

Soirées découverte vins du monde pour passionnés & amateurs

Dégustation de grands vins



- **Connaissance des terroirs, cépages et vignobles,**
- **Dégustation de 4 grands vins,**
- **Notes et fiches de dégustation,**
- **Carte des vignobles**
- **Conseils d'achat ,**

**Soirée découverte le jeudi 13 juillet 2017
à 20h30 : Les vins pétillants- sparkling wine**

Champagne – Spumante – Prosecco

Dégustation de 3 vins effervescents : quelles différences ?

Introduction à la dégustation et à l'élaboration des vins effervescents par un expert diplômé de l'Ecole du vin (WSET)

Notez vos sensations,

Partagez vos impressions,

Et parlons en !

Ecole du vin sur la Côte d'Azur

**à la Maison du vin Kurkoff – sur le Port de plaisance
Saint-Jean Cap-Ferrat (06)**

Soirée découverte le jeudi 13 juillet 2017
à 20h30 : Les vins pétillants- sparkling wine

Champagne – Spumante – Prosecco

Dégustation de 3 vins effervescents : quelles différences ?

Introduction à la dégustation et à l'élaboration des vins effervescents par
un expert diplômé de l'Ecole du vin (WSET)

Notez vos sensations,

Partagez vos impressions,

Et parlons en !

Ecole du vin sur la Côte d'Azur

à la Maison du vin Kurkoff – sur le Port de plaisance
Saint-Jean Cap-Ferrat (06)

Soirée découverte le jeudi 13 juillet 2017
à 20h30 : Les vins pétillants- sparkling wine

Champagne-Spumante-Prosecco

Dégustation de 3 vins effervescents : quelles différences ?
Introduction à la dégustation et l'élaboration des vins
effervescents par un expert diplômé de l'école du vin (WSET).

- Notez vos sensations
- Partagez vos impressions
- Et parlons en !

Ecole du vin sur la Côte d'Azur

à la Maison du vin Kurkoff – sur le Port de plaisance
Saint-Jean Cap-Ferrat (06)

Soirée découverte le jeudi 13 juillet 2017 à 20h30 : Les vins pétillants- sparkling wine

Champagne-Spumante-Prosecco

Dégustation de 3 vins effervescents : quelles différences ?
Introduction à la dégustation et l'élaboration des vins effervescents par un expert diplômé de l'école du vin (WSET).

- Notez vos sensations
- Partagez vos impressions
- Et parlons en !

Ecole du vin sur la Côte d'Azur

**à la Maison du vin Kurkoff – sur le Port de plaisance
Saint-Jean Cap-Ferrat (06)**

AVERTISSEMENT



Dégustation destinée aux fins connaisseurs comme aux amateurs... ce n'est pas un concours mais une expérience oenologique à partager avec plaisir et convivialité ...

Buvez avec modération...
et ... si vous prenez la route,

Pensez à votre retour en famille !



Spumante ou Frizzante, quelle différence ?

- Les 'Spumante' sont des vins effervescents brut, dry ou extra dry du type mousseux qui correspondent à des Crémants en France.
 - Ils sont riches en bulles et leur perlage est plus important que celui des frizzante (constitution d'une colerette de mousse en surface).
 - La surpression du gaz carbonique contenu dans la bouteille est de l'ordre de 5,5 bars à 20° C.
- Les 'frizzante' sont des vins à l'effervescence plus légère secs, demi-secs ou encore doux.
 - Pour être frizzante il ne faut pas que la surpression du gaz en bouteille ne dépasse pas les 2,5 bars à 20° C.
 - Il est le plus souvent produit en cuve close avec des temps de prise de mousse plus courts que pour un spumante.
 - Le taux d'alcool variera entre 10,5° et 11° ce qui en fait un vin léger.

Comment fait-on un vin effervescent ?

- La méthode traditionnelle ou metodo Classico

S'apparente à la méthode champenoise de **seconde fermentation en bouteille**. Elle est utilisée dans les zones d'appellation en vins pétillants les plus réputées d'Italie (Franciacorta, Trento, Asti).



- La méthode Charmat ou metodo Martinotti

Cette méthode de **fermentation en cuve close** aurait été inventée par l'oenologue italien Federico Martinotti en 1895 mais dont un universitaire français Jean Eugène Charmat a déposé le brevet en 1907.



La méthode traditionnelle

- Cette méthode traditionnelle (champenoise) que l'on appelle metodo Classico en Italie aurait été inventée au milieu du XVII^e siècle par un moine bénédictin le célèbre Dom Perignon en Champagne.
- Cette méthode consiste en une double fermentation dont la seconde a lieu en bouteilles par adjonction de sucres et de levures.
- Les étapes de la vinification sont longues et complexes ce qui justifie en partie le coût élevé de la fabrication.

Processus d'élaboration

- 1. Le pressurage des raisins : Tirer le jus du raisin à l'aide du pressoir.
- 2. La fermentation alcoolique : Faire du vin en laissant macérer le jus en cuves ou en fûts
- 3. L'assemblage : Composer une cuvée à l'aide de vins différents pour donner le style « maison »
- 4. Le tirage : Provoquer la prise de mousse en bouteille en ajoutant sucres et levures qui provoquent une seconde fermentation et dégagement dans la bouteille du CO₂ qui se dissout dans le vin et formera les bulles à l'ouverture.
- 5. Le remuage : Faciliter l'évacuation des levures mortes ou lies en les accumulant dans le goulot avec congélation du dépôt.
- 6. Le dégorgement et le dosage : éjection du dépôt et ajout de la liqueur de dosage ou d'expédition, avec plus ou moins de sucres, ce qui en fait un brut, un sec ou un demi-sec.

Qu'est ce qu'un TERROIR ?

- Savez vous ce qu'est un terroir ?
- Il s'agit
 - Un mot intraduisible ...
 - Un concept purement français
 - Un système complexe d'interactions entre le physique (Sol et Climat) et l'environnement humain



La dégustation

Goûtez le premier vin. Essayez de le décrire avec vos propres mots...



Notez vos sensations,
échangez vos
impressions avec vos
voisins.
Et... parlons en !

Champagne AOC

- Il n'y a de Champagne... qu'en Champagne !
- Les premières vignes plantées par les Romains au 1er siècle, qui creusaient les crayères.
- Quand le « vin gris » se mit à sauter les bouchons.
- > Dom Pérignon, Frère Jean Oudart, Dom Ruinart des bénédictins pères fondateurs du Champagne
- → Vins de fête et de célébration, le Champagne suscite l'enthousiasme des Anglais puis des Russes
- → Au XIX^{ème} siècle, en France, il devient le symbole de la Belle Époque avec sa vie facile et libertine



Le Champagne AOC



- La région viticole la plus prospère de France
- Une seule AOC sur 34.000 ha
- 319 différents crus de villages viticoles
- Produit plus de 300 millions de bouteilles

- Le Champagne se situe en limite septentrionale des zones où la culture de la vigne est possible.
- Un sous sol calcaire, dont la porosité des sols crayeux favorise les réservoirs d'eau utiles lors des étés chauds.
- Elaboré à partir de Pinot noir, Pinot meunier et de Chardonnay seuls ou assemblés et récoltés à la main.

Le Franciacorta DOCG



- Le vignoble couvre 1600 ha
- 19 communes entre Bergame et Brescia
- Produit 3.800.000 btls
- 100 producteurs DOCG depuis 1995

- Le Franciacorta se situe en Lombardie, au nord de l'Italie entre Milan et Venise et au pied des Alpes.
- La vigne y est implantée depuis l'antiquité sur des collines au sud du Lac d'Iseo proche du Lac de Garde.
- Elaboré à partir de Chardonnay, Pinot noir et Pinot blanc seuls ou assemblés et récoltés à la main.

Un vignoble qui mérite d'être connu !

- La Franciacorta remonterait à 1750, son nom proviendrait des lois médiévales qui voulaient en ces temps que les terres des moines bénédictins (encore eux !) soient « curtes francae » c'est à dire exemptées de taxes.
- Les vignobles sont installés sur des collines autour de 550 mètres avec des orientations différentes sur des sols calcaires et crayeux bénéficiant d'un climat frais et tempéré.
- Les Franciacorta sont réputés pour leur finesse. Ces vins sont souples et équilibrés, avec une effervescence riche, ils séduisent par leurs arômes de fruits exotiques mûrs.

Le vrai cousin du champagne



Comme en champagne on retrouve différents styles de Franciacorta

- **Brut** : La cuvée brute
 - incarne le style d'une Maison
 - n'est pas millésimé
 - représente la majeure partie de la production
- **Satèn** (Blanc de blanc)
 - élaboré uniquement à partir de raisins blancs Chardonnay
 - vin fin, frais et délicat, idéal pour les apéritifs.
- **Rosé**
 - Le vin rouge est mélangé à du vin blanc, seule appellation autorisée à le faire
 - Doit contenir au moins 15% de Pinot noir, vinifié en rouge.

Les différents Franciacorta



- Selon le dosage
 - **Brut non dosé** : la teneur en sucres résiduels naturels inférieure à 3 grammes par litre et pas d'adjonction de liqueur d'expédition après la prise de mousse.
 - **Extra Brut** : La teneur en sucres après dosage est située entre 0 et 6 grammes par litre.
 - **Brut** : Il contient après dosage moins de 12 grammes de sucre par litre.
 - **Extra Dry** : contient entre 12 et 20 grammes de sucre par litre.
 - **Dry** : contient entre 20 et 35 grammes de sucre par litre, idéal pour la plupart des desserts.
- Selon la maturation
 - **Millesimato** : assemblage de plusieurs vins d'une même année avec un vieillissement sur lies d'au moins 30 mois
 - **Riserva** : Un rosé ou un satèn qui vieillit au moins 60 mois sur lies, commercialisé 5 ans ½ après sa production.

Le vignoble de Lombardie

LOMBARDIA



D.O.C.G.

1. Franciacorta
2. Valtellina Superiore
17. Scanzo o Moscato di Scanzo
18. Sforzato di Valtellina o Sforz
19. Oltrepò Pavese Metodo Classico

D.O.C.

3. Botticino
4. Capriano del Colle
5. Cellatica
6. Garda Classico o Garda
7. Garda Colli Mantovani
8. Lambrusco Mantovano
9. Lugana
10. Oltrepò Pavese
11. Garda Bresciano
12. San Colombano al Lambro
13. San Martino della Battaglia
14. Curtatone
15. Valcalepio
16. Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina
20. Sangue di Giuda Oltrepò
21. Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
22. Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese
23. Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese
24. Bonarda dell'Oltrepò Pavese
25. Casteggio
26. Tame del Colliori
27. Valtenesi



Le Trento DOC metodo classico



Des vignobles de montagne en terrasses

- A peine 1000 ha de vignes
- Entre 500 et 800 m d'altitude
- 300 vignerons
- 30 coopératives

- Très méconnue du grand public, l'appellation Trento DOC est exclusivement consacrée aux vins issus de la méthode traditionnelle dite « Classico ». Ces mousseux sont parmi les meilleurs d'Italie, voire du monde.
- Sur des terrasses de montagne soutenues par 700 kms de murs en pierres sèches, les vignes sont cultivées manuellement.
- Seulement 15% des terres y sont cultivables.

Un jardin Oenologique : Le Cembra

- La Vallée du Cembra, véritable jardin oenologique, avec ses versants orientés au sud permet aux vins blancs d'exprimer toute leur puissance aromatique.
- Une mosaïque de terroirs avec des porphyres, des granites, des schistes, du calcaire ainsi que des moraines glaciaires.
- Des hivers froids et des étés chauds et secs en montagne et des vallées plus influencées par un climat sub-méditerranéen.
- Les cépages autorisés sont Chardonnay, Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc et Pinot meunier. Aucun cépage ne doit être supérieur à 70%.
- La mention Blanc de blanc (Chardonnay) n'est pas pertinente au regard de la réglementation.

Vignobles du Nord est de l'Italie



La méthode Martinotti (Charmat)

- Cette méthode Martinotti consiste à remplacer la seconde fermentation en bouteille en une fermentation en cuve close d'environ 700 hl.
- La prise de mousse se fait dans des cuves sous haute pression et non en bouteille, les vins sont mélangés dans ces cuves en acier inoxydable, appelées autoclaves, à des levures et une liqueur de fermentation composée de sucres dissous dans le vin.
- La fermentation dure au moins 3 semaines jusqu'à ce que la pression atteigne le seuil de 5 bars à 20°C, requise pour les Spumante.
- Le vin est ensuite transféré et filtré pour supprimer les levures en suspension, avant d'être embouteillé.

Le processus d'élaboration



- Pressurage : Tirage du vin à l'aide d'un pressoir à raisins
- Décantation : Le moût trouble va reposer au froid (5 à 10°C) dans des cuves d'acier 10 à 12 h pour séparer les impuretés du moût limpide.
- Assemblage : Mélange de vins différents pour créer un cru.
- Prise de mousse en cuve : Addition de sucres et levures en cuve. La prise de mousse a lieu pendant 10 jours.
- Fermentation : Vieillissement 6 mois dont 90 jours sur lies à une température constante de 18 à 20°C
- Filtration en contre pression : Le vin mousseux obtenu est filtré à basse température et remis dans une cuve avec son gaz carbonique.
- Tirage isobarométrique : Le vin mousseux est mis en bouteille avec une tireuse isobarométrique. Pour compenser la perte de gaz carbonique, il est ajouté un gaz exogène. Celui ci ne se mélange pas avec le gaz du vin.

Quelle différence avec la méthode traditionnelle ?



- La méthode de la cuve close permet de limiter les manipulations et donc réduire les coûts.
- Les vins sont en général plus fruités que dans la méthode traditionnelle.
- En revanche, ils sont plus rustiques moins raffinés.
- La plupart des effervescents de type Prosecco spumante et Lambrusco italiens, sekt allemands... recourent à la méthode Martinotti.

Le Prosecco Superiore



- Le vignoble couvre 20.000 ha
- Deux régions productrices la Vénétie et le Frioul
- Produisent 307.000.000 btls
- 1196 producteurs en DOCG et en DOC.

- Connue au II^e siècle av. JC sous le nom de *Pucinum*, Livie lui prêtait des vertus de longévité. Tient son nom de la ville du même nom sur les collines de Trieste.
- Le Prosecco est produit à 93% en Spumante Brut, Extra dry ou Dry, 7% est produit en Frizzante.
- Un vin blanc issu d'un cépage autochtone dénommé Glera présent obligatoirement à 85% minimum, souvent complété par les cépages Bianchetta, Perera, Verdiso.

Peut-il détrôner le Champagne ?

- Le vin effervescent le plus exporté dans le monde.
- Un vin pétillant léger dont le prix concurrence le Champagne depuis peu de temps aux Etats Unis et en Grande Bretagne.
- Il est produit dans 9 provinces de Vénétie et du Frioul en DOC et dans deux communes Conegliano di Valdobbiadene et Asolo en DOCG. Un grand Cru le Cartizze.
- Moins sec que le Champagne, le Prosecco diffuse des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits jaunes ou de fruits exotiques.
- tous ne se valent pas mais certains disposent d'une belle vivacité et d'une finale gourmande comme croquer dans un fruit frais.
- «Le Champagne se boit en smoking, le Prosecco est plus décontracté» dit M. Vetorello Président des producteurs de Prosecco Superiore.

L'Asti du Piemont

Servir et déguster

- Franciacorta DOCG

brut metodo classico

Costaripa

- Oltropo Pavese

O.P. Cruasé (Pinot
Nero 100%)

Isimbarda

- Trento DOC

Trento Brut Perlé
Nero (Pinot Nero
100%)

Ferrari -
F.Ili Lunelli

- Prosecco Frizzante DOCG

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
brut

Maschio
dei
Cavalieri

- Piemonte DOC

Spumante Extra Brut
Pietro Colla (Pinot N.,
Nebbiolo)

Poderi Colla

Quizz vins

Testez vos connaissances...



Conseils d'achat sur les vins 1

-

Conseils d'achat sur les vins 2

Merci pour cette dégustation



