

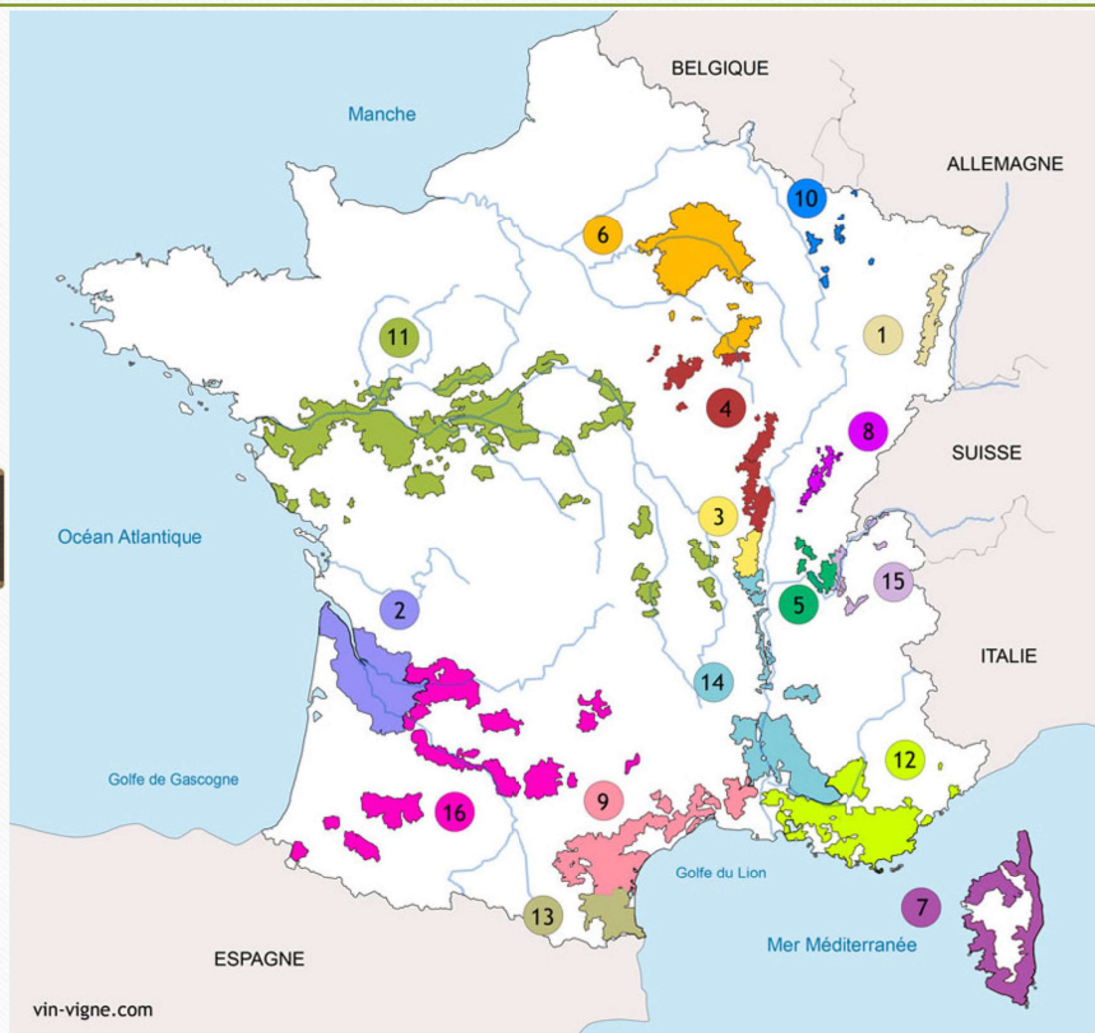
Dégustation Racaille

L'art de la bulle

Clément DUPREZ, Sébastien PIC, Jean-Philippe FOING,

L'effervescence

- Vin effervescent vs Vin tranquille
- Prise de mousse (méthode ancestrale/ méthode traditionnelle)
- Liqueur d'expédition : Taux de sucres (Brut/Sec/demi-sec...)
 - Brut de 0 à 12 g/L (extra-brut de 0 à 6 g/L)
 - (extra-)Sec de 12 à 32 g/L
 - Demi-sec de 32 à 50 g/L, Doux au dessus de 50 g/L



vin-vigne.com

Fronton

- Climat à influence océanique, fort ensoleillement, été chaud et sec
- Sols de terrasses fluviales de la rive gauche du Tarn : boubènes, rougets, graves
- Superficie 2400 ha, 40 vigneron, 1 cooperative
- Production 65 000 hl (rendement max 50 hl / ha)
- Cépages : négrette (50%), Syrah, Cabernets
- Particularités : 65% rouge et 35% rosé, pur négrette autorisé récemment

Vin de France, Château La Colombière, Colombulle brut NM



- 15 ha, 60 000 bouteilles, certifié en biodynamie depuis 2012, cultivate Bouysselet
- Méthode ancestrale (Pet’Nat)
- 100% Négrette, levures indigènes, 10,5%
- Parcelle orientée nord-ouest, sol argilo sablonneux et graveleux
- 4 g/L, sans SO2 ajouté
- Apéritif, fromages secs, desserts aux fruits

Vouvray

- Climat : océanique tempéré
- Sols : tuffeau (roche mère crayeuse), coteaux argilo-calcaires ou siliceux
- Superficie : 2200 ha en production dont 1165 ha pour les mousseux
- Production : 115 000 hL (environ 60% effervescents, 81 650 hL)
- Cépages : Chenin Blanc, + accessoire Orbois (ou menu pineau)
- Particularités : uniquement blanc (effervescents, tranquilles, doux), méthode de prise de mousse dite champenoise

AOC Vouvray, Cave des Producteurs de Vouvray, Tête de cuvée Brut NM



- Cave coopérative créée en 1953, fonctionnement particulier
- 40 vignerons, 520 ha
- 100% Chenin
- 2 millésimes assemblés avant 2^{ème} fermentation en bouteille
- Élevage 12 sur lattes avant dégorgement
- Apéritif, amuse-bouches, poissons, desserts

Champagne

- Climat : océanique dégradé avec influence continentale forte
- Sols : de craie (forte teneur en calcaire), plus marneux dans l'Aube
- Superficie : 33 105 ha (2010)
- Production : 2 640 000 hL (2010) stable
- Cépages : 3 principaux Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, + 4 accessoires Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane, Petit Meslier
- Particularités : vignoble français le plus septentrional, vins effervescents largement majoritaires, blancs de noirs, assemblage vins rouges et blancs

AOC Champagne, Champagne de Barfontac, Tradition Brut NM



- Marque de la Coopérative Vinicole de la Région de Baroville (Aube) créée en 1962
- 50 vignerons, 112 ha, sur 7 villages
- 80% Pinot Noir + 20% Chardonnay
- 80% année + 20% vins de réserve
- Dosage 9 à 11 g/L
- Apéritif, début de repas, entrées

Crémant du Jura

- Climat semi-continentale à été chaud et sec, beaucoup de mésoclimats
- Sols à dominante calcaire, marnes et argiles, éboulis calcaires (meilleurs terroirs)
- Superficie 1814 ha, 230 producteurs, 4 fruitières, + négoce (27%)
- Production 78 000 hl dont 17 300 hl de crémant sur 282 ha
- Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard, Savagnin, Trousseau, Pinot Gris
- Particularités : cépages autochtones, vins jaunes (savagnin oxydatif)

AOC Crémant du Jura, Tissot-Maire, Blanc de Noirs Brut NM

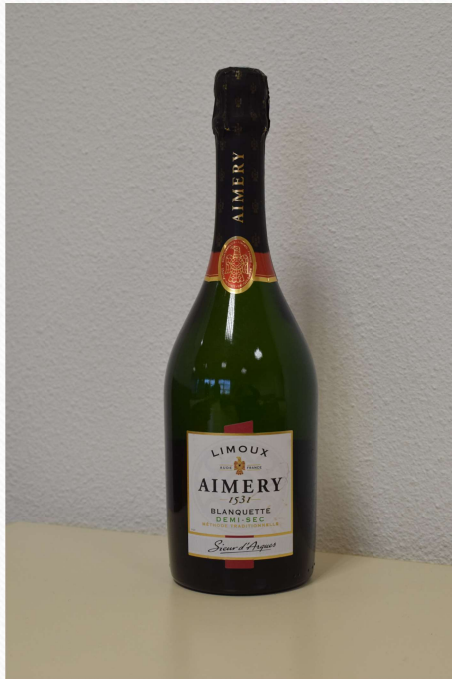


- Nouvelle marque créée en 2018 appartenant au groupe Boisset (Bourgogne), 100 000 cols
- Alliance du domaine Henri Maire et Michel Tissot, 225 ha
- Blanc de noir, 100% Pinot Noir, 9 mois d'élevage sur lies
- Apéritif, poissons, desserts fruités

Blanquette de Limoux

- Climat méditerranéen avec influence océanique, tempéré par l'altitude
- Sols argilo-calcaires ou graves sur roche mère marnes, calcaire ou grès
- Superficie 1420 ha plantés,
- Production 40 000 hl
- Cépages Mauzac, accessoires Chardonnay et Chenin Blanc
- Particularités : cépage autochtone dominant Mauzac, autres vins : crémant de Limoux (Chardonnay), Blanquette méthode ancestrale

AOC Blanquette de Limoux, Les Vignerons du Sieur d'Arques, Demi-sec



- Société des producteurs de Blanquette de Limoux créée en 1946
- 1800 ha, 200 apporteurs, 6 700 000 bouteilles de vin effervescent
- Méthode traditionnelle, 90% Mauzac
- Vieillessement de 9 mois sur lies, 150 000 cols
- Apéritif (attention au sucre!), desserts

Prix des vins

- Vin de France Colombulle 10 €
- Vouvray : 5,89 €
- Champagne : 16 à 20 €
- Crémant du Jura : 11,90 €
- Blanquette : 5,54 €