

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

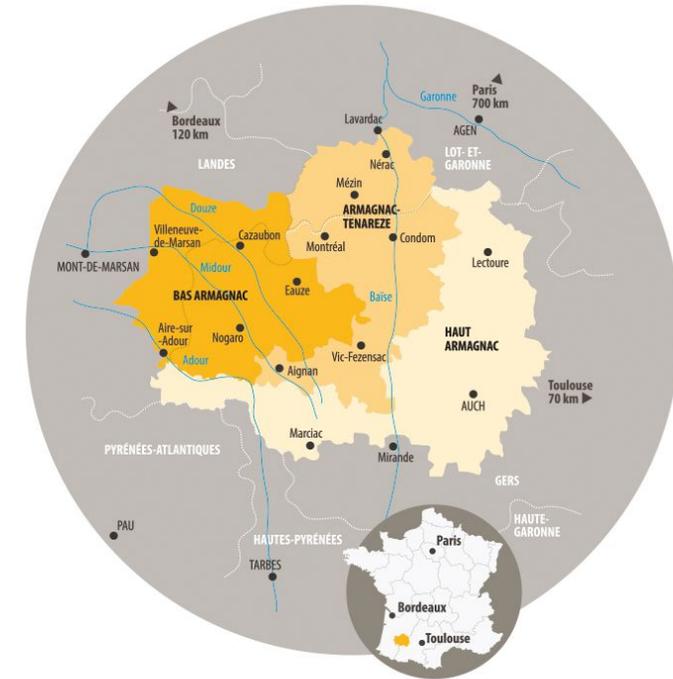
- GD, Cavistes, Domaine.
- Appellations, Certifications.
- Application : Tagawine
- Tous les vins ne se bonifient pas avec le temps.

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.