

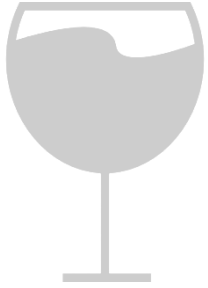


# *Boire avec Racaille*

## *Qualités et défauts du vins*

# Quelques chiffres

---



**84 000 exploitants viticoles pour 750 000 ha**



**75% vins avec indications géographiques**

**18% Armagnac et Cognac**

La France

est le

**2<sup>ème</sup>**

PAYS CONSOMMATEUR  
DE VIN AU MONDE



derrière les Etats-Unis  
et devant l'Italie.

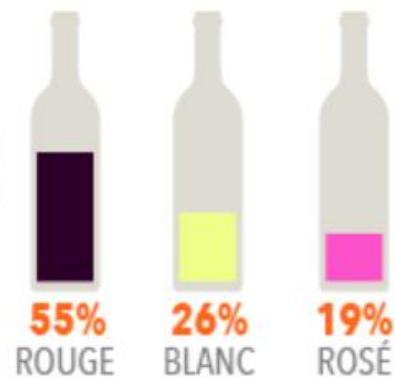


DÉPARTEMENTS  
VITICOLES



17% de la  
production  
mondiale

Les  $\frac{3}{4}$  des vins  
produits en  
France sont des  
vins tranquilles  
dont :

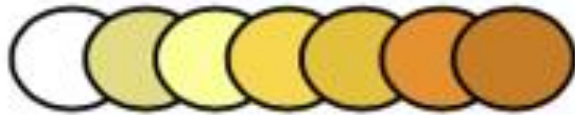




# La dégustation

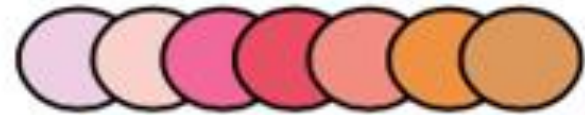
---

## Examen visuel



Incolore/Jaune vert/Jaune/Jaune paille/Or/Ambré/Roux

## La robe, les reflets



Gris/Violine/Rosé/Framboise/Saumonné/Orangé/Cuivré



Violacé/Pourpre/Cerise/Rubis/Grenat/Tuilé/Brun

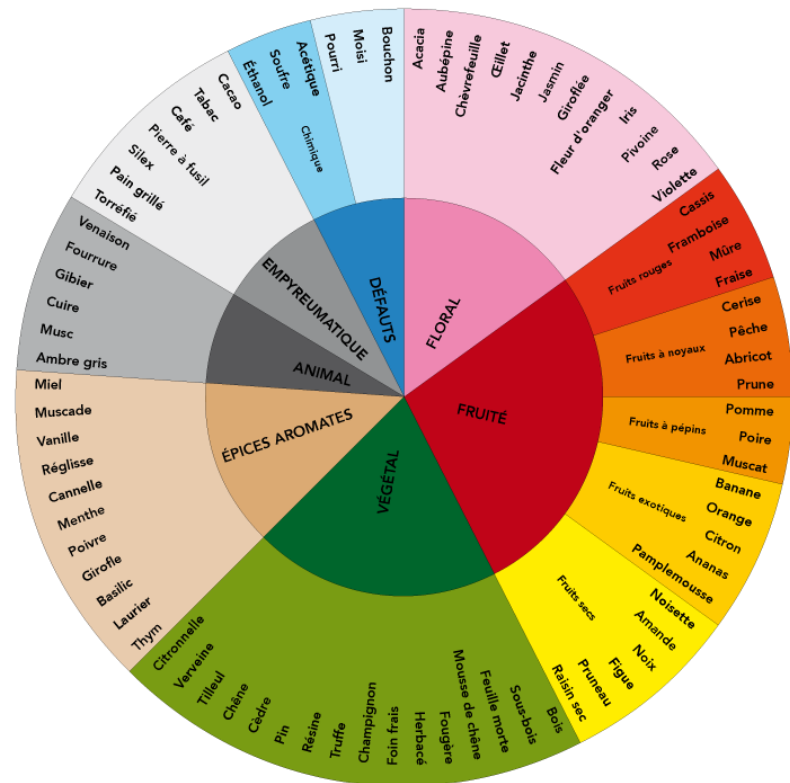
# La dégustation

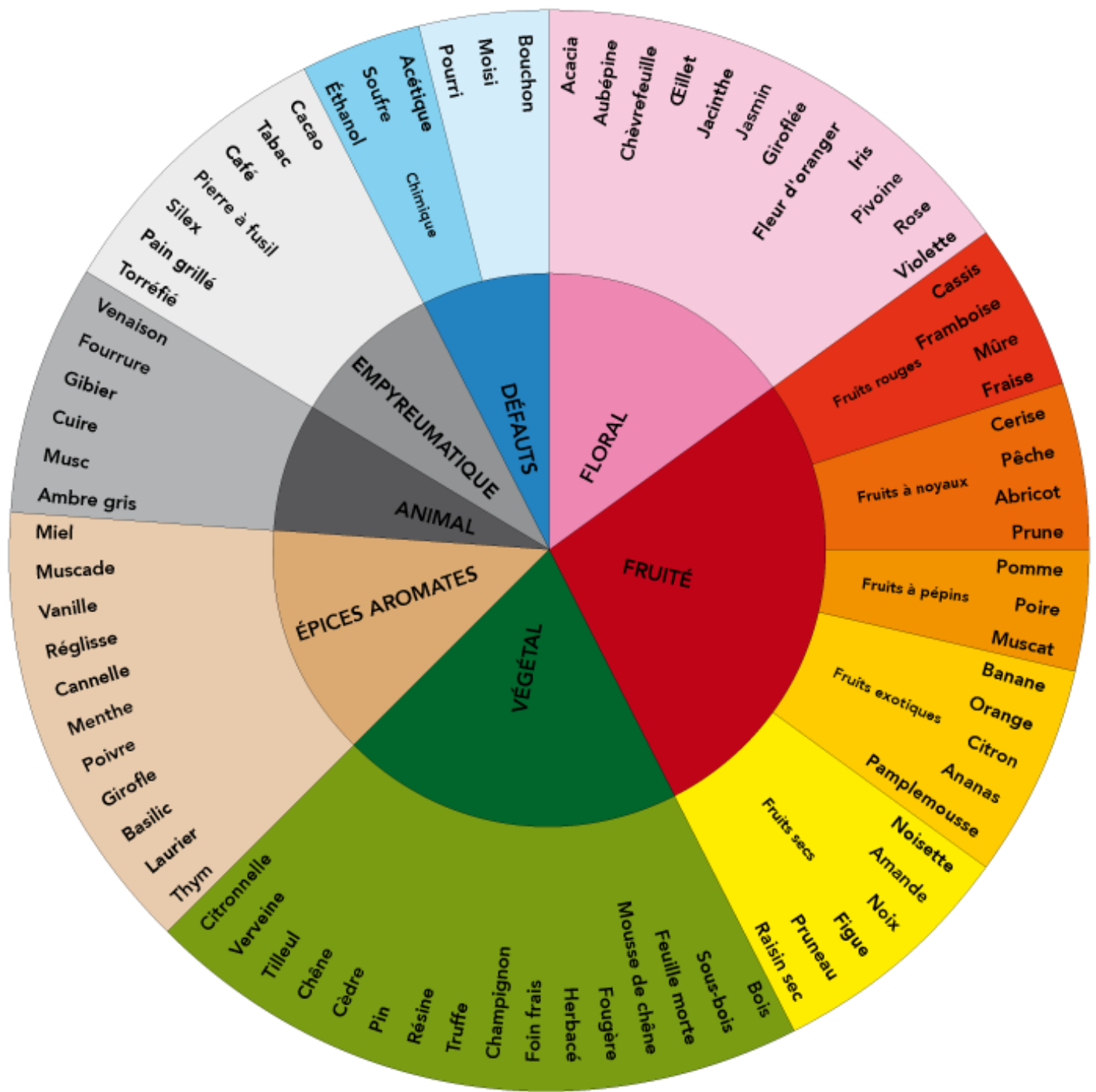
## Examen olfactif

Premier nez

Après agitation = le nez

Le nez



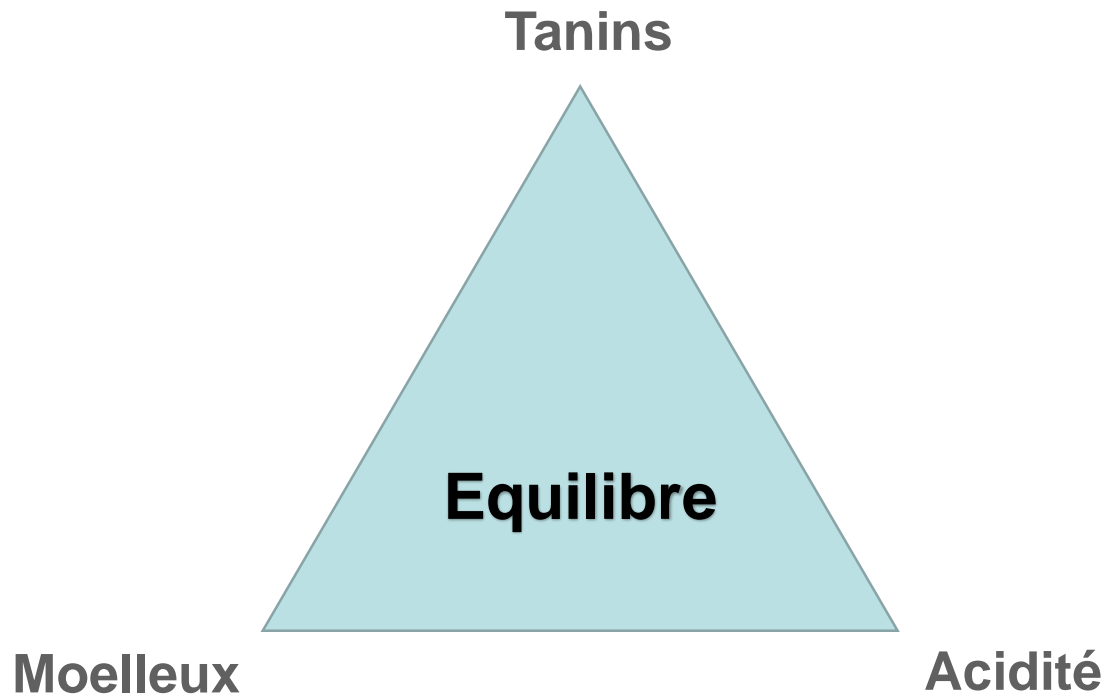


# La dégustation

---

## Examen gustatif

L'attaque, le milieu et la finale







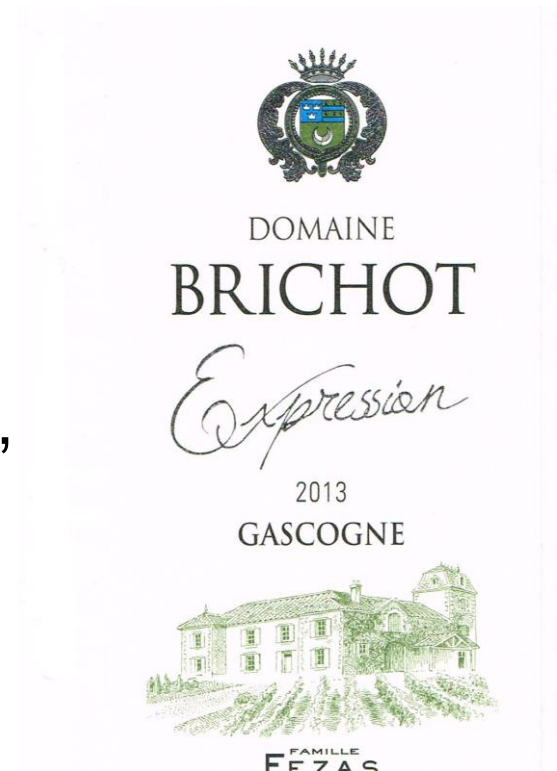
# Cuvée « Expression »

## Vin blanc sec

- Millésime : 2015
- Cépages : 50% Colombard, 25% Ugni B, 25% Sauvignon

## Vendanges manuelles

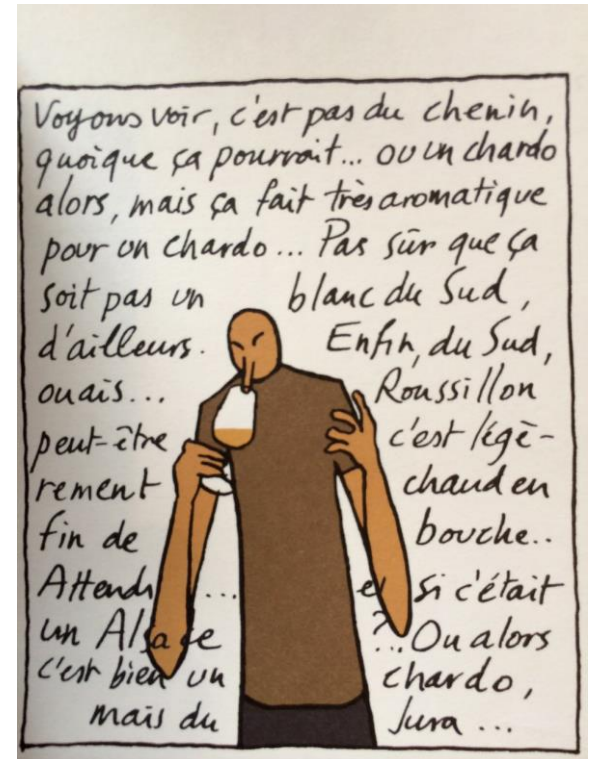
- Degré en alcool : 11,5 % vol



# Cuvée « Expression »

## Dégustation

- **Robe** : jaune pâle, reflets verts
- **Nez** : fruits exotiques, agrumes, citron, abricot
- **Bouche** : Acidité vive, fruitée, citrique
- **Garde** : à boire jeune
- **Température de service** : 8 à 10° C



**Prix : 7,75 euros**





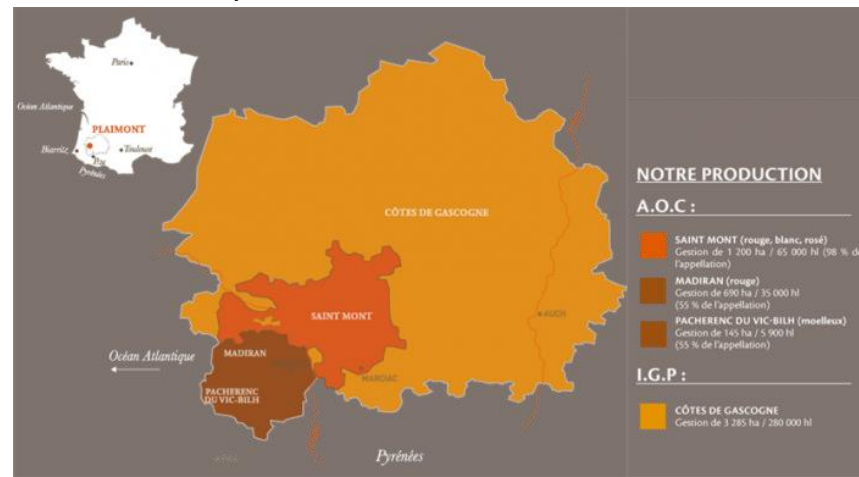
# Plaimont

## Localisation

- 98% AOC Saint Mont, 55% AOC Madiran et Pacherenc du Vic Bilh, 50% IGP Côte de Gascogne : large aire de production des Pyrénées à la Gascogne

## La coopérative

- Créée en 1979 (Plaisance, Aignan, Mont et Condom)
- 800 familles de vignerons
- 5300 ha
- Parcelles préphylloxériques
- Terroirs variés : argile, sables, calcaire





# Cuvée « Le Faîte »

---

## Présentation

### Vin blanc sec

- **Millésime** : 2014
- **Cépages** : Gros Manseng (70%), Petit Courbu et Arrufiac (assemblage différent chaque année)
- **Vendanges** : manuelles





# Cuvée « Le Faîte »

---

## Dégustation

- **Robe** : jaune or
- **Nez** : zeste d'agrumes, notes végétales (buis), beurre
- **Bouche** : belle acidité, vin élégant, ample en bouche, gourmand avec une belle complexité aromatique
- **Garde** : 8 à 10 ans
- **Température de service** : 14° C

**Prix : 16 euros**

# La vinification du Rosé

## *Le rosé de pressurage*

## *Le rosé de saignée*

*Etapes préalables*



*Pressurage du raisin*

*Encuvage*

*Mise dans le contenant de destination (Cuve, barrique)*

*Macération (quelques heures)*

*Sortie du jus de la cuve*

*Débourbage*

*Fermentation alcoolique (puis FML : Facultatif)*

*Elevage*

# Château Sainte-Marguerite

## Cru classé Côtes de Provence

- **Cépage:** Grenache, Cinsault, Syrah
- **Millésime:** 2016 (220 000 bouteilles)
- **Vinification:** Légère macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vin biologique
- **Elevage:** Cuve sur lies fines
- **Terroir:** Argilo siliceux, structuré de galets et de quartz éclatés (36 ha sur un total de 102 ha)
- **Garde:** A déguster dès aujourd'hui (Possibilité garde 12 à 24 mois)
- **Accord mets/vin:** cuisine méditerranéenne, viande et poisson grillé

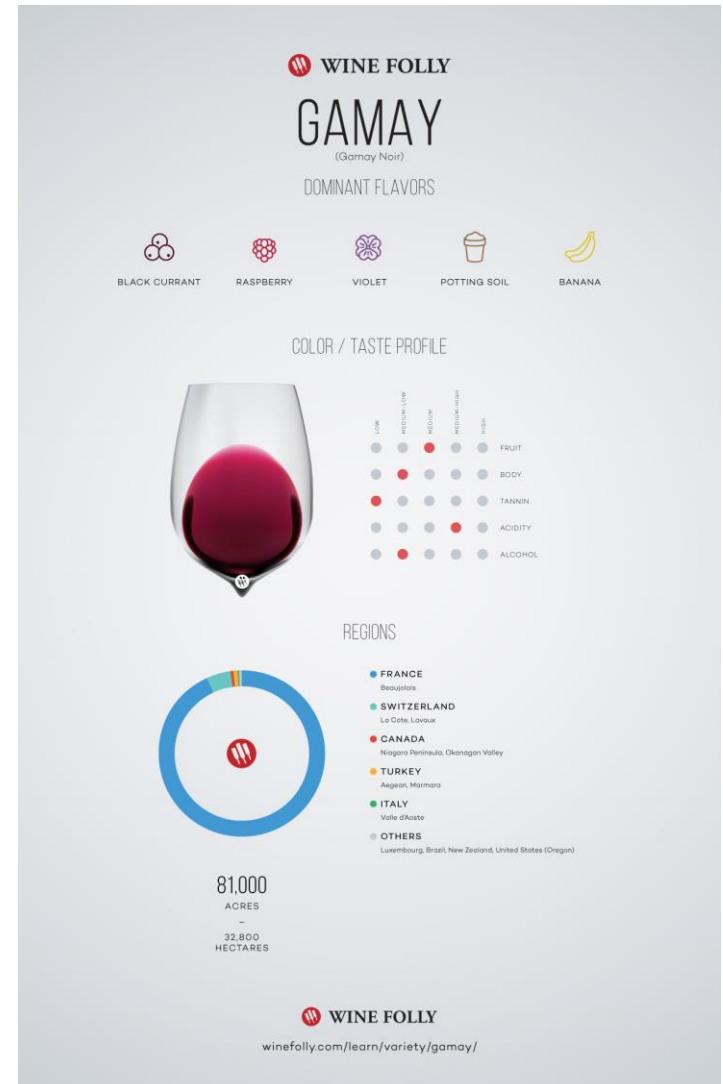




# IGP Comté Tolosan

## Vinovalie – Cave de Fronton

- Cépage : Gamay
- Millésime : 2015
- Vinification : Macération à chaud
- Elevage : Cuve pendant 12 mois
- Terroir : Boulbènes des terrasses du Tarn



# Clos Basté 2014 – AOC Madiran

---

- Cépage : 100% Tannat sur Porte-greffe RGM

## Certification biologique

- Terroir : Argilo-calcaire
- Age moyen des vignes : 30 ans
- Rendement : 35 hl/ha
- Vinification traditionnelle : extractions douces/cuvaison longue
- Elevage : 12 mois barrique (400 Litres/chêne français)



# Prochaine dégustation

## Qualités et défauts des vins 23 Janvier 2018

À bientôt

