




Boire avec Racaille

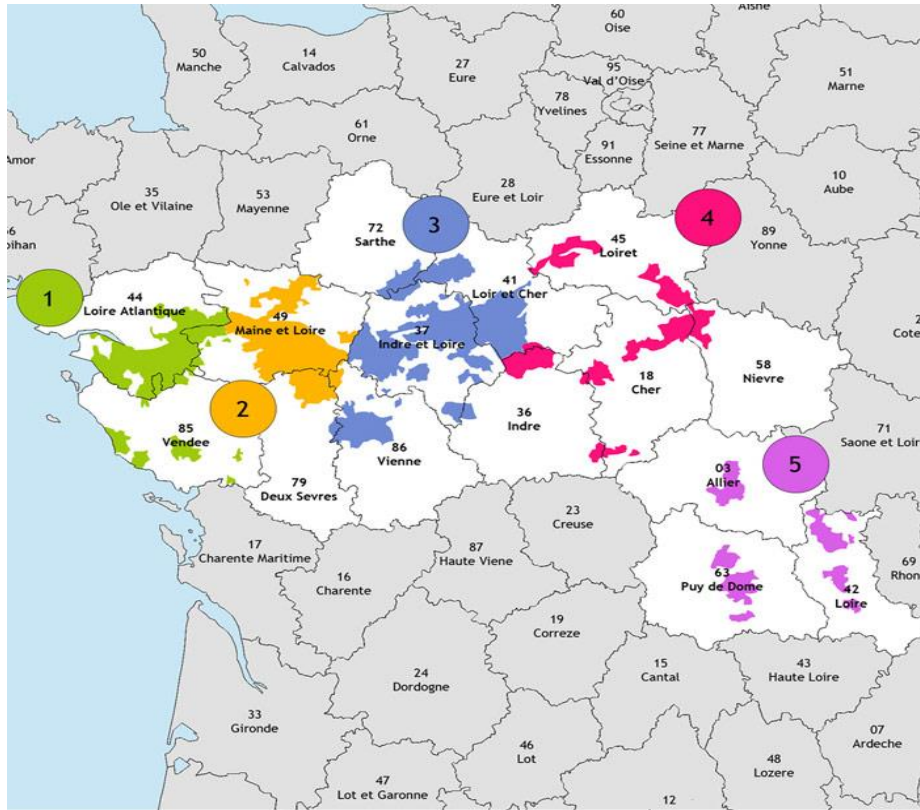
Atelier assemblage



Un jour, une région

Vignoble du Val de Loire

Vignoble de la Loire



5 grandes zones géographiques, 800 km de route des vins

3 régions : Pays de la Loire, Centre-Val de Loire, Auvergne

70 000 ha plantés

Production : Rouges, rosés, blancs, mousseux, liquoreux

Quelques appellations : Sancerre (Cher), Anjou et saumure (Maine-et-Loire), Chinon (Indre-et-Loire).....

Climat : Océanique et continental

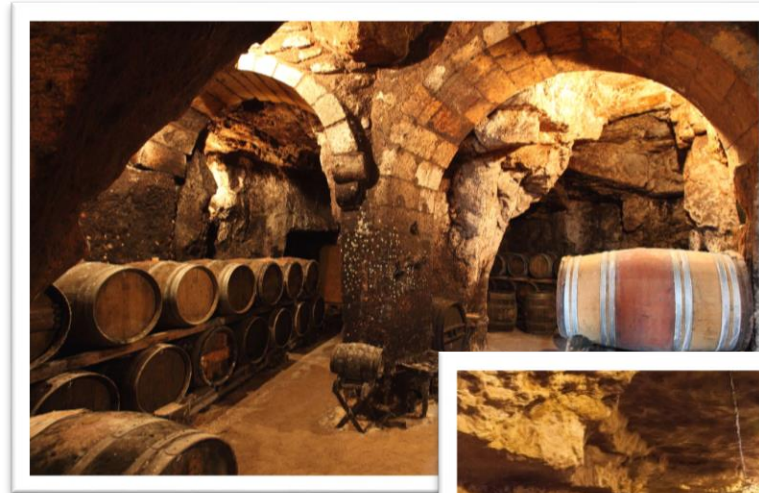
Sols : très variés (entre schistes et calcaire)

Vignoble de la Loire

Quelques particularités :

Les châteaux de la Loire

Les caves en tuffeau



Les principaux cépages rouges

Cabernet Franc : vins colorés et tanniques

→ poivrons, réglisse, violette, chocolat, fraise, framboise
cassis



Cabernet Sauvignon : vins colorés et tanniques

→ cassis, cannelle, poivron, cèdre, menthe, chocolat



Gamay : vins peu acides et aromatiques

→ Épices, réglisse, violette



Pinot noir : vins peu tanniques et fruités

→ Cerise, framboise, mûre, poivre

Les principaux cépages blancs

Chenin :

→ fruits jaunes, fruits secs, agrumes, miel

Sauvignon: Vif et aromatique

→ Foin, feuilles de cassis, genêt, pierre à fusil



Melon: peu acide et peu aromatique

→ floral, agrumes, iodé



Atelier assemblage

L'assemblage

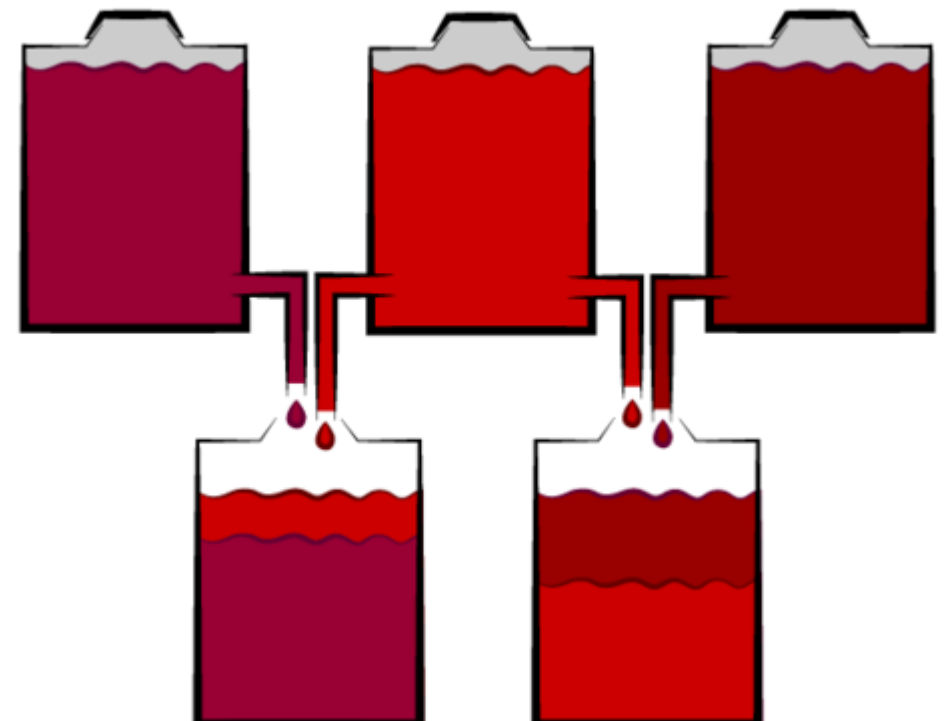
Pourquoi?

- Mélanger les cépages ou parcelles vinifiés séparément
- Créer une gamme : 1^{er} vin 2^{ème} vin
- Proportion jus de goutte et jus de presse

à quel moment?

- Après les fermentations
- Après l'élevage

Très utilisé à Bordeaux



L'assemblage

Spécificités :

-AOC : impose des pourcentages de variété

Ex : Madiran, 60% à 80% de Tannat

-Vin effervescent : possibilité de mélanger différents millésimes = **VIN DE RESERVE**



Atelier

Bouteilles tirées de différentes barriques

Elevage : plusieurs fournisseurs et différents types de chauffe

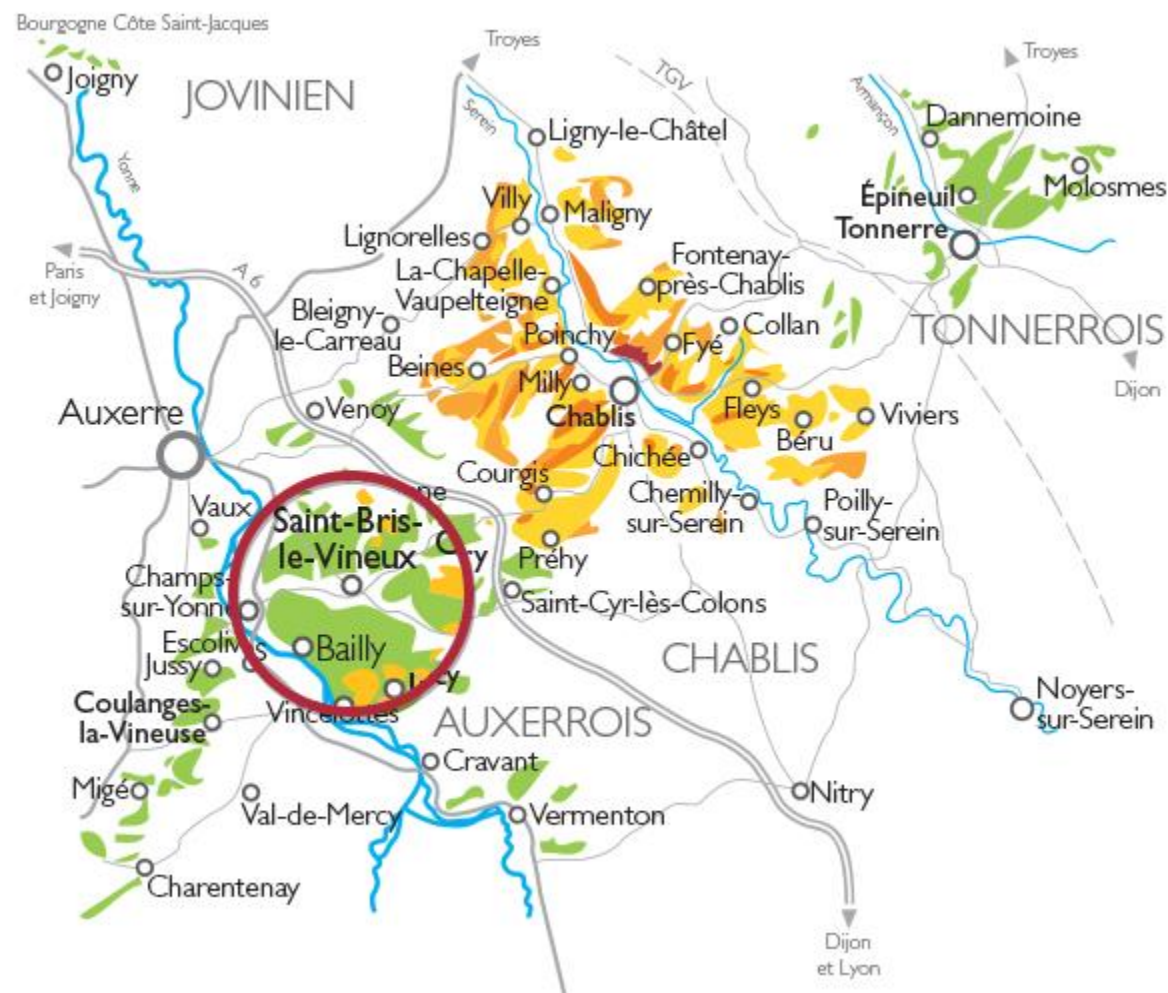


Bailly Lapierre- AOC St Bris

- Cave coopérative (430 vignerons)
- Appellation depuis 2003
- 130 000 bouteilles

Vin blanc

- Millésime : 2015
- Cépages : Sauvignon blanc
- Vinification: Vendange machine, débourbage à froid, filtration tangentielle



Bailly Lapierre- AOC St Bris

Dégustation

- **Robe** : couleur pâle, reflets verts
- **Nez** : agrume, fruits à fleur blanche
- **Bouche**: fruité et minéral
- **Garde** : 5 ans
- **Température de service** : 14°C

Prix : 8 euros

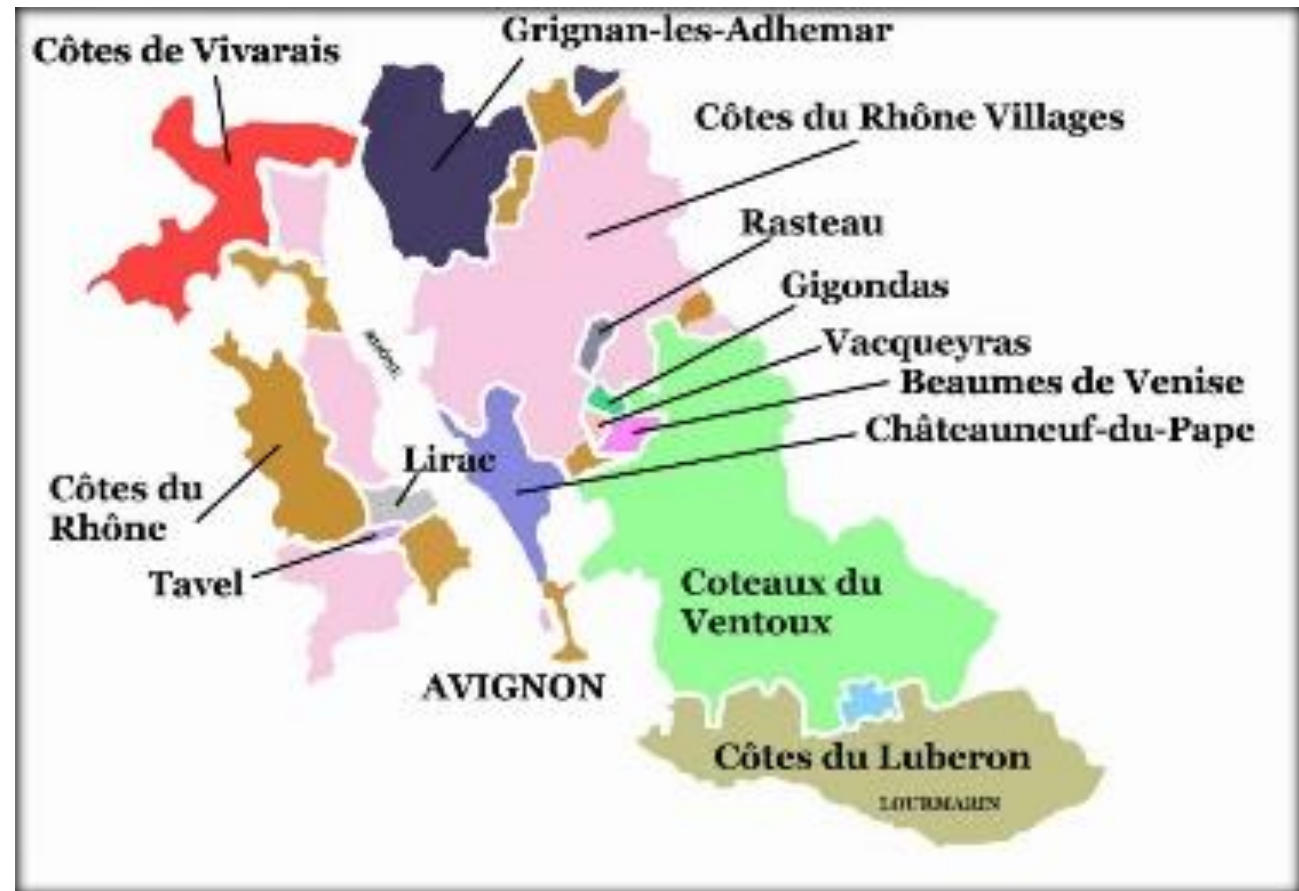


Domaine de Boissan - AOC Gigondas

Domaine familial Bonfils de 50 ha
Vieilles vignes de + de 40 ans
En cours de conversion AB

Vin Rouge : cuvée Vieilles vignes

- Millésime : 2014
- Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah
- Vinification: récoltes manuelles, vendanges entières, non éraflées. Élevage en barriques et cuves en fonction des millésimes



Domaine de Boissan- AOC Gigondas

Dégustation

- **Robe** : couleur rouge intense
- **Nez** : puissant, fruits confits (pruneau)
- **Bouche**: capiteux, velouté, fruits à noyaux
- **Garde** : 10-15 ans
- **Température de service** : 16°C

Prix : 16 euros



Prochaine dégustation

Dégustation à l'aveugle 15 Mai 2018

À bientôt

