

Marie-Dominique Bradford

40
Leçons



100
Exercices



• 3^e Édition •

Mon cours d'œnologie

Inclus
les vins
du monde



DUNOD

A large red diamond shape with rounded corners, centered on a white background. Inside the diamond, the text "Mon cours d'œnologie" is written in white.

Mon cours d'œnologie

Maquette intérieure :
Atelier Marge Design
Illustrations intérieures :
Pauline Nuñez
Mise en pages pour cette édition :
Maud Warg

© Dunod, 2017, 2020, 2023
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 9782100863624

Marie-Dominique Bradford

40
Leçons

100
Exercices

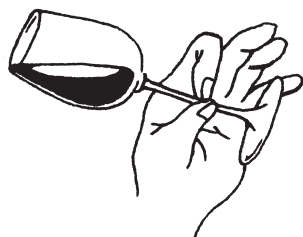
• 3^e Édition •

Mon cours d'œnologie

Inclus
les vins
du monde



DUNOD



La dégustation

p.10-11

Leçon n°1

l'œil P. 12

EXERCICES P. 16

Leçon n°2

le nez P. 18

EXERCICES P. 22

Leçon n°3

le palais P. 24

EXERCICES P. 28

Leçon n°4

les vins blancs P. 30

EXERCICES P. 34

Leçon n°5

les vins rouges P. 36

EXERCICES P. 40

Leçon n°6

les vins rosés P. 42

EXERCICES P. 44



Les cépages

p. 46-47

Leçon n°7

le chardonnay P. 48

EXERCICES P. 50

Leçon n°8

le pinot noir P. 52

EXERCICES P. 54

Leçon n°9

le cabernet sauvignon
& le merlot P. 56

EXERCICES P. 58

Leçon n°10

le sauvignon blanc P. 60

EXERCICES P. 62

Leçon n°11

la syrah &
le grenache P. 64

EXERCICES P. 67

Leçon n°12

le riesling P. 68

Leçon n°13

le chenin P. 69

Leçon n°14

le muscat P. 70

Leçon n°15

le gewurztraminer P. 71

EXERCICES P. 72

Leçon n°16

le gamay P. 74

Leçon n°17

le carignan P. 75

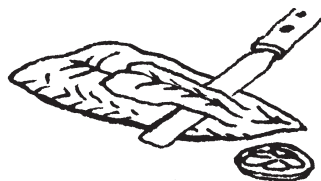
Leçon n°18

le malbec P. 76

Leçon n°19

le cabernet franc P. 77

EXERCICES P. 78



Les régions de France

p. 80-81

Leçon n°20

l'Alsace P. 82

EXERCICES P. 86

Leçon n°21

le Beaujolais P. 88

EXERCICES P. 92

Leçon n°22

le Bordelais P. 94

EXERCICES P. 98

Leçon n°23

la Champagne P. 100

EXERCICES P. 106

Leçon n°24

la Bourgogne P. 108

EXERCICES P. 112

Leçon n°25

le Languedoc
& le Roussillon P. 114

EXERCICES P. 118

Leçon n°26

la Provence P. 120

Leçon n°27

la Corse P. 124

EXERCICES P. 126

Leçon n°28

le Sud-Ouest P. 128

EXERCICES P. 132

Leçon n°29

la vallée de la Loire P. 134

EXERCICES P. 138

Leçon n°30

la vallée du Rhône P. 140

EXERCICES P. 144

Leçon n°31

le Jura P. 146

EXERCICES P. 148

Leçon n°32

la Savoie P. 148

EXERCICES P. 150

Les vins du monde

p. 152-153

Leçon n°33

les vins de
l'ancien monde P. 154

EXERCICES P. 160

Leçon n°34

les vins du
nouveau monde P. 162

EXERCICES P. 166

Les accords mets & vins

p. 168-169

Leçon n°35

les bases des accords
mets et vins P. 170

EXERCICES P. 172

Leçon n°36

pour les potes
du potager P. 174

EXERCICES P. 176

Leçon n°37

pour les pêcheurs
à la ligne P. 178

EXERCICES P. 180

Leçon n°38

pour les mordus
de viande P. 182

EXERCICES P. 184

Leçon n°39

pour les fondus
de fromage P. 186

EXERCICES P. 188

Leçon n°40

pour les becs sucrés P. 190

EXERCICES P. 192

Fiches pratiques p.194

Corrigés des exercices p.200

Exemple de fiche
de dégustation p. 207

Le mot de Marie-Dominique Bradford

Apprendre le vin,
c'est entrer dans un
monde merveilleux
où se mêlent viticulture,
géographie, histoire,
culture et gastronomie.

En y ajoutant un peu de technique, quelques
bons réflexes et beaucoup de pédagogie,
on peut facilement passer de l'initiation au
perfectionnement.

Grâce à ce livre, vous pouvez enfin vous lancer !
Savoir en parler, mettre des mots sur les arômes,
les impressions, détecter les goûts et comprendre
pourquoi on ressent tel arôme ou telle impression.

En 12 semaines,
pas à pas, vous allez
pouvoir apprendre le vin
par petites gorgées.

En lisant, c'est indispen-
sable, mais aussi en testant
vos connaissances et
en les complétant par des
exercices pratiques.
Ainsi, vous franchirez
les étapes, en les validant
une à une.

Si vous le pouvez, vous organiserez certaines
dégustations à plusieurs, car rien ne vaut l'échange
et le partage d'expérience. Vous verrez, les avis
divergeront. Certains sentiront la poire, d'autres
la banane. Peu importe, les molécules sont
proches, et l'exercice subjectif. Chacun fouillera
dans sa propre mémoire olfactive, base de
données individuelle, et partagera ses impressions.
Puis peu à peu, vous aurez envie d'approfondir.

Vous organiserez des dégustations thématiques, autour d'un cépage, d'une région, d'une appellation.

Vous aurez envie de vous constituer une cave (si ce n'est pas déjà fait), dans laquelle vous piocherez au fur et à mesure de vos dégustations. Vous la constituerez en connaissance de cause, en achetant vos vins directement à la propriété, en vrais aventuriers, dans les salons de vigneron ou chez un caviste indépendant qui choisit lui-même les vins. Sur Internet, l'offre est pléthorique, et la tentation grande !

Avec le risque de ne pas pouvoir goûter avant d'acheter, il faut alors se fier aux grands noms, aux « valeurs sûres », souvent assez onéreuses.

Le concept de l'abonnement mensuel de Trois Fois Vin (www.troisfoisvin.com) que j'ai créé permet de recevoir chaque mois des vins minutieusement choisis chez des vignerons ultra talentueux. Très variés pour privilégier la diversité, le but est de vous emmener en exploration œnologique mois après mois. Accompagnés de fiches de dégustation pour mieux se laisser guider, vous pouvez partir à leur découverte, en toute confiance et progresser à vitesse grand V.

On passe à table ?

Il est recommandé d'absorber le chapitre sur les accords mets-vins « par petites bouchées » au cours de l'apprentissage.

La pratique permettant d'apprendre de manière plus efficace, vous pourrez les mettre en situation à votre guise, en les glissant ici et là dans vos dégustations pour tester leur efficacité !

Dernières recommandations sur le service avant de démarrer : vous ferez attention à la température de service :

- 8-10 °C pour les blancs vifs,
- 10-12 °C pour les blancs plus gras,
- 14-16 °C pour les rouges peu tanniques,
- 17-18 °C pour les rouges puissants.

À table, les légers passeront avant les puissants, les blancs avant les rouges, les jeunes avant les vieux !

MARIE-DOMINIQUE BRADFORD
www.troisfoisvin.com
12 Rue Notre Dame de Nazareth
75003 Paris



Le programme de votre cours en 12 semaines



SEMAINE ④

Les Dupond et Dupont du raisin

LEÇON N°9
le cabernet sauvignon
& le merlot

LEÇON N°11
la syrah & le grenache

SEMAINE ⑤

Les autres cépages blancs

LEÇON N°12
le riesling

LEÇON N°13
le chenin

LEÇON N°14
le muscat

LEÇON N°15
le gewurztraminer

SEMAINE ⑥

Les autres cépages rouges

LEÇON N°16
le gamay

LEÇON N°17
le carignan

LEÇON N°18
le malbec

LEÇON N°19
le cabernet franc

SEMAINE ⑩

Les bronzés

LEÇON N°25
le Languedoc & le Roussillon

LEÇON N°26
la Provence

LEÇON N°27
la Corse

LEÇON N°30
la vallée du Rhône

SEMAINE ⑪

Les aventuriers

LEÇON N°33
les vins de l'ancien monde

LEÇON N°34
les vins du nouveau monde

SEMAINE ⑫

À table !

À découvrir tout au long des semaines par petites bouchées

LEÇON N°35
les bases
des accords
mets & vins

LEÇON N°36
pour les potes
du potager

LEÇON N°37
pour les
pêcheurs à
la ligne

LEÇON N°38
pour
les mordus
de viande

LEÇON N°39
pour
les fondus
de fromage

LEÇON N°40
pour les
becs sucrés