Histoire de la Vigne et du Vin

Découverte de l'Histoire des Vignobles,

de l'Art de la Vinification

et de la Dégustation.

CHRONOLOGIE

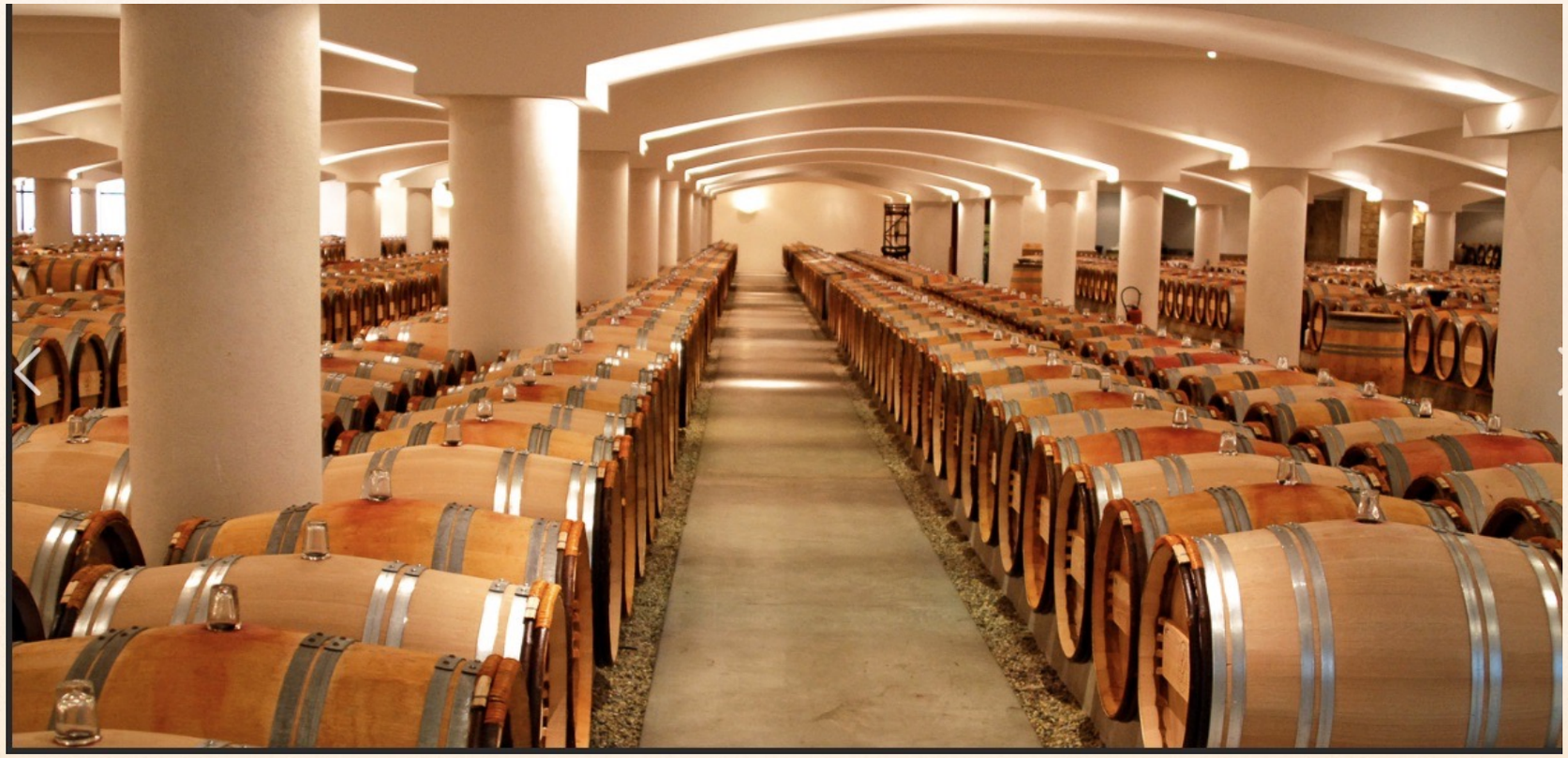
- De l'origine de la culture de la vigne à nos jours avec les différentes crises

- La vigne et les cépages

- Les principales régions productrices de France et les labels.

- Les aléas climatiques, le calendrier du vigneron et la vinification.

- La conservation, les températures de service et comment déguster



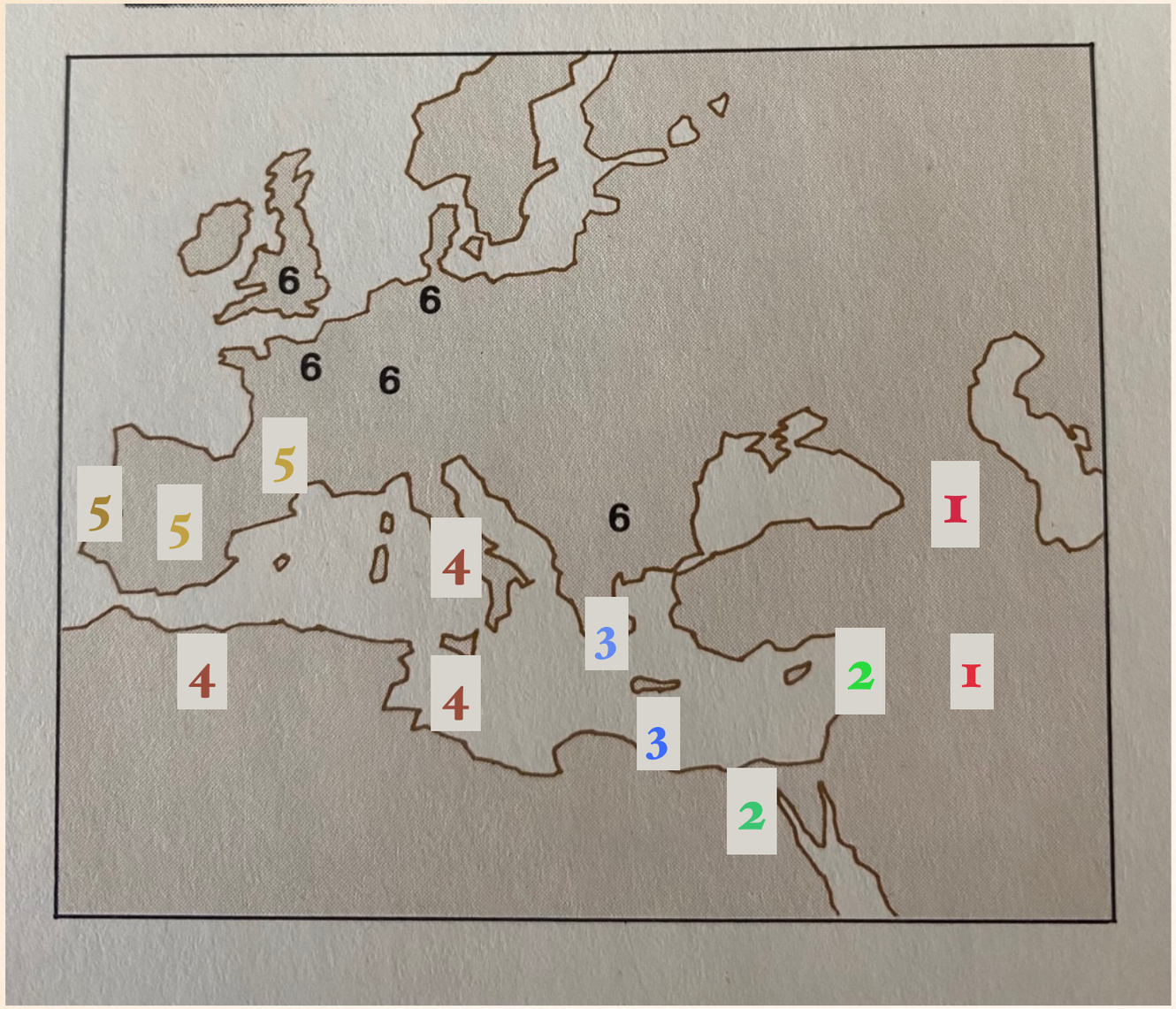
ORIGINE DE LA VIGNE

- L' histoire du vin remonte au-delà des temps historiques. Elle commence avec celle de la civilisation en Orient. Tablettes, papyrus, tombeaux le prouvent.

- Dès l'expansion maritime grecque, un millénaire avant notre ère, les témoignages historiques révèlent les pratiques viticoles et vinicoles proches des nôtres. Elles se répandirent dans les pays ou elles devaient connaître leur apogée: l' Italie et la France.

- Les Grecs appelèrent l' Italie, terre des vignes. En Afrique du Nord, Andalousie, Provence, Sicile et Italie continentale, les premiers vignobles datent de la pénétration grecque.

- Nectar pour Homère, ce breuvage ne serait pour nous que rosé trop doux, peut-être au goût de muscat, de résine.



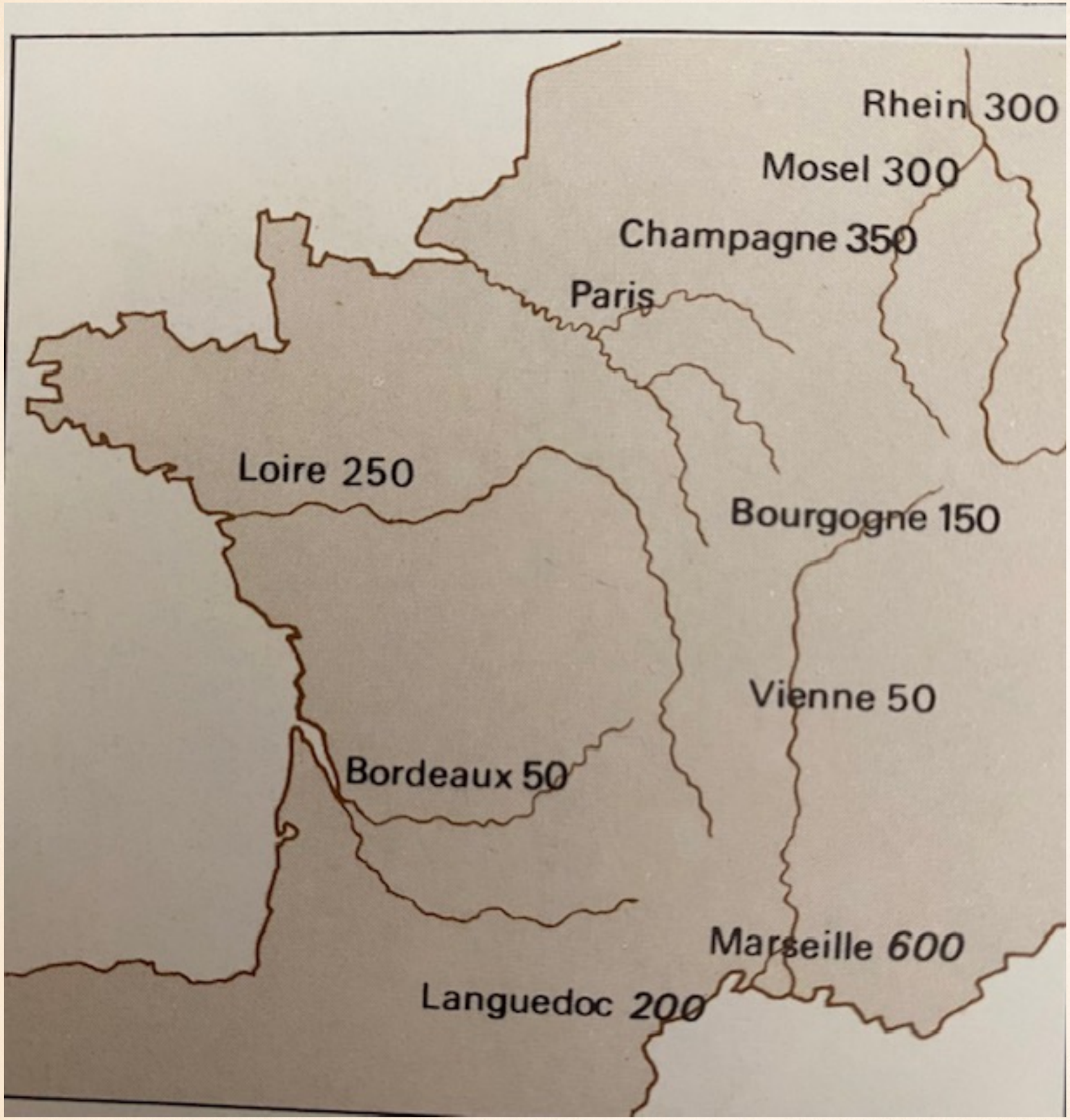
Sur cette Carte, les premiers cheminements de la vigne:

1) Caucase et Mésopotamie environ 6000 av. J-C
2) Egypte et Phénicie vers 3000 av. J-C
3) Grèce vers 2000 av. J-C
4) Italie, Sicile, Magreb 1000 av. J-C
5) Espagne, Portugal, sud de la France vers 500 av. J-C
6) Russie, nord de l'Europe et Grande Bretagne où elle suit la progression des Romains.

Sites archéologiques du Néolithique (env. 9000 à 6000 av J-C), le Chalcolithique (transition entre le Néolithique et l'âge de bronze) et l'Âge de Bronze ancien, ayant livré des vestiges en rapport avec la viticulture ou l'oléiculture.

Ci-dessus, scène de banquet env. 480 av. J-C, motif de décoration fréquent sur les vases grecs. (Bristish Museum)

Ci-contre, Dionysos sur une mosaïque de Pompéi (Museo Nazionale de Naples), il chevauche un lion et brandit une coupe énorme.



Ci-contre les vignobles de France et d'Allemagne à la chute de l'empire Romain.

Les vignobles du Languedoc et de Marseille furent fondés par les Grecs (dates av. JC sont en italiques).

Les autres ce sont les Romains à l' apogée de la Gaule Romaine.

Le vignoble Alsacien non mentionné ici date probablement de 800 après J-C.

La vigne à l'époque des romains

Les romains, amateurs de vin, étaient exigeants quand à sa qualité et suivaient donc des protocoles très précis pour son élaboration.

Afin que les vignes ne soient pas vendangées avant la maturation complète des grappes, les vendanges ne pouvaient débuter avant l'annonce du début de celles-ci qui se faisait au son de la trompe.

Les vins ne pouvaient être vendus ou dégustés avant les vinalies (23 avril).

La vigne à l'époque des gaulois

Les gaulois étaient de bons cultivateurs, la culture de la vigne se développa donc rapidement et leurs vins étaient très appréciés des romains.

Ils ont également inventé les tonneaux beaucoup plus pratiques que les jarres de terre cuite pour la conservation et le transport du vin. L'empereur Domitien fit arracher la moitié des vignobles gaulois en 92 sous prétexte d'aider à la culture du blé, mais en fait, dans le but de favoriser la viticulture italienne.

Ce n'est qu'en 281 avec l'empereur Probus que le développement de la culture de la vigne fut à nouveau encouragé.

L'accroissement du vignoble français date donc de cette époque.

Quelques photos des différents contenants à travers l'histoire

La vigne au Moyen Age

- De nombreux personnages historiques participent à l'extension de la vigne en France.

- Les papes français qui résident alors en Avignon au XIVe siècle développent le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

- Charlemagne avait des vignes en Bourgogne ou un grand cru porte toujours son nom : le Corton-Charlemagne.

- L'église favorise l'extension de la vigne par la création d'importants domaines viticoles rattachés aux abbayes.

- L'utilisation du vin pendant la messe a contribué à ce développement du vignoble par les moines qui cultivent les vignes comme les cisterciens à qui l'on doit les grands vins de Bourgogne.

- Les moines qui vivent dans les monastères produisent souvent tout ce qui leur était nécessaire, c'est pourquoi, on les retrouve souvent dans les régions viticoles ou de productions agricoles comme le fromage.

- Pendant toute la période du Moyen Âge, la France exporte beaucoup de vins notamment en Angleterre et les pays nordiques.

L'évolution contemporaine .

- Au cours des siècles, la viticulture a connu des fortunes diverses. Parmi, les phénomènes qui ont contribué à de grands changement, l'hiver 1709 qui fut tellement froid que la mer gela sur les côtes, entraînant des dégâts considérables dans de nombreux vignobles notamment dans la région de Nantes.

- Au début du 18ème siècle, de nombreux vignobles ont été arrachés et remplacés par du blé puisque la France n'en produisait pas suffisamment.

- Les travaux de recherche de Louis Pasteur ont notamment permis de mieux maîtriser les problèmes liés à la fermentation alcoolique et sont à la base de l'oenologie moderne.

- Cependant, l'évènement le plus frappant de l'histoire récente de la vigne en France est l'invasion du phylloxéra en 1864.

- Ce puceron ennemi numéro un de la vigne, fut introduit accidentellement en France lors d'essai de nouveaux plants dans le Gard et 10 ans après son apparition, le vignoble avait pratiquement disparu. Cet insecte passe d'un cep à l'autre en creusant des galeries, seules les vignes cultivées sur un terrain sableux résistèrent, sans doute parce que les insectes n'ont pu creuser des galeries dans le sable. C'est donc à cette période que sont apparus les vins de sable dont certains existent toujours comme le Listel.

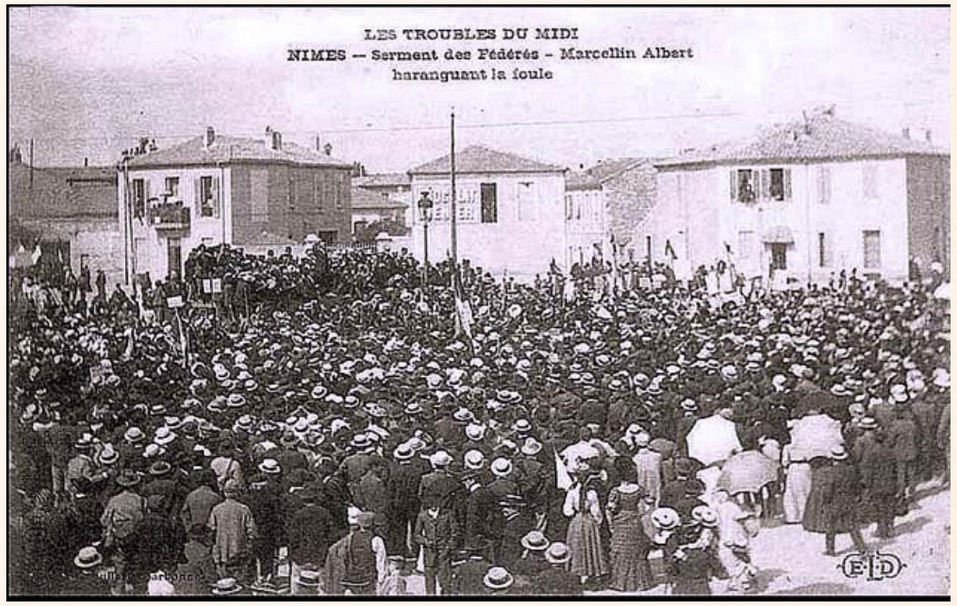
- Après des années de recherches et d'essais divers infructueux, une solution fut enfin trouvée grâce à la vigne américaine qui résistait particulièrement bien au phylloxéra. Les vignes furent donc arrachées et remplacées par des vignes issues de porte-greffes américains sur lesquels furent greffés les cépages français.

Vigne touchée par le phylloxéra

Survenue de la grande crise de 1907

- Cette crise du phylloxéra a fortement modifié le vignoble Français, puisque certaines vignes n'ont jamais été replantées et d'autres que partiellement. Il y a eu une période de pénurie qui alimenta les fraudes, la mévente du vin et la crise.

Le phylloxéra insecte ténébreux
caricature de l'époque



Discours de Marcelin Albert à Nimes

- Le point culminant de cette crise a eu lieu en 1907 avec la révolte des vignerons du Midi.

- La révolte des vignerons du Languedoc désigne un vaste mouvement de manifestations survenu en 1907, dans le Languedoc et dans le Roussillon, réprimé par le cabinet Clemenceau. Fruit d'une grave crise viticole survenue au début du XXe siècle, ce mouvement, aussi appelé « révolte des gueux » du Midi, a été marqué par la fraternisation du 17e régiment d'infanterie de ligne avec les manifestants, à Béziers.

Quelques dates de cette crise

- **Le 11 mars 1907 Marcelin Albert fonde le comité de défense viticole d'Argeliers.**
- **Le 24 mars premier meeting devant 300 personnes à Sallèles-d'Aude.**
- **Le 21 avril 15 000 viticulteurs manifestent à Capestang.**
- **Le 28 avril 20 à 25 000 personnes manifestent à Lézignan-Corbières.**
- **Le 5 mai ils sont de 80 à 100 000 personnes sont à Narbonne.**
- **Le 12 mai le rassemblement de Béziers voit 150 000 manifestants .**
- **Le 26 mai à Carcassonne ils sont 220 à 250 000**
- **Le 2 juin à Nimes ils sont 250 à 300 000.**
- **Le 9 juin ils sont 600 à 800 000 à Montpellier.**

Rassemblement place de la Comédie à Montpelier

La Répression

- **Bien que les manifestations soient pacifiques, Clémenceau jugea que la force devait rester à la loi et fit appel à l'armée. 22 régiments d'infanterie et 12 régiments de cavalerie furent déployés dans tout le Midi.**

- **Le 20juin à Narbonne la troupe tire sur la foule pour dégager un inspecteur de police pris à partie par celle-ci faisant 5 morts et 33 blessés.**

- Le 17e régiment d'infanterie de ligne, composé de réservistes et de conscrits du pays, avait été muté de Béziers à Agde le 18 juin 1907. Le soir du 20 juin, apprenant la fusillade, environ 500 soldats de la 6e compagnie du 17e régiment se mutinent, ils pillent l'armurerie et prennent la direction de Béziers. Ils se rendront quelques jours après en ayant la garantie de ne pas avoir de sanctions pénales.

La sortie de crise

- **Clémenceau rencontre Marcelin Albert le 23 août à Paris.**

- Le 31 août, le gouvernement accepte d'exonérer d'impôts les viticulteurs sur leurs récoltes de 1904, 1905 et 1906.

- Le 3 septembre, paraît un nouveau décret spécifiant que : «Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation alcoolique du raisin frais ou du jus de raisin». Ainsi, la fraude devient quasiment impossible.

Législation

- En 1935 fut créé l'I.N.A.O, Institut National des Appellations d'Origine, cet organisme est toujours présent, aujourd'hui et réglemente le monde de la viticulture afin d'obtenir des vins de qualité.

- En 1984, un important rapport est remis à la Commission Européenne pour l'établissement d'un bilan prévisionnel de production, consommation et une meilleure coordination pour la distillation des vins excédentaires, la limitation de production à l'hectare pour les vins d'appellation d'origine de la CEE.

- Dans le compromis de Dublin, publié en décembre 1984, apparaît 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. »
L'Union Européenne souhaite donc privilégiée la qualité des vins et non la quantité produite.

Bon à Savoir:

- L'AOC (appellation d'origine contrôlée) réservée aux produits Français car plus protectrice. du terroir
Logotés également AOP depuis 2009.

- L'AOP (appellation d'origine Protégée) Label Européen depuis 1992.

- IGP (indication géographique protégée) EU depuis 1992

LA VIGNE

- La vigne à vin n'est qu'une espèce d'une famille nombreuse qui compte des milliers de variétés;

- Son nom est « *Vitis Vinifera* » et en sont cataloguées 5000, seules 50 à 80 variétés (cépages) couvrent l'ensemble des grands vignobles.

- Au cours des siècles dans les pays vinicoles de l'Ancien Monde, une sélection naturelle a révélé les meilleurs cépages. Ce sont ceux qui allient la meilleure qualité à un rendement et à une résistance à la maladie satisfaisants.

- Dans beaucoup de régions il y a plusieurs cépages qui sont vinifiés séparément et assemblés ensuite. C'est le cas du Bordelais, des vins du Sud etc…

- Dans d'autres régions ce seront des mono-cépages, c'est le cas de la Bourgogne, du Beaujolais, etc…

- Il est à noter que tous ces cépages sont réglementés par l'INAO pour chaque appellation Française.

Quelques cépages Blancs

(source: http://www.lescepages.fr)

Aligoté

- Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Bourgogne-Aligoté, Bouzeron, Beaujolais-Villages, Coteaux bourguignons, Crémant de Bourgogne, Bugey, ... Donne un vin vif, nerveux, plus ou moins aromatique présentant quelquefois une typicité particulière, de couleur jaune pâle légèrement dorée, à boire rapidement - cependant des cas de vieillissement ont été très réussis -.

- Arômes de: acacia, citron, fleurs blanches, noisette, notes iodées, notes salines, pêche blanche, pomme verte, tilleul, vanille, ...

Le Chardonnay

- **Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Champagne, pratiquement toutes les appellations blanches de la Bourgogne, Saumur, Orléans, Touraine, Vins du haut Poitou, Vins du Thouarsais, Bugey, Vin de Savoie, ...**
- **Avec une production raisonnable, donne un vin d'une grande finesse, bien équilibré, puissant, ample et possédant un fort potentiel aromatique.**
- **Le Chardonnay se prête bien également à l'élevage et à la fermentation en barriques. Dans le Midi de la France, il devra être vendangé assez tôt pour obtenir un produit de grande qualité et l'on surveillera tout particulièrement l'équilibre dégré/acidité.**

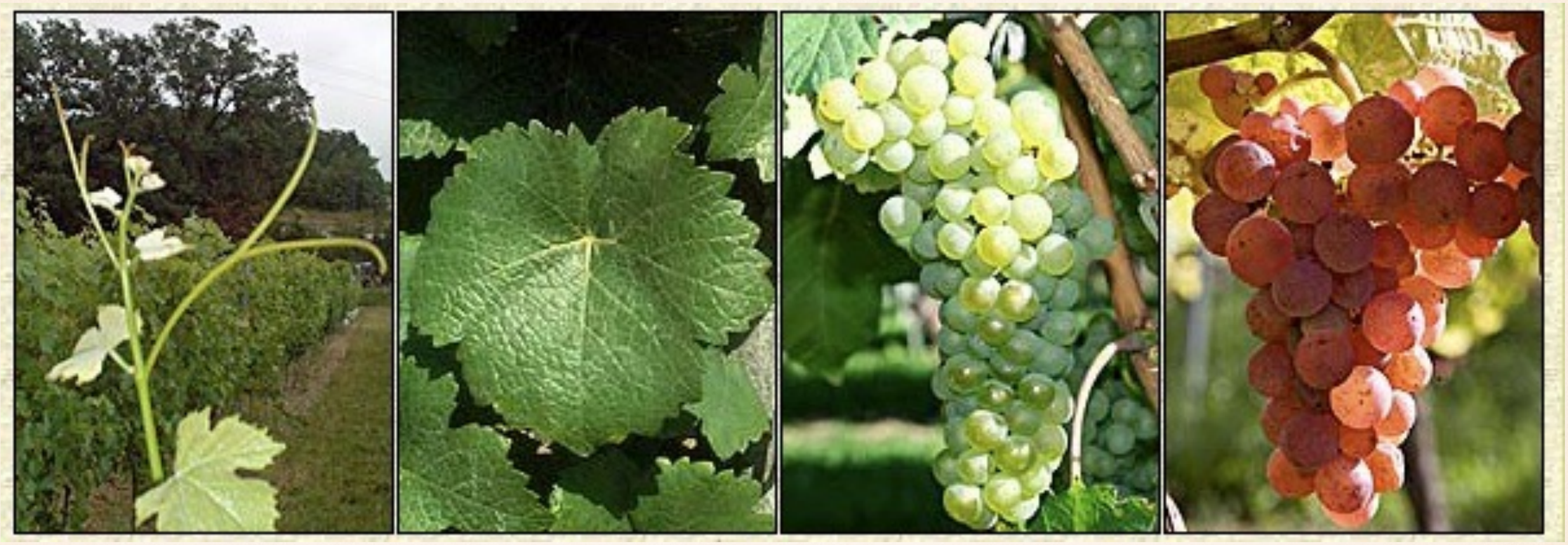
- **Arômes de: acacia, amande grillée, amande verte, ambre, aubépine, brioche, coing, épices, menthe verte, mie de pain, miel, noisette grillée, notes beurrées, noyau de pêche, pain beurré, pain grillé, pamplemousse, etc…**

Le Gewurztraminer

Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement de l'appellation Vins d'Alsace. Vinifié seul, il est vendu sous son nom.
Sert à la production de vins moelleux au parfum puissant, très typés, secs (mais la sélection des grains nobles conservent du sucre résiduel), avec une acidité souvent moyenne et pouvant se conserver plusieurs années.

Arômes de: abricot, caramel, cuir, épices (cannelle, poivre, ...), fruits confits, fruits exotiques, fruit de la passion, fruits secs, jasmin, litchi, mangue, miel, notes torréfiées, pain d'épices…

Le Savagnin



Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement de toutes les appellations du Jura pour la production des fameux vins jaunes. A noter que le Vin d'Alsace-Klevener de Heiligenstein est obtenu avec le Savagnin rose.

Donne de très grands vins de garde, charnus, capiteux, corsés et vif dans beaucoup de cas son acidité est excellente.

Arômes de: amande, châtaigne, épices (poivre blanc, ...), miel d'acacia, mirabelle, noisette, noix, noix verte, notes beurrées, notes florales, notes muscatées, pomme verte, ...

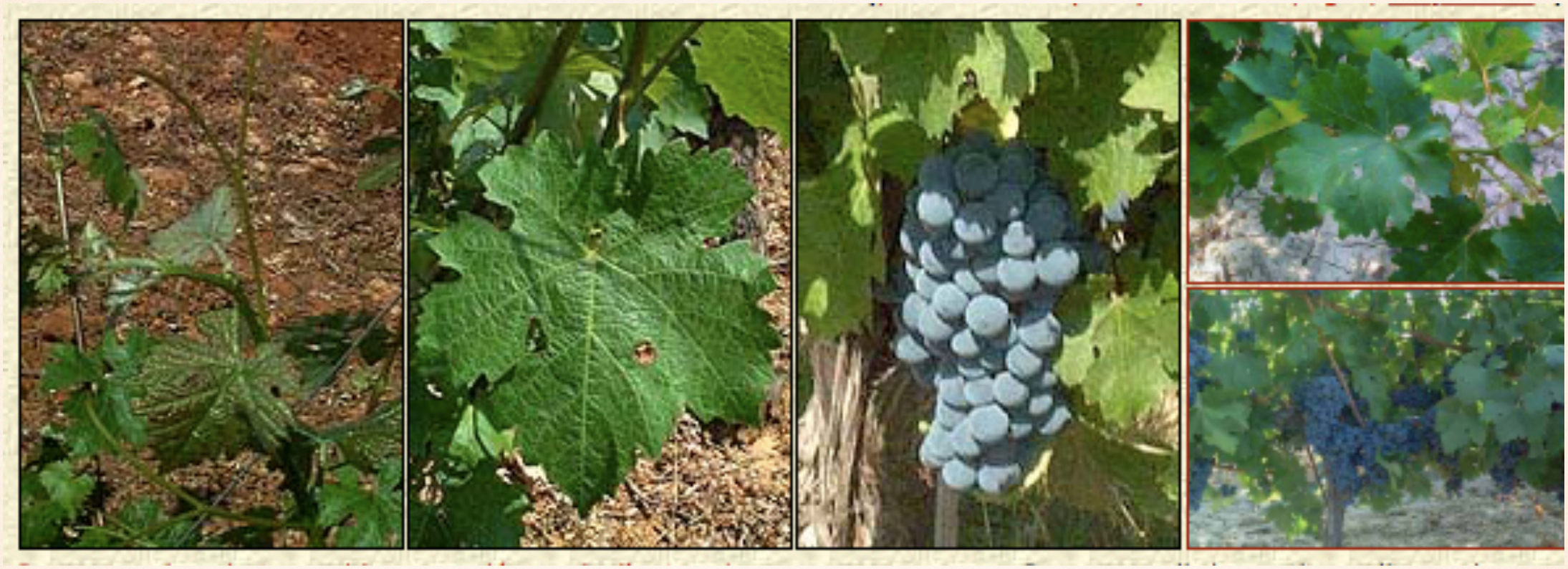
Le Viognier

Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Condrieu, Château Grillet - (vinifié seul)-, et Côte rôtie, Côtes du Rhône -(en ajout)

Donne des vins de grande qualité, gras, souples à la limite de l'onctuosité, d'une très grande finesse, très parfumés, manquant bien souvent d'une bonne acidité et pouvant présenter quelquefois une légère amertume.
Arômes de: abricot, bergamote, boisé, chèvrefeuille, cire, citron vert, coing, épices, fleur d'amandier, fleur d'aubépine, fruits secs, grillé, iris, miel d'acacia et auquel l'âge apporte une touche de musc, minéral, pain d'épices, pêche, tabac, tilleul, violette, ...

Quelques Cépages Rouges

Le Cabernet Sauvignon



Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Médoc, Graves, Saint Emilion, Bergerac, Pécharmant, Côtes de Duras, Buzet, Côtes de Provence, Les Baux de Provence, Coteaux d'Aix en Provence, ...
Le Cabernet-sauvignon apporte très souvent une structure tannique très intéressante accompagnée d'une couleur soutenue, apte généralement au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Vinifié seul, il manque quelquefois de gras et de rondeur.

Arômes de: cassis mûr, feuille de cassis, chocolat noir, épices douces, fougère, fumée, griotte, mûre, poivron vert, prune, réglisse, sous-bois, tabac, truffes, vanille, violette,

Le Gamay

Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Bourgogne, Bourgogne-Passe Tout Grains, Crémant de Bourgogne, Beaujolais,, crus du Beaujolais, Anjou, Touraine, etc…

Donne un vin d'un beau rouge vif, intense, limpide et brillant. Il est revêtu de pourpre, de carmin, de cerise, de vermillon ou décline toutes les nuances du rubis.

Les viticulteurs par leur souci de qualité réduisent fortement son rendement, de ce fait surtout dans les crus du Beaujolais, nous trouvons des vins de couleur foncée. Il se pare souvent de reflets violets.

Arômes de: agrumes, banane mûre, bonbon anglais, cacao, cassis, cerise bien mûre, épices, fraise, framboise, groseille, myrtille, mûre sauvage, notes minérales, notes poivrées,…

Le Merlot

Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement rouge de Pomerol et de la plupart des Vins de Bordeaux, Bergerac, Pécharmant, Côtes de Duras, Buzet, Côtes du Marmandais, Brulhois, Malepère, Cahors,

Son mélange avec le moût de cabernet franc assure au vin plus de légèreté, plus de délicatesse, plus de moelleux et le dispose en outre à acquérir plus rapidement toutes les propriétés que doit être son partage.

.Son vin est sensible à l'oxydation d'où lui éviter le contact de l'air trop répété : il est rapidement consommable.

Arômes de: cerise, cuir, épices, fraise confiturée, mûre sauvage, notes animales (gibier), prune, notes de prunelle, pruneau, réglisse, sous-bois, ...

Le Pinot Noir

Type de vin/Arômes : fait la réputation de nombreuses appellations bourguignonnes, champenoises, de l'Orléanais, ... Vin de belle couleur, possédant un bouquet très agréable, qui reste longtemps en bouche, se conservant quelquefois très longtemps ceci suivant les crus.

Arômes de: aubépine, cacao, café, cannelle, cassis, cèpe, cerise, champignon, coing, croûte de pain frais, cuir, datte, figue, fraise, framboise, fumée, griotte, groseille, humus, myrtille, mousse, mûre, musc, notes animales, noyau de cerise,

La Syrah

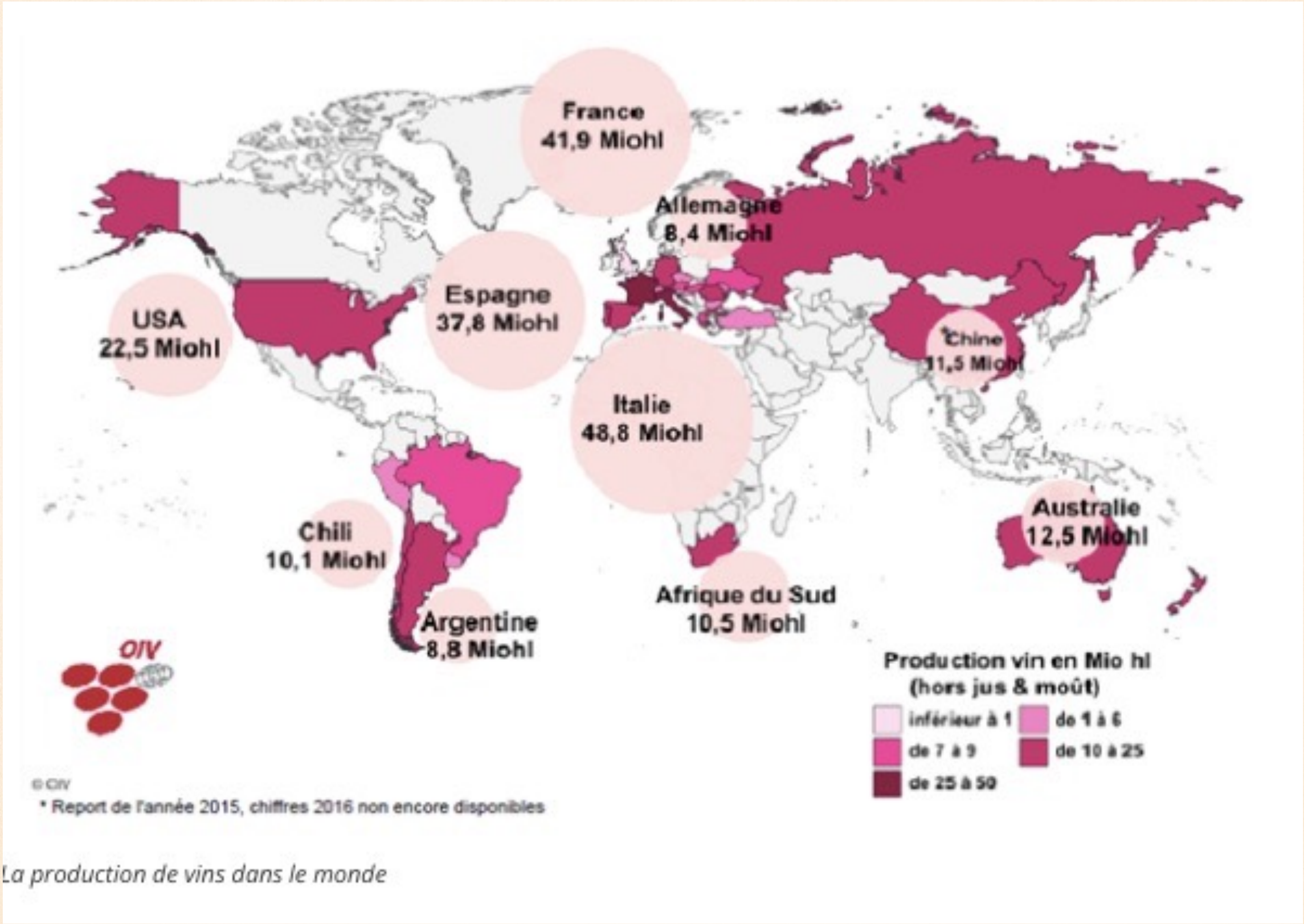
- Type de vin/Arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Côtes du Rhône, Côte Rôtie, Cornas, Saint Joseph, Hermitage, Châteauneuf du Pape, Palette, Côtes de Provence, et de vins du sud….

Donne des vins de grande qualité, riches en alcool, de couleur intense, très aromatiques, fins et complexes, tanniques, charpentés et relativement peu acides, aptes au vieillissement.

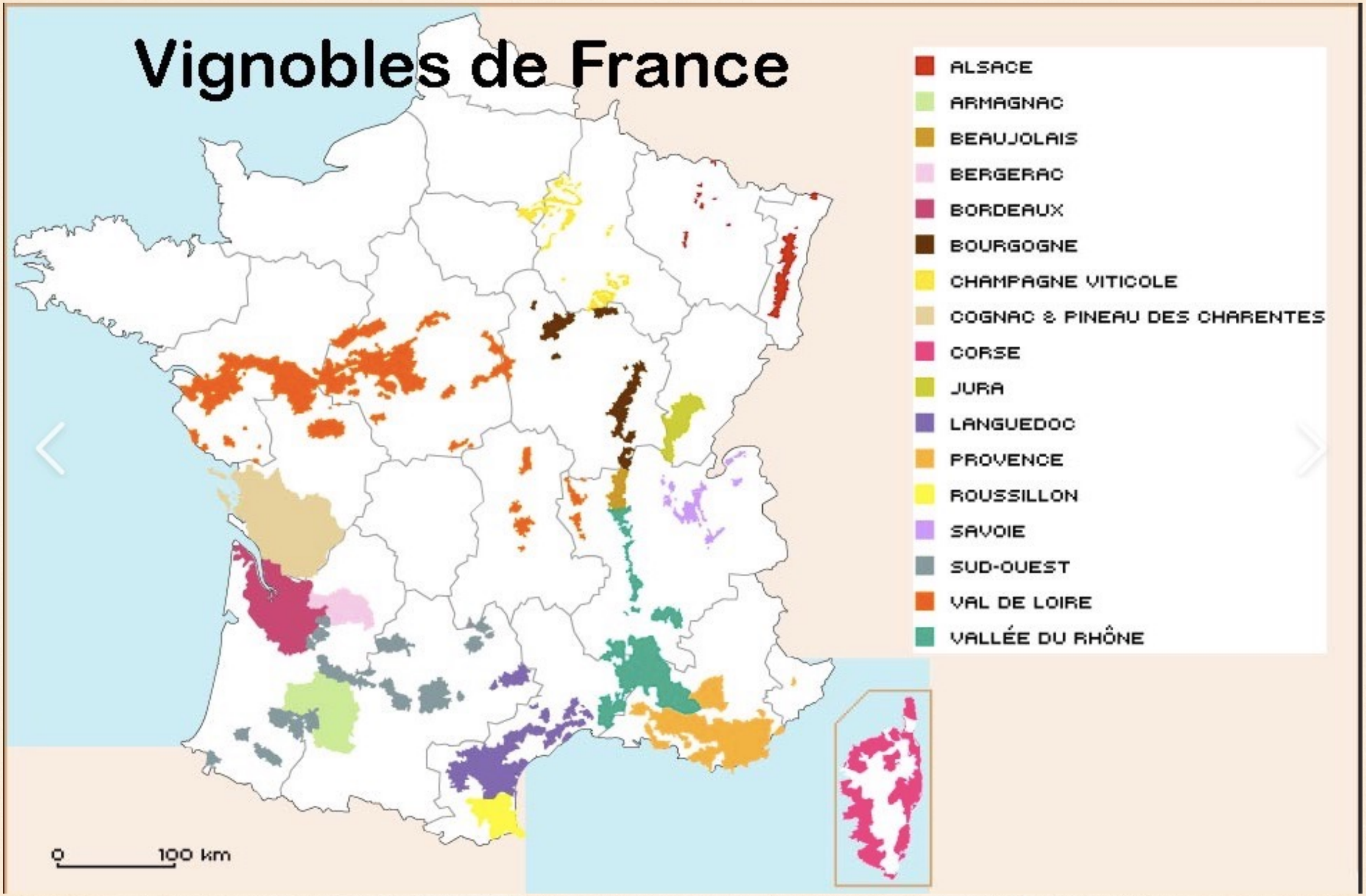
Ce cépage permet également d'élaborer des rosés fruités très agréables à boire.

Arômes de: cacao, cannelle, cassis, cerise, chocolat amer, cuir, épices (notes poivrées), framboise, framboise mûre évoluant avec le temps vers des notes de poivre, framboise sauvage, fruits cuits (pruneau), mûre, notes animales (cuir et peau), olive, réglisse, sous-bois, tabac blond, truffe, violette, ..

Carte mondiale des Pays Producteurs



La production de vins dans le monde



Nous allons sur les pages suivantes survoler, les plus grands vignobles.

La Bourgogne en quelques Mots

- Le plus au Nord le vignoble Chablisien.

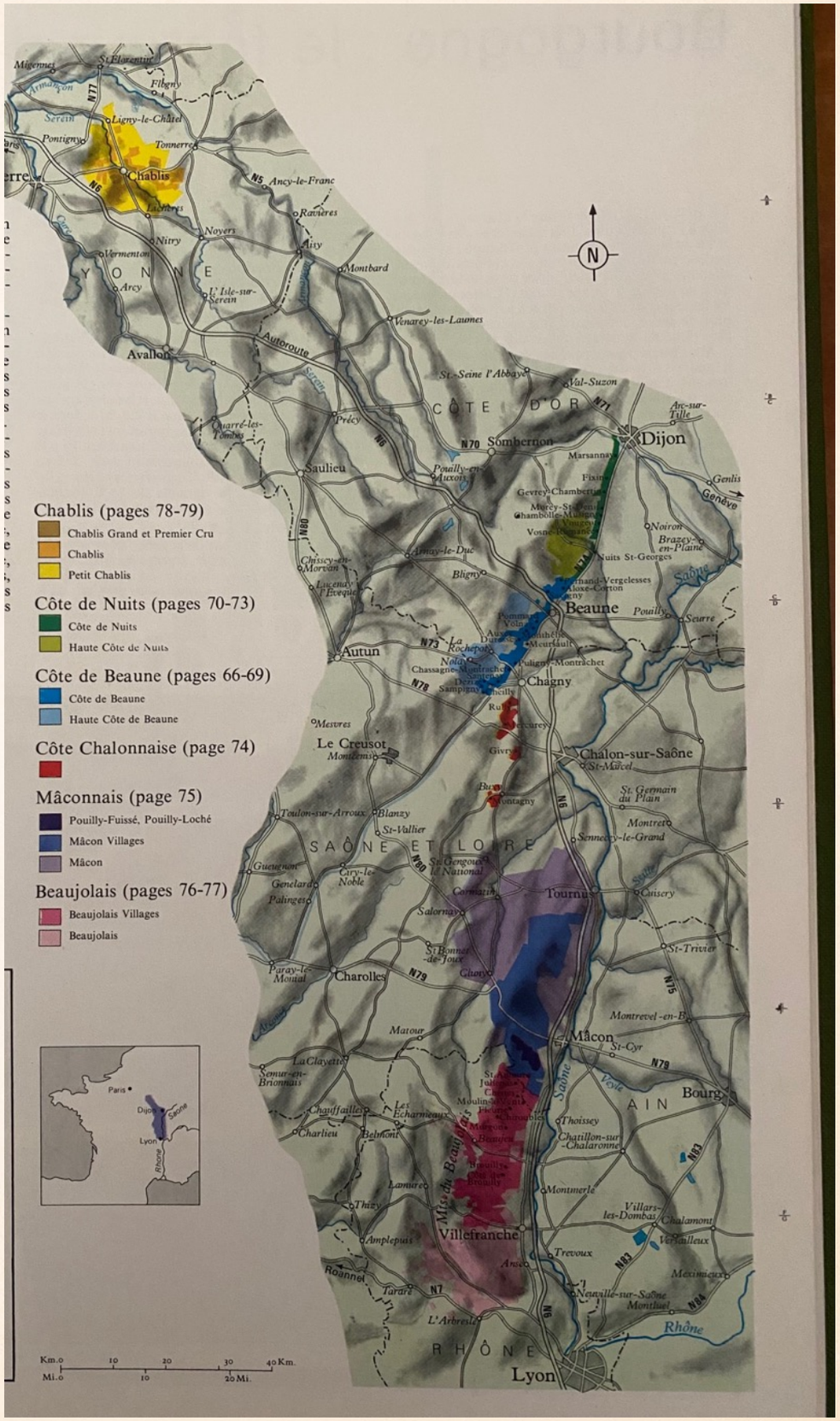
- Au Sud de Dijon , les hautes Côtes de Nuits et la Côte de Nuits dans laquelle nous trouvons toutes les communes prestigieuses

- Au Sud de Nuits St Georges et jusqu'à Chagny , les Hautes Côtes de Beaune et la Côte de Beaune

- A l'ouest de Chalon-sur-Saône, La Côte Chalonnaise

- Au Nord de Mâcon, la Côte Mâconnaise

- Au Sud de Mâcon, Le Beaujolais



Le Bordelais

-Le plus au Nord rive Gauche, Le Médoc

- Ensuite le Haut Médoc ou se situe les plus belles communes

- A l'ouest de Bordeaux, Les Graves

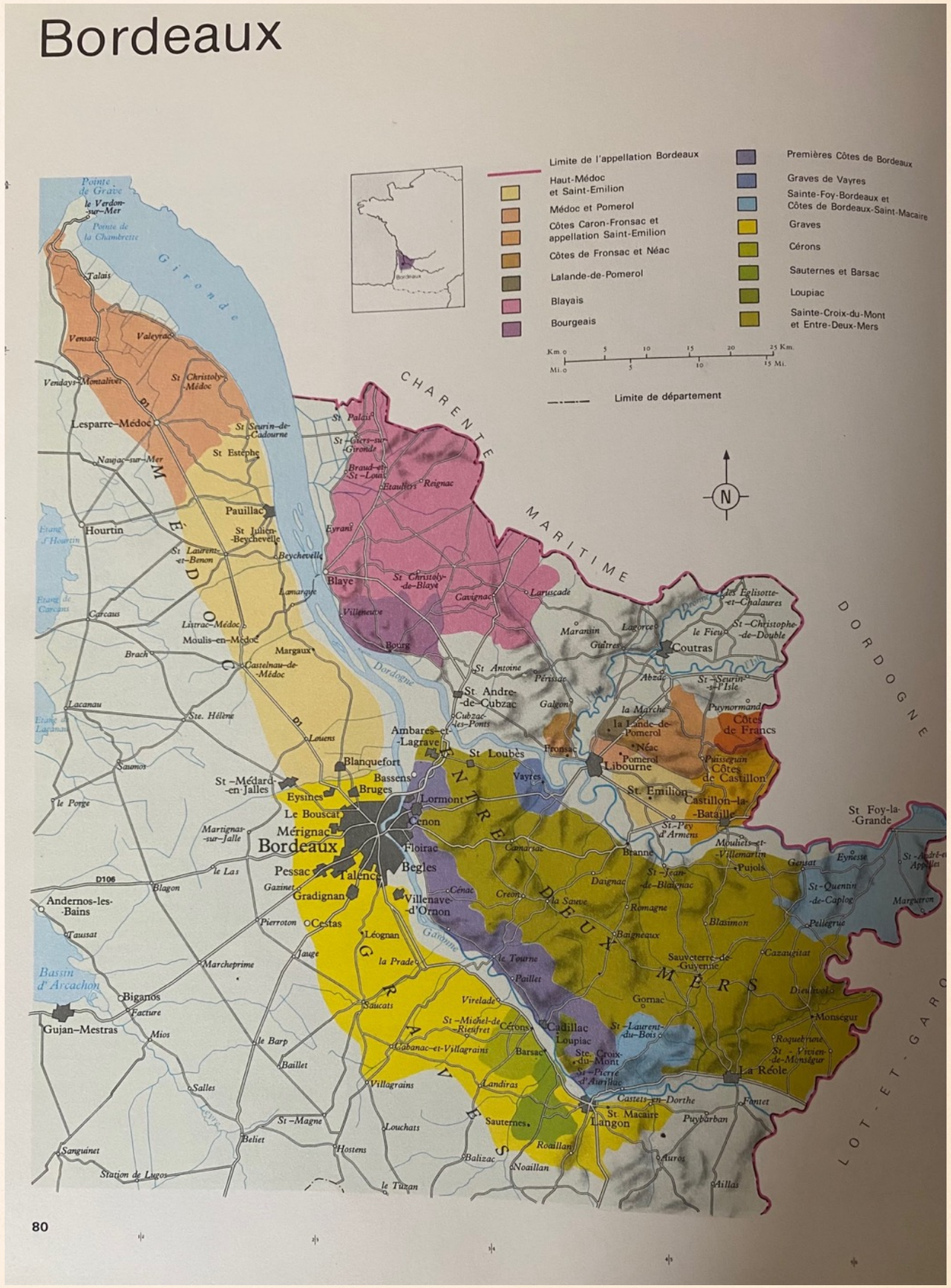
- Le Plus au Sud rive Gauche Sauternes et Barsac

- Entre Garonne et Dordogne, l'Entre 2 Mers, premières Côtes de Bordeaux et Bordeaux St Macaire, Loupiac etc..

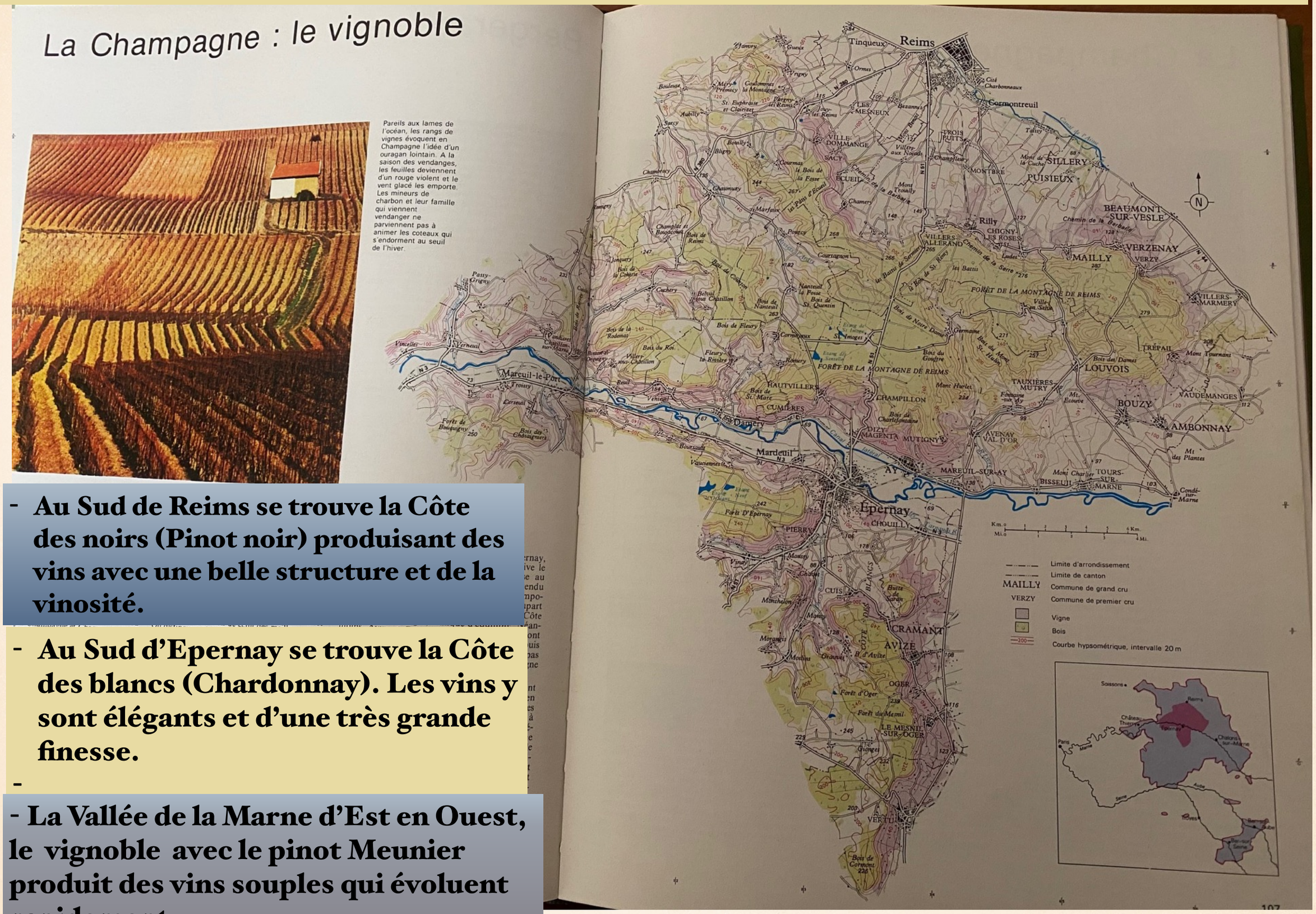
- Le plus au Nord rive droite , Le Blayais et Bourgeais

- Ensuite Fronsac, Côtes de Francs et de Castillon.

- Nous trouvons ensuite Lalande de Pomerol et Puisseguin St Emilion et les grands Pomerol et Saint Emilion



La Champagne



- Au Sud de Reims se trouve la Côte des noirs (Pinot noir) produisant des vins avec une belle structure et de la vinosité.
- Au Sud d'Epernay se trouve la Côte des blancs (Chardonnay). Les vins y sont élégants et d'une très grande finesse.
-
- La Vallée de la Marne d'Est en Ouest, le vignoble avec le pinot Meunier produit des vins souples qui évoluent rapidement.

Vignobles Champenois

Savoie

Jurançon

L'ALSACE

- La plus belle production se situe dans les villages entre Strasbourg et Colmar.

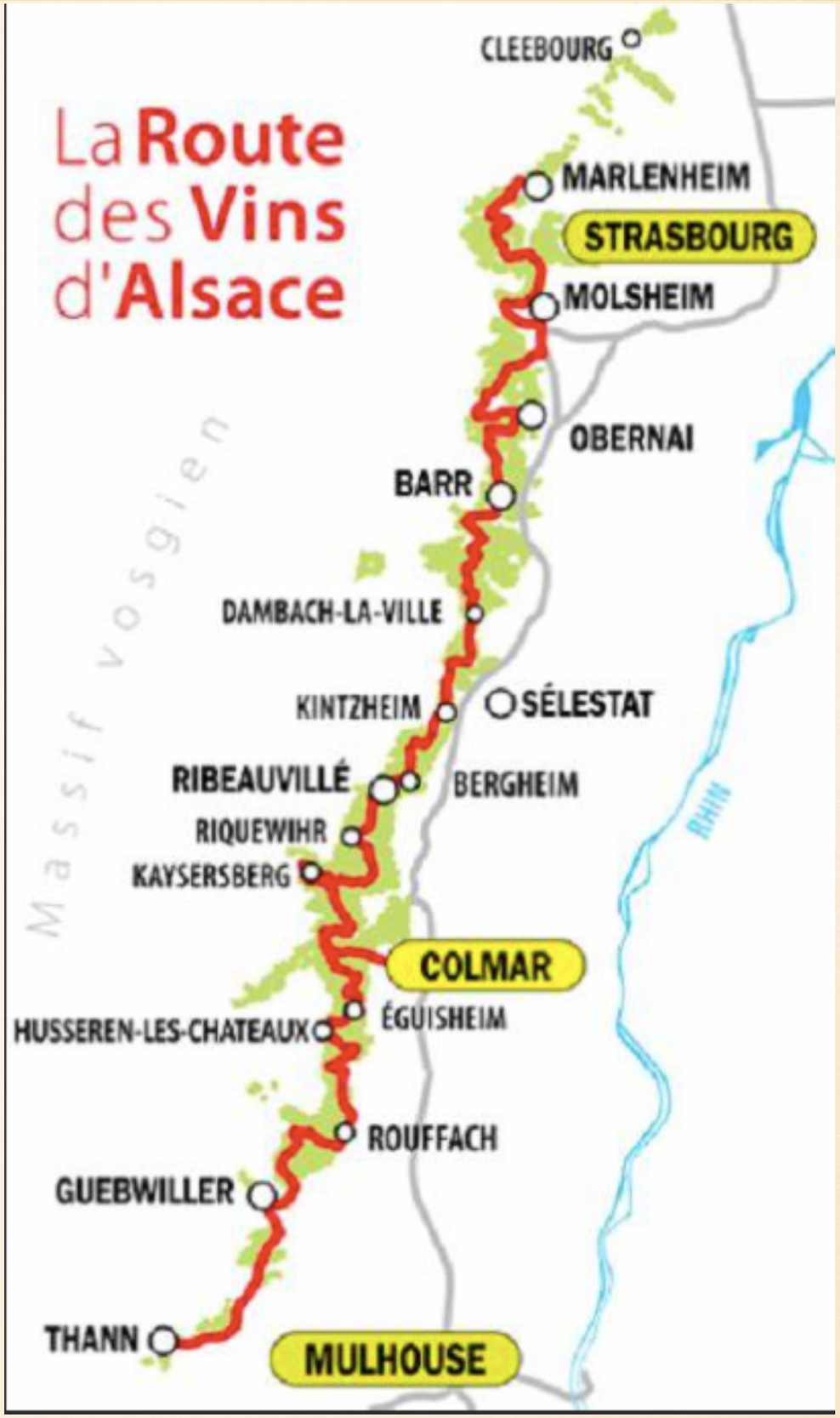
- La majorité des appellations sont issues d'un seul cépage, qui d'ailleurs est indiqué sur l'étiquette.

- Cependant de plus en plus de producteurs font des assemblages de plusieurs cépages (par exemple Marcel Deiss), ceci afin de magnifier une parcelle.

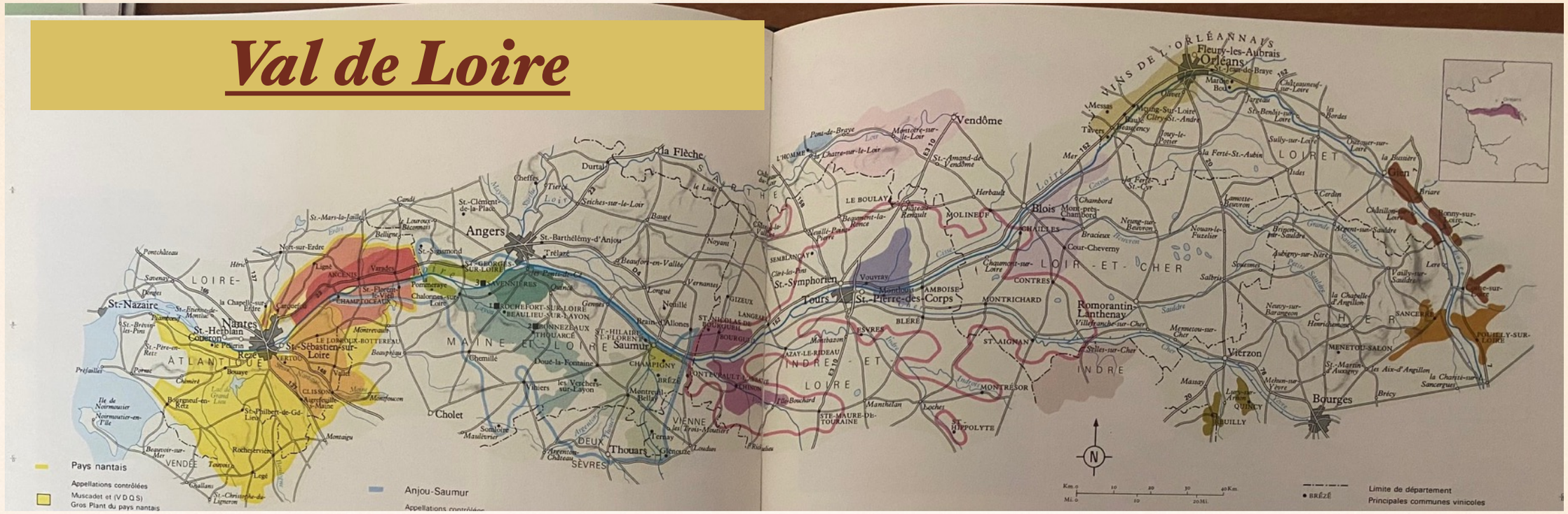
- Il faut savoir que l'Alsace est l'un des vignobles qui est le plus converti en Bio de France.

- L'Alsace a su se remettre en question dans les années 80, et miser sur la qualité.

- Il y a beaucoup de grands crus dans les villages les plus réputés.



Val de Loire



- Nous avons ici l'un des vignobles les plus étendus d'Ouest en Est.

- Près de Nantes se trouve le Gros Plant (Folle Blanche), le Muscadet (Melon de Bourgogne) et les Coteaux d'Ancenis.

- Au sud d'Angers se trouvent les coteaux du Layon et du grand Savennières (tous issus du Chenin).

- Au Sud Est de Saumur, se situe le vignoble éponyme, Champigny, puis Bourgueuil et Chinon.

- Plus à l'Est nous trouvons la Touraine, le Vouvray et Montlouis.

- Enfin à l'extrême Est se trouvent les coteaux du Giennois, Reuilly, Quincy, Ménétou Salon, Sancerre et Pouilly Sur Loire.

Vallée du Rhône

- Vignoble septentrional allant de Vienne à Valence et sur lequel se situe les plus grands crus.

- Côte Rôtie avec ses vignobles en terrasses près d'Ampuis patrie des rouges.

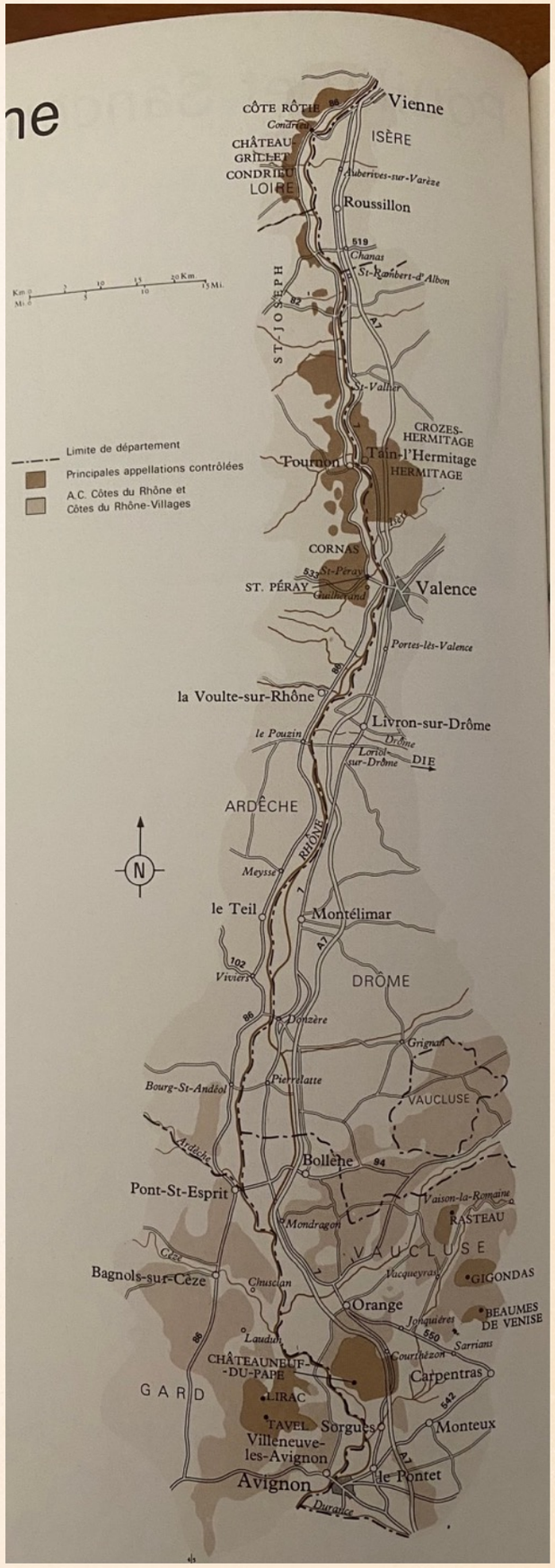
- Condrieu et ses blancs complexes.

- Près de Tain l'Hermitage se trouvent Crozes Hermitage, puis Cornas et Saint Peray

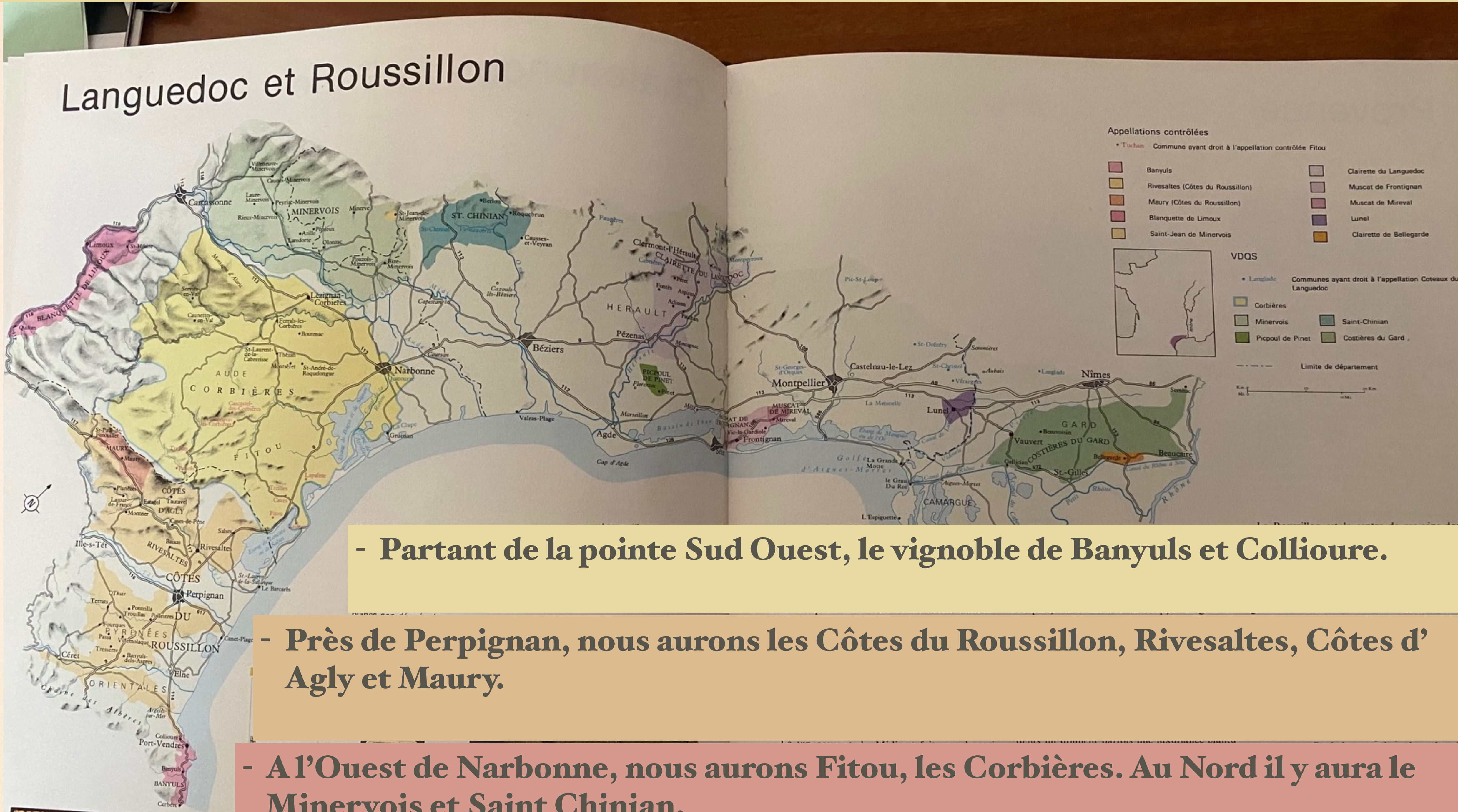
- Entre Bollène et Avignon se situe le Vignoble Méridional.

- Nous trouvons Rasteau, Gigondas, Beaumes de Venise, Lirac, Tavel et bien sûr le grand Châteauneuf-du-Pape.

- Entre ces 2 vignobles se situent les vignobles du Vivarais, Ardèche et Drôme.



L’ Arc Méditerranéen Ouest



- Partant de la pointe Sud Ouest, le vignoble de Banyuls et Collioure.

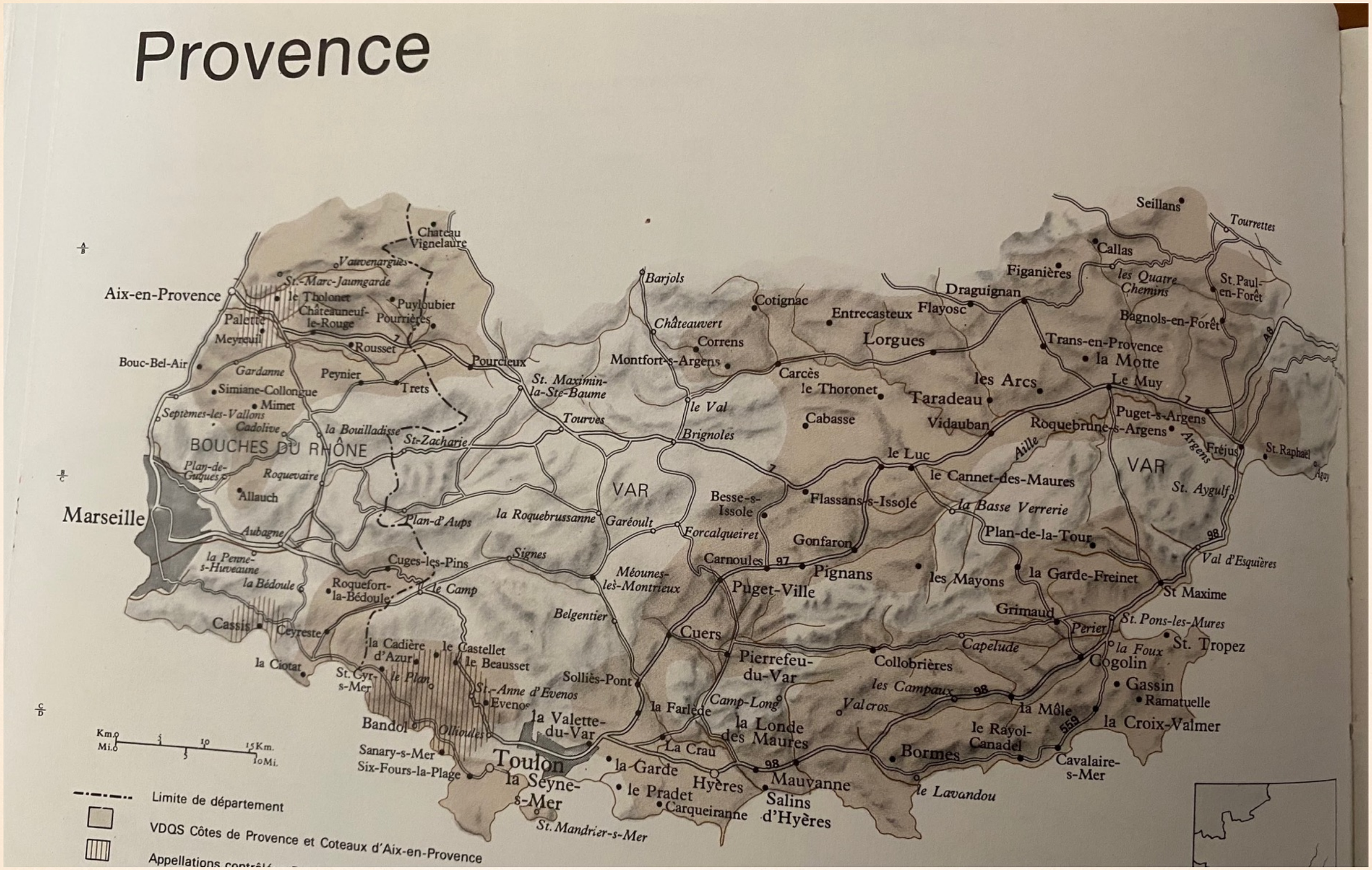
- Près de Perpignan, nous aurons les Côtes du Roussillon, Rivesaltes, Côtes d’ Agly et Maury.

- A l’Ouest de Narbonne, nous aurons Fitou, les Corbières. Au Nord il y aura le Minervois et Saint Chinian.

- Autour de Pézenas, nous aurons la Clairette de Die au nord et Picpoul du Pinet au Sud.

- Au sud de Montpellier nous aurons les Muscats de Frontignan et Mireval.
- A l’Est Lunel et les Costières de Nimes.

Provence

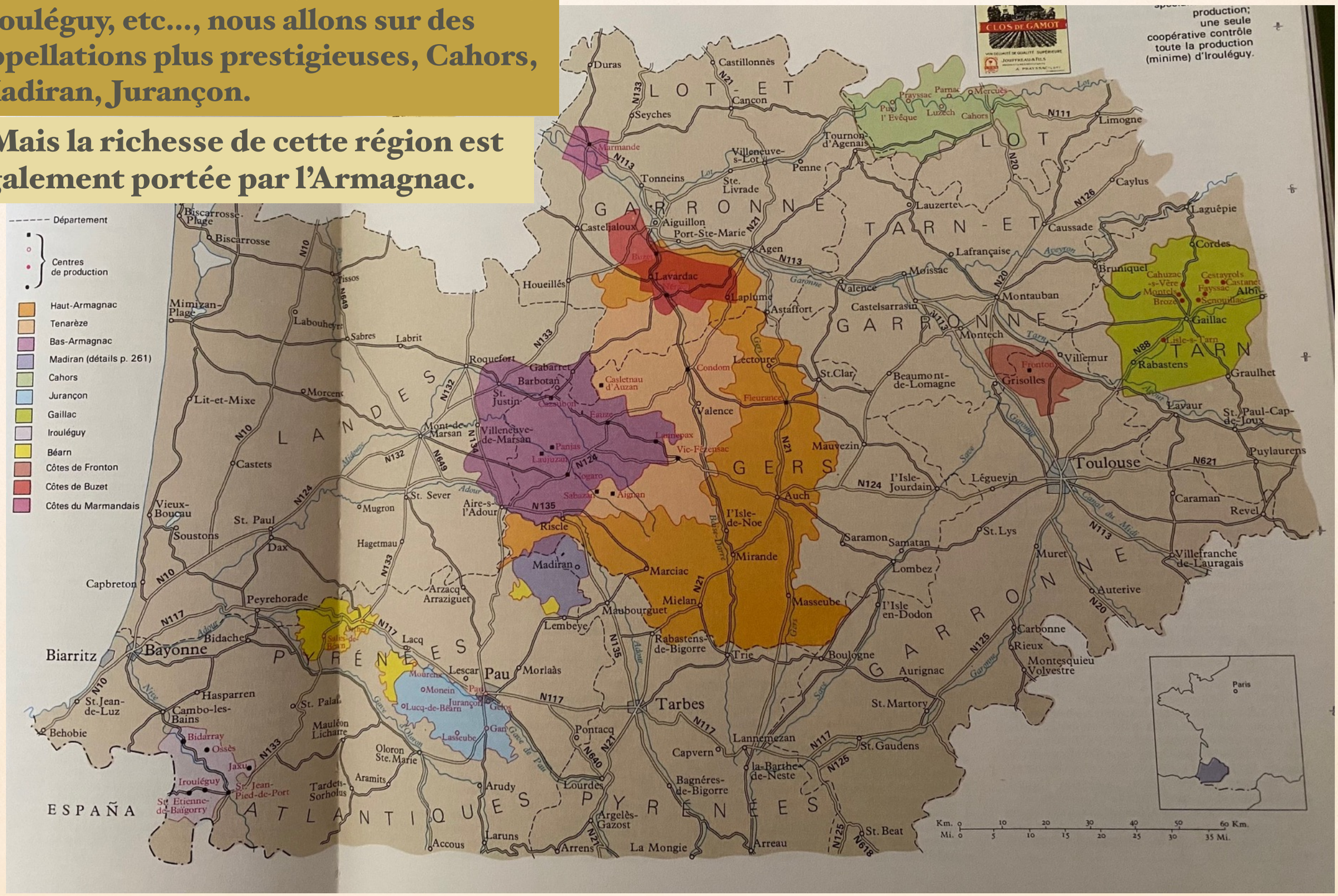


Sur tout l'arc Provençal, le vignoble est présent. Surtout connu pour ses rosés dont certains sont très élaborés, et certains surcotés .
Nous trouvons de très grands rouges et blancs , Bandol, Palette, Bellet, etc...

Le Sud-Ouest

- Allant des côtes de Gascogne, de Marmandais, de Buzet, du Frontonnais, Irouléguy, etc..., nous allons sur des appellations plus prestigieuses, Cahors, Madiran, Jurançon.

- Mais la richesse de cette région est également portée par l'Armagnac.



Photos de vignobles

< Bellet Provence

Collioure >

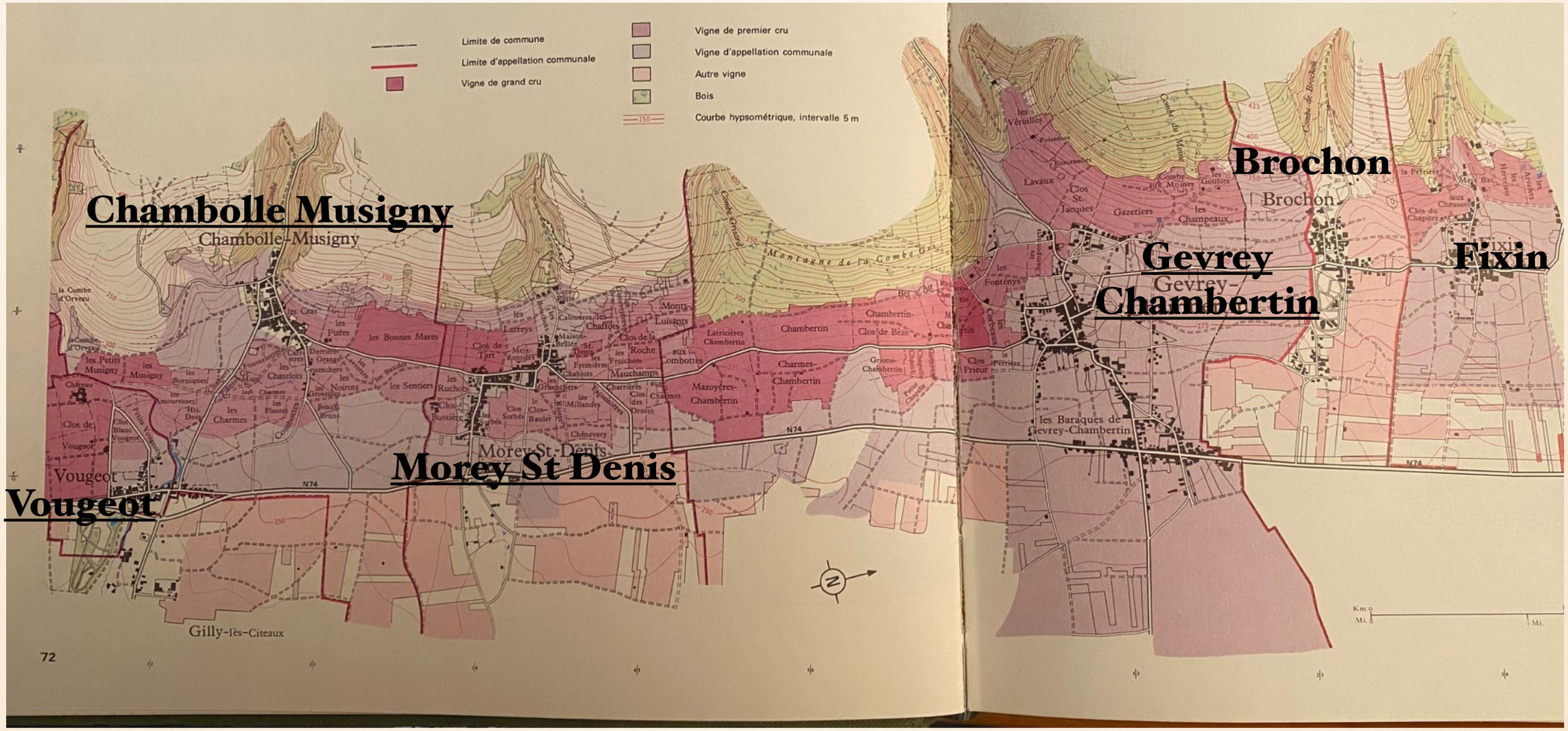
< Condrieu (vignobles en terrasses)

Corse >

- Un grand vin ne se produit pas partout, la géologie des sols est un facteur décisif ainsi que l'exposition.

-Pour comprendre cela, ci-dessous vous avez la carte du vignoble entre Vougeot et Fixin, soit à peu près 10kms qui est très représentative de la diversité des sols, appelés « climats »

- Constatez que tous les Grands Crus (couleurs les plus foncées) sont en coteaux et qu'à quelques centaines de mètres vous avez des vins totalement différents. Le pinot noir étant l'unique cépage ici.



Vigne d'appellation communale

Autre vigne

Bois

Courbe hypsométrique, intervalle 5 m

Combe Grisard

Montagne de la Combe Gri

Bel Air

Ruch

Cham

Chambertin-Clos de Bèze

Chambertin

Latricières Chambertin

Mazoyères-Chambertin

Charmes-Chambertin

Griotte-Chambertin

Chapelle Chamb.

Petite Chapelle

Gemeaux

N74

les Véroilles

Poissenot

Etournelles

Lavaux

Clos St. Jacques

Combe du Moine

Combe aux Moines

les Goulots

Gazetiers

les Champeaux

Brochon

Combe de Brochon

les Champonnets

les Fontenys

les Corbeaux

Clos Prieur

la Perrière

Gevrey-Chambertin

les Baraques de Gevrey-Chambertin

425

400

350

300

275

250

Les Différents Labels en Viticulture

La viticulture est connue pour sa forte utilisation de produits phytosanitaires qui sont loin d'être anodins sur notre bien être et notre santé.

De nombreux viticulteurs font de plus en plus de démarches pour limiter ces intrants.

La viticulture classique peut opter pour 2 Labels:

- **Terra Vitis**

Il s'agit d'un réseau de plusieurs centaines de vignerons, dont le cahier des charges comprend trois volets : écologique, social, et économique

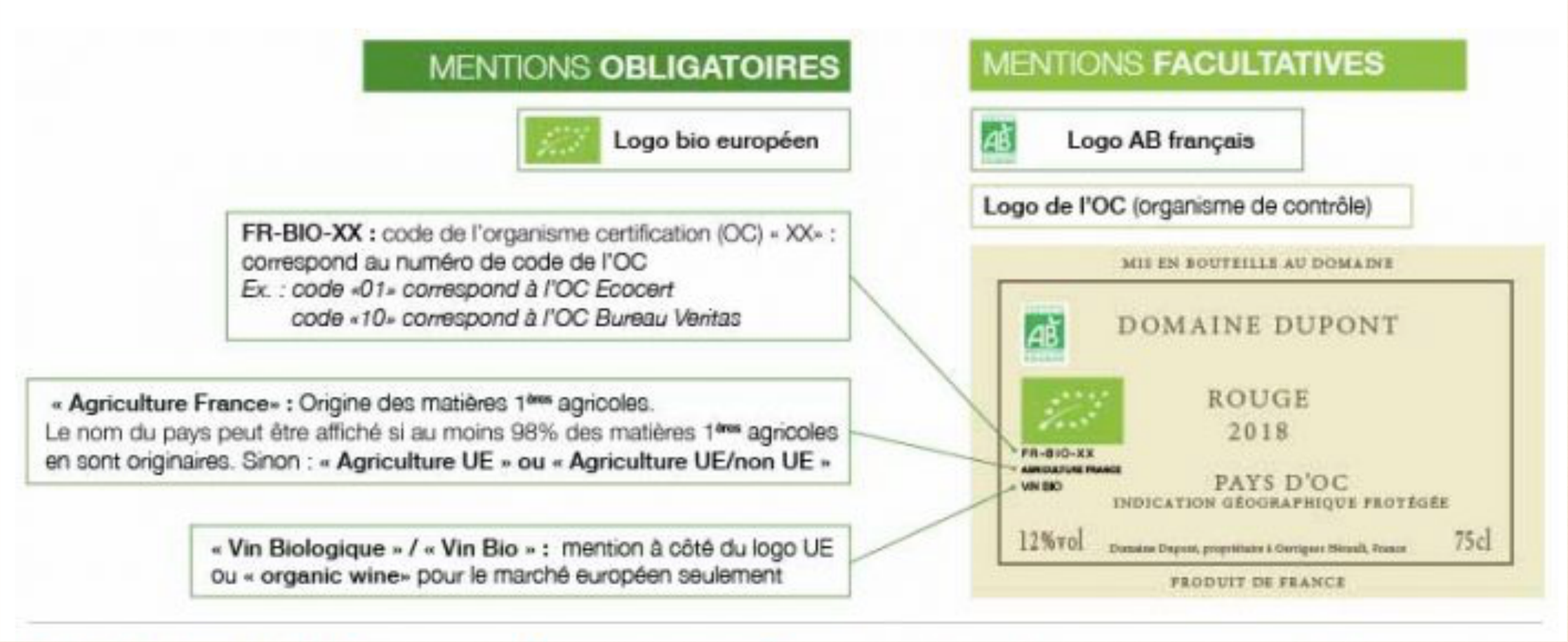
- **la certification HVE (Haute Valeur Environnementale)**

Issu du Grenelle de l'Environnement, ce label certifie les exploitations qui atteignent les objectifs en terme de préservation de la biodiversité (haies, bosquets), de gestion de la fertilisation et de l'irrigation. Mais la stratégie phytosanitaire est faible car autorisant les produits toxiques.

Les Principaux Labels en culture Bio.

Les mentions obligatoires:

Une bouteille de vin bio doit obligatoirement porter deux mentions : la mention « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » et le logo de l'**organisme certificateur**. En outre, les vins produits depuis le 1er août 2012 doivent obligatoirement présenter sur l'étiquette la mention « vin bio » et le logo Bio de l'Union Européenne.



Le label AB (mention facultative):

Le label AB a été mis en place en 2005 par le Ministère de l'Agriculture pour promouvoir et défendre l'agriculture biologique. Depuis 2012, il n'est plus obligatoire. Cependant, certains vignerons continuent de l'afficher sur leurs bouteilles.

Le label européen:

Représenté par l'**Eurofeuille**, le logo européen certifie que le vin est conforme à la réglementation européenne. Celle-ci bannit les produits de synthèse (pesticides, engrais chimiques) de la culture de la vigne et impose également certaines restrictions en termes de vinification telles que l'usage de matières premières bio (sucre, levures…) ou l'abaissement des doses maximales de sulfites.

Demeter :

Ce label concerne les vins en biodynamie. La **biodynamie** est un mode de production biologique, dont le principe est de laisser la vigne faire seule son travail en prenant en compte les cycles lunaires, l'équilibre entre le sol, l'air et la plante et en utilisant des préparations strictement naturelles. Les taux de dioxyde de soufre autorisés sont près de moitié moins que ceux autorisés par la réglementation européenne.

Biodyvin (SIVCBD) :

Les vins portant le logo de Biodyvin doivent être produits à partir de raisins biodynamiques et certifiés par **Ecocert**. Ce logo se veut également standard de qualité, c'est pourquoi tous les vins portant la marque Biodyvin sont testés et approuvés par le SIVCBD(Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique

Ces deux Labels représentent les domaines ayant l'engagement qualitatif le plus haut. Les vignobles en biodynamie ont des coûts de fonctionnement très importants, ceci explique les prix plus élevés de ces différentes exploitations.

Quelques grands domaines:
Coulée de Serrant, Romanée Conti, Ch. Pontet Canet , Domaine Marcel Deiss, etc...

Le Vin et la Météorologie

- Le temps qui varie sans cesse est le facteur capital de la viticulture. C'est celui-ci qui fait le succès ou la ruine de la vendange.
A la sortie de la dormance, seuls des gels exceptionnels peuvent nuire à la vigne. Mais dès le bourgeonnement et jusqu'à la vendange, la pluie, l'ensoleillement et les changements de température influencent la vendange en qualité et en quantité.

- **Gel en fin de printemps, grêle à tous moments, sont les cauchemars du vigneron.**
- **Une année trop sèche ou trop humide aura des répercutions sur la quantité et la qualité de la récolte.**

Exemple en 1956 et 1957, le vignoble est touché par un grand froid et des gelées tardives notamment dans le Chablis et la région de Pomerol qui entraînent de gros dégâts.

Chaufferettes anti -gel

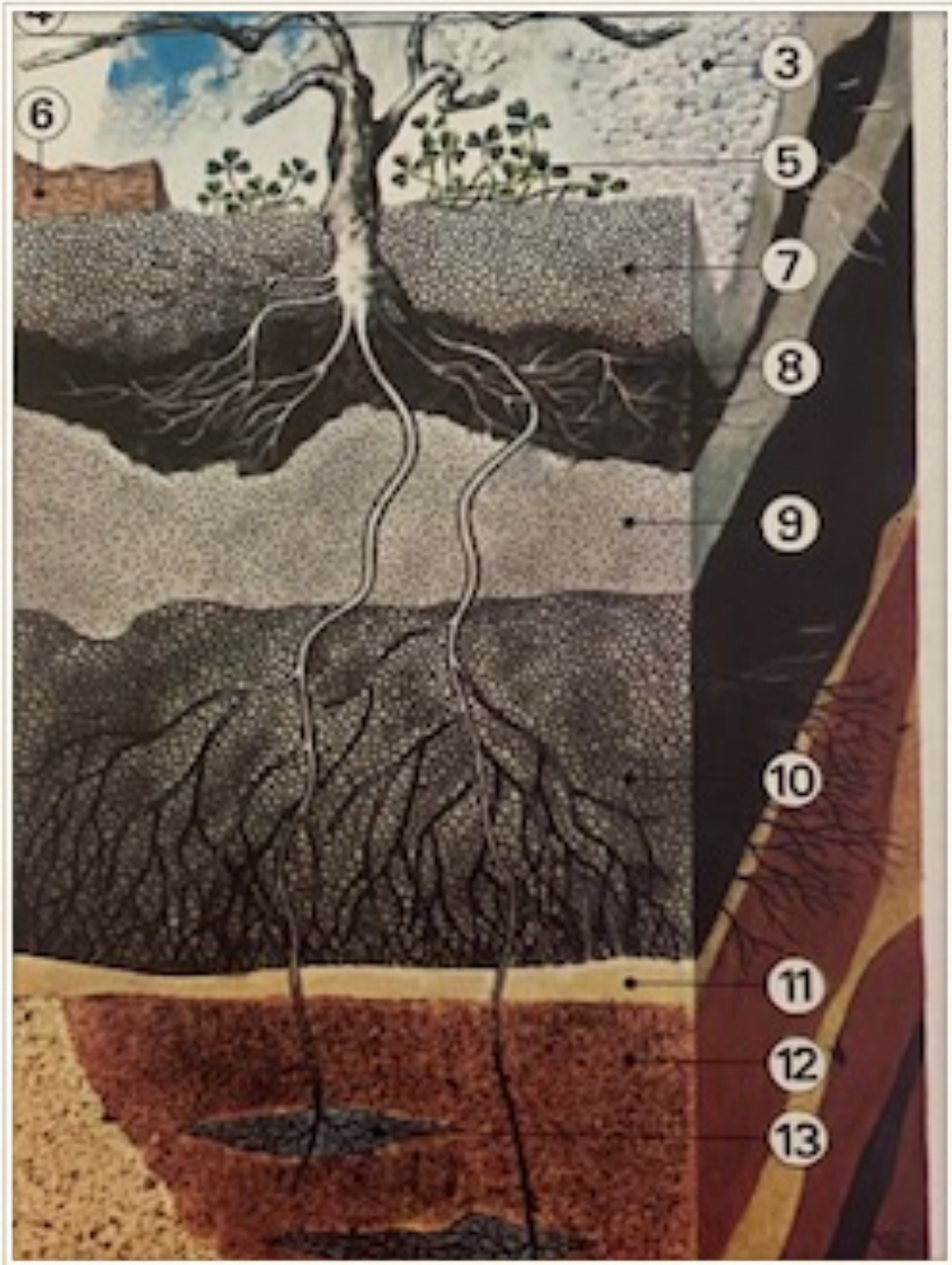
Ballon sonde anti-grêle

Nous allons maintenant découvrir le cycle végétatif de la vigne

L'origine du vin est l'eau et les éléments minéraux souterrains. Cette coupe verticale d'un vignoble de St Julien, montre les différentes strates.

- 3) Gravier de surface
- 5) Trèfle ou autre culture couvre sol.
- 6) Marc répandu comme engrais.
- 7) Couche supérieure de gravier et sable 30cms
- 8) Marne apportée à la plantation de la vigne.
- 9) Sable compact n'offrant rien à la vigne.

- 10) Gravier et sable riches en matière organiques.
- 11) Sable compact vers 1,30m de profondeur.
- 12) à 14) Divers sables roux, jaune,en couches nettement tranchées. Les racines se ramifient à l'extrême et vont en profondeur



Calendrier du Vigneron.

Janvier : période de la taille de la vigne

La vigne

La vigne est désormais en période de repos végétatif et peut supporter des températures négatives.

Le travail du vigneron

Les travaux de taille reprennent, amorçant une nouvelle année ou *campagne viticole.*
La *Saint-Vincent* (qui est le patron des viticulteurs, fêté le 22 janvier) marque officiellement le début de la taille.
Le vigneron sélectionne les branches qui porteront des fruits. Les *rameaux non fructifères sont coupés et retirés*, on appelle cette étape *le* tirage du bois.
Pendant ce temps, dans les chais, le millésime précédent vieillit, gagnant ainsi en qualité et en saveurs. Avec la baisse des températures, le vin se contracte. Il faut surveiller les tonneaux et procéder à *l'ouillage*, opération qui consiste à maintenir les barriques pleines par adjonction régulière de vin de même qualité, afin d'éviter toute oxydation.
La température des caves doit par ailleurs être surveillée pour garantir les *fermentations*.

Février : la vigne “pleure”

Dans les vignes

Le vigneron effectue le prélèvement des boutures pour les plantations à venir. Les jeunes vignes sont appelées *plantiers*.

C’est également la poursuite de la taille. De celle-ci dépend la quantité et la qualité des raisins. Peu de sarments signifiera peu de raisins, mais souvent plus concentrés et de meilleure qualité.
Chaque région a sa technique et applique une méthode de taille propre aux cépages cultivés dans ses vignobles.
En Languedoc, les tailles les plus pratiquées sont : le *Guyot* (en forme de T ou de V), le *cordon de Royat* (en forme de râteau), le *gobelet* (de forme arrondie à la base).

Météo

Avec des températures plus clémentes, les racines reprennent un peu de vie et la sève remonte peu à peu, de telle sorte qu’elle s’échappe à vue d’œil par les coupes fraîches des sécateurs. *On dit que la vigne « pleure »*.
Ce phénomène est parfaitement normal et n’est nullement nuisible à la vigne.

Travail du vigneron

Par forte pression atmosphérique, commence le soutirage des vins nouveaux en fûts propres et des assemblages en cuves.

Mars : le débourrement commence !

La vigne

Les températures augmentent légèrement et aux alentours de 8 à 10°C, les bourgeons apparaissent enfin. Ils sont alors recouverts d'une sorte de duvet cotonneux appelé *bourre*. C'est le moment du *débourrement*. Selon le cépage, la météo et le terroir, l'éclosion des bourgeons intervient de 20 à 35 jours après les *pleurs.*

Le travail du vigneron

En mars il n'est pas rare que les températures redescendent brutalement sous les −2°. Le gel peut ainsi compromettre la future récolte. Sur les parcelles les plus exposées, le vigneron peut alors retarder le départ du débourrement en pratiquant une taille tardive.
Dans la cave : en mars, le vin a en principe terminé son processus de fermentation, incluant la *fermentation malolactique*. Ce terme désigne la désacidification naturelle sous l'action de bactéries. Ce phénomène particulièrement recherché pour les vins rouges confère souplesse, rondeur et stabilité microbiologique. Le vin ayant subi cette transformation sera plus apte à être conservé. En outre, après la fermentation malolactique de nouveaux arômes apparaissent tels que ceux de petit lait, de beurre ou encore de noisette…

AVRIL

Fin du labour. Nettoyage de la vigne, brûler des derniers sarments.
Remplacement des piquets pourris.
Plantation des vignes d'un an conservées en serre. Espérer végétation tardive car gel et grêle sont fréquents.

Continuer à ouiller. Jamais d'espace libre dans le fût. 5 % du vin s'évaporent chaque année à travers les douves.

MAI

Grand danger de gel. par nuits claires des poêles chauffent la vigne et le vigneron les alimente toute la nuit. Second labour pour éliminer les mauvaises herbes.
Pulvérisations contre oïdium et mildiou.
Taille des gourmands pour que la sève monte dans le cep.

Expéditions aux clients. Fin du mois, juste avant floraison, second soutirage pour séparer le vin de la lie.

JUIN

La vigne fleurit début juin quand la température atteint 18 ou 20°. Le temps importe. Chaleur et calme constants sont préférables. Après la floraison, lier aux fils de fer les meilleurs sarments fleuris. Soufrage contre l'oïdium.

Finir 2e soutirage du vin nouveau et soutirer tout le vin en chai. La chaleur accélère l'évaporation ; veiller aussi aux douves pleureuses.

Juillet : période de la véraison

La vigne

Les baies commencent à se colorer et à prendre de la consistance, c'est la *véraison*. 6 à 8 semaines après la *floraison*, elles continuent de grossir tout en mûrissant. C'est la période de la *maturation*, qui dure jusqu'en septembre.
La vendange se fait 100 jours après la floraison.

Le travail du vigneron

Il effectue les dernières *tailles de sarments* trop longs, c'est *l'écimage*. Le vigneron traite également la vigne avec de la *bouillie bordelaise* et du soufre, afin de lutter contre les atteintes causées par les champignons (mildiou, oïdium).

Météo

En espérant une pluie providentielle, un labour est souvent réalisé afin d'améliorer l'aération du sol et la pénétration de l'eau. Bien mené, ce désherbage superficiel permet d'enfouir les éléments nutritifs et ainsi d'améliorer l'alimentation de la vigne.

Août : c’est l’aoûtement

La vigne

Les baies ont maintenant doublé de volume et finissent de se colorer. La véraison se termine. A la fin de l’été, les rameaux deviennent bruns et se recouvrent d’écorce. Le bois durcit et se dessèche, constituant ainsi une protection du sarment. C’est l’*aoûtement*.

Durant cette phase du cycle végétatif, les sarments accumulent des réserves. La sève commence à descendre et les sucres vont s’accumuler sous forme d’*amidon* dans les vieux bois et les racines. Cette phase se prolongera jusqu’à la chute des feuilles, vers la mi-novembre.

Le travail du vigneron

En août, les travaux du sol s’arrêtent en général mais la *surveillance du vignoble* reste indispensable et sa protection peut être nécessaire jusqu’en septembre s’il subsiste des risques de développement des maladies. En général c’est la période où le vigneron prend quelques jours de repos avant le grand rush de la rentrée.

Préparation et nettoyage des cuves et du matériel utilisé pour la vendange.

Septembre la vendange

La vigne

Le moment le plus important, surveiller la véraison, la richesse en sucre qui déterminera le départ des vendanges et surtout espérer qu'il n'y aie pas de pluie ni d'intempéries.

La vendange se fait manuellement dans les grandes appellations ainsi que dans les vignobles escarpés et avec machines dans les autres vignobles.

Le raisin rouge est amené au domaine passé sur une table de tri, égrappé pour certains domaines et mis en cuves de fermentation avec ajout de levures.

les cuves peuvent être chauffées ou refroidies pour maintenir une température entre 25° et 30° idéale pour le travail des levures indigènes.

Pour le raisin blanc le raisin est amené sur la table de tri, égrappé, pressé et mis en cuves pour fermentation à basse températures entre 10° et 12°

Octobre : direction le chai

La vigne

Les vendanges se prolongent parfois, notamment pour les liquoreux, mais c’est dans le chai que le vigneron est le plus occupé.

Le travail du vigneron

Le vin est en pleine fermentation et l’heure des choix a sonné. Le vigneron surveille son vin dans les cuves ou en barriques au quotidien pour contrôler les sucres, les fermentations alcooliques et parfois malo-lactiques. Un travail très lourd et décisif.

Novembre et Décembre: la vigne entre en dormance

La vigne

La sève est descendante. La vigne est en repos végétatif, c'est la *dormance*.

Dans la cave

L'activité du vigneron se déroule maintenant à l'intérieur du *chai*. Les vins primeurs sont mis en bouteilles et on surveille l'évolution des vins nouveaux.

Le travail du vigneron

Dès la chute des feuilles, le vigneron amorce la taille des longs sarments et peut ainsi débuter le *carassonage*. Il s'agit de changer les piquets cassés et de retendre les fils.
Il procède également au *buttage*, qui vise à protéger les ceps du froid en les recouvrant de terre. Ce travail doit impérativement être effectué avant les premières gelées.
Le vigneron effectue enfin un labour de surface pour aérer et ameublir la terre. En coupant les racines superficielles, ce labour permet également un meilleur enracinement de la vigne.

Comment fait on le Vin

- Procédé totalement naturel, la fermentation suffit à métamorphoser le jus de raisin en vin.

- Elle consiste à la transformation du sucre en alcool et gaz carbonique sous l'effet des levures qui sont des micro-organismes qui se trouvent à l'état naturel dans la pruine (substance grise couvrant la peau du raisin), et que l'on rajoute également.

- La levure agira jusqu'à la conversion totale du sucre du raisin en alcool ou jusqu'à ce que la teneur en alcool atteigne 15° maximum.

- Pendant très longtemps dans certains vignobles sur lesquels la teneur en sucre était trop faible, était autorisée la chaptalisation fortement encadrée. Cette action consistait à ajouter du sucre au moût afin d'atteindre 11 à 12°après fermentation.

- Actuellement avec le réchauffement climatique cette pratique est de moins en moins pratiquée.

Vins Blancs, pressurage > débourbage> fermentation alcoolique à basse température (pour extraction maximale des arômes) >Soutirage >mise en fût (certains cépages) > filtration > conditionnement

Vins rosés, pressurage plus ou moins lent en fonction du type de rosé> débourbage >fermentation alcoolique à basse température > soutirage > filtration > conditionnement.

Vins Rouges, éraflages (selon les cépages) > encuvage > macération avec pigeage > fermentation alcoolique avec régularisation des températures > décuvage > pressurage > transformation malolactique > soutirage > vieillissement en fûts > filtration > conditionnement.

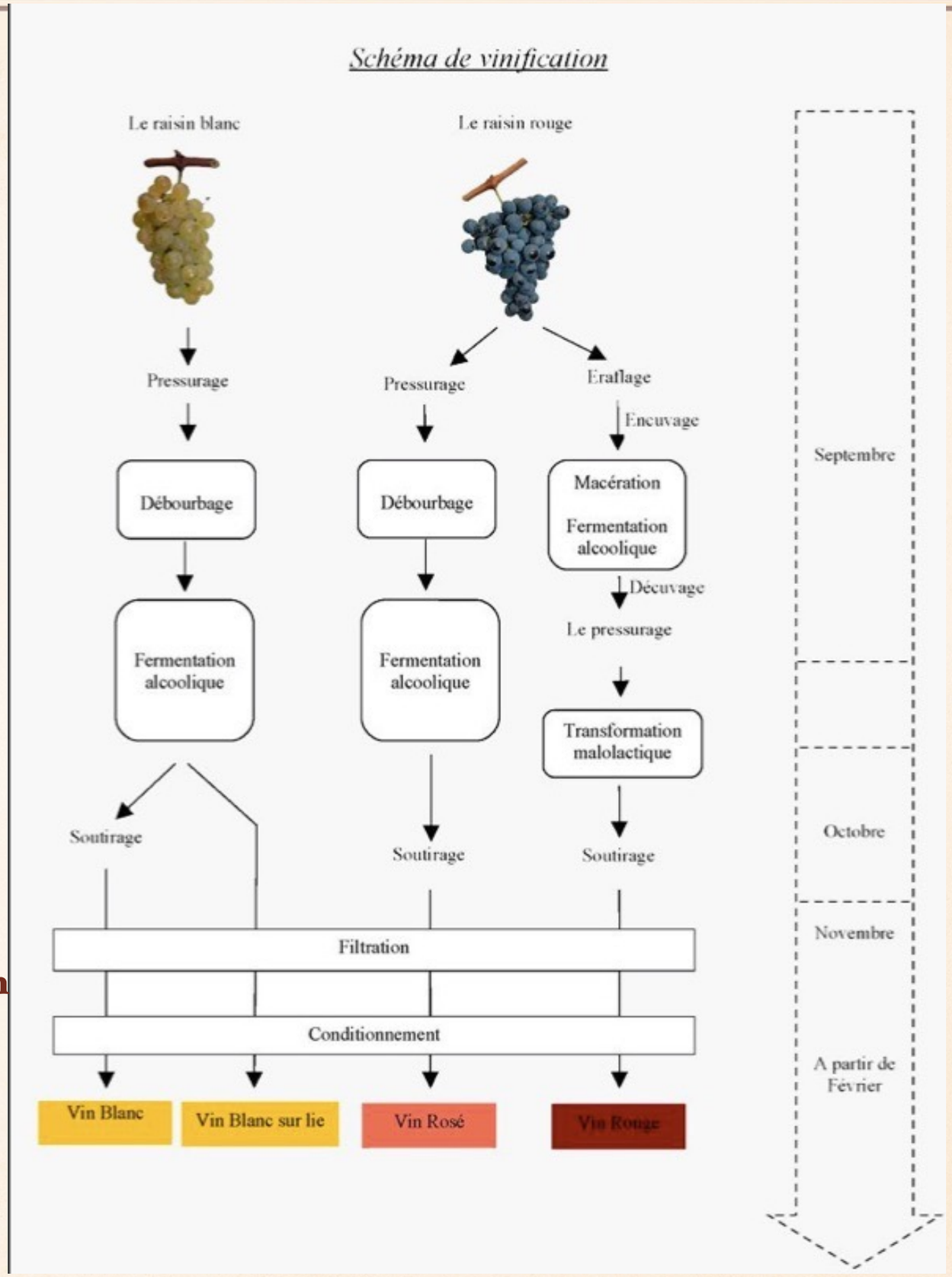


Table de triage

Pigeage mécanique

Cuve de micro-assemblage

Fût de vieillissement

Le Vieillissement du Vin

- Certains vins sont prêts à la consommation quelques mois après leurs vinifications, les plus connus étant les vins nouveaux sortants le 3ème jeudi d'octobre pour les vins de pays et le 3ème jeudi de novembre par les AOC.

- Les vins de la dernière récolte peuvent être mis en vente dès le printemps de l'année suivante. Certains blancs rosés ou rouges légers sont à leur apogée dans leur jeunesse. Le plaisir est apporté par leur fruité et leur fraicheur.

- Mais les grands vins blancs et presque tous les meilleurs vins rouges doivent subir un vieillissement en foudre ou en fûts allant de quelques mois à plusieurs années.

- En effet il faut du temps pour que se forme le bouquet. L'échange entre le vin et l'air se faisant à travers la porosité du bois, c'est à dire très lentement afin d'éviter d'altérer le vin.

- Le vieillissement dans les fûts neufs, de préférence, apporte des arômes de boisé, fumé, d'épices, de caramel et de vanille. La technique de chauffe lors du montage du fût développe en effet ces différents arômes.

- Ensuite les vins sont mis en bouteilles et continuent leur vieillissement en cave en attendant leur commercialisation.

Bien acheter son vin

-Il faut savoir que près de 70% d'achat de vins se fait en grande distribution, ce qui n'est pas le meilleur choix, vu les conditions exécrables de stockage. Ce qui pour un vin de table n'est pas important, le devient sur les grands vins. Le cas des foires aux vins étant différent.

- Pour bien se conserver, le vin doit stocké couché, à l'abri de la lumière et température constante, or dans 90% des magasins de GD, ce n'est pas le cas.

- Privilégiez l'achat à la propriété, dans les salons tels celui des vignerons indépendants, dans les épiceries fines et les cavistes.

- Les ventes en ligne se sont beaucoup développées et vous avez de nombreux sites qualitatifs.

Je vous recommande le site « lesgrappes .com» qui commercialise en circuit court des vignerons récoltants dont une grande partie sont en bio ou biodynamie

Comment bien conserver le vin chez soi

- **Le vin est très sensible aux brusques écarts de température, à la luminosité, aux odeurs, aux vibrations.**

- **Il doit toujours être stocké couché, sinon il y a un risque de madérisation.**

- **La température doit être constante et les variations doivent être lente, pas de brusques variations. La température idéale de l'endroit de stockage doit être entre 12 °et 18° avec une hygrométrie de 60 à 70%.**

- **Si la température est plus importante sans brusques variations, votre vin évoluera plus rapidement, mais se gardera moins longtemps.**

- ***Si vous avez de grands vins et pas de cave, n'hésitez pas à investir dans une cave à vins d'appartement, cependant évitez les premiers prix, car les produits sont mal isolés et non amortis.***

Température de dégustation du vin

- **Soyez vigilants à la température de service d'un vin:**

- **Trop froid (<8°) tous les arômes sont bloqués, seule l'acidité ressort.**

- **Trop chaud (>20°) idem, mais là ce sera l'alcool qui ressort.**

- **A la rigueur il faut mieux servir le vin un peu plus frais que trop tempéré, en effet en peu de temps celui-ci monte en température avec la chaleur ambiante.**

- **N'hésitez pas à utiliser une brique à vin (à G), un seau à parois isolantes (au Centre) ou un seau à champagne (à D) avec de l'eau et quelques glaçons pour ce dernier.**

Température de service des vins blancs:

- Vins blancs secs légers et vifs (Muscadet) à servir à 8°.

- Vins blancs secs souples et fruités (Chablis, Graves) à servir entre 8° et 10°.

- Vins blancs secs amples et racés (Meursault) à servir entre 10° et 14°.

- Vins blancs liquoreux (Sauternes) à servir vers 10°

Rappel jamais en dessous de 8°

Température de services des vins rouges:

- Vins rouges jeunes, fruités et légers (Beaujolais)
- servir ente 11° et 14°

- Vins rouges charnus et fruités (Saumur Champigny)
- servir entre 14° et 17°

- Vins rouges complexes et puissants (Chateauneuf)
- servir entre 15° et 17°

- Vins rouges complexes et tanniques (St Estèphe)
- servir entre 15° et 17°

- Vins rouges complexes et élégants (Corton), les vins exceptionnels
- servir entre 16° et 17°

Rappel jamais au delà de 20°

Les verres à vins

- Les verres à vin que l'on connait actuellement ne sont apparus qu'au début du 14ème siècle et du savoir faire vénitien et de Murano.

- En France les services de verres se diffusent au 19ème siècle. Chaque verre a son propre usage

- Au 20ème siècle, Claus Riedel est le premier à reconnaître une corrélation entre la forme du verre et l'influence qu'elle aura sur la dégustation.

- Il change complètement le style des verres à vin, passant à des verres soufflés et très fins. Il sort la série « sommelier », première série basée sur le style et le caractère de chaque vin.

- Riedel est encore aujourd'hui une des plus grandes marques de verrerie.

- Il existe d'autres marques Spiegelau , Chefs et Sommeliers, etc...

Important, lors du service, ne jamais remplir le verre au delà du tiers. ceci afin de pouvoir l'aérer.

L' importance du verre lors de la dégustation

- Même pour tous les jours utilisez toujours un verre qui se referme au niveau du nez, exemple le verre Inao.

- Dans ce verre vous pouvez servir les blancs, les rosés et les rouges, mais pas les méthodes traditionnelles (Crémants), ni les champagnes.

- Pour ces derniers utilisez toujours les flûtes.

-Pour les vins blancs jeunes ou les Grands typés, utilisez ce type de verres:

- Pour les vins rouges jeunes ou à maturité, utilisez ce type de verres:

- Verres anguleux pour les vins jeunes.

-Verres arrondis voir très ronds pour les grands vins à maturité.

Préparation du vin.

- **Nous ne reviendrons pas sur la température de service vu avant.**

- **Les vins blancs jeunes et légers et les rouges légers se débouchent au dernier moment.**

- **Les vins blancs de caractère ou les grands crus se débouchent à l'avance ou encore mieux se mettent en carafe entre 10mn et 30 mn avant.**
- *(Carafes qui offrent une large surface d'oxydation, photos ci-dessus pour un vin rouge)*

- **Les vins rouges légèrement tanniques se débouchent entre 15mn à 1heure avant.**

- **Pour les Grands vins tanniques jeunes, à mettre en carafe entre 1h à 3h avant.**

- **Pour les Grands Crus âgés, à décanter, passage en carafe lentement afin de laisser le dépôt dans la bouteille avec un point lumineux en arrière plan afin de visualiser l'arrivée de ce dépôt, et ceci au dernier moment.**

Dégustation du vin

Qu'il soit blanc, rosé ou rouge la méthode est identique.

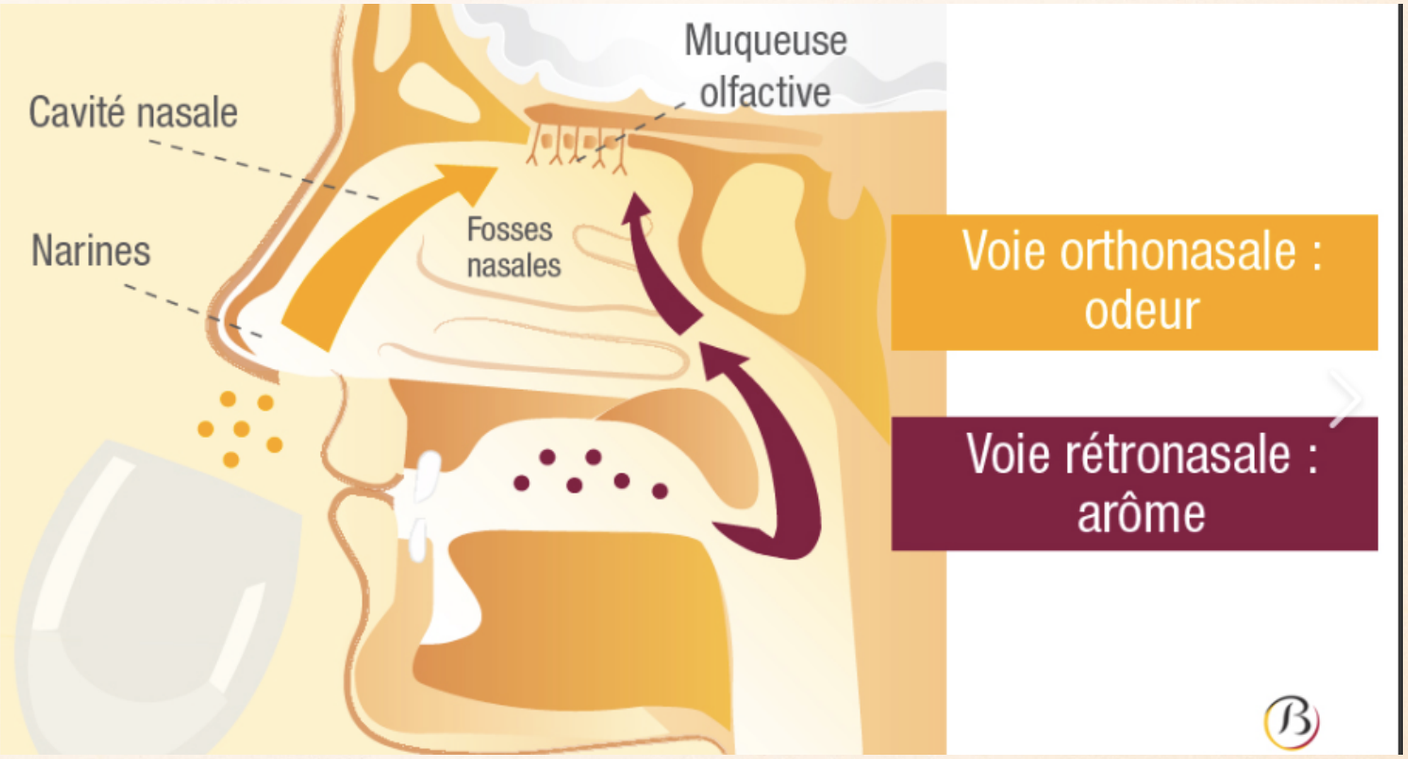
1) Sur un fond blanc regarder la couleur, la limpidité, la consistance du vin en inclinant le verre à la lumière

2) Olfaction directe, mettez votre nez très près du bord du verre et inspirez fortement. Ressentez les différents arômes.

Chaque personne ressent différemment les arômes, il est tout a fait normal que certains perçoivent certains arômes et d'autres en perçoivent des différents.

3) Aérez votre verre en faisant tourner le vin afin de l'oxygéner, remettez votre nez comme précédemment, ressentez les nouveaux arômes qui se sont développés à l'aération.

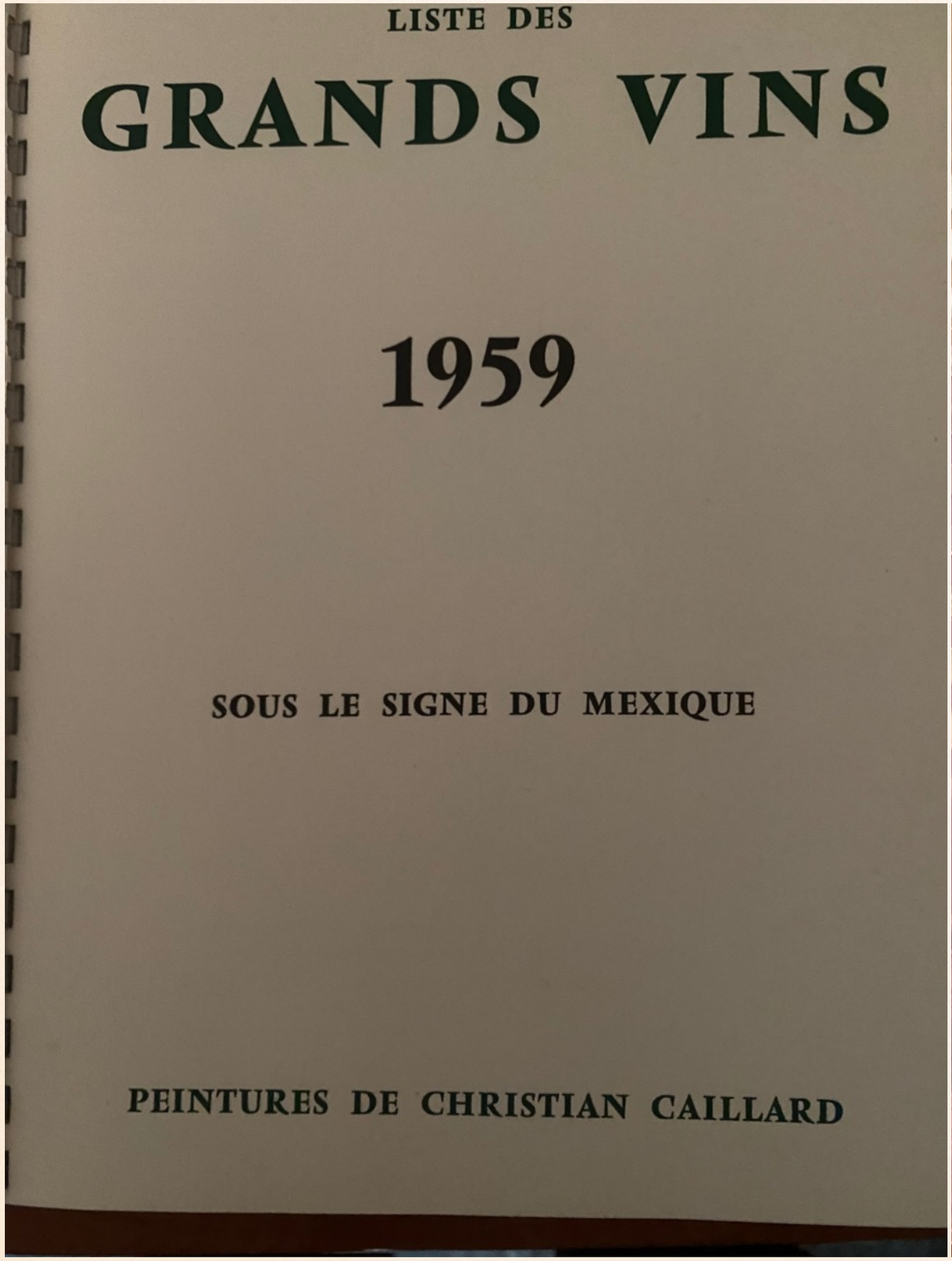
4) Mettez un peu de vin en bouche et aspirez fortement un peu d'air à travers les lèvres légèrement entrouvertes . Faites rouler en bouche le vin en aspirant à chaque fois un peu d'air. Ressentez la puissance des arômes en olfaction rétro-nasale. (*Le fait de faire rouler le vin en bouche, fait remonter les arômes en passant en arrière du palais et atteindre l'épithélium olfactif)*



5) Avalez le vin et ressentez la longueur en bouche. Celle-ci se mesure en Caudalies (1 seconde).

Plus il y a de Caudalies plus le vin est grand.

Quelques extraits de 2 catalogues édités par les Ets. Nicolas
en éditions limitées et illustrés par des peintres jusqu'aux années 70.

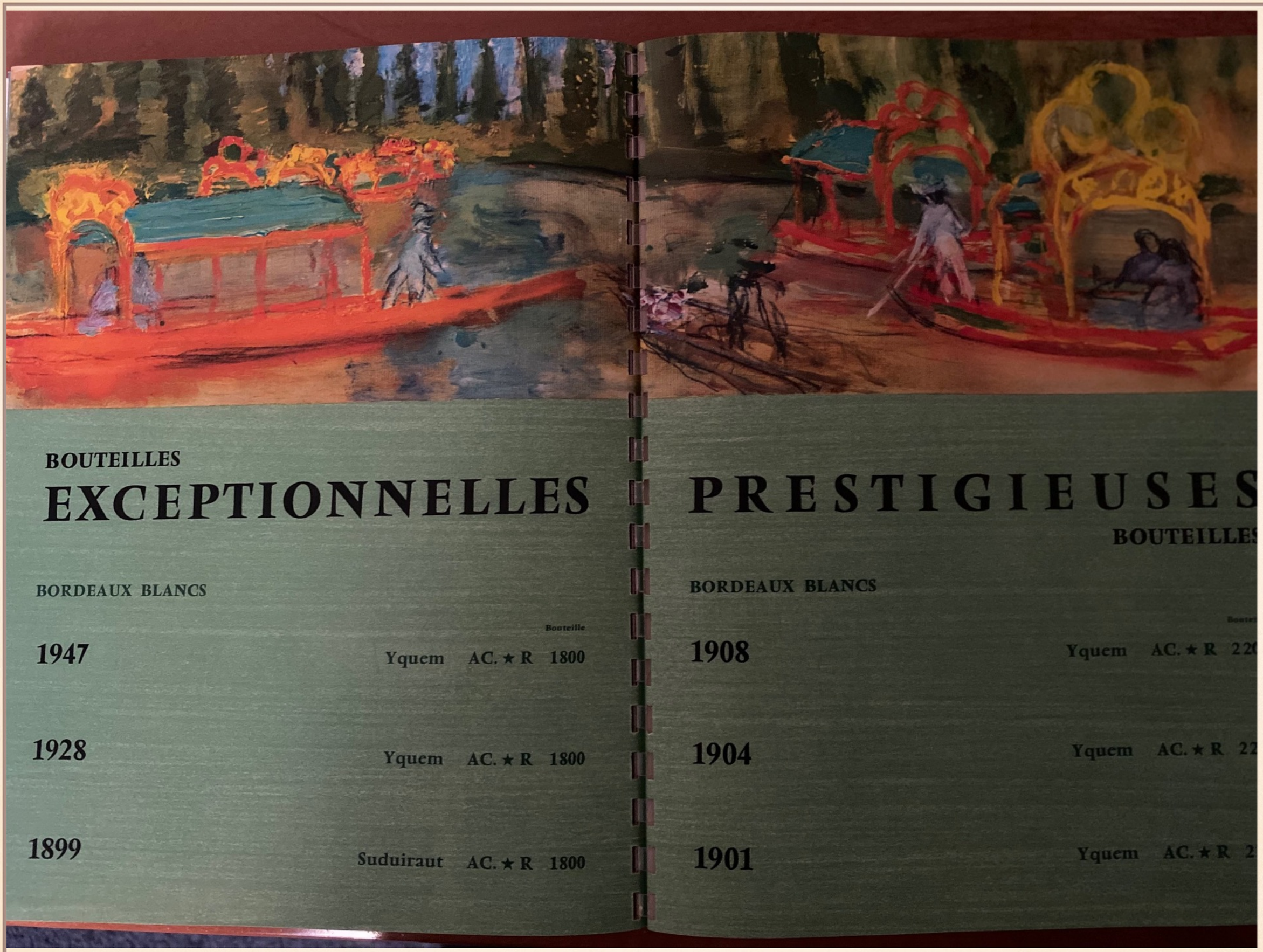


LES BOUTEILLES EXCEPTIONNELLES

BORDEAUX ROUGES

			Bouteille
1947	Château Pétrus	AC. ★ R	1800
1945	Château La Mission Haut-Brion	AC. ★ R	1400
1928	Château Haut-Bailly	AC. ★ R	1800

			Bouteille	Magnum
1921	Château Palmer	AC. ★ R	1200	
	Clos Fourtet	AC. ★ R	1300	
	Château Pichon Lalande	AC. ★ R		2600
	Château Rauzan Gassies	AC. ★ R	1300	
	Château Montrose	AC. ★ R	1300	
1918	Château Mouton Rothschild	AC. ★ R	1500	
	Château Haut-Brion	AC. ★ R	1500	
	Château Latour	AC. ★ R	1800	



BOUTEILLES

EXCEPTIONNELLES

BORDEAUX BLANCS

				Bouteille
1947	Yquem	AC. ★ R		1800
1928	Yquem	AC. ★ R		1800
1899	Suduiraut	AC. ★ R		1800

PRESTIGIEUSES

BOUTEILLES

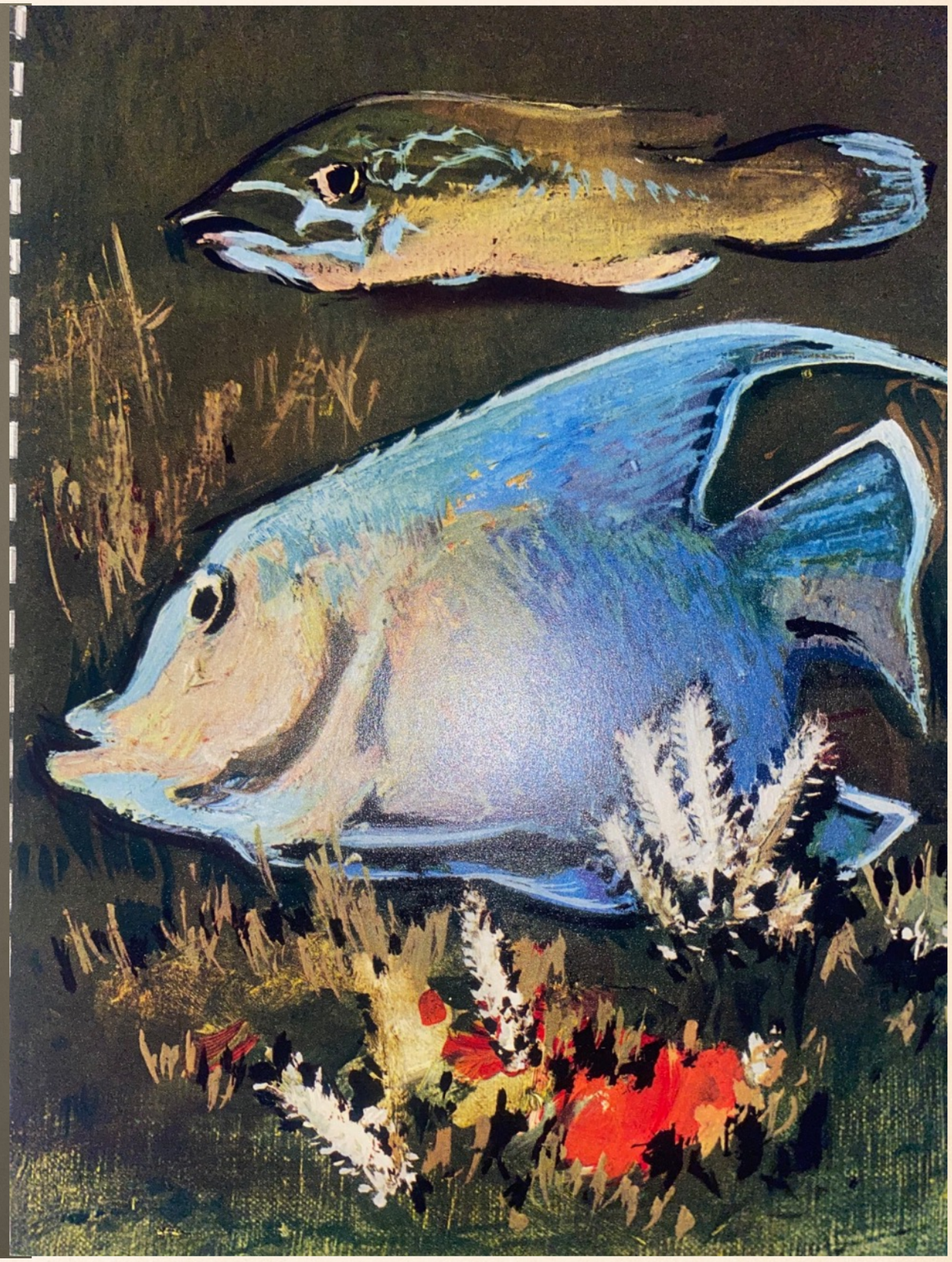
BORDEAUX BLANCS

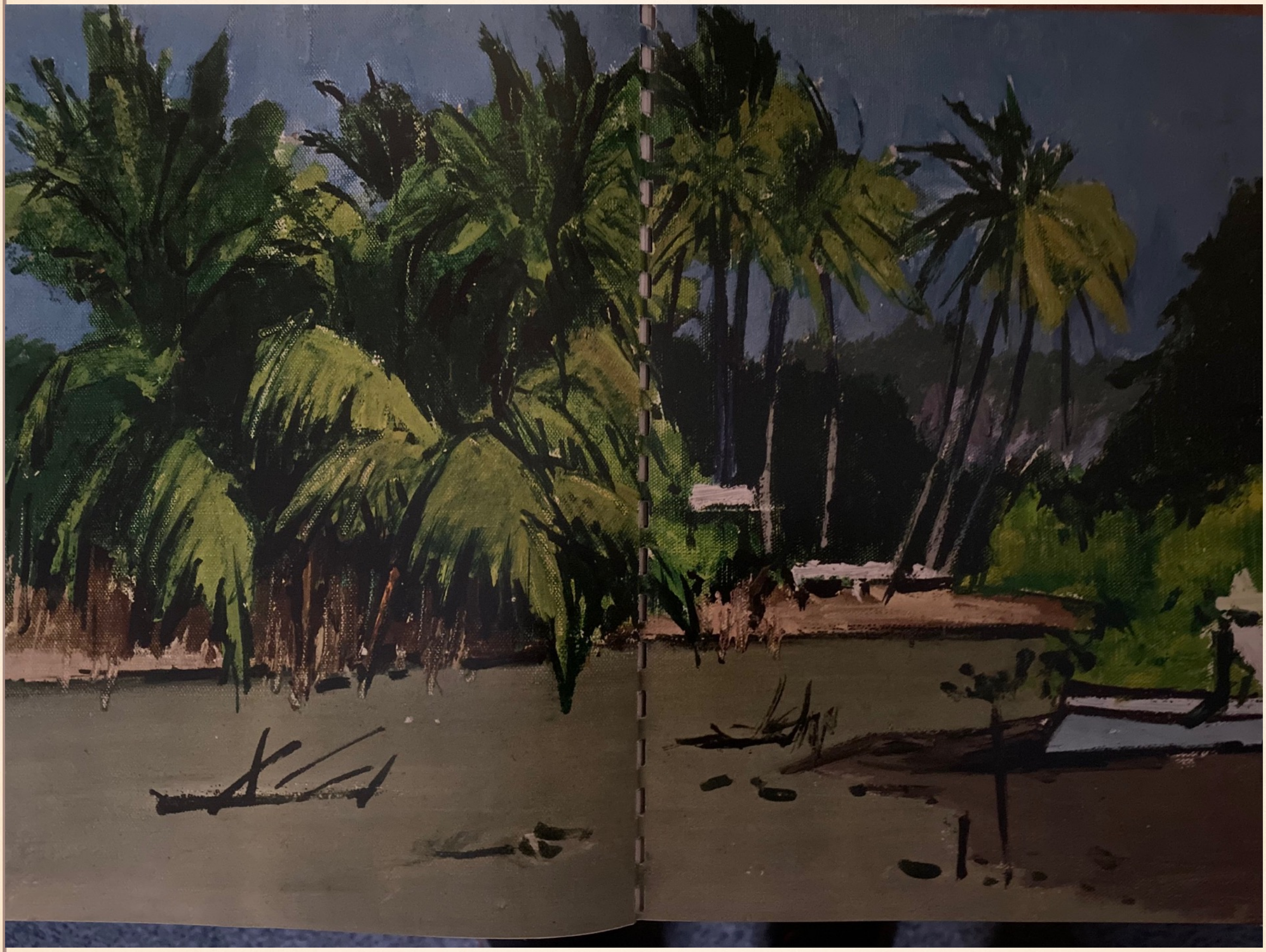
				Bouteille
1908	Yquem	AC. ★ R		220
1904	Yquem	AC. ★ R		22
1901	Yquem	AC. ★ R		2

SOUS LE SIGNE DES ANTILLES FRANÇAISES

LISTE DES GRANDS VINS 1960

PEINTURES DE ROBERT HUMBLOT





BORDEAUX
BLANCS

Bouteille

1947

Château La Tour Blanche . . . . . AC. ★ R . . 800
Château Coutet . . . . . AC. ★ R . . 800
Château Climens . . . . . AC. ★ R . 1000

1945

Château d'Yquem . . . . . AC. ★ R . 2000

1942

Château Climens . . . . . AC. ★ R . . 900

1937

Château Coutet . . . . . AC. ★ 900
Château Climens . . . . . AC. ★ R . 1000

1929

Château Doisy . . . . . AC. ★ R . 1000
Château Vigneau . . . . . AC. ★ R . 1000
Château Climens . . . . . AC. ★ R . 1200

SOUS LE SIGNE DES

ANTILLES FRANÇAISES

TITRES DES ŒUVRES

Rade de Fort-de-France (Martinique) . . . . . Couverture

Coquillages des Caraïbes 1

Bananeraie à Fond Cabre (Guadeloupe) 6-7

Pêcheurs des Saintes (Guadeloupe) 10-11

Madrépores et Poissons (Mer des Caraïbes) 13

Lagon à Schœlcher (Martinique) 14-15

Cabri de Bois (Martinique) 18

Paysage de la Basse-Terre (Guadeloupe) 22-23

Anse de Schœlcher (Martinique) 26-27

Les Mornes (Martinique) 30-31

Anse de Baillif (Guadeloupe) 34-35

Retour de la bananeraie 36

HUMBLOT

Merci de votre Attention.

Vignoble Bourguignon à l'Automne

Keynote réalisée par Robert

FIN.

Je suis à votre disposition pour toute question