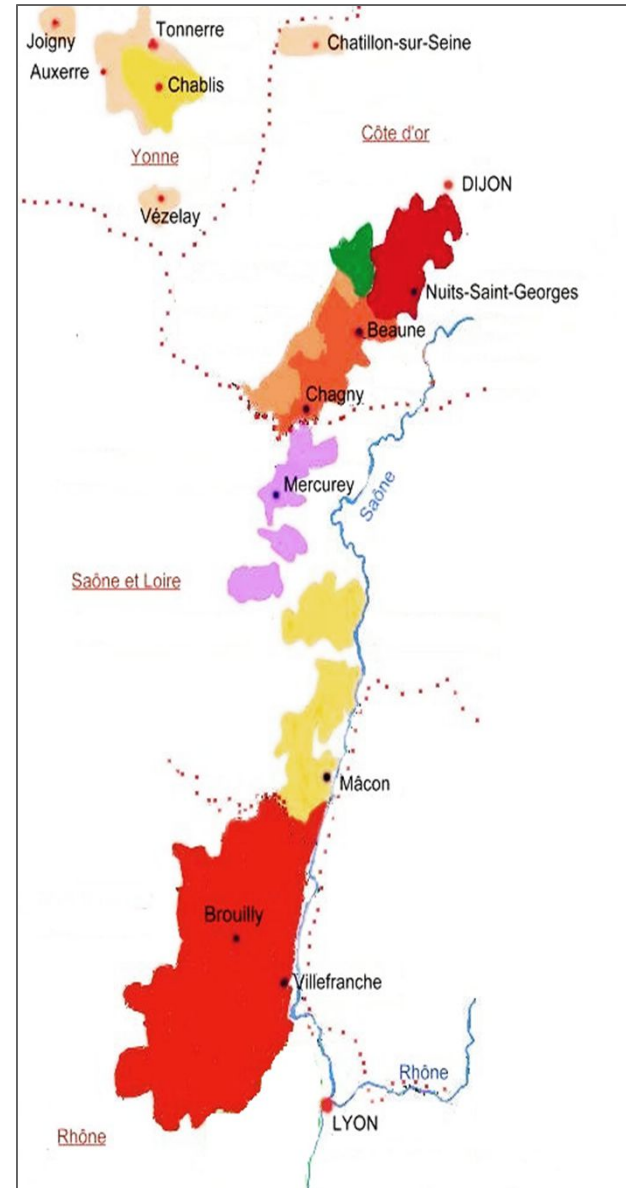
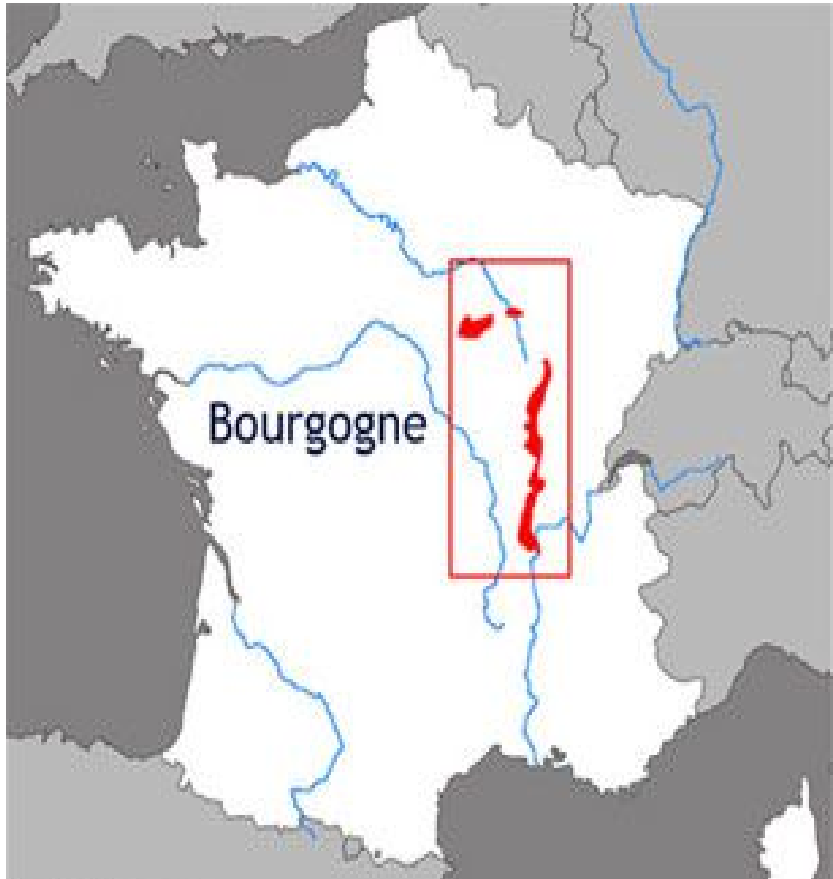




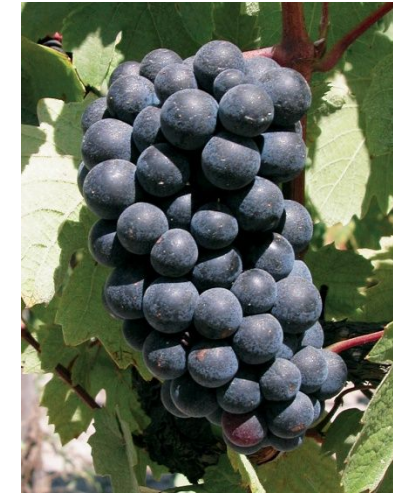
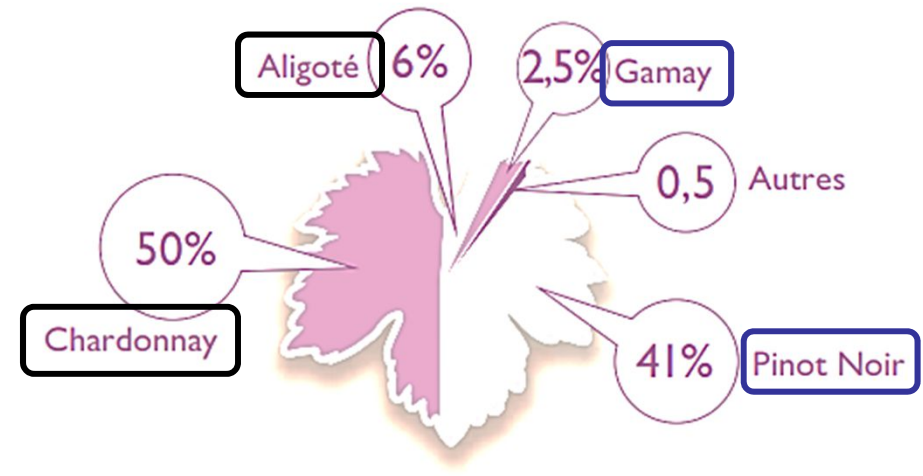
Boire avec Racaille

Méli-mélo de couleurs....

La Bourgogne viticole



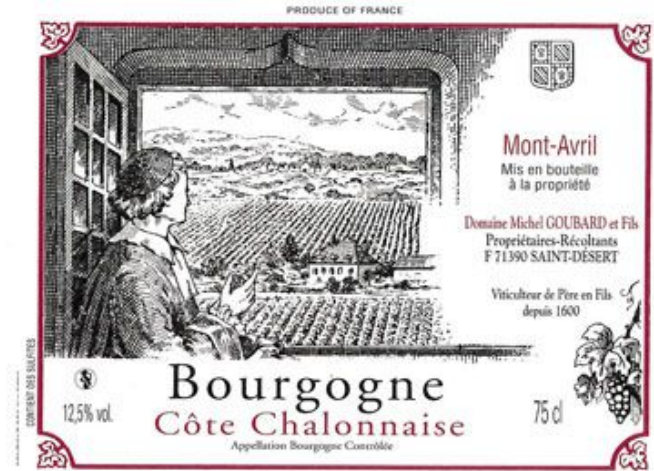
Les cépages de la Bourgogne



AOC Bourgogne Côte chalonnaise

Vin rouge

- Millésime : 2015
- Cépages : Pinot Noir
- Sols : Argilo-Calcaire exposé sud
- Vinification : vendanges égrappées/foulées
Macération à froid
- Elevage : 1 an en fput ou en cuve
- Degré en alcool : 12,5%

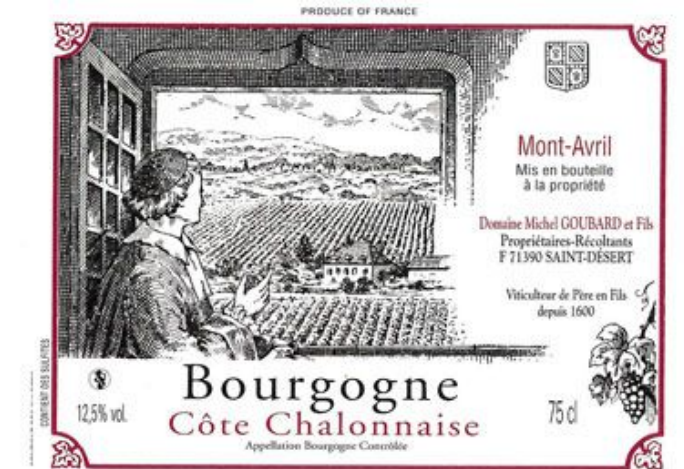


AOC Bourgogne côte Chalonnaise

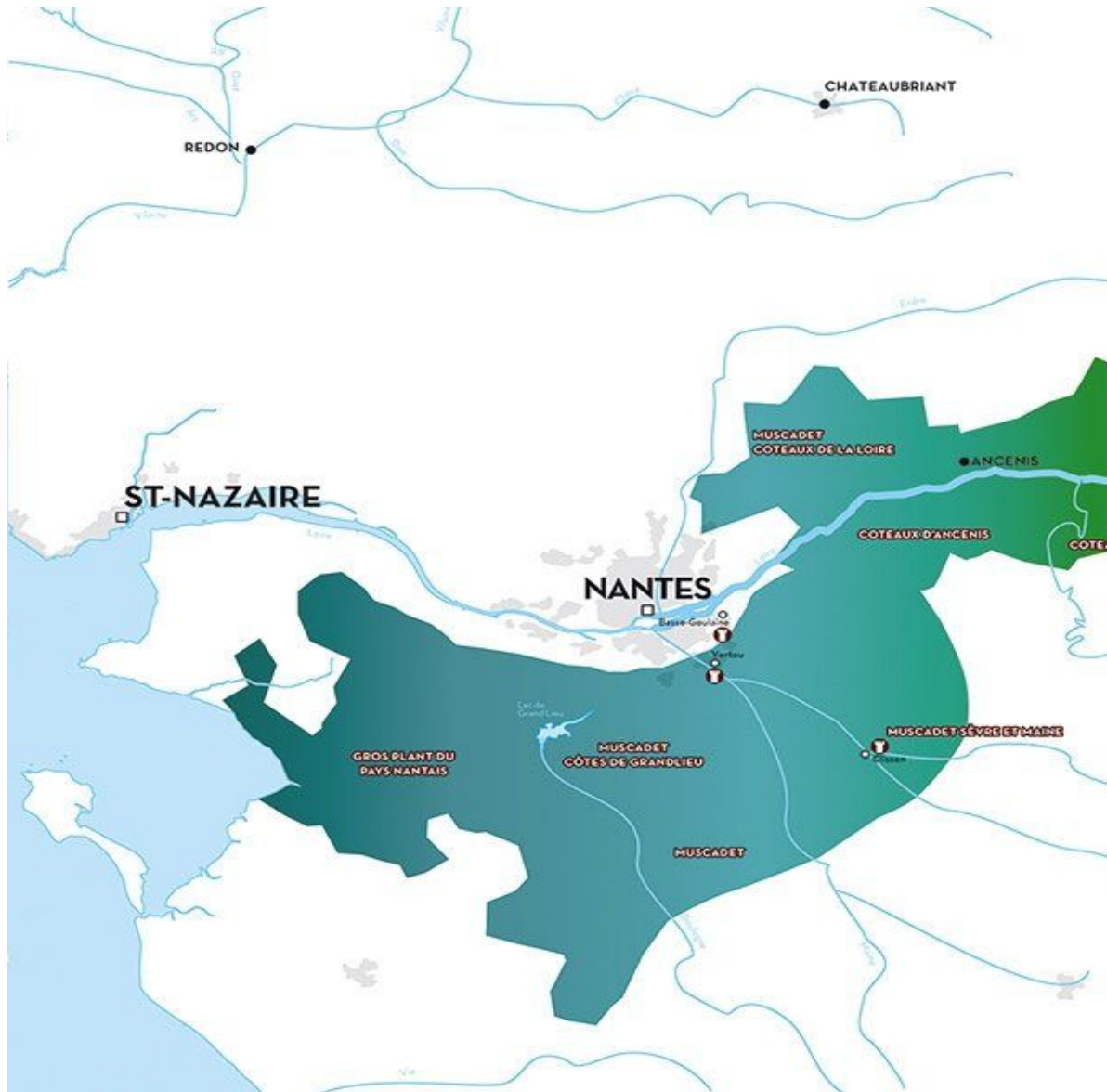
Dégustation

- **Robe** : rubis et brillante
- **Nez** : petits fruits rouges, quelques notes épicées
- **Bouche** : Très souple, tanins soyeux
- **Garde** : 7 à 10 ans
- **Température de service** : 15 à 16 ° C

Prix : 12 euros



Présentation du Pays Nantais



Les vins du Pays Nantais :

- Muscadet :
 - Sèvre et Maine
 - + 3 (6) crus communaux
 - Côteaux de la Loire
 - +(1) cru communal
 - Côtes de Grandlieu
- Côteaux d'Ancenis
- Gros plant du Pays de Nantes

Appellations Muscadet

Un cépage : Melon de Bourgogne



➤ **Caractéristiques :**

Débourrement précoce (2 jours ap chasselas)

Taille longue (yeux base peu fertiles)

Très sensible à la pourriture grise

Sa précocité le sauve

➤ **Ampélographie :**

Feuille ronde et entière (comme melon) ; sinus peu ouvert

Grappes petites et compactes



➤ **Répartition :** Muscadet : 95% de la production de melon de bourgogne

➤ **Origine :** croisement Pinot Noir et Gouais Blanc ; arrivée en Loire dès le V^e siècle lors d'échange entre abbayes ; Implantation massive après 1709 : Résistance au froid ; Développement massif XVIII^e : Marchand hollandais

➤ Vins légers, frais, iodés. Arômes agrumes ; Miel et noix si élevage

Domaine du Haut Fresne

Famille Renou

- Exploitation familiale depuis 1959
- 60 ha en production
- 3 Appellations : Anjou ; Muscadet Côteaux de la Loire ; Côteaux d'Ancenis
- Sol : Schistes issus de gabbro, gneiss et argile/calcaire (atypique)
 - ➔ Multitudes de terroirs.
- Production : Blancs, Rouges, Rosé et Crémant plus des vins de pays



Domaine du Haut Fresne

Muscadet Coteaux de la Loire « sur lies » - Blanc

Identité :

AOC Côteaux de la Loire

Millésime 2016

100% Melon de Bourgogne

Itinéraire technique :

- Vendanges mécanique
- Pressurage direct
- Débourage à froid
- Elevage sur lies (12 mois)

Dégustation:

- Température de service : 7-8 °C
- Conservation : 2-3 ans
- Accords mets/vin : coquillages, fruits de mer, poissons

6 €



Domaine Ricard (Touraine)

- Domaine familial depuis 5 générations
- Situé sur les côteaux du Cher (Thésée), exposition sud.
- **21 ha** en Appellation Touraine Blanc
- **5 ha** en Appellation Touraine Chenonceaux Blanc
- **4 ha** en Appellation Touraine Rouge
- 13 ha de **Sauvignon**, 1.5 ha de **Gamay**, 1 ha de **Cabernet Franc**, 1.3 ha de **Cot** (+ un peu de **Chardonnay**)
- **DOMAINE CERTIFIE BIO DEPUIS RECOLTE 2016**



Domaine Ricard

Le Petiot – AOC Touraine 2016

Identité :

- AOC Touraine blanc
- Millésime 2016
- 100% Sauvignon
- Terroir argilo-calcaire

Itinéraire technique :

- Rendement 50 hL/ha
- Vignes âgées de 30 ans
- Tri des jus lors du pressurage
- Fermentation lente à basse T°C pendant 3 semaines
- Elevage sur lies fines: 4/5 cuves, 1/5 en barriques de 3 vins

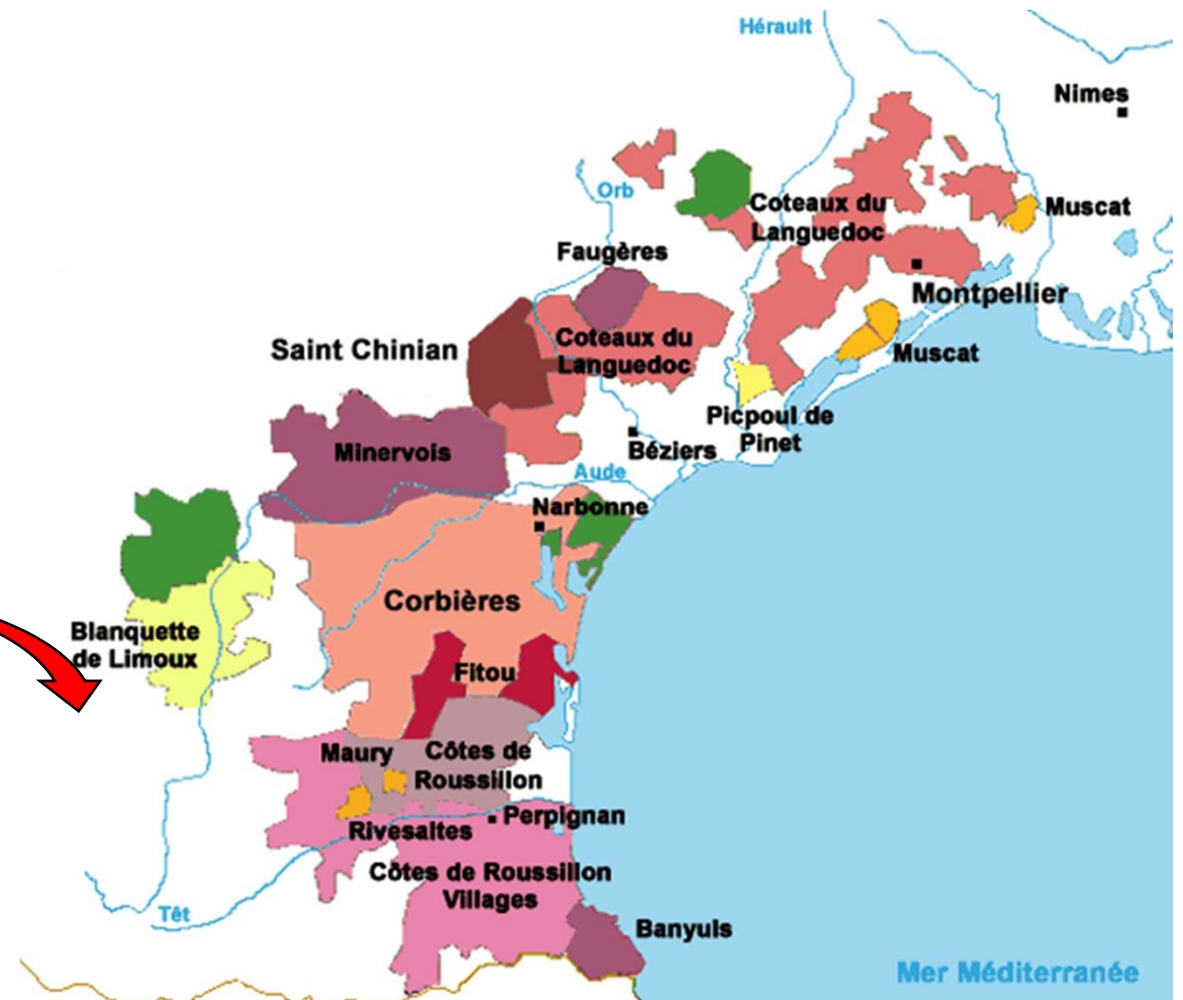
Accords mets/vins:

- A déguster avec des crustacés ou une viande blanche en sauce.



7,8 €

Vignoble du Languedoc



Vignoble du Languedoc

3 départements : Aude, Hérault, Gard

1^{ère} région productrice de vin en France

30 % de la surface en vigne de la France

224 000 ha → le plus grand vignoble du monde !



Un grand nombre d'AOC : Collioure, Saint Chinian, la Clape, Muscat de Frontignan...

→ Large gamme : rouges, blancs, rosés, effervescents, muscats

Climat : type « méditerranéen » : chaleur, sécheresse et vents

Sols : palette importante due aux différentes influences géologiques

Paysages viticoles du Languedoc



Les principaux cépages rouges

Mourvèdre : puissant et tannique ; belle aptitude à la garde

→ épices, fruits noirs, truffe, cuir

Syrah : Tanins élégants ; vin apte au vieillissement

→ violette, poivre, mûre

Grenache : Rond, onctueux, fin

→ Fruits noirs, épices douces, orange sanguine



Carignan : puissant et tannique

→ pruneau, poivre, fruits noirs, cerise, amande

Cinsault : frais, souple, délicat

→ pêche, groseille, grenade, agrumes



Les cépages principaux blancs

Grenache blanc : délicat, rond et léger
→ Pomme, pêche, fleurs blanches

Picpoul : Fraicheur et nervosité
→ Pêche, fruits exotiques, aubépine

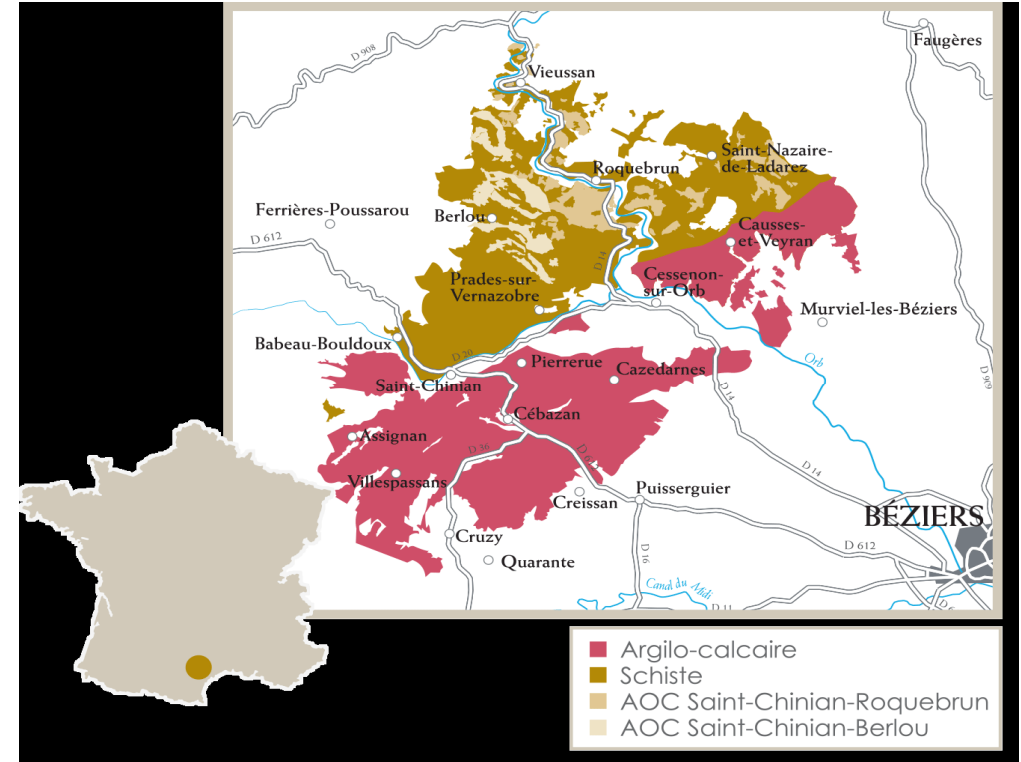


Bourboulenc : finesse et élégance
→ Fleur de garrigue, minéral

Muscat : puissant et frais
→ Rose

AOC Saint-Chinian

- Vignoble du Languedoc (35 km à l'ouest de Béziers)
- AOC : 1982
- Superficie : 3080 ha plantés
- Terroir : Argilo-calcaire (sud ouest) et schisteux (nord est)
- Climat : méditerranéen
- Principaux cépages rouges : Carignan, cinsault, syrah, mourvèdre, grenache
- Principaux cépages blancs : Grenache blancs, roussanne, marsanne, vermentino





Château Castigno

- **Localisation**

Assignan, dans l'aire d'appellation de Saint-Chinian

- **Le vignoble**

Reprise en 2007 par Marc Vestraete

30 ha de vignes plantées

→ 21 ha de rouges et 9 ha de blancs

Vendanges manuelles à la cagette

Rouges, blancs, rosés, vins mutés, effervescents, gin

Terroir : argilo-calcaire





Cuvée Terra Casta

Vin rouge

- Millésime : 2012
- Cépages : principalement Carignan
- Sols : Argilo-Calcaire

- Vinification : vendanges égrappées/foulées
Macération un mois environ
- Elevage : 1 an en cuve inox

- Degré en alcool : 14,5%





Cuvée Terra Casta

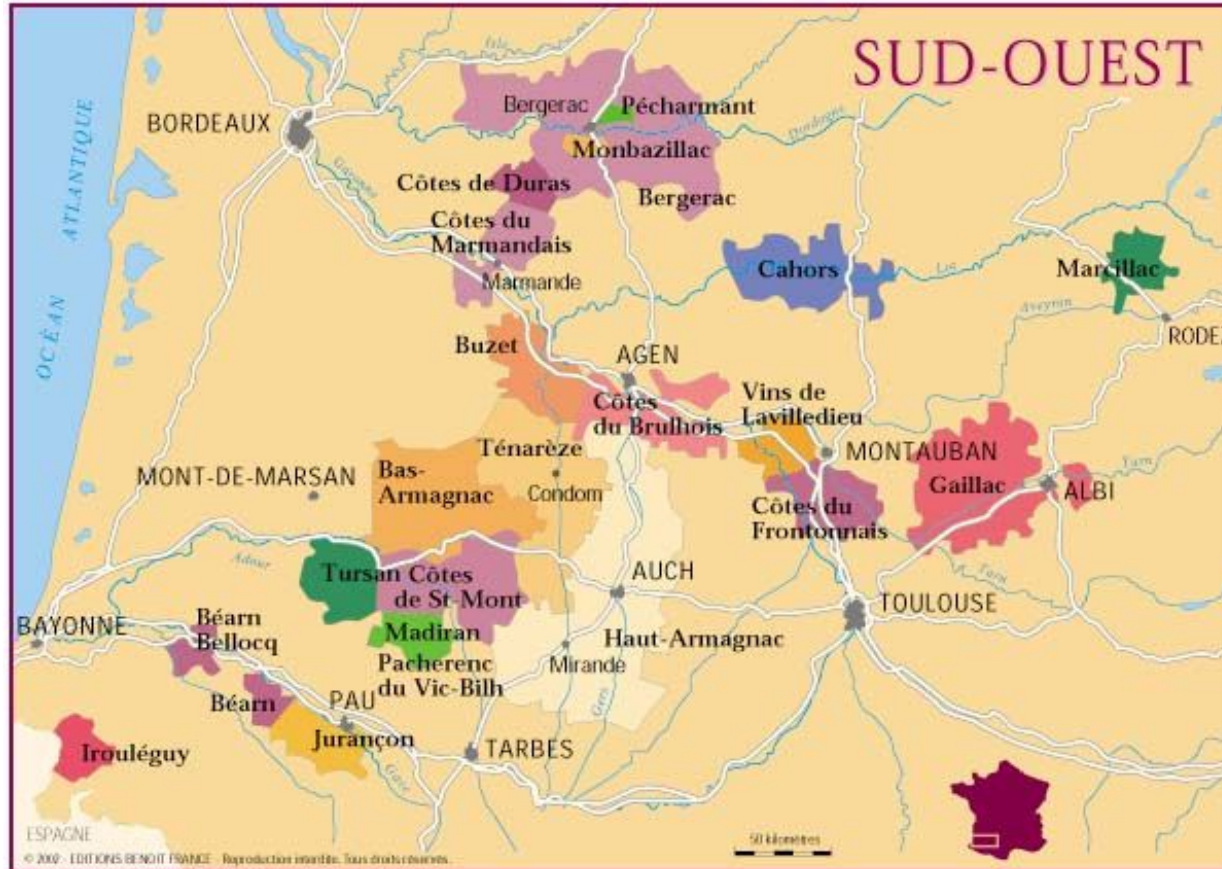
Dégustation

- **Robe** : Dense et intense
- **Nez** : Bouquet de fruits rouges, notes épicées
- **Bouche** : Souple et gourmande. Tanins murs
- **Garde** : 5 à 10 ans
- **Température de service** : 15 à 16 ° C

Prix : 10 euros



Gaillac



- Un des plus anciens vignoble de France.
- Se situe à 50 km au Nord Est de Toulouse.
- 6 terroirs différents.
- Sous influence climatique maritime Atlantique et Méditerranéenne ainsi que montagnarde.
- 3 appellations : AOC Gaillac, AOC Premières Côtes, IGP Côte du Tarn

Domaine les Grézels

- Domaine familial de 41 hectares conduit en agriculture raisonnée.
- Terroir : les terrasses de la Rive Droite avec un sol argilo calcaire.
- 15 cépages différents dont 9 rouges et 6 blancs.
- Production : vin rouge, rosé, blanc sec, blanc doux, méthode ancestrale, ...

La méthode ancestrale gaillacoise



- Cépages : 100 % Mauzac
- Type : Brut
- Vinification : récolte manuelle des raisins, première fermentation en cuve jusqu'à 30g de sucres. Arrêt de fermentation par filtration tangentielle. Prise de mousse en bouteille avec l'utilisation de billes d'alginate. Dégorgement lorsque le taux de sucre est vers 15g
Macération à froid