

# LE VIN POUR TOUS

Myriam **Huet**

Le comprendre  
Le choisir  
L'apprécier

3<sup>e</sup> édition

DUNOD

Couverture : Misteratomic  
Maquette intérieure et mise en page : Marie Léman, fabricante

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.</p> <p>Le Code de la propriété intellectuelle du 1<sup>er</sup> juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements</p> | <p>d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée.</p> <p>Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

© Dunod, 2012, 2013, 2016  
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff  
[www.dunod.com](http://www.dunod.com)  
ISBN 978-2-10-075544-8

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

# LE MOT DE L'AUTEUR

*« Mieux comprendre le vin pour avoir plus de plaisir.  
Pouvoir exprimer ses sensations pour mieux les partager. »*

Qu'est-ce que le vin ?

Le produit de la vigne... qui s'enracine dans un terroir, dans une histoire, dans une culture et qui, par le biais de la fermentation, de l'élevage et parfois du vieillissement, va donner une boisson à nulle autre pareille.

Est-ce à dire qu'il faut tout savoir pour apprécier un vin ? Des racines de la vigne jusqu'au verre ? De l'étude des sols à la microbiologie et à la biochimie ? Apprendre l'histoire depuis Noé jusqu'aux dernières découvertes en œnologie ? Connaître les cépages, les appellations et tous les termes de dégustation ?

Non, tout cela n'est pas indispensable pour goûter un vin... pour savoir si on l'apprécie ou non.

Ce n'est pas indispensable... mais c'est juste essentiel.

Car le plaisir que procure le vin sera plus complet si l'on a les clefs pour comprendre pourquoi il est ainsi et pourquoi on l'apprécie, comment le choisir et comment le servir...

Plaisir plus abouti, plus intense encore, si l'on a les mots... les mots pour comprendre, pour exprimer un choix, une préférence ou des émotions, les mots pour communiquer, les mots pour partager...

Déguster un vin, c'est avant tout extrêmement sensuel. Et la connaissance doit être là au service du plaisir.

Pour que le savoir acquis au cours de ces pages vous permette de vous régaler encore plus, mais surtout qu'il ne vous enlève jamais ni votre spontanéité ni votre sincérité.

Myriam Huet



# TABLE DES MATIÈRES

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 L'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN</b>                 | <b>9</b>  |
| <i>Les origines</i>                                       | 10        |
| <i>La vigne en Gaule</i>                                  | 11        |
| <i>Le Moyen Âge</i>                                       | 12        |
| <i>Quand les Anglais vendangeaient l'Aquitaine</i>        | 13        |
| <i>L'expansion mondiale de la viticulture</i>             | 14        |
| <i>L'âge d'or</i>                                         | 15        |
| <i>La crise du phylloxéra</i>                             |           |
| <i>et ses conséquences</i>                                | 16        |
| <i>Le monde du vin aujourd'hui</i>                        | 17        |
| <b>2 LES CÉPAGES</b>                                      | <b>19</b> |
| <i>Une forte identité</i>                                 | 20        |
| <i>Peut-on planter les cépages que l'on veut ?</i>        | 21        |
| <i>Les grands cépages rouges</i>                          | 22        |
| <i>Les grands cépages blancs</i>                          | 26        |
| <i>La vigne en France</i>                                 | 29        |
| <i>La vigne dans le monde</i>                             | 32        |
| <b>3 LE TERROIR : UN FACTEUR ESSENTIEL</b>                | <b>35</b> |
| <i>Ce qui caractérise les sols</i>                        | 36        |
| <i>Le secret des grands terroirs</i>                      | 37        |
| <i>Que serait le terroir sans le travail de l'homme ?</i> | 39        |

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Agriculture raisonnée, biologique, biodynamique :<br/>qui fait quoi et pourquoi ?</i> | 43 |
| <b>4 AU RYTHME DE LA VIGNE</b>                                                           | 46 |
| <i>La dormance de l'hiver</i>                                                            | 47 |
| <i>La renaissance du printemps</i>                                                       | 47 |
| <i>La vigne en fleurs</i>                                                                | 49 |
| <i>La maturation laborieuse</i>                                                          | 50 |
| <i>La maturité triomphante</i>                                                           | 51 |
| <i>Le temps des vendanges</i>                                                            | 52 |
| <i>La surmaturation</i>                                                                  | 54 |
| <i>Et la « pourriture noble » ?</i>                                                      | 55 |
| <b>5 DU RAISIN AU VIN, LA MYSTÉRIEUSE ALCHEMIE DES VINIFICATIONS</b>                     | 57 |
| <i>La grappe de raisin</i>                                                               | 58 |
| <i>Les phénomènes microbiologiques</i>                                                   | 59 |
| <i>L'élaboration des vins rouges</i>                                                     | 64 |
| <i>L'élaboration des vins blancs secs</i>                                                | 70 |
| <i>L'élaboration des vins rosés</i>                                                      | 74 |
| <i>L'élaboration des vins moelleux</i>                                                   | 75 |
| <i>L'élaboration des vins doux naturels</i>                                              | 76 |
| <i>L'élaboration des vins effervescents</i>                                              | 77 |
| <b>6 L'ÉLEVAGE DES VINS</b>                                                              | 81 |
| <i>Attention à l'oxygène</i>                                                             | 82 |
| <i>Pourquoi mettre du vin en barriques ?</i>                                             | 82 |
| <i>La barrique</i>                                                                       | 84 |
| <i>La préparation<br/>du vin avant la mise en bouteille</i>                              | 85 |
| <i>La mise en bouteille</i>                                                              | 87 |

|           |                                                                      |            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>7</b>  | <b>LE VIN ET LE TEMPS</b>                                            | <b>91</b>  |
|           | <i>Tous les vins peuvent-ils se garder ?</i>                         | 92         |
|           | <i>Que se passe-t-il au cours du vieillissement ?</i>                | 93         |
|           | <i>Combien de temps faut-il conserver les vins de garde ?</i>        | 94         |
|           | <i>La notion de millésime est primordiale pour les vins de garde</i> | 95         |
|           | <i>La notion d'évolution</i>                                         | 95         |
|           | <i>Où conserver les vins de garde ?</i>                              | 98         |
| <b>8</b>  | <b>L'ÉTIQUETTE DE VIN</b>                                            | <b>102</b> |
|           | <i>Les différentes catégories de vins</i>                            | 103        |
|           | <i>Les différentes étiquettes</i>                                    | 107        |
|           | <i>Exemples d'étiquettes</i>                                         | 109        |
|           | <i>Bio : comment s'y retrouver ?</i>                                 | 115        |
|           | <i>Les vins européens</i>                                            | 116        |
|           | <i>Le Nouveau Monde du vin</i>                                       | 120        |
| <b>9</b>  | <b>LA DÉGUSTATION</b>                                                | <b>123</b> |
|           | <i>Comment fonctionnent nos sens ?</i>                               | 124        |
|           | <i>Qu'est-ce que le vin ?</i>                                        | 125        |
|           | <i>Et la dégustation, c'est quoi ?</i>                               | 127        |
|           | <i>La robe du vin</i>                                                | 129        |
|           | <i>Le nez du vin</i>                                                 | 132        |
|           | <i>La bouche</i>                                                     | 139        |
|           | <i>Le déroulé de la dégustation</i>                                  | 145        |
| <b>10</b> | <b>LE VIN À TABLE</b>                                                | <b>148</b> |
|           | <i>La température de service</i>                                     | 149        |
|           | <i>De l'art d'ouvrir une bouteille</i>                               | 152        |
|           | <i>Les verres</i>                                                    | 156        |

|           |                                                   |            |
|-----------|---------------------------------------------------|------------|
| <b>11</b> | <b>MARIER LES VINS ET LES METS</b>                | <b>158</b> |
|           | <i>Quelques règles de base</i>                    | 159        |
|           | <i>La succession des vins au cours d'un repas</i> | 161        |
| <b>12</b> | <b>ACCORDS METS/VINS EN FONCTION DES PLATS</b>    | <b>177</b> |
| <b>13</b> | <b>ACCORDS METS/VINS EN FONCTION DES VINS</b>     | <b>187</b> |
| <b>14</b> | <b>LES RÉGIONS VITICOLES FRANÇAISES</b>           | <b>195</b> |
|           | <i>Alsace</i>                                     | 196        |
|           | <i>Beaujolais</i>                                 | 198        |
|           | <i>Bordeaux</i>                                   | 200        |
|           | <i>Bourgogne</i>                                  | 205        |
|           | <i>Champagne</i>                                  | 207        |
|           | <i>Corse</i>                                      | 209        |
|           | <i>Jura</i>                                       | 210        |
|           | <i>Languedoc-Roussillon</i>                       | 211        |
|           | <i>Provence</i>                                   | 213        |
|           | <i>Savoie</i>                                     | 215        |
|           | <i>Sud-Ouest</i>                                  | 216        |
|           | <i>Val de Loire</i>                               | 218        |
|           | <i>Vallée du Rhône</i>                            | 220        |
|           | <b>GLOSSAIRE</b>                                  | <b>222</b> |
|           | <b>INDEX</b>                                      | <b>234</b> |

# 1

# L'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN

Sans doute cultivée dès le VI<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., en Arménie, la vigne n'arrive en Gaule qu'au VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C. et il faut attendre l'invasion romaine pour qu'elle s'y développe. Elle survit au déclin de l'Empire romain grâce aux monastères, qui vont demeurer les principales structures de production jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle.

La viticulture conquiert le monde au XVI<sup>e</sup> siècle grâce aux Espagnols et aux Hollandais. Le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle marquent des progrès considérables avec la généralisation de la bouteille et les premières notions d'œnologie. C'est à cette époque que naissent les grands crus classés bordelais et le champagne.

Le XIX<sup>e</sup> siècle, quant à lui, verra la plus grande crise mondiale, avec le développement du phylloxéra, ce puceron qui va dévaster les vignobles du monde entier en moins de 30 ans.

Cette destruction massive a provoqué la disparition de nombreux cépages autochtones, un redécoupage des régions viticoles et la création du système de classification français, qui aboutit à l'appellation d'origine contrôlée en 1935.

Après les abus du tout-chimique dans les années 1960 et la vague du tout-technologique dans les années 1980, on s'est tourné en France vers une agriculture raisonnée, voire même biologique, et des vinifications moins interventionnistes. De par le monde, la vigne a été plantée massivement et produit, dans une logique souvent industrielle, des vins bien faits qui concurrencent fortement les vins français. C'est dans cette ambiance de crise qu'a été mise en place une nouvelle réglementation des vins, au niveau européen.

## Les origines

À l'état primitif, la vigne est une liane, qui s'agrippe aux branches par ses vrilles, pour monter vers le soleil. Des fossiles de pépins de raisins et de pollen la font remonter à l'ère tertiaire. Ils ont été trouvés dans le Caucase, pas loin du mont Ararat en Arménie, où Noé aurait accosté après le déluge...

La vigne s'est propagée lors des grandes migrations des tribus asiatiques, au Proche-Orient, dans le bassin méditerranéen et en Asie centrale. Il est plus difficile en revanche de savoir quand l'homme a commencé à la cultiver.

Il est en effet indispensable de dompter son développement, sans quoi elle s'allonge démesurément, au détriment des fruits, trop nombreux et mal nourris. Il faut donc la tailler, couper des rameaux, enlever des bourgeons, pour concentrer sa sève sur les quelques grappes épargnées. Cela ne fut possible qu'avec la sédentarisation, ce qui situe la viticulture au IV<sup>e</sup> ou au V<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.

Qui donc eut le premier l'idée d'entretenir les vignes ? Sans doute les ani-

maux... Les chèvres, comme celles que l'on peut admirer broutant des pieds de vignes sur une fresque égyptienne datant de 2500 av. J.-C, ou peut-être les ânes, comme ceux que l'on peut voir à Nauplie, en Grèce... Ce geste crucial est en tout cas le fondement de la culture de la vigne, le symbole de la civilisation du vin.

**6100 av. J.-C.** : Une unité complète de vinification a été découverte dans une caverne en Arménie : pépins de raisin, restes de raisin pressé, sarments de vigne atrophiés, mais aussi un pressoir rudimentaire, une cuve en argile et des tessons de poterie imprégnés de vin.

**2500 av. J.-C.** : Scènes de vinification dans la nécropole de Beni Hassan (Égypte).

**2350 av. J.-C.** : Le roi de la ville de Lagash, en Mésopotamie, fait venir son vin du Haut-Pays.

**1500 av. J.-C.** : Scène de taille et de vinification dans le tombeau de Nakht, noble égyptien qui vécut sous la XVIII<sup>e</sup> dynastie à Thèbes.

**1352 av. J.-C.** : Dans le tombeau de Toutankhamon se trouvent des jarres de vins, millésimées (année 4, 5, 9...) et portant le nom du chef vinificateur.

**VIII<sup>e</sup> siècle av. J.-C.** : Hésiode célèbre les vins doux naturels de Chypre.

**375 av. J.-C.** : Eubule écrit « je mélange trois bols pour ceux qui sont sombres. Un pour la santé, le deuxième pour l'amour et le plaisir, le troisième pour le sommeil. Quand ce dernier est vide, les hôtes avisés rentrent chez eux. Le quatrième bol appartient à la violence, le cinquième au tapage... le dixième à la folie et au vandalisme ».

**200 av. J.-C.** : En Chine, les vignobles produisent bien du vin, dont on se délecte sous la dynastie des Han.

## La vigne en Gaule

Les Grecs nous ont transmis l'art de cultiver la vigne et particulièrement la taille, lorsqu'ils débarquent en Provence, six siècles avant J.-C. Les Romains ne prennent la relève qu'au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.

Se multipliant par bouturage, la vigne se développe rapidement et se modifie au fil des voyages, pour s'adapter aux différentes conditions géologiques et climatiques. Quittant son berceau méditerranéen, elle se propage alors si rapidement que les Romains craignent la concurrence des vins gaulois. Aussi, l'empereur Domitien décrète en 92 l'arrachage des vignobles de Gaule. Seuls subsistent les vignobles des « colons », vétérans de l'armée romaine, qui savourent leur retraite dans les vignes de la Narbonnaise, en Languedoc.

Il faut attendre l'an 276 pour que l'empereur Probus annule les dispositions prises par Domitien et permette

aux Gaulois de cultiver la vigne. Elle gagne alors les parties septentrionales, pour atteindre au III<sup>e</sup> siècle la vallée de la Loire et au début du IV<sup>e</sup> siècle l'ensemble du territoire.

**600 av. J.-C.** : Fondation de Marseille par les Phocéens et introduction de la vigne en Gaule.

**200 av. J.-C.** : Caton l'Ancien considère que « la vigne passe avant tout les biens de la terre » et cite quinze cépages différents.

**118 av. J.-C.** : Domitius crée la Narbonnaise, grande province viticole qui couvre tout le littoral méditerranéen.

**51 av. J.-C.** : Premiers témoignages d'utilisation de barriques pour le transport des vins.

**30 av. J.-C.** : Gaillac est déjà un centre viticole très important.

**50** : On importe à Rome des vins de Béziers, comme le prouvent les débris d'amphores découverts sur le mont Testacio.

**65** : Columelle raconte dans son traité d'agronomie *De re rustica* qu'à Burdigala (Bordeaux) « on a importé, de régions très lointaines, un cépage résistant à l'humidité ». Ce biturica, du nom de la tribu des Bituriges, semble provenir de l'Èbre en Espagne.

**71** : Pliny l'Ancien cite pour la première fois l'allobrogica, qui a rendu célèbre le territoire de Vienne, capitale des Allobroges. Ce cépage, au grain de couleur noire, pourrait être l'ancêtre de la syrah et de la mondeuse...

**92** : Pour limiter la concurrence, Domitien ordonne l'arrachage de plus de la moitié des vignes en Gaule.

**276** : Valerius Probus annule l'interdiction promulguée par Domitien. Le vignoble peut de nouveau se développer.

## Le Moyen Âge

Les vignobles réussissent à survivre au déclin de l'Empire romain grâce aux abbayes. Chacune exploite ses propres vignes, tant pour la célébration du culte que pour assurer ses devoirs d'hospitalité. Bénédictins, cisterciens et chartreux sont ainsi à l'origine du développement des vignobles de Hautvillers (Champagne), Bourgueil (Val de Loire), Chablis, Monbazillac, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, et bien sûr de la Bourgogne.

Bénédictins et cisterciens se consacrent à leurs vignobles avec une rigueur et un souci de perfection tels qu'ils créent sur la Côte d'Or la notion de « climat ». Étudiant les terroirs, vinifiant séparément chaque parcelle, ils observent la qualité des vins, certains si nettement reconnaissables qu'ils élèvent des murs et divisent le vignoble bourguignon en une centaine de climats, qui sont toujours d'actualité aujourd'hui.

Si les monastères sont les principales structures de production au XIV<sup>e</sup> siècle, le rôle des princes est lui aussi primordial.

Le duc de Bourgogne Philippe le Hardi, en épousant Marguerite de Flandre, récupère Bruges, le port le plus riche de l'Europe du Nord, qui va permettre au vin de Beaune de conquérir le monde !

**529** : Saint Benoît fonde le monastère du Mont-Cassin, en Campanie, où il rédige la règle du futur ordre des bénédictins. Mêlant conseils spirituels et directives pratiques, il autorise la consommation d'une « hermina », soit 30 cl de vin par jour.

**660** : Création en Champagne du Monastère d'Hautvillers, près d'Épernay.

**740** : Le moine nommé Émilien fonde un monastère dans la région du Libournais.

**775** : Charlemagne fait don au monastère de Saulieu de ses vignobles d'Aloxe-Corton.

**800** : Création de l'abbaye de Lagrasse, en Corbières.

**910** : Fondation de l'abbaye de Cluny en Mâconnais.

**960** : Fondation de l'abbaye Saint-Michel à Gaillac.

**1098** : Robert de Molesme fonde en Bourgogne le monastère de Cîteaux.

**1308** : Bertrand de Got, ancien archevêque de Bordeaux, est élu pape sous le nom de Clément V et s'installe en Avignon.

**1351** : Défense est faite aux vendeurs de « donner au vin un nom qui ne serait pas celui du pays d'origine, sous peine d'amende et de confiscation du vin. »

**1360** : Par une ordonnance du Conseil du roi de France, on sait que les vins de l'Île-de-France valent environ 13 livres la queue et ceux de Bourgogne (Auxerre et environs) 26 livres. Enfin les vins de grands prix sont ceux de Beaune et de Saint-Pourçain ainsi que les vins liquoreux importés des pays méditerranéens.

**1395** : Philippe le Hardi prend des mesures sévères pour arracher le cépage gamay de son duché de Bourgogne et pour y développer le pinot noir.