



Boire avec Racaille

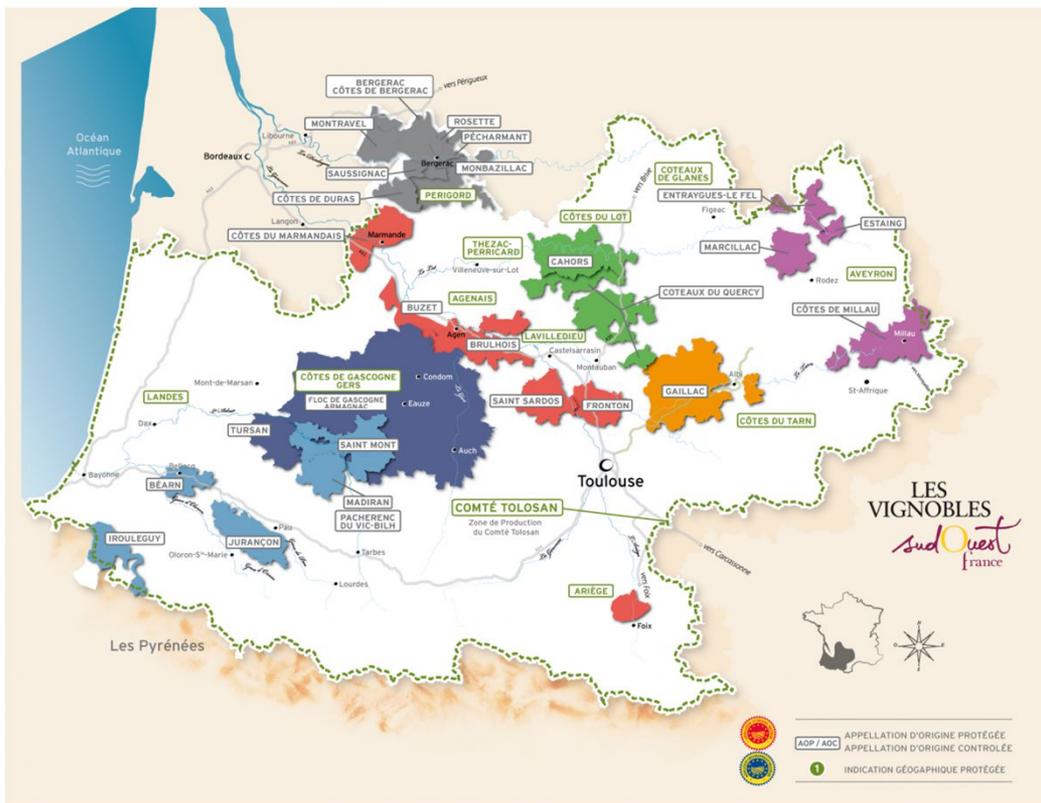
Horizontale et verticale



Un jour, une région

Le vignoble du sud ouest

Région sud-ouest



- 4^{ème} région viticole de France (en volume de production)

- Deux régions : sud Aquitaine et ouest Occitanie

- 12 300 ha

- 13 départements : de l'Aveyron au Pays Basque, entre Massif central et Pyrénées

- Vins tranquilles, pétillants, doux, eaux-de-vie, floc... → 29 AOP et 13 IGP

Région sud-ouest

- Géologie : Terrains sédimentaires tertiaires du bassin aquitain, et alluvions anciens des terrasses quaternaires
 - Climat : Croisée de 3 climats → Océanique : climat doux et humide.
 - Continental : Hiver plus froid.
 - Méditerranéen : été chaud et sec.
- Vent d'Autan et le Foehn assainissent l'atmosphère et favorisent des vendanges saines
- Vins blancs : 33% (1000 ha), vins rouges 67% (2000 ha)
110 vigneronns et 4 caves coopératives

Les principaux cépages rouges

Malbec : vins colorés et tanniques

→ épices, fruits séchés, groseilles noires, prune

Duras : vins légers aux tanins fins et élégants

→ Épices, poivre

Fer servadou : vins colorés et tanniques

→ Poivron, cassis



Négrette : vins peu acides et aromatiques

→ Épices, réglisse, violette

Tannat : vins colorés, très tanniques et nerveux

→ Framboise

Les cépages principaux blancs

Colombard :

→ Pamplemousse, buis, fruits exotiques

Gros manseng : vins puissants et acides

→ Coing, abricot, fruits confits et exotiques



Petit manseng : vins liquoreux, acides

→ Zeste d'agrumes, fruits confits, épices douces

Mauzac : peu aromatique et peu acide

→ Pomme, poire

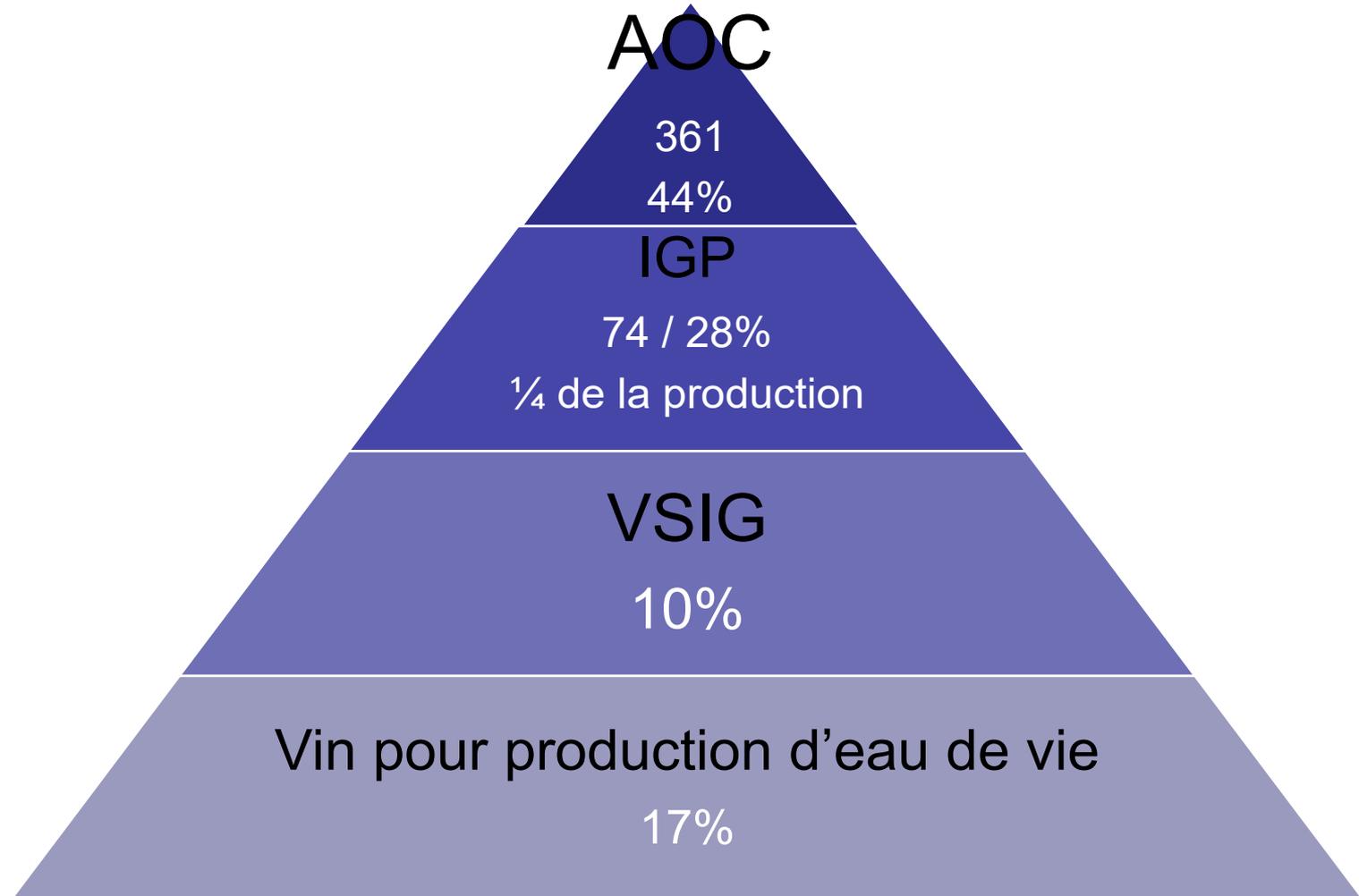
Loin de l'oeil : vin peu acides et typiques

→ Pomme, poire, fruits exotiques



Hiérarchisation des appellations

Les appellations



AOC

- Zones géographiques strictement délimitées
- Traditions viticoles
- Caractéristiques de terroirs
- Cahier des charges qui régleme et spécifie :
 - ❖ le rendement
 - ❖ les types de cépages
 - ❖ les pratiques viticoles autorisées sur l'AOC.

Pour obtenir cette appellation, il faut respecter ce **cahier des charges**



Dégustation

Verticale

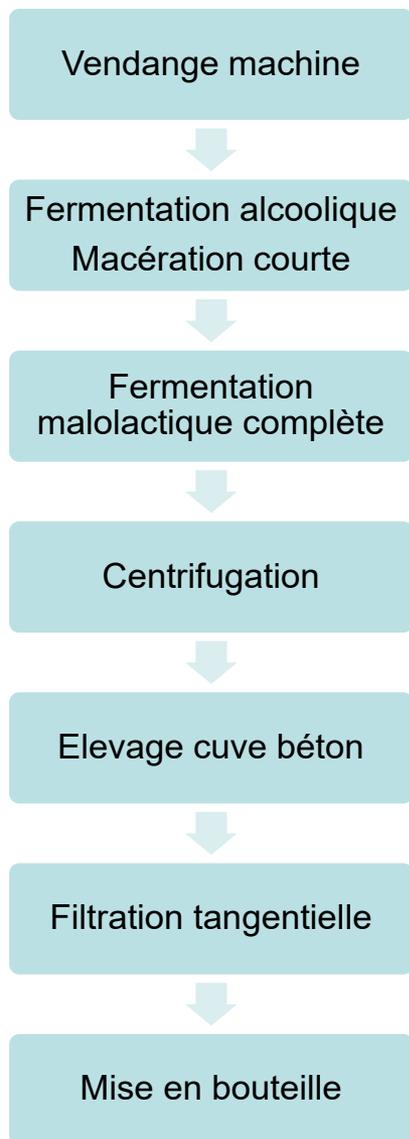
Dégustation verticale

Définition :

la dégustation verticale est une dégustation d'un vin donné sur **plusieurs millésimes successifs**, du plus jeune au plus vieux



3 rouges de Fronton



- Assemblage Négrette/Syrah
- Profil raisin: Frais
- Vinification: traditionnelle
- Macération courte
- Potentiel de garde: 3 ans
- Conduite: conventionnelle
- Rendements: 55hl/ha

Dégustation verticale: 3 rouges de Fronton



Le Groupe Vinovalie

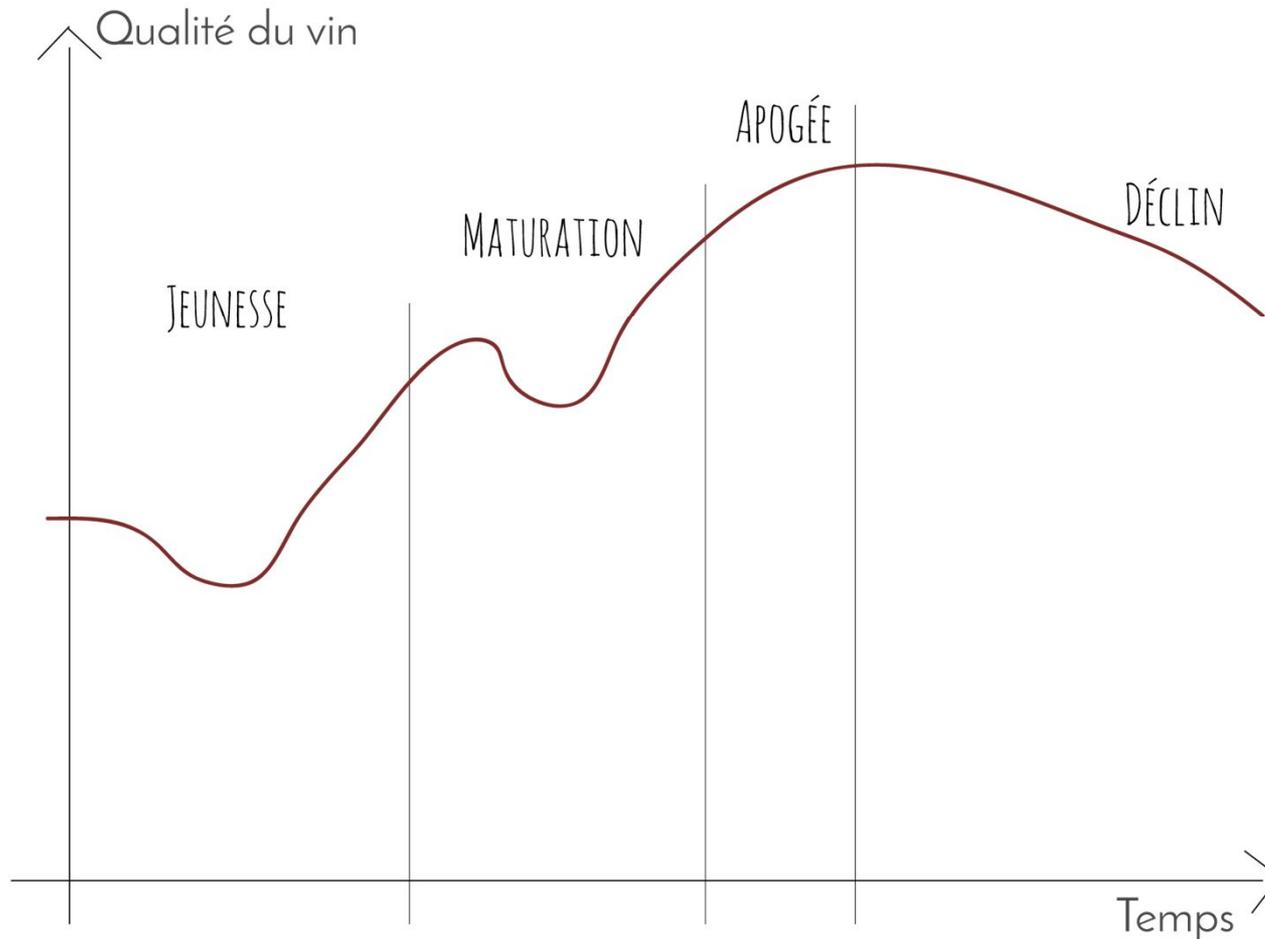
- Création en 2006
- Siège social: Saint Sulpice
- 3 800ha de vignes
- 3 appellations
 - AOC Cahors
 - AOC Gaillac
 - AOC Fronton
- 470 coopérateurs
- 18 millions de bouteilles

La cave de Fronton

- Création en 1946
- 1200 ha de vignes
- 100 coopérateurs
- 80 000 hl de production annuelle
- 2/3 rosé- 1/3 rouge



3 rouges de Fronton



3 rouges de Fronton

Cuvée	« Cuve 246 »	Carte Noire	Roc de Breyssac
Millésime	2017	2015	2014
Echelle de vie	—————→		
	Elevage	Apogée supposée	Apogée dépassée
Descripteurs aromatiques	Fruit frais / Végétal frais Tanins durs	Floral	Fruits charnus Végétal sec
Nuances de couleurs	Intensité Reflets Couleur Netteté		





Dégustation

Horizontale

Dégustation horizontale

Définition :

la dégustation horizontale est une dégustation de plusieurs vins issus d'une **même année (millésime), et d'une même appellation**

Cépages bordelais rouges



Cépages rouges

Merlot : rond et souple

- Arômes : fruité (rouge), truffe, violette



Cabernet Sauvignon : Coloré, tanique

- Arômes : fruité (cassis), sous-bois, café, cacao,

grande complexité au vieillissement



Végétal à sous-maturité



Cépages rouges

Cabernet Franc : Moyennement coloré et tanique

– Arômes: fruité (framboise, cassis), floral (violette), mentholé



évoluant vers une grande complexité au vieillissement

AOC Haut-Médoc



- 4 800 ha
- 220 000 hl/an
- 6 appellations communales :
Margaux, Moulis, Listrac,
Saint-Julien, Pauillac et Saint-
Estèphe
- Uniquement vin rouge

cabernet franc N
cabernet-sauvignon N carmenère N
merlot N
cot N (ou malbec)
petit verdot N

Château La Peyreyre

- Propriété familiale Vergez
- Vignoble de 12 ha
- Sol argilo-calcaire et grave

Vin rouge

Cuvée prestige

- Millésime : 2015
- Cépages : 50 % Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
- Vinification: traditionnelle, élevage en fût pendant
mois



Château La Peyreyre

Dégustation

- Robe : robe pourpre
- Nez : sur les fruits noirs, mûrs
- Bouche: fruits confits et notes fumés
- Garde : 5 ans
- Température de service : 16/18° C

Prix : 9,50 €



AOC Médoc



- 80 kms de long et 10 kms de large
- 5 800 ha
- 285 000 hl/an
- Uniquement vin rouge

cabernet franc N
cabernet-sauvignon N
carmenère N
merlot N
cot N (ou malbec)
petit verdot N

Château De La Croix

- Propriété familiale
- Vignoble de 31 ha, 7500 pieds/ha
- Sol argilo-calcaire et grave
- 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Vin rouge

- Millésime : 2015
- Cépages : 53% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 7% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
- Vinification: traditionnelle, élevage de 18 mois dont 12 mois en bois

Château De La Croix

Dégustation

- Robe : grenat
- Nez : fruits rouges, mûre, notes vanillées
- Bouche : fruité, tanins fins et élégants, riche en matière
- Garde : 5 ans
- Température de service : 16/18° C

Prix : 12 €

- Accords mets/vins: agneau, gibier



Clos Manou

- Propriété familiale Dief
- Vignoble de 19 ha, a commencé à 6 ares
- 40 ans
- 45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Vin rouge

- Millésime : 2015
- Cépages : 86% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
- Vinification: remontage, délestage, élevage en barrique sur OXO

Petit Manou

Dégustation

Petit Manou

- **Robe** : couleur intense
- **Nez** : fruits, toasté, pointe de camphre
- **Bouche**: gourmand, tanins fondus
- **Garde** : 10 ans
- **Température de service** : 16/18° C

Prix : 15 euros

Mis en Bouteille à la Propriété
*Je suis issu
d'une sélection de raisin
très sévère, je suis vinifié comme
on sait faire chez nous.
Malgré cela je ne suis que
Petit Manou*

PETIT MANOU

MÉDOC

Françoise et Stéphane Dief

Prochaine dégustation

Assemblage

3 avril

À bientôt

