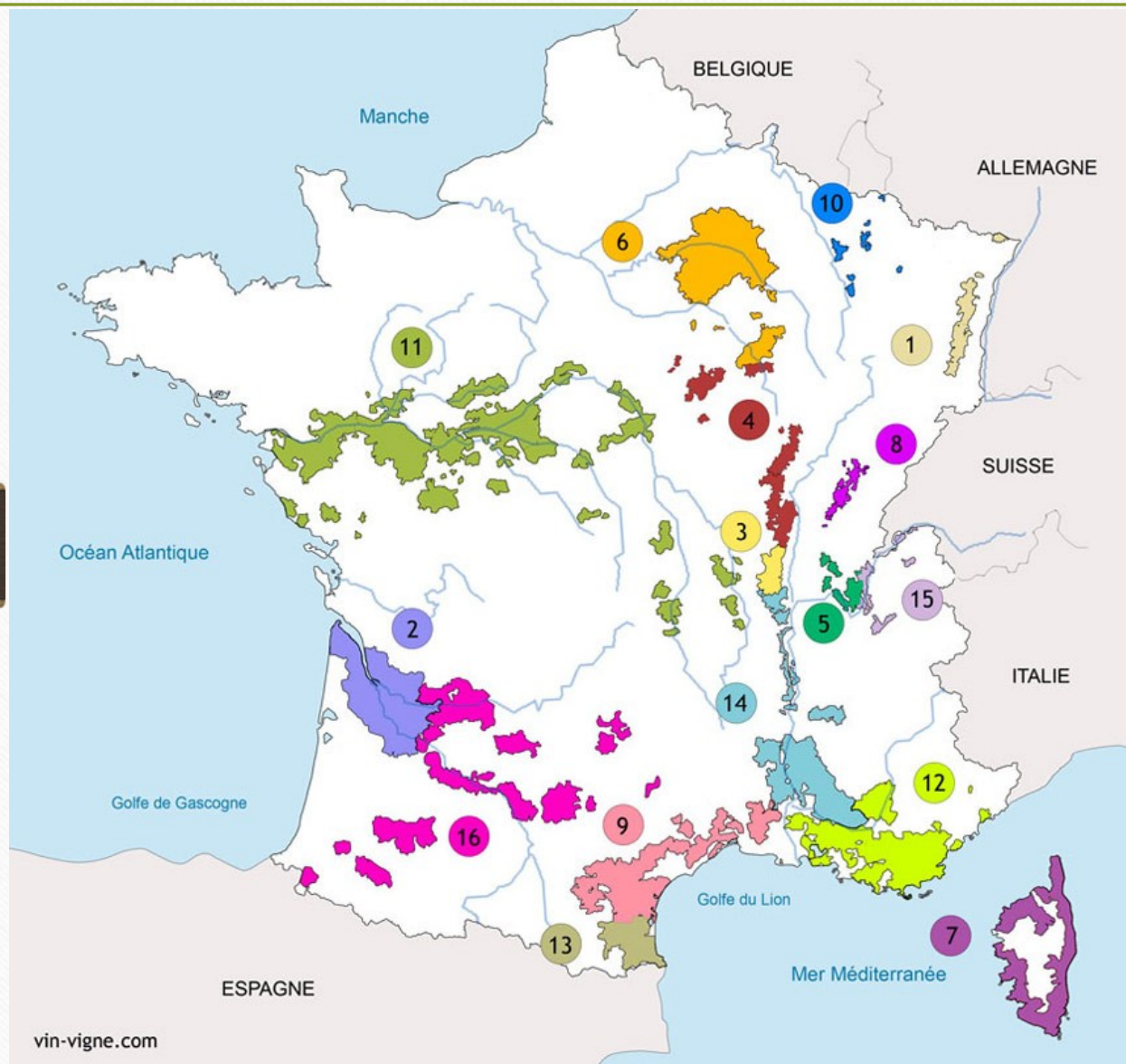


Dégustation Racaille

Découverte des vins de l'Ouest

(de la France)

Sehoon BOK, Zhao JIN, Thibaut MERCIER

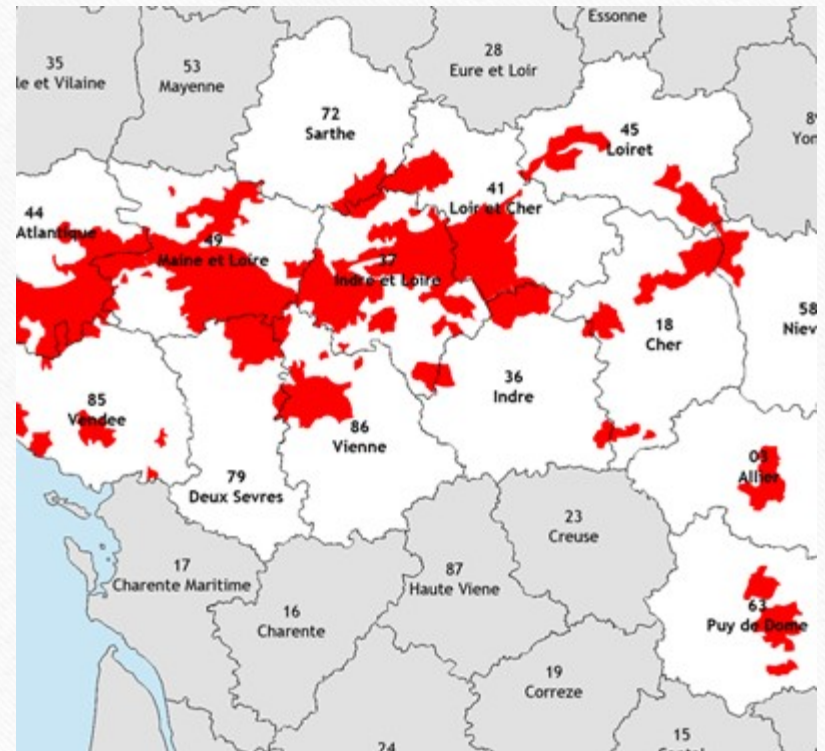


Les vignobles de l'Ouest :

- **Bordeaux (2)**
- **Languedoc (9)**
- **Loire (11)**
- Roussillon (13)
- **Sud-Ouest (16)**
- Cognac !

Loire

- Climat Océanique, semi-continentale et montagnard
- Sols calcaires (tuffeaux), granites et schistes...
- Superficie : 70 000 ha dont 52 000 en AOC
- 45% blancs, 23% rouges, 21% rosés, 11% effervescents
- Cépages emblématiques : Cabernet Franc, melon de Bourgogne, Chenin
- Chinon, Muscadet, Sancerre, Pouilly-Fumé



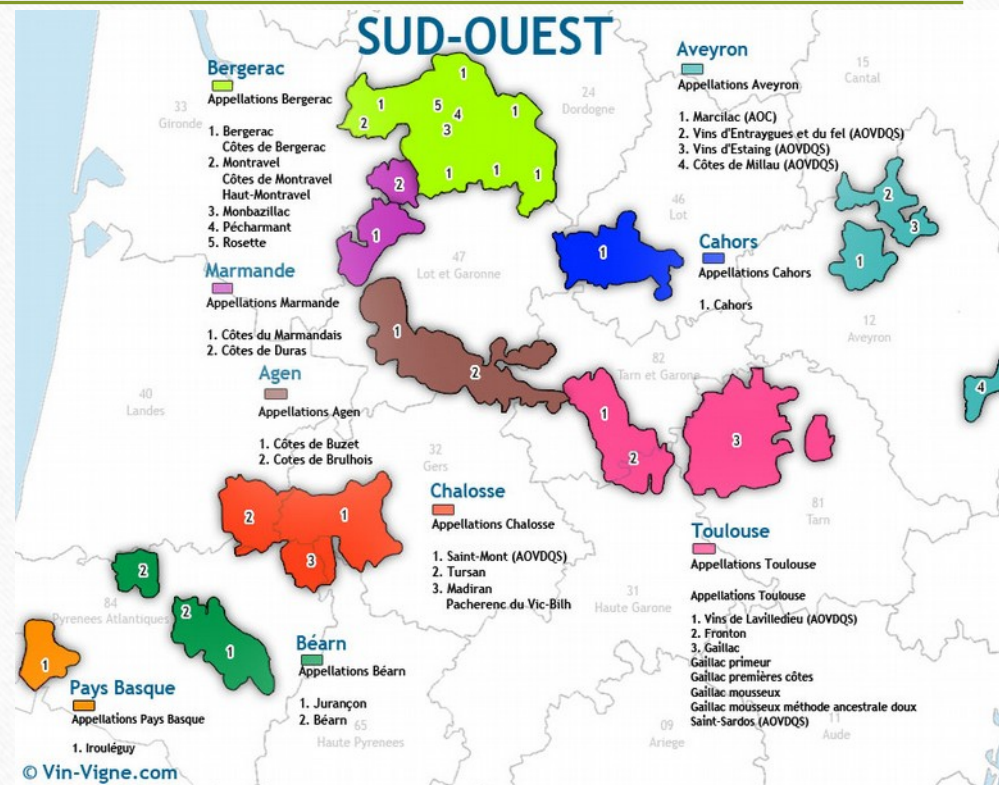
Domaine Baudry-Dutour, AOC Chinon Cuvée les 3 coteaux 2017



- Entreprise créée en 2003
- Superficie 120 ha sur 4 propriétés
- HVE
- 100% Chenin

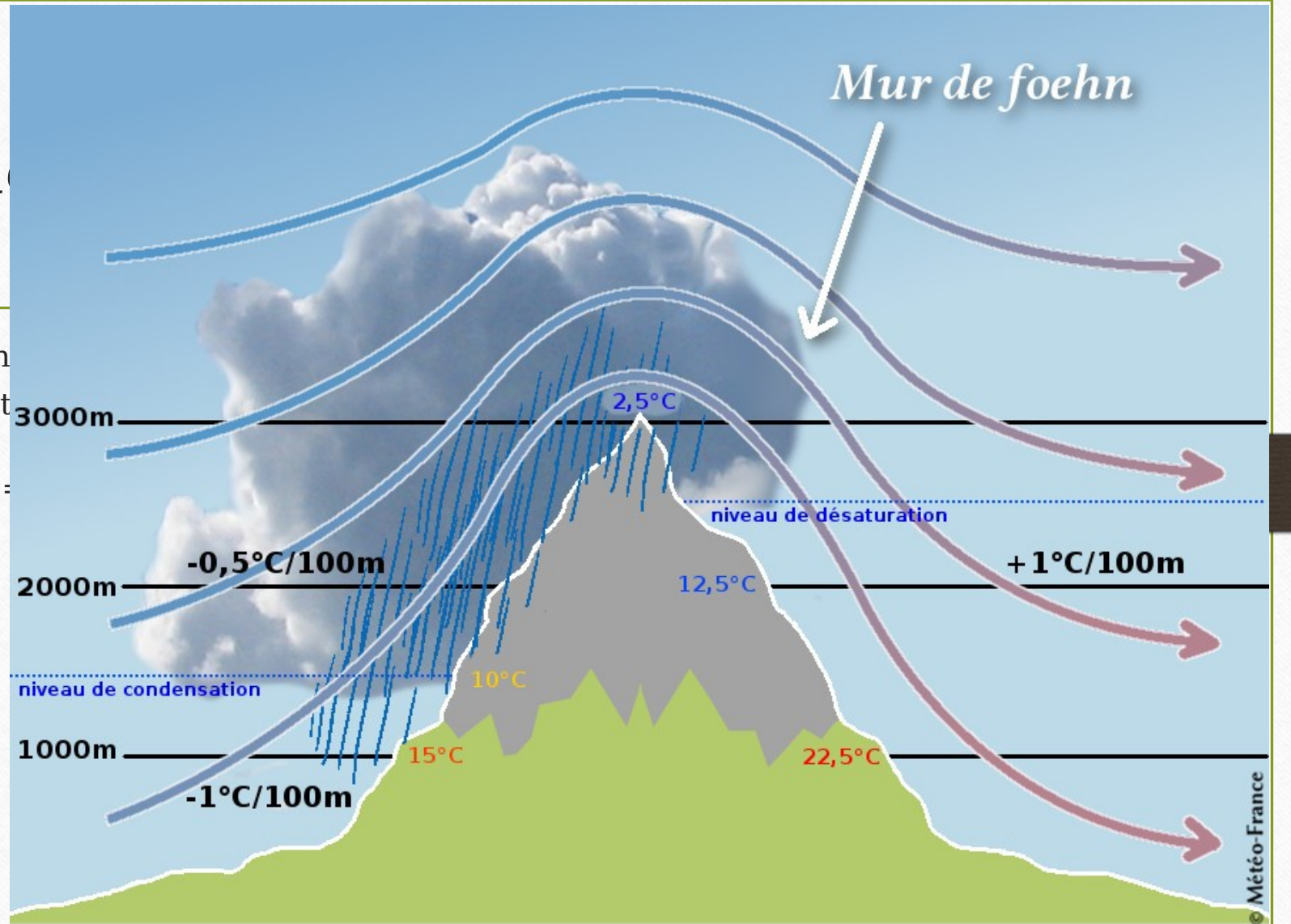
Sud-Ouest

- Climat tempéré-continentale
- Sols marno-calcaires
- Superficie 57 500 ha en AOC
- Cépages emblématiques : Malbec, Duras, Fer Servadou, Négrette
- 20% Blancs, 80% Rouges et Rosés
- Tous les profils de vins



A

- Même aire d'appellation
- Cépages : Arrufiac, petit courbu
- Vin de vits paisheradas = région du vic-bilh
- Passerillage sur pied
- Effet de Foehn



Cave de Crouseilles, AOC Pacherenc-du-vic-bilh, Cuvée Grain de Roy 2016



- Cave coopérative créée en 1950
- 150 vignerons sur 835 ha
- Gros Manseng, Petit Courbu

AOC Fronton

- Climat tempéré à influence océanique et méditerranéenne
- Sols argilo-calcaires, calcaires, sables, galets
- Superficie 2 300ha
- 50 % minimum de Négrette
- « le vin des Toulousains »



Château Joliet, AOC Fronton, Cuvée Tradition



- Cave coopérative créée en 1950
- Sols pauvres en matière organique et riches en fer
- Egrappage, fermentation classique
- Elevage 12 mois en cuve
- Negrette, Syrah et Cabernet Sauvignon

Languedoc-Roussillon

- Climat méditerranéen
- Sols argilo-calcaires, schisteux, gréseux....
- Superficie : 246 000 ha en AOC
- Cépages emblématiques : Grenache, Carignan, Macabeu, Marsanne, Syrah
- 15% Blancs, 85% Rouges et des VDN
- Minervois, Corbières, Banyuls, Pic-saint-loup



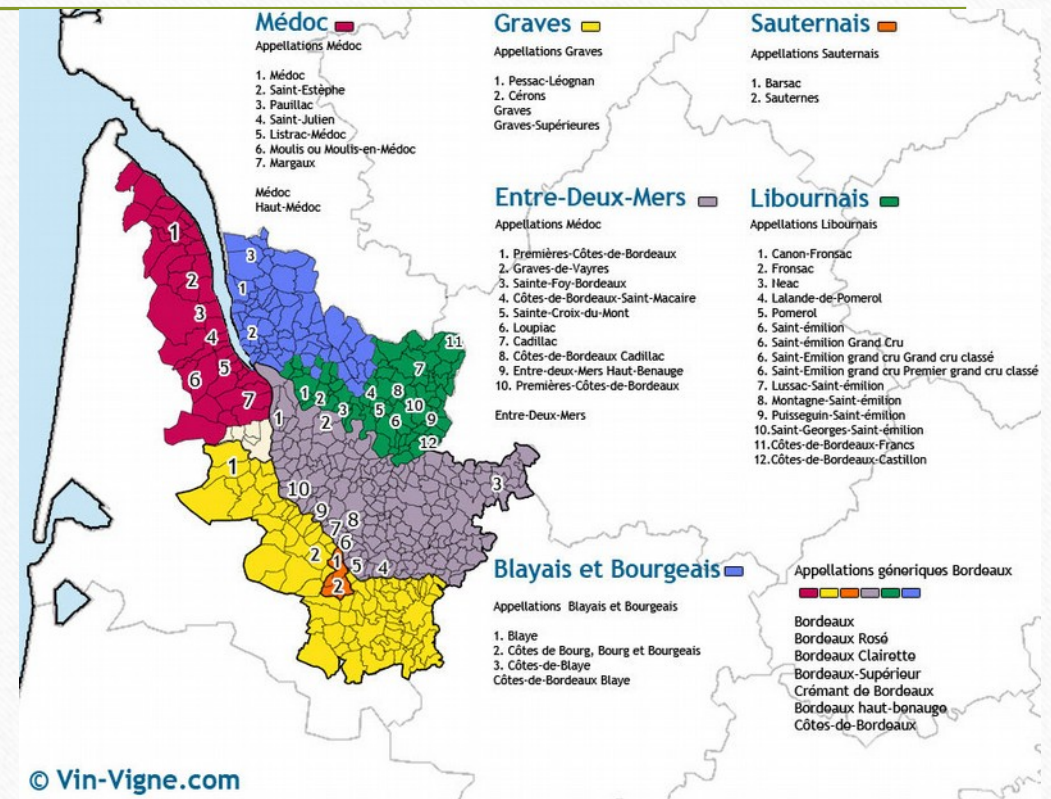
Domaine Gayda, IGP Pays d'Oc Syrah, 2017



- Domaine créé en 2004
- Parcelles dans le Languedoc et le Roussillon
- 80% La livinière (Calcaire), 20% Roussillon (Schistes)
- Fermentation en cuve inox
- 10% en fût de 3 ans pendant 9 mois - 90% en cuve sur lies fines pendant 9 mois

Bordeaux

- Climat océanique
- Sols argilo-calcaires, graves et sables
- Superficie 117 500 ha en AOC (n°1)
- 55 % rouges, 40 % blancs, 5 % rosés
- Cépages principaux : Merlot, Cabernet sauvignon, sauvignon, sémillon.
- 8650 châteaux



Château La Rose Sarron, AOC Graves Cuvée Damien, 2015



- Domaine entièrement replantée en 1985
- Cuvée : 45% CS, 45% Merlot, 5% CF, 5% Petit Verdot
- Levures indigènes
- Fermentation en cuve inox
- élevage en barrique : 50% neuve et 50% de 1 an

Prix des vins

- Les 3 coteaux 2017, Chinon : 10,95€
- Grains de Roy, Pacherenc : 7,80 €
- Joliet Tradition, Fronton : 5,60€
- Domaine Gayda, Pays d'Oc : 8-10€
- Château la Rose Sarron, Graves : 14€