (voir encadré ci-dessus)

** Consommation en très forte augmentation.

(1) Pour la consommation per capita, aller sur le site de l'OIV.

période 1976-1980, la superficie plantée en vignes dans le monde a fortement régressé. Elle est actuellement de l'ordre de 7 800 000 hectares.

C'est l'Espagne qui, avec près de 1 000 000 ha, a le vignoble le plus important du monde⁽¹⁾. Viennent ensuite :

La France	860 000 ha
L'Italie	850 000 ha
La Turquie (2)	600 000 ha
Les U.S.A	420 000 ha
Etc.	

Production de vin

Après avoir atteint une moyenne de 334 millions d'hectolitres pour la période 1981/1985 (année record 1982, avec 366 millions) la production mondiale a fortement régressé pour atteindre 260 millions d'hectolitres pour la période 1991/1995. Depuis 1955, cette tendance s'est légèrement inversée, surtout en raison de l'accroissement des surfaces, hors Union européenne. Actuellement, la production mondiale est de l'ordre de 260/270 millions d'hectolitres dont 160/170 millions pour l'UE.

Les principaux producteurs de vin du monde sont :

L'Italie : 50 millions d'hectolitres en moyenne

La France : 50 millions d'hectolitres en moyenne

L'Espagne : 32/35 millions d'hectolitres en moyenne

Les USA : 20/22 millions d'hectolitres en moyenne

L'Argentine : 13/15 millions d'hectolitres en moyenne

Viennent ensuite : l'Australie, l'Allemagne, l'Afrique du Sud, la Roumanie, etc. Sans oublier la Chine où les superficies sont en progression constante. Après une augmentation de près de 200 % sur les 10 dernières années, elles dépassent 500 000 hectares.

Consommation

Les chiffres sont très fluctuants, il faut donc mettre la tendance en évidence. De 1980 à 1994, la consommation de vin

dans le monde a baissé régulièrement. Depuis 1995, on assiste à une reprise de la consommation. Cette reprise est due, en partie, aux études effectuées après la publication de l'ouvrage "The French paradox". Ces études tendent à démontrer que le vin, **bu avec modération**, peut avoir des effets bénéfiques sur la santé.

Principaux pays consommateurs : consommation globale⁽¹⁾ USA**, France, Italie, Allemagne, Chine**, Royaume-Uni, Espagne, Fédération de Russie**, etc.

Certes, la consommation globale de vin a baissé, mais il y a aussi eu une évolution qualitative. Force est de constater que parallèlement à cette baisse, la consommation de vin à appellation d'origine a fortement progressé. Une constatation s'impose : les Français boivent moins, mais mieux.

Le secteur du vin de l'UE

Exportations

L'UE possède, à l'échelle mondiale, plus de 45 % des superficies viticoles et 60 % de la production de vin. De plus, elle représente près de 60 % de la consommation mondiale. Ce qui en fait le premier exportateur et le principal marché d'importation à travers le monde. En Europe, plus de 1,5 million de propriétés produisent du vin. La production de vin de qualité occupe 60 % des terres consacrées à l'activité viticole contre 40 % pour la production de vins de table. Le secteur emploie plus de 1 500 000 personnes à plein temps.

Source : commission européenne

Chaque année, L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV) 18, rue d'Aguesseau, 75008 Paris (Tél. 01.44.94.80.80, E.mail : www.oiv.int), publie une plaquette intitulée "Situation de la viticulture dans le monde" où figurent tous les chiffres se rapportant aux superficies viticoles, à la production de raisins et de vins, à la consommation, aux exportations, importations et stocks.