

# Dégustation Racaille

---

Initiation à la dégustation

Margot MAHEO, Claire BRICHON, Adrien MARTY



# Comment choisir sa bouteille ?

---

## Les questions qu'on se pose

- Où acheter son vin ?
- Quel prix pour quelle qualité ?
- Quels outils de décision ?
- Quand boire sa bouteille ?

## Les réponses

- GD, Cavistes, Domaine.
- Appellations, Certifications.
- Application : Tagawine
- Tous les vins ne se bonifient pas avec le temps.



# Vin Numéro 1

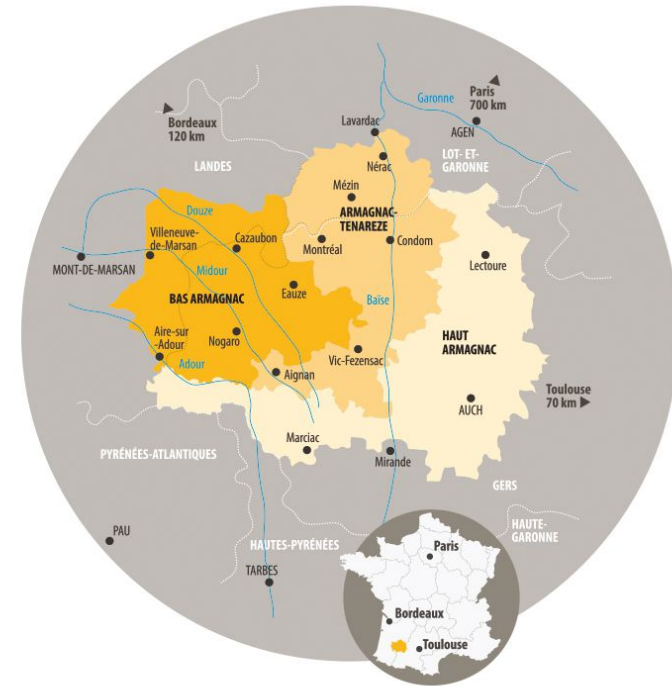
---

IGP Côtes de Gascogne – Domaine Séailles



# *IGP Côtes de Gascogne*

- Zone identique à celle de l'Armagnac (Gers).
- IGP depuis 1982.
- Superficie : 15 000 hectares.
- 75 % du volume vendu à l'export.
- Vin Rouges, Rosé et Blancs





# Domaine de Séailles – Presto Blanc 2017

---



- Domaine familial depuis 1961.
- Superficie 26 hectares.
- Domaine certifié en Agriculture Biologique (1998).
- Cuvée Presto Blanc 2017
  - Cépages : 50% Sauvignon Blc, 50% Sauvignon Gris
  - Vinification et élevage en cuve inox
  - Accord : Apéritif et fruits de mer.



# Vin Numéro 2

---

AOP Gaillac – Domaine Vayssette



# *AOC Gaillac*

- Climat océanique et méditerranéen + vent d'Autan
- 7 types de vins : rouge, blanc, rosé, doux, perlé, effervescent, primeur
- **Cépages** : Pour les vins rouges : Braucol, Duras, Prunelart, Gamay. Pour les vins blancs : Mauzac, Loin de L'œil, Ondenc et Muscadelle
- 3400 hectares
- 155 000 hectolitres
- 60 % rouges, 30 % blancs, 10 % rosés





# AOC Gaillac 2017 – Domaine Vayssette

---



- Domaine familiale depuis 3 génération
- Charte Vignerons Indépendants
- Démarche Haute Valeur Environnementale
- Cuvée Clémence :
  - 100 % Mauzac
  - Coteaux argilo-calcaire, exposition sud-ouest
  - Vinification « naturelle »
  - Fermentation en barrique 6 à 10 mois
  - Accords : poisson, viande blanche, apéritif



# Vin Numéro 3

---

AOP Fronton – Vinovale



# *AOP Fronton*

- AOP depuis 1975
- Climat tempéré, influences océanique et méditerranéenne
- Sols calcaires, argilo-calcaire, sables, galets, graviers, sables, galets et limons
- Terroir de la Negrette
- Superficie : 2 300 hectares.
- Vin Rouges (65%), Rosé (30%)
- 9 millions de bouteilles/ an





# Vinovalie – Cuvée INES 2017

---



- Coopérative viticole créée en 2006
- Premier producteur de vin rouge et rosé du sud-ouest
- 4 caves: Cave de Fronton, Cave de Técoü (AOP Gaillac), Vignerons de Rabastens (AOP Gaillac), Côtes d'Olt (AOP Cahors)
- Cuvée INES 2017
  - Cépages : majorité Négrette
  - Elevage de 6 mois sur lies fines
  - Accord : Apéritif et cuisine méditerranéenne



# QUIZ

---

Connaissez vous le Sud-Ouest ?



# Quiz – Question 1

---

- Le rosé est produit à partir :

A – De Raisins blancs

B – De Raisins Rouges et de Raisins Blancs

C - D'un mélange de Vins Blancs et Rouges



# Quiz – Question 2

---

- L'AOC Madiran produit :

A - Des vins Blancs

B – Des vins Rosés

C - Des vins Rouges

D – Des vins Blancs, Rouges et Rosés



# Quiz – Question 3

---

- Le cépage Malbec est originaire :

A – De Cahors

B – D'Argentine

C - Du Chili

D – De Bordeaux



# Quiz – Question 4

---

- Lequel de ces cépage est typique de l'AOC Fronton ?

A – Le Braucol

B – L'Uni Blanc

C - La Negrette

D – Le Gros Manseng



# Vin Numéro 4

---

AOP Fronton – Château de Belaygues



# Château de Belaygues 2015

---



- Domaine racheté en 2001
- Superficie 13 hectares.
- Vers une Agriculture Biologique
- Cuvée Presto Blanc 2017
  - Cépages : 50% Negrette, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
  - Vinification en longue lacération avec multiples remontages
  - Accord : Apéritif, grillades, fromage, chocolat



# Vin Numéro 5

---

AOP Côtes de Bergerac – Château La Vaure



# *AOP Côtes de Bergerac*

- Situé au Sud du département de la Dordogne.
- Sous région de Bergerac-Duras.
- AOP depuis 1936.
- Mention qualitative du Bergerac AOP (2003).
- Superficie AOP : 27 hectares.
- Rendement Moyen : 20 hl/ha





# *Château La Vaure – Cuvée Prestige 2015*

---



- Domaine en cave coopérative de Le Fleix.
- Superficie 26 hectares.
- Cuvée Prestige 2015
  - Cépages : 50% Cabernet Sauvignon et Franc, 50% Merlot
  - Elevage en fût de chêne
  - Accord : Viande rouges, grillades, fromage.